

Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTUREL

JUILLET - AOÛT 2024 No. 4

BIENVENUE CHEZ NOUS

C Rodrigues Mourouk

Un joyau d'élégance et de sérénité

ÉCHAPPÉES BELLES

Mont-Limon

Sur le toit de Rodrigues

MISS RÉUNION 2024

Le séjour de rêve des 12 finalistes à Rodrigues

DOSSIER

Ile Maurice, le paradis des expats

ÉVASION

Bazar Porlwi

L'emblématique marché de la capitale de Maurice

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



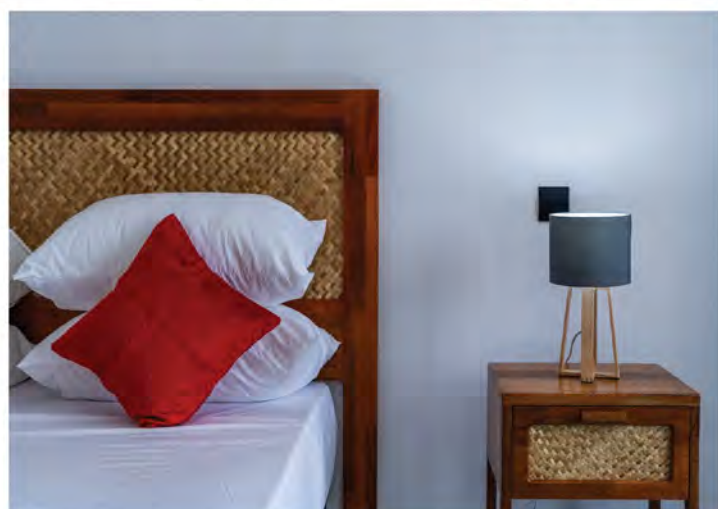
WWW.TROTTERS.TV





LE MARIN
VILLA

Le Marin Villa, où luxe et modernité rencontrent sérénité et authenticité



Nichée dans le paisible village côtier de Saint-François, île Rodrigues, se trouve l'exquise Le Marin Villa Guesthouse. Cette auberge est située à 25 minutes en voiture de l'aéroport et à seulement quelques minutes à pied de la plage immaculée de Saint-François, l'une des plus belles de l'île.

Toutes les chambres sont climatisées avec vue sur la mer et balcon privé. Chaque chambre a été décorée avec soin, en y ajoutant une touche locale et authentique. Le Marin dispose également d'un restaurant où vous pourrez découvrir des plats locaux et authentiques.

Cerise sur le gâteau, notre piscine à débordement avec une vue imprenable sur l'océan, fera le bonheur des grands et des petits.

Le Marin Villa Guesthouse, Saint François, Ile Rodrigues

INFORMATION ET RÉSERVATION

Email : reservations@lemarinvilla.com - Tel: +230 5803 7736

Direct Booking: <https://direct-book.com/properties/lemarinvillaguesthousedirect>



Couverture

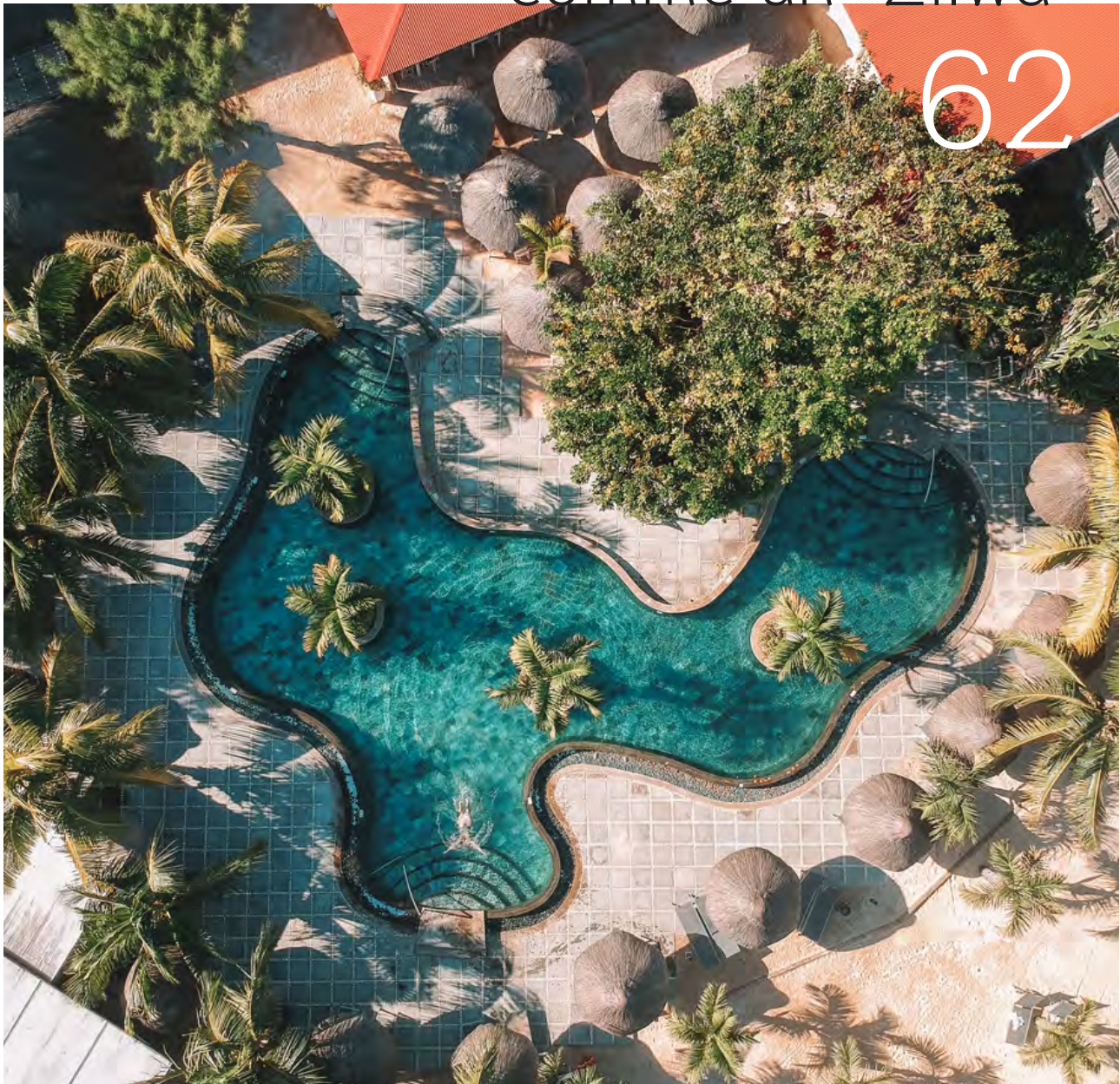
C Rodrigues Mourouk

Un joyau d'élégance et de sérénité

Photo de couverture : Nathaniel Sainte-Marie

Vivre Maurice
comme un "Zilwa"

62



sommaire



16 arrêt sur image



34 bienvenue chez nous



42 échappées belles



50 dossier

Édito	09
<i>Trouver le juste équilibre !</i>	
Revue de presse	10
<i>Entrepreneuriat : Un nouveau souffle pour le secteur de l'artisanat</i>	
<i>Concours A Capella : Rodrigues remporte la troisième place</i>	
<i>Inauguration du bureau régional de TEWF à Rodrigues</i>	
<i>Sustainable Tourism Awards : six trophées pour Rodrigues</i>	
Actus Océan Indien	14
<i>La Commission de l'Océan Indien invite les PME de la filière des plantes cosmétiques et médicinales au salon Cosmetics 360</i>	
<i>14ème édition du Forum Économique des îles de l'Océan Indien</i>	
<i>Les îles de l'Océan Indien à l'IFTM Top Resa 2024 à Paris</i>	
Arrêt sur image	16
<i>Miss Réunion 2024, le séjour de rêve des 12 finalistes à Rodrigues</i>	
Agenda	18
<i>Festival Reggae donna, une 12e édition sur le sol rodriguais</i>	
Coup de Coeur	20
<i>Christelle Spéville, le visage derrière la plateforme « Seeds of Rodrigues »</i>	
Artisanat	22
<i>Les achards d'algues de Marie Aimée</i>	
Culture	24
<i>Championnat de danse urbaine Océan Indien</i>	
<i>Rencontre avec les talents de Rodrigues</i>	
Action Écolo	26
<i>Grenade passe au vert</i>	
Brin d'histoire	28
<i>Pointe-Canon, petite bourgade gardienne de l'histoire</i>	
À travers les yeux de...	32
<i>Jean Frédéric Ravina, parole d'un jeune engagé</i>	
Bienvenue chez nous	34
<i>C Rodrigues Mourouk</i>	
<i>Un joyau d'élégance et de sérénité</i>	
Échappées Belles	42
<i>Mont-Limon, sur le toit de Rodrigues</i>	
À nos souvenirs	46
<i>Jocelyne de Normandie : Rodrigues, chaleureuse et émouvante</i>	
Testé pour vous	48
<i>Le Marlin Bleu, le restaurant branché d'Anse aux Anglais</i>	
Dossier	50
<i>Ile Maurice, le paradis des expats</i>	
Escapade Ile Maurice	62
<i>Vivre Maurice comme un "Zilwa"</i>	
Évasion	66
<i>Bazar Porlwi, le marché emblématique de la capitale de Maurice</i>	
L'atelier du chef	72
<i>Pascal Galette, la crème des pâtisseries chez Lux*</i>	
Océan Indien	74
<i>Agaléga, un joyau insulaire authentique et attachant</i>	
Carnet de voyage	80
<i>Escapade unique au nord du Portugal</i>	



Hello Rodrigues

MAGAZINE D'ACTUALITÉ TOURISTIQUE ET CULTUREL

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 – flomain@gmail.com

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION

Francesca Sookahet

RÉDACTION

COMITÉ RÉDACTIONNEL

Elodie Dupont – elodie.hellorodrigues@gmail.com

Daisy Grandsire – daisy.hellorodrigues@gmail.com

Noel Allas – christmas1957@gmail.com

Georgette Fong Kive

Christophe Thomas

PHOTOGRAPHES

Florence Guillemain

Nathaniel Sainte-Marie

Serge Marizy

Lionel Ghigi

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.

Partenaires médias



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

Constance Tekoma : un paradis d'authenticité



Située à quelque 600 km au nord-est de l'île Maurice dans l'océan Indien, l'île Rodrigues, la petite dernière de la fratrie des Mascareignes, est aussi la plus discrète. Sur la côte est de cette perle d'authenticité et de nature, Constance Tekoma, tel un secret bien gardé, invite à un retour à l'essentiel, à ce qui compte véritablement : la vie, sans fioritures.

Loin de ressembler à ses îles sœurs, Rodrigues révèle des collines rocheuses entrecoupées de cultures en terrasses et parsemées de ses incontournables bakwas, magnifiques arbres endémiques. Vraie escapade loin des agitations du monde, elle représente un havre de paix et de nature où se ressourcer en toute sérénité.

Son littoral se compose de criques cachées et de plages en enfilade qui se fondent dans un lagon obstinément changeant, jouant des tons de bleus à l'infini, du turquoise au céruléen, pour le plus grand plaisir de l'âme. Tout ici respire la beauté naturelle, intouchée, qui fait d'ailleurs la fierté de cette île hors du commun.

Sur sa côte est, Constance Tekoma surplombe Anse Ally, l'une des plus belles plages du pays. À la pointe du jour, c'est un paysage féérique qui prend vie depuis la terrasse des chambres du lodge : un sable immaculé, balayé par la douce brise marine, et un lagon au bleu envoûtant, dont les vaguelettes semblent danser au rythme du chant des oiseaux... Existe-t-il de meilleure façon de commencer sa journée ?

Simplicité et authenticité marquent le fer de lance de la culture rodriguaise : on y vit au gré des marées et des heures qui s'égrènent paisiblement. Le lagon, qui fait deux fois la surface de l'île, regorge de merveilles à découvrir. Si les fonds rodriguais offrent des paysages sous-marins d'une richesse sans pareille, l'île est aussi connue pour ses spots de kitesurf et de windsurf. Les petits îlots qui constellent son lagon offrent, quant à eux, une retraite dans la douceur d'une nature préservée, où s'ébattent des oiseaux marins peu farouches.

Les terres intérieures regorgent elles aussi de trésors : randonnée en pleine forêt, virée dans le marché typiquement rodriguais de Port Mathurin, déjeuner chez l'habitant, exploration des cavernes naturelles, visite des tortues géantes, ou encore tyrolienne... De nombreuses activités qui promettent des souvenirs inoubliables !

L'accueil et les sourires rodriguais infusent de la chaleur à chaque journée passée sur l'île. Et c'est cette douceur de vivre, cette atmosphère magique que cristallise le lodge exclusif Constance Tekoma. Pour une pause détente sur les immenses transats à l'ombre des filaos, un plongeon dans la piscine à débordement ou dans le lagon, ou encore des soins exclusifs, immergez-vous dans le charme d'une vie à la rodriguaise.



Partez à la découverte de cette culture créole riche en profitant de l'une des meilleures tables de l'île. Ourite confite, salade de poisson salé à la papaye verte, crabe et combava, salmi de bœuf et citronnelle, crème brûlée au combava... Il s'agit d'une véritable fusion des sens, rehaussée par des produits locaux d'une fraîcheur incomparable. Les samedis, le lodge s'anime au rythme des percussions d'un spectacle de séga tambour, accompagné d'un buffet typiquement rodriguais, pour une immersion complète.

L'un des attraits de l'île reste aussi la conscience écologique qui y règne : en effet, les Rodriguais ont à cœur de préserver la beauté de leur île si singulière. Une mentalité qui trouve écho chez Constance Hotels & Resorts. Connu pour son engagement, le groupe hôtelier ne déroge pas à la règle avec ce lodge qui est, par exemple, doté de son propre système de désalinisation pour pallier le manque d'eau avéré sur l'île.

Constance Tekoma promet aussi de planter un arbre endémique à chaque réservation grâce à un partenariat avec la réserve François Leguat. Cette dernière, unique en son genre, offre une fenêtre privilégiée sur l'île Rodrigues d'avant, avec tout un foisonnement d'arbres indigènes, d'oiseaux exotiques, et de tortues seychelloises et malgaches circulant en liberté, comme un clin d'œil aux innombrables tortues qui sillonnaient autrefois l'île.

Parallèlement, le lodge encourage aussi ses voyageurs à participer activement au nettoyage de sa magnifique plage munis d'un sac BOP – Bag for Ocean Plastic –. À la clé : une citronnade bien fraîche est offerte pour chaque ramassage fructueux !

Nature, beauté, simplicité et authenticité... Rien de mieux que la dolce vita rodriguaise pour se ressourcer dans la suavité d'un monde intouché !



édito

TROUVER LE JUSTE ÉQUILIBRE !

L'année dernière, Rodrigues a surpassé les attentes en matière d'arrivées touristiques. L'objectif initial de 90 000 visiteurs a été largement dépassé, atteignant un impressionnant total de 99 066 touristes, contre 64 933 en 2022. Forte de ce succès, l'île s'est fixée un nouvel objectif ambitieux pour 2024 : attirer 110 000 visiteurs. Les chiffres des six premiers mois de l'année montrent que cet exploit est tout à fait réalisable. Du 1er janvier au 30 juin 2024, Rodrigues a accueilli 49 681 touristes contre 41 527 touristes durant la même période en 2023. Ce qui représente une hausse d'environ 20 %.

De plus, les hôtels Cotton Bay et C Rodrigues Mourouk, qui viennent de rouvrir leurs portes après de longs travaux de rénovation, ont augmenté chacun leur capacité d'accueil. Le C Rodrigues Mourouk du groupe Constance Hotels & Resorts incarne parfaitement le concept de C Resorts. Situé au bord d'une magnifique plage et d'un vaste lagon, il est idéal pour les amateurs de kitesurf, les familles en quête d'aventures et les voyageurs soucieux de l'écologie. L'hôtel dispose de 65 chambres et 2 villas, chacune offrant des vues panoramiques à couper le souffle et des installations de qualité. Pour sa part, le Cotton Bay a effectué des améliorations sur les 60 chambres existantes, alors que 32 nouvelles chambres de type villa y ont été construites, avec le rez-de-chaussée et un étage, afin d'augmenter la capacité d'accueil de l'établissement.

La popularité croissante de Rodrigues dans la région de l'océan Indien et au-delà, témoigne de son attrait unique, renforcé par la présence régulière de l'Office du Tourisme aux salons régionaux et internationaux. Les Rodriguais eux-mêmes jouent un rôle crucial dans cette dynamique. Fiers de leur île, ils portent ses couleurs partout où ils vont, et cette communication de bouche à oreille suscite la curiosité et finit par porter ses fruits. De nombreux visiteurs décident de planifier leurs vacances à Rodrigues pour découvrir ce joyau.

Cependant, alors que l'économie touristique de Rodrigues est en plein essor, il est crucial de préserver l'authenticité de l'île. Il incombe aux autorités de tracer une ligne claire pour éviter la dégradation de la «Cendrillon des Mascareignes» et la perte de son art de vivre unique. L'avenir de Rodrigues dépend de notre capacité à équilibrer développement touristique et préservation de son patrimoine naturel et culturel. C'est en protégeant ce fragile équilibre que nous pourrions garantir que Rodrigues demeurera une destination prisée mais respectée, préservée dans toute sa splendeur, pour les générations à venir.



Laura
Gamoisy



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 XVIe 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.

Arrivées touristiques en hausse



Le secteur du tourisme à Rodrigues connaît une forte croissance depuis le début de 2024, marquant une reprise notable après les effets post-Covid-19. Du 1er janvier au 30 juin 2024, Rodrigues a accueilli 49 681 touristes contre 41 527 touristes durant la même période en 2023. Ce qui représente une hausse d'environ 20 %. Par ailleurs, le Conseil exécutif de l'Assemblée régionale de Rodrigues a annoncé une augmentation de 30,4 % des arrivées touristiques en avril 2024 par rapport à la même période en 2023, avec 11 093 touristes contre 8 504. Les données de la Commission du Tourisme montrent également des hausses significatives durant les mois précédents : en mars 2024, les arrivées ont augmenté de 17,51 %, avec 7 597 touristes contre 6 454 en mars 2023. En février 2024, la hausse était de 19,9 %, avec 5 803 touristes contre 4 843 en février 2023. En janvier, une légère baisse a été notée avec 8 096 touristes en 2024 contre 8 116 en 2023, mais la tendance générale reste à la hausse à partir de février. Par ailleurs, la Commission du Tourisme vise à accueillir 110 000 touristes cette année. Cet objectif semble atteignable, étant donné la tendance actuelle. En 2023, Rodrigues avait déjà dépassé son objectif de 90 000 touristes, avec 99 066 visiteurs, marquant une augmentation de 27,3 % par rapport à 2019, et une nette progression en comparaison aux 64 933 touristes accueillis en 2022.

Concours A Capella Rodrigues remporte la troisième place

Rodrigues a brillamment décroché la troisième place lors de la troisième édition du concours Acapella, placée sous le thème «La vva Kaya, nous repertwar». Après avoir triomphé lors des deux précédentes éditions, sous la direction de Chantelle Baptiste, l'équipe rodriguaise continue d'exceller et se maintient sur le podium. Cette année, dirigée par le talentueux Stéphane Boncoeur, l'équipe a remporté un chèque de Rs 50 000 ainsi qu'un trophée. Dix équipes étaient en compétition cette année et le Top 4 est comme suit :

1re place : Grand-Port – 2e place : Moka – 3e place : Rodrigues – 4e place : Port-Louis



ENTREPRENEURIAT

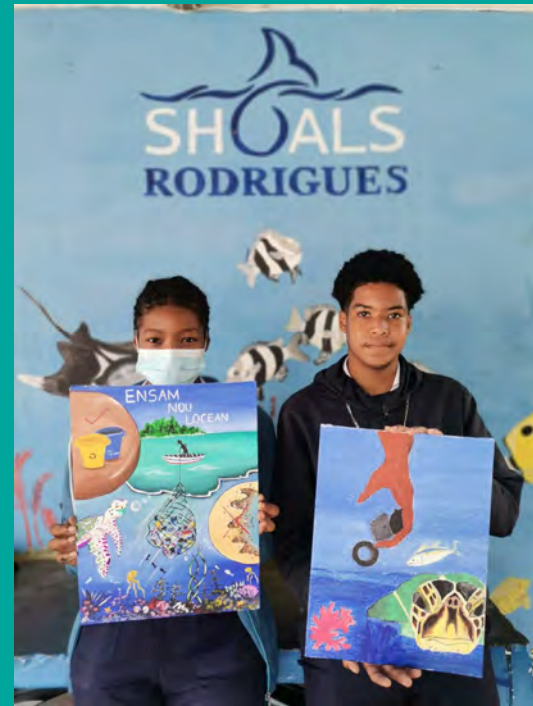
Un nouveau souffle pour le secteur de l'artisanat

Christiane Agathe, récemment nommée Commissaire de l'Artisanat, a rencontré les entrepreneurs du secteur le vendredi 10 mai pour discuter de leurs attentes et besoins. Elle souhaite revitaliser l'artisanat grâce à de nouvelles stratégies et politiques, en collaboration étroite avec les entrepreneurs. La commissaire Agathe insiste sur l'importance de travailler en concertation avec les acteurs concernés pour élaborer des stratégies adaptées à leurs aspirations. «Je veux donner un nouveau souffle au secteur de l'artisanat. Pour y parvenir, nous devons collaborer. Cette rencontre avec les entrepreneurs et mes officiers vise à établir ensemble un plan d'action pour dynamiser le secteur au sein de l'Assemblée régionale de Rodrigues», déclare-t-elle.



Environnement : subvention à «Shoals Rodrigues»

La Commission de l'Environnement a décidé d'octroyer une subvention à l'ONG «Shoals Rodrigues» pour soutenir ses activités écologiques. Cette aide s'inscrit dans le cadre d'un protocole d'accord signé entre l'Assemblée régionale de Rodrigues et l'ONG, et permettra à «Shoals Rodrigues» de continuer ses efforts pour protéger l'écosystème et gérer les zones marines. Depuis 20 ans, «Shoals Rodrigues» a mis en place de nombreux projets environnementaux. Parmi eux, la gestion efficace des aires marines protégées et des réserves de 2010 à 2012, financée par GEF-Small Grants, RECMAP et la British High Commission, impliquant la communauté des pêcheurs et des opérateurs touristiques. De 2013 à 2015, en partenariat avec le «GEF-Small Grant Programme», l'ONG a soutenu la gestion des ressources marines lors de la fermeture de la pêche à l'ourite. Pour lutter contre le changement climatique et soutenir les pêcheurs, «Shoals Rodrigues» a initié plusieurs projets, comme la gestion durable des zones côtières et la plantation de coraux. Actuellement, l'ONG travaille sur la réhabilitation des récifs coralliens, une initiative commencée en 2021 et prévue jusqu'en 2026, avec le financement du Programme des Nations Unies pour le Développement – Fonds d'Adaptation. L'objectif est de diminuer l'impact du changement climatique sur les communautés locales et les secteurs économiques dépendants des récifs coralliens, en réhabilitant les coraux affectés par le blanchissement et en sensibilisant la communauté aux enjeux climatiques.



Signature du Protocole d'Accord pour la création d'un site culturel, historique et religieux en hommage à Saint Jean-Paul II

Le 7 mai, un protocole d'accord a été signé entre l'Assemblée régionale de Rodrigues et le Diocèse de Port-Louis, représenté par le Vicariat Apostolique de Rodrigues, pour la création d'un site culturel, historique et religieux en hommage à Saint Jean Paul II. Ce site sera érigé à côté de l'église Saint-Esprit, à La Ferme. La cérémonie de signature s'est déroulée en présence du Chef Commissaire Franceau Grandcourt, G.O.S.K., du Vicaire apostolique de Rodrigues, Mgr Michel Moura, du président de l'Assemblée régionale, Christian Leopold, G.O.S.K., du Commissaire des Arts et de la Culture, Varok Ravina, et du Commissaire de la Santé, Nicolas Volbert. Le coût total de ce projet avoisine les Rs 5,4 millions et sera complété dans un délai de trois mois.



Inauguration du Bureau régional du TEWF à Rodrigues

Le samedi 1er juin 2024, le Tourism Employees Welfare Fund (TEWF) a inauguré son Bureau régional à Rodrigues. Cette cérémonie officielle s'est déroulée en présence du Chef Commissaire, Franceau Aubret Grandcourt, G.O.S.K., du Commissaire du Tourisme, Jean Alain Wong So, du président de l'Assemblée régionale, Joseph Christian Leopold, G.O.S.K., de M. Chetraj Jhurry, ainsi que des représentants de la TEWF. Le Chef Commissaire a profité de l'occasion pour présenter la politique gouvernementale en insistant sur le patriotisme économique, exhortant les acteurs locaux à s'impliquer activement dans le développement touristique de Rodrigues. La cérémonie s'est conclue par la remise d'un chèque à la lauréate de Rodrigues, Anne Lea Castel, suivie du dévoilement de la plaque commémorative et de la visite des nouvelles installations du bureau du TEWF.

L'île Rodrigues rafle six trophées

La cérémonie des «Sustainable Tourism Mauritius Awards 2024» s'est tenue le jeudi 30 mai à l'hôtel «Hilton Mauritius Resort and Spa». Organisée par la «Tourism Authority», cette troisième édition a vu la participation des promoteurs touristiques de Rodrigues et de Maurice. Le concours était divisé en six catégories : meilleur hôtel durable, meilleur hébergement touristique durable, meilleur tour-opérateur durable, meilleure activité durable dans la nature, meilleur opérateur de bateau/plaisance durable, meilleur/e restaurant/table d'hôte durable. Cette année, l'accent était mis sur la réduction des émissions des gaz à effet de serre et la promotion d'un tourisme durable. Lors de la soirée de gala, Rodrigues a remporté six trophées : deux «Gold Awards», un «Silver Award», deux «Bronze Awards» et un «Inspirational Merit Award».

La Réserve François Leguat, indétrônable !

Et de deux ! Cette année encore, la Réserve François Leguat, située à Anse-Quitor, a remporté le «Gold Award» dans la catégorie «Meilleure activité durable dans la nature». Lors de la cérémonie de remise des prix, elle était représentée par Billy Jordy Nemours, Administrative Manager, tout juste âgé de 25 ans. Pour Aurèle André, directeur général de la Réserve François Leguat, ce deuxième «Gold Award» vient récompenser toute l'énergie qui a été investie afin de faire de la réserve, une activité durable en pleine nature. «À vrai dire, on ne s'attendait pas du tout à ce premier prix. Nous sommes agréablement surpris. Cette récompense est dédiée à toute l'équipe de la réserve car c'est avant tout un beau travail d'équipe. Puis, ce prix rayonne aussi sur toute l'île et nous conforte dans notre stratégie de faire de Rodrigues une île écologique.»

Origin Eco Chalet remporte deux prix

Dans la catégorie «Meilleur Restaurant et Table d'Hôte», Origin Eco Chalet, situé à Vainqueur, s'est vu octroyer le «Gold Award», tandis qu'un «Silver Award» lui a été attribué dans la catégorie «Meilleur hébergement touristique durable». Pour rappel, l'année dernière, l'établissement, dont Eloise et Samuel Audibert sont les heureux propriétaires, avait remporté le «Silver Award» dans la catégorie «Meilleur hébergement touristique durable» en 2022 et le «Gold Award» dans cette même catégorie, l'année suivante. «Ces deux prix représentent le fruit

Sustainable Tourism Mauritius Awards 2024

de notre travail. Et c'est la preuve que l'hôtellerie et la restauration écoresponsables fonctionnent. Nous sommes encore plus motivés de continuer dans cette voie», avance Eloise Audibert.

La Belle Rodriguaise, le coup de cœur du jury

Comme son nom l'indique, La Belle Rodriguaise a séduit le jury des «Sustainable Tourism Mauritius Awards 2024» ! Représenté par la gérante Françoise Baptiste, l'établissement s'est vu discerner deux distinctions lors de la troisième édition de cette compétition. Pour ce faire, dans la catégorie «Meilleur hébergement touristique durable», La Belle Rodriguaise a remporté un «Bronze Award». Mais pas que ! À la grande surprise de Françoise Baptiste, un «Inspirational Merit Award» lui a aussi été remis. «C'est la première fois que je participe à ce concours et cette expérience m'inspire davantage à adopter des pratiques durables pour l'établissement et dans mon village», explique-t-elle, émue.

Eco Ballade repart avec un «Bronze Award» dans la catégorie «Meilleur tour-opérateur durable»

À 46 ans, Marie Paule Pierre Louis incarne la détermination et l'audace dans le monde de l'entrepreneuriat à Rodrigues. Fondatrice et directrice de la compagnie Eco Ballade, elle s'est frayé 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. Cette petite structure, qui a été fondée en 2012, a remporté le «Bronze Award» des «Sustainable Tourism Awards 2024» dans la catégorie «Meilleur tour-opérateur durable». «Je suis à ma deuxième participation à ce concours. La première fois, c'était en 2022 et j'avais remporté le prix «Coup de cœur du jury». Cette année, j'obtiens la troisième place. Cette récompense vient saluer les efforts mis en place et j'en suis fière», confie Marie Paule Pierre-Louis.



LA LISTE COMPLÈTE DES LAURÉATS EST COMME SUIT...

Sustainability Excellence Award
Your Sunlife

Sustainable Excellence Award (Leadership and Innovation)
Jean Michel Pitot

Excellence in Sustainable Cultural Tourism
Mama Jaz Festival

Outstanding Sustainable Initiative Award
Fondation Ressources et Nature (FORENA)

Best Sustainable Hotel

- Gold :** Long Beach Mauritius
- Silver :** Heritage Le Telfair Golf & Wellness Resort
- Bronze :** Dinarobin Beachcomber Golf Resort & Spa
- Coup de cœur :** Veranda Grand Baie Hotel & Spa
- Inspirational Merit :** Karishma Jingree (JW Marriott Mauritius Resort)

Best Sustainable Tour Operator

- Gold :** Mautourco
- Silver :** SummerTimes DMC
- Bronze :** Eco Ballade

Best Sustainable Tourist Accommodation

- Gold :** La Vallée de Ferney
- Silver :** Origin Eco Chalet Rodrigues
- Bronze Ex Aequo :** The Good Life Mauritius
- Bronze Ex Aequo :** La Belle Rodriguaise
- Inspirational Merit :** Baptiste Françoise, La Belle Rodriguaise

Best Sustainable Restaurant and Table D'Hôte

- Gold :** Origin Eco Chalet Rodrigues Restaurant
- Silver :** Le Chamarel Restaurant
- Bronze :** Le Château de Bel Ombre

Best Sustainable Pleasure Craft

- Gold :** SPES Ltd (NGO)

Best Sustainable Nature-Based Activity

- Gold :** François Leguat Reserve
- Silver :** Ebony Forest
- Bronze :** Chamarel Seven Coloured Earth Geopark
- Coup de cœur :** Yemaya Adventuresa



Eco Ballade



La Belle Rodriguaise



Origin Eco Chalet



La Réserve François Leguat



La Commission de l'Océan Indien invite les PME de la filière « plantes cosmétiques et médicinales » au salon « Cosmetic 360 »

Belle opportunité pour les PME du secteur des plantes cosmétiques et médicinales ! Le programme ENFA-OI, porté par la COI et l'Union européenne, lance un appel à candidatures aux petites et moyennes entreprises (PME) du secteur pour participer au « Cosmetic 360 », le salon mondial de l'innovation pour la filière parfumerie-cosmétique. Cette 10^e édition se tiendra du 16 au 17 octobre 2024 à Paris, en France. Plus de 5 000 décideurs et professionnels de la filière parfumerie-cosmétique seront au « Cosmetic 360 ». Les dernières avancées technologiques, les tendances émergentes et les innovations pour l'ensemble de l'industrie seront notamment abordées. Avec le soutien du programme ENFA-OI, il sera possible à des PME des Comores, de Madagascar, de Maurice et des Seychelles d'élargir leurs horizons d'affaires lors de ce salon.

Pour vous inscrire : <https://www.commissionocean-indien.org/la-coi-in-vite-les-pme-de-la-filiere-plantes-cosmetiques-et-medicinales-au-salon-cosmetic-360/>



MONDIAUX DE PARA-ATHLÉTISME Noémi Alphonse, championne du monde

Noémi Alphonse est devenue la première Mauricienne à décrocher un titre de championne du monde en para-athlétisme en remportant la finale du 100m T54 en 16.23 secondes, le 22 mai, à Kobe, au Japon, lors des Championnats du Monde de cette discipline. Ce titre apporte à Maurice sa deuxième médaille de ces Mondiaux, après l'argent décroché par Anaïs Angéline au saut en longueur T37, avec un bond de 4m50. Noémi Alphonse, qui avait été vice-championne du monde en juillet 2023 au 100m T54, a, cette fois, remporté la médaille d'or. Avec un départ fulgurant, elle a pris la tête de la course après dix mètres et a filé facilement vers le titre de championne du monde. « J'avais une revanche à prendre après ma médaille d'argent de l'année dernière, et surtout avant les Jeux paralympiques. J'ai travaillé pendant neuf ans pour en arriver là. Je remercie mes parents, mon coach et surtout tous ceux qui m'ont soutenu dans ce projet. Je dédie ma victoire à l'île Maurice », a-t-elle déclaré. Pour récompenser ses efforts, un chèque de Rs 2,5 millions lui a été remis par le ministère des Sports. Anaïs Angéline a, pour sa part, reçu un montant de Rs 1 million.



14^e édition du Forum économique des îles de l'océan Indien

Les nouvelles dates tant attendues du 14^e Forum économique des îles de l'océan Indien (FEIOI) sont désormais fixées aux 5, 6 et 7 novembre 2024 ! Pour la deuxième fois depuis sa création, Mayotte aura le privilège d'accueillir cet événement prestigieux qui se déroulera à la Technopole de Mayotte, à Dembeni. Après deux reports successifs – l'événement était initialement prévu en novembre 2023 pour des raisons liées à l'approvisionnement en eau, puis en avril 2024 en raison de problématiques sécuritaires –, les co-organisateurs restent déterminés. L'ADIM (Agence de Développement et D'Innovation de Mayotte), la CCI MAYOTTE, la Technopole de Mayotte et Cap Business Océan Indien redoublent d'efforts pour accueillir les 200 opérateurs économiques de la zone océan Indien dans des conditions optimales. Cette 14^e édition mettra l'accent sur la thématique de la production régionale. Au programme : neuf tables rondes et neuf ateliers de travail mettront en lumière les capacités de production dans nos territoires, les innovations et les défis à relever.

Pour favoriser les échanges et les opportunités d'affaires entre les participants, de nouveaux outils ont été spécialement conçus :

Une plateforme B2B en ligne permettant aux participants inscrits au FEIOI d'échanger en amont de l'événement avec leurs pairs, d'organiser leurs rendez-vous B2B qui auront lieu dans des espaces dédiés pendant les trois jours de l'événement.

Des ateliers de Fresque de la Biodiversité, combinant convivialité et sensibilisation aux enjeux de préservation des écosystèmes marins et terrestres des îles, seront proposés aux participants.

Un cocktail d'ouverture et des pauses café/déjeuner structurées seront prévus pour encourager le networking et les prises de contact.

Les inscriptions pour l'événement sont relancées :

Les personnes intéressées résidentes à Mayotte sont priées de remplir le formulaire d'inscription suivant : <https://lnkd.in/dES-AUdP>

Les opérateurs de la zone océan Indien ou d'ailleurs sont invités à remplir le formulaire d'inscription suivant : <https://lnkd.in/dpadSghy>

Le programme détaillé des trois jours de conférence est disponible via ce lien : <https://lnkd.in/dnpNR2kp>



Les îles de l'océan Indien à l'IFTM Top Resa 2024 Une opportunité cruciale pour le tourisme

Les Offices du Tourisme des îles de l'océan Indien participeront, cette année, à la 46^e édition de l'International and French Travel Market (IFTM) Top Resa, prévue en septembre 2024 à la Porte de Versailles, à Paris. Ce salon incontournable se déroulera du 17 au 19 septembre, et réunira les professionnels du tourisme du monde entier pendant quatre jours. La thématique est comme suit : «Nouveaux horizons durables, unissons nos responsabilités.» L'environnement, le digital et l'inclusion seront les principaux sujets abordés. Cette rencontre offre une plateforme idéale pour nouer de nouvelles collaborations professionnelles et consolider les relations existantes.

La participation à l'IFTM Top Resa est d'une importance cruciale pour les destinations des îles de l'océan Indien. Ce salon constitue une opportunité exceptionnelle pour présenter les nouvelles offres touristiques et vanter l'attrait de la région. En effet, les îles de l'océan Indien, comprenant des destinations populaires comme La Réunion, l'île Maurice, l'île Rodrigues, les Seychelles, Madagascar, et les Comores, disposent d'atouts uniques qui méritent d'être mis en lumière auprès des acteurs du secteur touristique international. Chaque île possède son charme distinctif, offrant une diversité d'expériences, allant des plages paradisiaques aux forêts tropicales luxuriantes, en passant par une riche culture locale et des activités en plein air passionnantes. Participer à l'IFTM Top Resa permettra aux Offices du Tourisme de mettre en avant ces aspects et de capter l'intérêt des tour-opérateurs, des agences de voyages et des autres professionnels du secteur.

La visibilité offerte par un salon de cette envergure est un levier puissant pour dynamiser la fréquentation touristique de la région. Les rencontres et les échanges facilités par l'IFTM Top Resa permettent de mieux comprendre les attentes des voyageurs, d'adapter les offres en conséquence et de renforcer la notoriété des destinations. En outre, la participation à cet événement offre l'occasion de se tenir informé des dernières tendances du marché touristique, d'explorer de nouvelles technologies et de découvrir des pratiques innovantes pour améliorer l'expérience des visiteurs.

Pour les îles de l'océan Indien, la présence à l'IFTM Top Resa représente aussi une opportunité de promouvoir des initiatives de développement durable et de tourisme responsable. La préservation de l'environnement et des ressources naturelles est une préoccupation majeure pour ces destinations, et le salon constitue un forum idéal pour partager les bonnes pratiques et les projets innovants en matière de durabilité.

Miss Réunion 2024

Un séjour de rêve à Rodrigues pour les 12 finalistes

Le comité Miss Réunion, dirigé par M. Aziz Patel, a récemment proposé aux 12 finalistes de l'édition 2024 de vivre une aventure inoubliable à Rodrigues. En présence d'une équipe d'Antenne Réunion, ces jeunes femmes ont eu l'opportunité de découvrir les merveilles de cette île paradisiaque. Accompagnées par Mélanie Odule, Miss Réunion 2023, elles ont exploré les sites touristiques emblématiques de l'île, plongé dans la culture locale, et vécu au rythme tranquille de la «Cendrillon des Mascareignes». Entre paysages à couper le souffle et rencontres authentiques, elles repartent avec de précieux souvenirs. Retour en images.



BY THE C WITH AWANAM



« BY THE C WITH AWANAM » : UNE EXPÉRIENCE INÉDITE AU C RODRIGUES MOUROUK

Rodrigues vibre d'une nouvelle énergie grâce au concept innovant « By the C with Awanam », officiellement lancé, en juin, au C Rodrigues Mourouk avec deux soirées spectaculaires mettant en vedette Annega et DJ Lefunk. Cet événement a réuni touristes et locaux pour une expérience unique, mêlant musique, culture et lifestyle.



Annega, interprète de hits tels que « Nou ti zil », « Nou ale », « Losean », et « Remember me », a enchanté le public rodriguais pour sa toute première prestation sur l'île. Sa prestation a fait chanter et danser les spectateurs, tandis que DJ Lefunk a créé une atmosphère électrisante sur la piste de danse avec ses mix de saxophone et de percussions.

Développé par le groupe PhoenixBev et l'hôtel C Rodrigues Mourouk, « By the C with Awanam » veut dynamiser l'expérience touristique à Rodrigues. Ce concept propose une immersion totale dans la culture insulaire rodriguaise, alliant vacances et esprit

festif. Plus qu'une série de concerts, c'est une invitation à découvrir la richesse culturelle et l'hospitalité de l'île.



La première soirée a été marquée par une découverte culinaire unique avec des accords mets et bières. Par exemple, la Manawa Golden Ale accompagnait parfaitement le Fish & Chips, tandis que le C Burger (burger de bœuf avec coleslaw, ananas et chips de manioc) se mariait délicieusement avec la Manawa IPA.

DES SOIRÉES INOUBLIABLES

Guito Simiette, directeur de C Rodrigues Mourouk, se réjouit du succès de ces soirées inaugurales. « Les spectateurs ont été enchantés par la musique d'Annega et l'ambiance créée par DJ Lefunk. Annega, avec sa voix unique et sa personnalité captivante, a été l'artiste idéale pour lancer ce concept », a-t-il déclaré. Annega garde également un excellent souvenir de son premier concert à

Rodrigues : « Le public était incroyablement chaleureux et réceptif. Nous avons ressenti une véritable synergie avec les spectateurs, ce qui a rendu ces performances mémorables. J'ai été particulièrement impressionnée par la propreté de l'île et le respect des Rodriguais pour leur environnement. »

DJ Lefunk partage cet enthousiasme : « Le public au C Mourouk Rodrigues était incroyable. Cela m'a rappelé l'ambiance des soirées des années 2000. Leur réaction aux sons de saxophone et de percussion a été fantastique. »



UN AVENIR PROMETTEUR

Shirley Castel, bibliothécaire à Rodrigues, fait partie des chanceux ayant assisté aux deux soirées. Elle témoigne : « Je me suis tellement amusée lors de la première soirée que je suis retournée pour la deuxième. Awanam à Mourouk est un excellent concept After-

work. J'ai hâte de participer à la prochaine édition. »



Fort de ce lancement réussi, « By the C with Awanam » se déclinera en un calendrier annuel avec cinq événements engageant des artistes mauriciens et rodriguais. La programmation sera bientôt dévoilée au public.

Guito Simiette conclut en affirmant que ce concept s'aligne parfaitement avec l'esprit de C Rodrigues Mourouk : « Il offre une expérience unique et simple tout en permettant à l'île de poursuivre ses ambitions environnementales et sociales. »

Pour découvrir l'âme de Rodrigues à travers sa cuisine et sa musique, ne manquez pas les prochains événements « By the C with Awanam » au C Rodrigues Mourouk.



Rodrigues
Mourouk



MK FOTOGRAFI



Une 12e édition sur le sol rodriguais



MK FOTOGRAFI

Bruno Raya, d'Otentik Street Brothers, a récemment dévoilé son intention d'organiser la 12e édition du Festival Reggae Donn Sa à Rodrigues. Le chanteur a partagé cette nouvelle sur Facebook en mai. L'événement devrait se tenir en novembre.

Depuis sa création en 2005, le Festival Reggae Donn Sa est l'un des événements reggae les plus importants de l'océan Indien. Bien qu'il soit traditionnellement organisé à Maurice, cette fois, Bruno Raya, l'instigateur de ce festival, a décidé de changer la donne. En effet, la 12e édition de ce festival aura bel et bien lieu à Rodrigues, surnommée la «petite Cendrillon des Mascareignes». Voilà une date à inscrire dès maintenant dans son agenda !



«Nos fans de Rodrigues réclament depuis des années une édition dans leur île. Ils sont fidèles au festival et font le déplacement chaque année. 2024 est le moment propice pour leur offrir ce plaisir», explique celui qui est aussi connu comme Bruno Raya Master Cool B.

«Chaque année, cet événement attire des milliers de visiteurs à Maurice. Ils viennent de partout, notamment des autres îles de l'océan Indien. Cette année, c'est Rodrigues qui sera sous le feu des projecteurs et qui bénéficiera d'une arrivée touristique considérable. Cet événement revêt un caractère économique également car les hébergements touristiques seront pris d'assaut et les autres opérateurs du secteur pourront bénéficier de cette affluence afin de faire un meilleur chiffre d'affaires durant cette période», observe-t-il.

Cependant, une question demeure : quel artiste international sera la tête d'affiche de cette 12e édition ? *«Nous étudions plusieurs possibilités et le nom de l'artiste sera révélé en temps voulu»,* répond Bruno Raya. De grands noms tels que Dady Mory, Pierpoljak, Morgan Heritage, Tiken Jah Fakoly, Nuttea, Etana, entre autres, ont participé aux éditions précédentes du Festival Reggae Donn Sa. En attendant de savoir qui sera l'artiste principal du festival, vous pouvez déjà commencer à préparer vos vacances à Rodrigues pour ne rien manquer de cet événement et découvrir ou redécouvrir cette perle de l'océan Indien. La date de l'événement sera bientôt dévoilée.

À vous de jouer !



Christelle Spéville

**Le visage
derrière la
plateforme
«Seeds of
Rodrigues»**

Elle est de ceux que l'on qualifie de journalistes-citoyens... Christelle Spéville tient un blog sur Facebook, intitulé «Seeds of Rodrigues». Le but de cette plateforme est de mettre en lumière les jeunes talents de son île natale et d'en faire des sources d'inspiration. Rencontre.

Les jeunes sont comme de petites graines que l'on plante en terre. Avec soin et considération, elles germent et portent des fruits. C'est l'essence même de «Seeds of Rodrigues», une plateforme qui se veut être la porte-parole des jeunes Rodriguais. Cette aventure a commencé en avril. Depuis, plusieurs portraits inspirants ont été publiés. Parmi eux, il y a ceux de Jean Patrice Swee qui a créé, en 2023, «The House Session», une plateforme pour les jeunes DJ rodriguais ; Jean-Margeot Ravina, président de l'association Mouvement Solidarité Rodrigues ; Charles Leopold et Robert Raboude, deux passionnés de photographie ; Jean Stewelderson Casimir, journaliste à l'Express, poète, slameur et rappeur ; et Marie Stéphanie Perrine, employée à ONU Climat en Allemagne depuis février 2023.

«Le but de "Seeds of Rodrigues" est de mettre l'humain au centre, d'aller au-delà des actions des jeunes dans leur vie quotidienne pour découvrir qui ils sont vraiment, de creuser pour en tirer le meilleur et de connaître leur histoire pour en faire des sources d'inspiration. Il est très important de révéler l'humain derrière un trophée, un projet ou une récompense», soutient Christelle Spéville, pour qui la valorisation de la jeunesse est primordiale pour le progrès de la société.

Originnaire de Citron-Marechal, la jeune femme, âgée d'une trentaine d'années, est issue d'une fratrie de cinq enfants, dont trois frères et deux sœurs. Ses parents étant séparés, elle grandit avec sa mère qui travaille pratiquement sept jours sur sept pour assurer l'éducation de ses enfants et subvenir à leurs besoins. «Nous étions une famille très modeste. Pour gagner sa vie, ma mère faisait la lessive chez des particuliers. Mais elle nous a toujours encouragés à viser plus haut», se rappelle Christelle, avec une pointe d'émotion dans la voix. Malgré les difficultés, la jeune femme non plus n'a jamais baissé les bras. Elle a fait ses études secondaires au Rodrigues College où elle a réussi ses examens du HSC (Higher School Certificate).

«Par la suite, je ne trouvais pas d'emploi à Rodrigues jusqu'à ce que quelques membres d'un centre d'appels opérant à Maurice y viennent recruter de jeunes talents. J'ai saisi ma chance, j'ai passé l'entretien et j'ai été retenue», se réjouit Christelle. Pour la première fois de sa vie, Christelle prend l'avion vers une destination inconnue, laissant les siens derrière elle. «À l'époque, je manquais d'assurance. Mais petit à petit, je suis sortie de ma coquille. J'ai travaillé pendant cinq ans en centre d'appels. Toutefois, je voulais faire autre chose. J'ai suivi des formations en parallèle, notamment dans le domaine de la communication et du journalisme à l'Alliance française. Durant mon parcours, j'ai perdu confiance en moi lorsqu'une personne m'a dit que je n'étais pas faite pour ce métier. Je m'en veux aujourd'hui car je n'ai pas su écouter ma voix intérieure», regrette la jeune femme. Mais pas question de se laisser abattre ! Christelle rebondit et donne une nouvelle orientation à sa carrière.

Passionnée par le social, elle travaille auprès de l'association Passerelle en tant que coordinatrice, accompagne des jeunes de Port-Louis en «Leadership Skills» et suit une formation en journalisme-citoyen, dispensée par le journaliste Abdoolah Earally. Aujourd'hui, Christelle s'épanouit pleinement en tant que coordinatrice de projet aux Éditions Lekko. *«J'ai également travaillé sur le tout premier livre de coloriage qui met en avant le patrimoine de Maurice, 'Koloriaz nou tizil Moris', et sur le premier ouvrage du genre par un artiste rodriguais et qui met en avant les patrimoines de Rodrigues. Le lancement se fera à Rodrigues très bientôt.»*

Entre-temps, Christelle compte bien nous dévoiler d'autres portraits de jeunes Rodriguais inspirants sur son blog «Seeds of Rodrigues». Abonnez-vous à la plateforme «@Seeds of Rodrigues» sur Facebook pour suivre ces parcours qui mettent du baume au cœur.



Les achards aux algues de Marie-Aimée

Marie-Aimée est une ancienne pêcheuse d'ourites. Cette activité, largement pratiquée par les femmes rodriguaises, a chuté depuis quelques années, les pieuvres se faisant plus rares. Beaucoup d'entre elles se sont alors reconverties dans la confection artisanale d'achards, un héritage des traditions de leurs grands-mères. Pour rester en contact avec la mer, l'ancienne pêcheuse s'est spécialisée dans l'achard d'algues. *Hello Rodrigues* l'a suivie.



Un bienfait de la mer

Depuis déjà plusieurs années, Marie-Aimée Agathe, accompagnée d'une de ses filles, Stéphanie, se passionne pour une algue de la famille de la salicorne. C'est en bus que les deux femmes arrivent à Grand-Baie avec leurs seaux et leur pique-nique. Un joli chapeau de paille vissé sur la tête, vêtues de vieux T-shirts, d'un legging et chaussures de baskets, elles s'enfoncent dans la mer à mi-genou pour «tirer les algues», comme elles disent. Il suffit de se baisser pour cueillir les grappes d'algues et les jeter dans des seaux. Marie-Aimée est la seule sur l'île à réaliser cet acharné de «gaumon corne». La *Gracilaria salicornia* est le nom scientifique qu'on lui donne. Elle est dotée de vertus médicinales, permettant, entre autres, d'atténuer l'hypertension, de faciliter la digestion et d'agir comme un antioxydant. Elle est également riche en vitamine A. En Europe, la salicorne est utilisée dans certains plats avec un goût qui rappelle celui du cornichon. Comme cette petite algue fine se cueille dans l'eau à mi-marée, les pêcheuses doivent donc composer avec les flux et reflux de la mer. Quelques heures suffisent à la récolte. Après une brève pause sur les rochers pour casser la croûte, elles ramènent leur cueillette qui varie entre 10 et 20 kilos à chaque sortie. Ces jours-là, elles louent un véhicule pour pouvoir les transporter jusque chez elle à Lataniers. *«J'ai des clients fidèles qui adorent cet acharné. Je vends mes pots au marché de Port-Mathurin avec Stéphanie»*, annonce Marie-Aimée dans un sourire généreux.

Une préparation compliquée

Chez elle, un atelier/cuisine est spécialement aménagé pour toutes ses préparations. Marie-Aimée a suivi une formation en 2002 pour acquérir la base des normes d'hygiène européennes. Gants, blouse, foulard sur la tête... Elle stérilise les pots et s'affaire avec sa fille à cuisiner ses préparations qui finiront en pot. Sur place, elle prend soin de bien nettoyer les algues en les passant trois fois à l'eau douce, puis il faut défaire les branches une par une pour voir s'il n'y a pas un petit coquillage, un crabe ou un petit morceau de corail collé. *«Je me sens parfois restreinte dans ma production à cause des problèmes d'eau sur l'île. Le nettoyage de cette algue demande beaucoup d'eau»*, se lamente la cuisinière. Ensuite, il faut laisser tremper l'algue, légèrement orangée, dans la saumure pendant une nuit (sel et vinaigre) afin de la conserver, puis de la faire bouillir. Et enfin, la faire sécher. *«Ce n'est qu'après toutes ces étapes que je peux enfin commencer à faire l'achard. D'autres femmes ont essayé et ont abandonné car c'est trop contraignant»*, avoue-t-elle. Pour réaliser sa recette, Marie-Aimée coupe du piment séché qu'elle fait revenir dans une marmite d'huile avec de l'ail écrasé. Elle y ajoute du curcuma en poudre, puis ses algues et finit par incorporer des piments verts frais cueillis dans son jardin. Alors, prêt à tester ? Retrouvez Marie-Aimée au marché de Port-Mathurin, après le pont, à gauche, au plus près du marchand de fruits.



Championnat de danse urbaine océan Indien



Rencontre avec les talents de l'île Rodrigues

Cap sur l'Institut français de Maurice pour le Championnat de danse urbaine océan Indien. Le 21 juillet 2024, les finalistes des Seychelles, des Comores, de Madagascar, de Djibouti, de Mayotte, de l'Afrique du Sud, de Maurice et de Rodrigues, s'affronteront dans cette compétition orchestrée par Wake Up Entertainment. La «Cendrillon des Mascareignes» alignera trois finalistes : Jameson Marianne (Break Dance), Darino Spéville (Hip-Hop) et Sherilann Jolicoeur (Afro Dance). Ces derniers se sont qualifiés le 4 mai au Centre Culturel de Mon Plaisir lors des épreuves de qualifications. Hello Rodrigues Le Mag les a rencontrés...



Sherilann Jolicoeur

«Je sais que la compétition ne sera pas facile mais j'ai confiance»

La jeune femme de 22 ans pratique la danse depuis qu'elle est toute petite. C'est à l'âge de 6 ans qu'elle fait ses premiers pas au sein du groupe Ti Piman. Sherilann participe dès lors à différentes activités culturelles organisées dans l'île. À l'âge de 11 ans, et pendant les cinq années qui ont suivi, elle s'inscrit en solo à des compétitions et remporte même des prix.

Pendant six ans, elle se retire de la scène, avant de mettre sur pied son groupe, PSE Danse Group, composé de sept membres âgés entre 7 et 20 ans. Bien qu'étant coach, elle ne pratique pas la danse, préférant se consacrer à son rôle de maman. Lorsqu'elle voit l'affiche et la vidéo sur le Championnat de danse urbaine océan Indien, elle n'hésite pas à se lancer. «J'ai eu un déclic. Il fallait que je tente ma chance», confie Sherilann.

Si l'Afro Dance est son style de prédilection, la jeune femme adore aussi la danse contemporaine qui lui permet, dit-elle, de mieux s'exprimer. Et elle compte bien tout donner au Championnat de danse urbaine océan Indien. «Je dois persévérer. Je m'entraîne assidûment, environ trois fois par semaine, pendant deux heures. Je fais des exercices de cardio, de souplesse et d'endurance, entre autres, avec des coachs», explique-t-elle. C'est que Sherilann veut mettre toutes les chances de son côté. «Je sais que la compétition ne sera pas facile mais j'ai confiance. J'y vais avec ma foi en Dieu et pour faire honneur à mon île Rodrigues.»

Jameson Marianne



«L'important, c'est de profiter au maximum des échanges et des partages»

Son temps libre, il le partage entre le sport et la danse, ses deux grandes passions. Licencié du Comité régional d'Athlétisme de Rodrigues, Jameson Marianne, vice-champion des Jeux des îles aux 800 m, est un athlète de haut niveau et un trailer invétéré. S'il pratique le sport depuis l'âge de 7 ans, ce n'est que bien plus tard qu'il intègre l'univers de la danse au sein du groupe Angel Art. Le jeune homme de 29 ans, fonctionnaire de son état, s'essaie à différents styles, des danses modernes aux danses traditionnelles. Son style de prédilection, c'est le «Break Dance» et son nom d'artiste est BBoy Patok (Break Dancer Patok).

C'est avec beaucoup d'engouement et de stress qu'il s'inscrit au Championnat de danse urbaine océan Indien. «La finale était assez serrée mais je l'ai remportée. Cette victoire est pour moi la consécration de beaucoup d'efforts. C'est une grande opportunité pour moi de représenter mon île à l'échelle régionale», soutient Jameson Marianne. Celui qui a déjà représenté Maurice aux 9e Jeux de la Francophonie à Kinshasa, en République démocratique du Congo, dans un groupe mené par son ami Darino Spéville, est confiant pour le Championnat de danse urbaine océan Indien. Jameson Marianne se prépare d'ailleurs activement pour le grand jour. «Je me sens confiant. Je me prépare pour améliorer mes passages ainsi que la technique et l'endurance. Ce sera fun. Je suis convaincu de pouvoir donner le meilleur de moi-même. L'important, c'est de tirer parti au maximum des échanges et des partages», explique-t-il. Son objectif, au final, c'est de profiter au maximum de cette rencontre pour, ensuite, partager son expérience avec les jeunes de son île, lors des ateliers qu'il projette d'organiser.



«Je vais tout donner...»

Darino Spéville

Cameraman à la MBC, le jeune homme de 32 ans danse depuis l'âge de 9 ans dans un groupe de son village. Il intègre, plus tard, le groupe Gold. En 2010, il participe pour la première fois à une battle de danse au Caudan, à l'île Maurice, d'où il repart vainqueur. Cela l'encourage à participer à d'autres compétitions. De retour à Rodrigues, il intègre le groupe Angel Art où il apprend différents styles de danse. Comme il a une préférence pour le Hip-Hop, qui lui permet de mieux s'exprimer, il préfère quitter la formation. Darino Spéville décide de monter son propre groupe de danse, Velocity.

Mais entre le travail et ses responsabilités familiales, il lui est difficile de trouver du temps pour pratiquer la danse. En 2023, il renoue avec sa passion en participant aux 9e Jeux de la Francophonie au Congo, au sein d'un groupe. Depuis, il n'arrête pas, allant jusqu'à être sélectionné pour le Championnat de danse urbaine océan Indien, en solo.

«Je m'entraîne très dur pour la compétition, surtout sur le plan technique. Je me donne à fond dans mes entraînements. Il y aura des concurrents de plusieurs îles de l'océan Indien mais je vais tout donner», assure Darino Spéville. Selon lui, ce qui fait la différence, c'est son expérience, sa force, sa technique, son esprit combatif et sa musicalité. «Quand on danse, la musicalité, c'est le plus important», explique-t-il. Son ambition, c'est d'échanger avec d'autres danseurs et de voyager au-delà des frontières rodriguaises et mauriciennes, pour se parfaire. Mais il souhaite aussi partager son expérience avec les jeunes de Rodrigues.

GRENADA

PASSE AU VERT



Atteindre une couverture de 60 % d'énergie renouvelable à Rodrigues d'ici 2030 et de 100% en 2050, tel est l'objectif du Central Electricity Board (CEB). Une première étape a été franchie avec la mise en opération d'une ferme solaire de 1 MW à Grenade. L'inauguration s'est tenue le 18 mai 2024, en présence du ministre de l'Énergie et des Utilités Publiques, Georges Pierre Lesjongard, du Chef Commissaire de Rodrigues, Franceau Aubrey Grandcourt, du General Manager du CEB, Rajden Chowdharry, du personnel du CEB, entre autres.

Avec sa vue imprenable sur la mer – de Pointe-Coton à Rivière-Banane –, le site de Grenade se démarque par sa beauté et son positionnement géographique. Situé sur le versant Est de Rodrigues, non loin de Roche Bon Dieu, il possède tous les atouts pour la mise en place d'un projet écolo ; le site est notamment exposé à la brise de mer et à l'ensoleillement pendant une bonne partie de l'année. C'est ainsi que le Central Electricity Board (CEB) y a installé une ferme solaire de 1 MW, en phase avec son objectif d'atteindre une couverture de 60 % d'énergie renouvelable à Rodrigues d'ici 2030 et de 100% en 2050. «Étant donné qu'à Rodrigues, l'exploitation des terrains est une ressource bien précieuse, nous avons optimisé le terrain à Grenade en combinant la puissance de la ferme éolienne qui existe depuis des années et la nouvelle ferme solaire. Cela nous amène à produire de l'énergie renouvelable d'une capacité de 2,1 MW», détaille Rajden Chowdharry, General Manager du CEB.

La ferme solaire, de Rs 103.4 millions, a démarré ses opérations en décembre 2023. Elle s'étend sur une superficie de 10 700 m² et comprend 2 060 panneaux photovoltaïques d'une capacité de 550 W chacun et 10 onduleurs de 100 KW. Ce projet incarne la transition

vers l'énergie verte, aussi bien pour Rodrigues que pour Maurice. «La production d'électricité avec de l'huile lourde a un coût. À travers le CEB, le gouvernement a mis en place des stratégies pour la production d'électricité dans l'ensemble de la République de Maurice à moindre frais», explique le ministre de l'Énergie et des Utilités Publiques, Georges Pierre Lesjongard.

Les réseaux électriques, assure-t-on du côté du CEB, ne seront donc plus intermittents. D'ailleurs, du personnel a été formé pour l'introduction de ce projet qui n'en est qu'à ses débuts. En effet, une étude est financée conjointement par l'Agence française de Développement et le Programme des Nations Unies pour le Développement et l'Assemblée régionale de Rodrigues. Elle est axée sur la transition énergétique et les étapes à suivre pour y arriver. «Quatre sites ont été identifiés dans le nord de l'île. Nous sommes en pourparlers avec le CEB quant à la meilleure formule à adopter», conclut le Chef Commissaire de Rodrigues, Franceau Grandcourt.

Une assise sur l'énergie se tiendra très prochainement à Rodrigues.



Pointe-Canon

Petite bourgade, gardienne de l'histoire et des réminiscences



«Si montagne ti conne causé, li ti pou raconté !» C'est là un dicton créole qui sied parfaitement à cette petite bourgade coincée entre Crève-Cœur, Baie-Lascars et Port-Mathurin, et qui se veut un témoin privilégié du parcours historique et des réminiscences de la petite île Rodrigues. Malheureusement, malgré toute la richesse de son patrimoine historique, Rodrigues compte parmi ces rares sociétés post-esclavagistes dont l'Histoire n'est pas enseignée aux plus jeunes. Ce qui laisse, du coup, le petit peuple en position de vulnérabilité face au contresens que peut souvent contenir une transmission orale sans vrais repères de vérification fiables. Et cette ignorance de l'Histoire laisse déjà entrevoir, chez la jeune génération, les signes visibles et évidentes de ce malaise

identitaire (rejet et mépris des coutumes, et valeurs traditionnelles et ségrégation de la langue maternelle, éléments tristement associés par ignorance à «bannes dimounes longtemps»). Ce phénomène est souvent constaté chez les peuples autochtones évoluant sous tutelle d'une métropole ne partageant pas leurs affinités culturelles et qui les soumet à l'assujettissement et l'acculturation. Surtout dans les sociétés insulaires où la culture populaire éprouve de plus en plus de peine à s'identifier et à résister aux dangereuses vicissitudes de la globalisation, et s'engouffrent inexorablement dans la spirale de l'auto-aliénation et la colonisation culturelle et des savoirs.



Pointe-Canon doit son toponyme à des canons installés par le pouvoir colonial britannique en 1941 (durant la Seconde Guerre mondiale) pour assurer la défense du «Cable and Wireless», un relais par câbles sous-marins installé en 1911 pour assurer la communication entre l'Afrique du Sud et l'Australie, en passant par les îles Cocos (Keeling). Un premier canon, pouvant tirer des obus de six pouces de diamètre, avec une portée de 11 200 mètres, arrive dans l'île pour être installé à la fortification souterraine construite au sommet de la colline, le 21 décembre 1940. Et, des troupes sont mises en garnison pour protéger la station du câble contre une éventuelle attaque. Le canon n'a jamais vraiment servi, sauf pour quelques exercices de tir vers l'île aux Fous.



En 1943, un autre canon anti-sous-marin de 55 mm est installé à Pointe-Batterie, alors que 215 soldats rodriguais – les «territoriaux» – sont invités à faire partie des forces de stationnement de la «Royal Artillery», sous le commandement du capitaine Alfred North-Coombes. L'initiative est prise suite aux craintes grandissantes des autorités britanniques qu'après l'attaque de Pearl Harbor par les forces aéronavales japonaises, le 7 décembre 1941, cette force ennemie ne vienne s'attaquer au Relais de Pointe-Vénus et paralyser ainsi les moyens de communication des forces alliées.

Le campement des territoriaux, alors installé dans la Ravine à Mathurin – aujourd'hui Baie-Lascars –, au pied de Pointe-Canon, sera transformé en école primaire à partir de janvier 1951, sous la direction de Joseph Augustin Bazile Allas, le tout premier fils du sol à se voir confier une si haute responsabilité, et dont l'école porte le nom depuis 2013.

À la fin de la guerre, le premier canon fut démantelé et la culasse retournée à Maurice. Les autres pièces étaient laissées dans la nature jusqu'en 1992 où Raj Dayal, responsable de la «Special Mobile Force» de Maurice, veut l'embarquer pour Maurice, mais face à l'opposition féroce de Louis Serge Clair, alors ministre de Rodrigues, le canon est réinstallé sur place en guise de mémoire.

À proximité du canon, le poste de garde, une structure souterraine construite en pierre, servait d'abri et de point de guet aux soldats, car de là, on pouvait scruter l'horizon et détecter tout navire ennemi en approche, sans être repéré. Longtemps abandonnée, cette fortification a récemment connu un coup de neuf et un monument du soldat inconnu a été érigé non loin, en mémoire des soldats rodriguais tombés sur le front dans leur devoir de défendre la couronne de Sa Majesté durant les guerres 1914-1918 et 1939-1945.



Le canon anti-sous-marin, lui, fait, depuis quelques années, office d'objet décoratif dans la cour d'un ancien cadre de la Barclays Bank, à environ 200 mètres en amont. Un autre est installé devant La Résidence, logement officiel des administrateurs, devenu depuis l'avènement de l'autonomie, le 12 octobre 2002, le siège du Conseil exécutif de l'Assemblée régionale.





Le lieu renferme une page importante de l'Histoire de la guerre des religions en France, surtout suite à la révocation de l'Édit de Nantes de 1598, une loi introduite par Henri IV, tolérant, en dehors des grandes villes, la pratique de la nouvelle «église réformée» venue d'outre-manche, et la promulgation de l'Édit de Fontainebleau par Louis XIV en 1685. La nouvelle loi rendait ainsi illégale la pratique du protestantisme dans tout le royaume français, et entraînait la confiscation des biens et l'emprisonnement pure et simple des disciples de Calvin. Cette persécution, qui a entraîné l'exil de plus de 300 000 adeptes de la nouvelle église réformée vers d'autres pays européens, a été à l'origine de l'expédition vers Rodrigues d'un groupe d'huguenots (c'est ainsi qu'on appelait les protestants français à l'époque) sur une initiative de Henri Duquesne, à bord du navire «Hirondelle», sous le commandement de François Leguat, fils du Seigneur de La Fougère. Arrivés sur l'île le 30 avril 1691, les «Huit Rois de Rodrigues» y séjournèrent jusqu'au 21 mai 1693. C'est dans la vallée en contrebas de Pointe-Canon qu'ils créèrent leur «village» et s'adonnèrent à la culture de divers légumes, épices et autres tubercules, tout en se gavant de la bonne chair du solitaire, cuisinée à la graisse de tortue. En ces lieux, longtemps connus sous le toponyme «Enfoncement de François Leguat», un monument a été érigé par devoir d'anamnèse. C'est le même François Leguat qui fit connaître Rodrigues au monde, suite à la publication, en 1707 et en plusieurs langues, de son livre «Voyage et Aventures aux Mascareignes».



Le front de mer en face de Pointe-Canon abrite le tombeau d'Isaac Boyer, un des «Huit Rois de Rodrigues», décédé dans l'île le 8 mai 1693 des suites de ses blessures, quand la pirogue, de construction artisanale, s'est écrasée sur les

récifs lors d'une première tentative, le 19 avril, de quitter l'île pour essayer de gagner Maurice.

Au pied de Pointe-Canon, juxtaposée à l'antenne locale de l'Alliance Française, une stèle érigée à la mémoire du chanoine et mathématicien Alexandre Guy Pingré et son camarade de mission botaniste Denis Thuillier, renvoie à l'observation du Transit de Vénus, observé en ces lieux même par les deux hommes le 6 juin 1761 pour le compte de l'Académie Royale des Sciences.



Pointe-Canon fait aussi office de lieu de pèlerinage pour les catholiques qui représentent plus de 85% de la population rodriguaise. Car c'est là qu'est située la grande statue de «Marie, Reine de Rodrigues», un monument de 2 mètres de haut, érigée en 1954 par le prêtre spiritain Ronald Gandy sur une idée de son prédécesseur Charles Streicher (celui-là même qui avait fait ériger la statue «Marie, Reine de la Paix» à Port Louis, île Maurice) pour veiller sur Port-Mathurin. Inaugurée le 1^{er} mai 1954, la statue a accueilli, durant plus de 40 ans, les pèlerins pour la célébration de la fête du Travail, chaque 1^{er} mai. Or, depuis que l'Église rodriguaise n'organise plus de pèlerinage pour cette fête, c'est pour l'Assomption de la Vierge Marie, le 15 août, que les fidèles y sont conviés afin de prier et honorer la sainte mère du Christ.

À quelques mètres derrière la Vierge Marie, s'élève la station météorologique construite en 1902 afin de faciliter l'observation des caprices de Dame Nature qui, à travers les



années, a infligé bien des souffrances au peuple rodriguais par les rafales ravageuses des cyclones dévastateurs qui ont marqué l'Histoire de la petite île, dont le plus mémorable reste le cyclone «Monique» qui a complètement dévasté l'île du 28 au 30 avril 1968, avec des rafales records de 278 km/h, s'avérant être le tout premier cyclone de cette puissance suivi par image satellite dans le bassin Sud-ouest de l'océan indien.



Longtemps considérée comme l'extrémité Nord du village de Crève-Cœur, la petite bourgade, qui ne compte que quelques dizaines de familles, a, à coups de revendications, forcé la main du «Rodrigues Council of Social Service» et des autorités administratives locales à lui accorder un centre communautaire afin que les habitants puissent organiser la vie de la petite communauté selon leurs aspirations propres. Depuis une décennie, un bâtiment faisant partie des fortifications leur a été alloué



pour abriter les réunions du Comité de Village, des associations de jeunes, du Mouvement des Enfants et du club de troisième âge, ou encore des activités culturelles et de loisirs.



Mais aussi petit soit un village, sa population peut souvent caresser l'ambition de se hisser au-devant de la scène, sous le feu des projecteurs. Ainsi, en 2018, une enfant des lieux fait inscrire son nom et celui de son village, Pointe-Canon, en lettres d'or dans les plus belles pages de l'Histoire de son île. La jeune enseignante Anne Murielle Ravina, élue Miss Rodrigues 2017, décroche le titre de Miss Mauritius et se classe dans le Top 12 des finalistes de Miss World 2018 en Chine, faisant ainsi toute la fierté de son île Rodrigues natale, mais aussi de toute la République de Maurice.



Et avec toutes ces réminiscences historiques que recèle Pointe-Canon, le lieu est désormais un patrimoine qui attire touristes, étudiants et chercheurs, pour le plus grand plaisir de ses habitants.





Jean Frédéric
Ravina

Les souhaits
d'un jeune engagé





Il est une figure emblématique de la jeunesse rodriguaise. Le parcours inspirant de Jean-Frédéric Ravina témoigne de son dévouement et de son engagement envers les jeunes de l'île. Âgé de seulement 27 ans, il a récemment été couronné «Best Youth in the Republic» lors du «National Youth Award 2023», un concours national visant à reconnaître et à valoriser les contributions des jeunes de la République de Maurice. Ce prix, il le dédie à son mentor, feu Daniel André, qui lui a transmis des valeurs sur lesquelles il s'est appuyé pour dessiner son avenir. À son tour, Jean-Frédéric Ravina veut inspirer les jeunes Rodriguais qui sont à la recherche de leur vocation.

D'une humilité remarquable, il voue une passion inconditionnelle pour le travail social. *«C'est tout à fait normal de tendre la main à une personne qui en a besoin. Et ce n'est pas nécessaire de faire étalage de cela, que ce soit sur les réseaux sociaux ou autres. Le social, c'est aussi agir en toute discrétion»*, souligne-t-il. Cet habitant de Montagne-Charlot, un petit village sur les hauteurs de Port-Mathurin, n'oubliera jamais la main qu'on lui a tendue lorsqu'il en avait besoin. À l'âge de 12 ans et en manque de repères, sa mère l'encourage à rejoindre le «Youth Club» de son village afin, dit-il, d'éviter d'avoir de mauvaises fréquentations et d'être exposé à des fléaux.

Ce premier pas a été le début d'une longue aventure au sein de ce club, où il était accompagné et encadré par feu Daniel André, le tout premier «Youth Officer» que Jean-Frédéric ait croisé lors de son cheminement. *« Je dédie ce trophée à mon mentor qui a toujours cru en moi, qui m'a transmis des valeurs. Son influence a été déterminante dans mon parcours de leader. Ses conseils me guident tous les jours et c'est grâce à lui que j'ai pu avancer. C'est très important d'avoir une personne qui croit en soi »*, confie le jeune homme, ému. Depuis, Jean-Frédéric a occupé des fonctions à responsabilités au sein de son «Youth Club».

En 2016, Jean-Frédéric Ravina élargit son champ d'action en rejoignant le «Rodrigues Regional Youth Council» en tant que trésorier, avant d'être élu président pour trois mandats consécutifs. Sous sa direction, le Conseil a intensifié ses efforts pour promouvoir l'autonomisation des jeunes à Rodrigues à travers une multitude de programmes éducatifs et des formations. Son rôle de Peer Counsellor au «Youth Counselling Centre» de la Commission de la Jeunesse a également été un pilier

de son engagement, lui permettant de partager ses connaissances et de guider les jeunes dans leur développement personnel et professionnel.

Sa consécration au «National Youth Award 2023» le 3 mai à l'Intercontinental Resort, à Balaclava, est le fruit de ses années de travail acharné auprès de la jeunesse et de son dévouement. Mais la reconnaissance de ses talents et de son leadership s'étend bien au-delà des frontières de Rodrigues. En 2017, Jean-Frédéric-Ravina a été choisi pour représenter Maurice lors du «Youth Conflict Negotiation and Mediation Process» en Afrique du Sud, une expérience enrichissante qui lui a permis de comprendre les défis des jeunes dans la région de la SADC. L'année suivante, il a participé à une formation en «Civic Leadership» dans le cadre du «Young African Leaders Initiative» (YALI), et en 2019, il a représenté Rodrigues et Maurice au second «Pan African Youth Forum» à Addis-Abeba.

Lorsqu'on l'interroge sur l'avenir des jeunes Rodriguais, Jean-Frédéric Ravina brosse un tableau mi-figue mi-raisin. *« Selon mes constats sur le terrain, il y a trois catégories de jeunes. La première se compose de ceux qui sont disponibles à servir leur pays gratuitement, sans rien attendre en retour, et qui mettent l'intérêt de l'île en avant-plan. Puis, il y a des jeunes qui sont prêts à aider, mais qui ont des attentes. Ensuite, il y a cette jeunesse dynamique qui fonce et qui se donne les moyens de réussir, dans le sport, l'art et bien plus. Nous pourrions nous inspirer de nos talents émergents et des acteurs du développement, et les valoriser davantage »*, suggère notre interlocuteur. *« J'encourage les jeunes de Rodrigues à réfléchir, à oser, à innover, à chercher leur voie et non pas à imiter les autres.»*

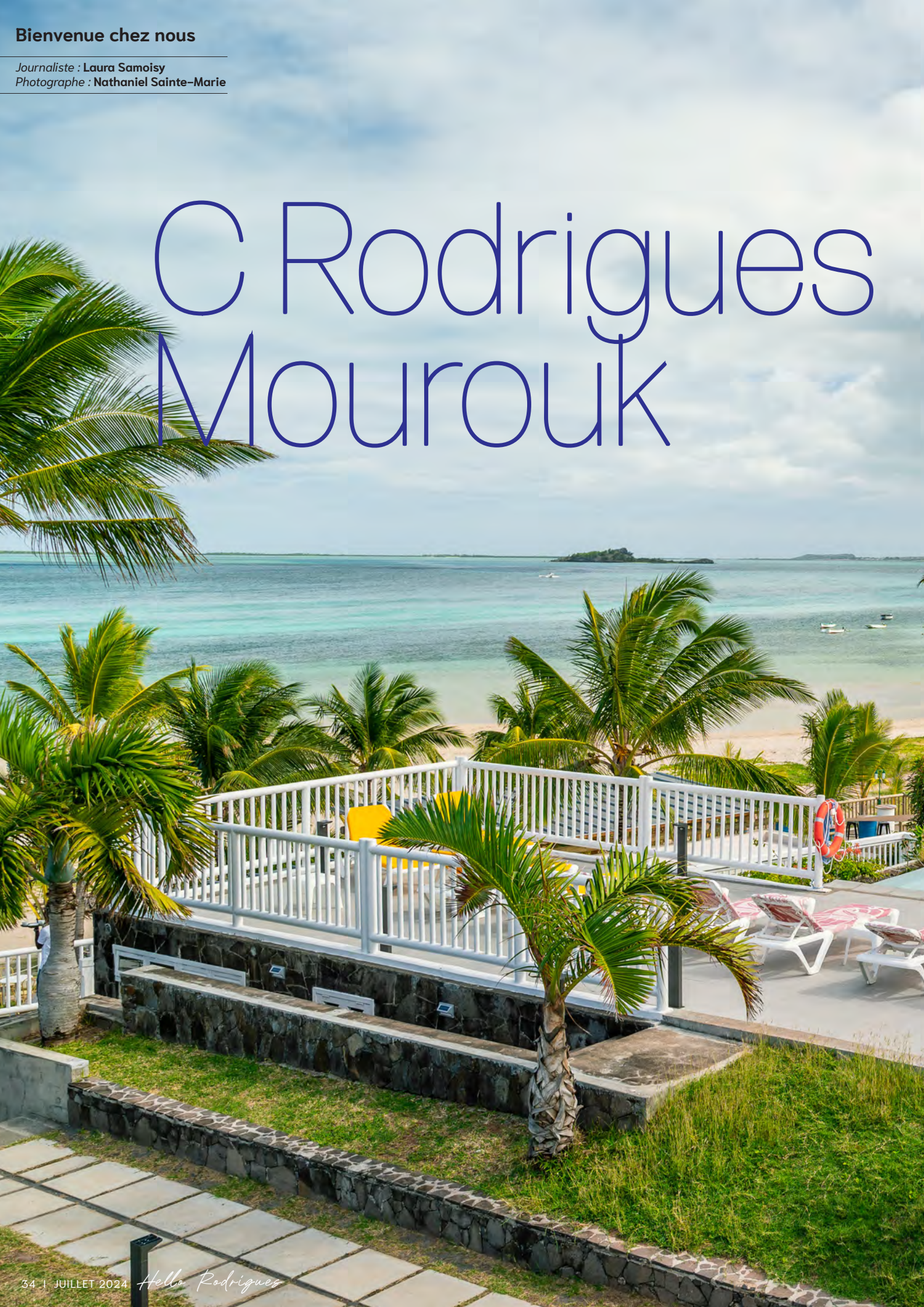
Concernant l'emploi, Jean-Frédéric Ravina observe que ce sont toujours les mêmes secteurs qui recrutent : l'enseignement, les forces de l'ordre et les «General Workers». *«Pourtant, les domaines de l'électronique et de la mécanique manquent cruellement de main-d'oeuvre. Ce sont des secteurs à valoriser »*, propose-t-il. Enfin, son rêve le plus cher pour une meilleure île Rodrigues serait que la politique ne divise pas les familles et que chaque jeune puisse trouver sa place dans la société.

Paroles d'un jeune engagé !

Bienvenue chez nous

Journaliste : Laura Samoisy
Photographe : Nathaniel Sainte-Marie

C Rodrigues Mourouk



Un joyau d'élégance et de sérénité



Nichée entre une végétation luxuriante et une mer turquoise, le «C Rodrigues Mourouk» illumine le ciel avec son toit rouge emblématique. Dominant le paysage du haut des 52 contours qui mènent vers ce village côtier mondialement connu pour son spot de kitesurf exceptionnel, ce magnifique hôtel, récemment rénové dans un style épuré et respectueux de l'environnement, s'impose majestueusement. Intégrée au prestigieux groupe hôtelier Constance, cette perle de la «Cendrillon des Mascareignes» promet tranquillité et dépaysement, pour des vacances inoubliables.



Dès l'entrée principale, une allée bordée de palmiers, surplombée par le toit rouge caractéristique de l'hôtel, donne le ton. L'océan turquoise, visible à l'infini, invite immédiatement à la détente et à l'exotisme. L'accueil chaleureux de la réception plonge instantanément les visiteurs dans une ambiance magique. Le décor, coloré et accueillant, arbore des drapeaux de divers pays, suspendus au plafond, créant une atmosphère cosmopolite. Le bar, décoré avec des casiers de pêche recyclés en lampes, offre une touche locale ingénieusement pensée par les décorateurs. La vue imprenable sur l'océan depuis le bar est tout simplement à couper le souffle.

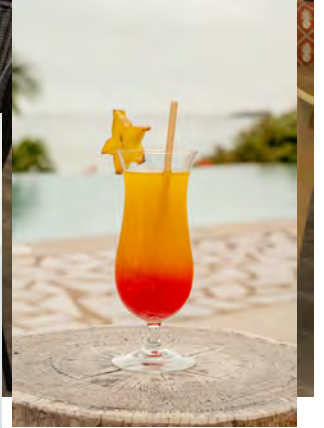
Un cadre idyllique



Sunset by Salty Cabri



Au coucher du soleil, le restaurant de plage «Salty Cabri» est l'endroit idéal pour siroter un cocktail, se prélasser dans un hamac ou tout simplement faire la sieste en toute tranquillité. Des sofas avec des coussins à rayures invitent également au farniente, garantissant des moments de pure relaxation.



Gastronomie et détente

Le restaurant «Sails» propose une variété de plats typiques de Rodrigues ainsi qu'une cuisine européenne. Le petit déjeuner et le dîner sont servis sous forme de buffet, tandis que le déjeuner est à la carte. Pour ceux qui préfèrent manger en terrasse, bercés par le chant des oiseaux et le murmure du vent, la vue sur la splendide piscine à débordement ou sur l'océan, promet une expérience gastronomique de rêve.



Activités à volonté

L'hôtel invite à une multitude d'activités incluses dans le forfait de réservation. Paddle, kayak, windsurf et «skimboard» sont à votre disposition au boat house situé près du restaurant «Salty Cabri». Mourouk, reconnu mondialement pour le kitesurf, offre un spot idéal pour les amateurs de ce sport.

Hébergement luxueux

Le «C Rodrigues Mourouk» dispose de 65 chambres avec vue sur mer, réparties en 23 chambres Ocean View de 32 m², 30 chambres supérieures Ocean View de 37 m² et 12 chambres Beachfront de 37 m². Chacune d'entre elles, décorée avec des matériaux nobles et recyclables, sont dotées d'une terrasse privée, d'un ventilateur au plafond, de la climatisation, d'un coffre-fort et d'un mini-bar, pour le confort des clients.

Deux villas de luxe sont également disponibles : la Villa Hermitage, d'une superficie de 120 m² avec deux chambres, offre une atmosphère cosy et intime, tandis que la Villa Combrani, avec ses quatre chambres, sa piscine privée et son jardin, s'étend sur 235 m².





Bien-être et relaxation

Pour une pause bien-être, le C Wellness, le spa de l'hôtel, accueille actuellement ses clients pour des massages ainsi que des soins de pédicure et manucure. Une gamme de soins plus étendue sera bientôt disponible avec l'ouverture d'une structure plus grande.



Des services pour toute la famille

Les familles avec enfants apprécieront le «Playground Kids Club», qui permet un service de baby-sitting pour que les parents puissent profiter pleinement de moments en amoureux.

Réservations

Pour vos réservations ou pour toute information supplémentaire, vous pouvez contacter l'établissement via le lien suivant : <https://www.c-resorts.com/contact-us/> ou appeler sur le (+230) 832 3351.

VOTRE SÉJOUR DE RÊVE À RODRIGUES AVEC...

LA BELLE RODRIGUAISE

PUBLI-REPORTAGE



Sur la côte sud-est de Rodrigues, délicatement posées à même la superbe plage de sable blanc et fin de Gravier, se trouve La Belle Rodriguaise.

12 chambres de charme dont 10 rénovées, toutes ayant vue sur mer vous attendent, les chambres les plus spacieuses sont situées au rez-de-chaussée.

Façonnées à l'âme créole, toutes les chambres ont vue sur mer et surplombent ainsi un splendide lagon aux teintes oscillant entre le turquoise et le lapis lazuli. Face au soleil levant, joliment décorées, elles offrent à la fois authenticité, tranquillité et exotisme.

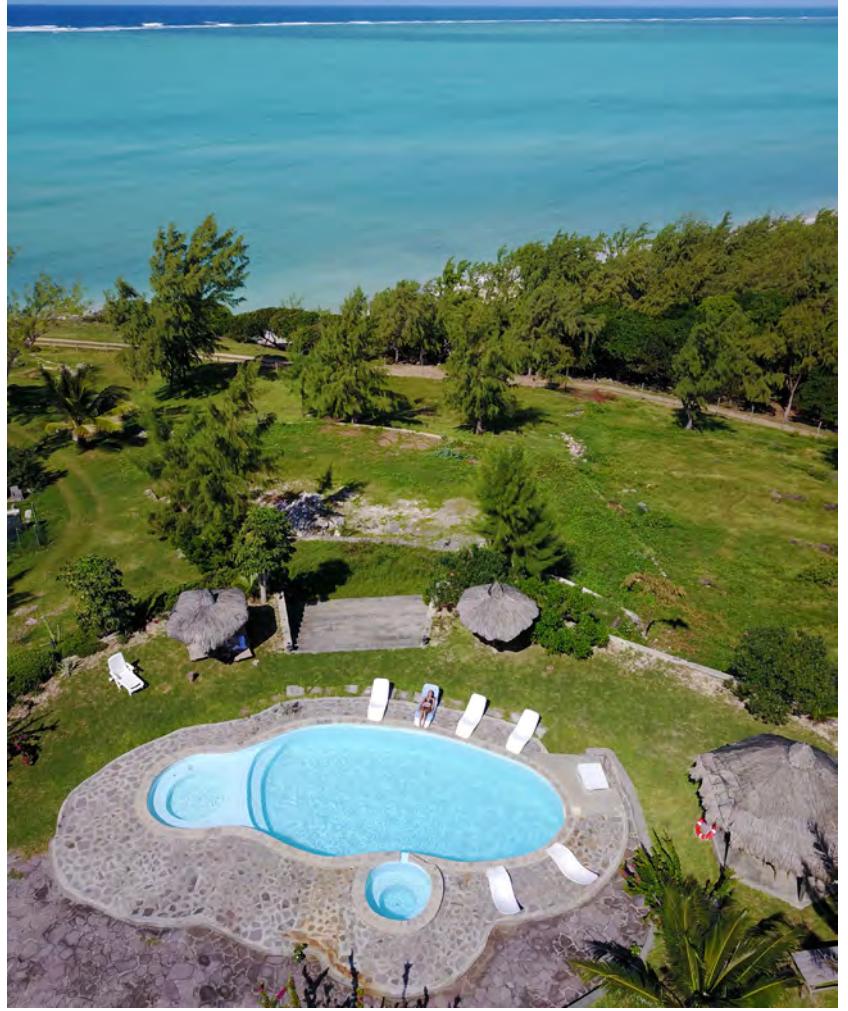
L'équipe de chez La Belle Rodriguaise vous promet une cuisine à la hauteur de la beauté des lieux. Auteure d'un livre de recettes locales les unes plus savoureuses que les autres intitulé Les Délices de Rodrigues, publié par la gérante, son équipe concoctera pour vous des petits plats rodriguais traditionnels à base de produits du terroir. Réservez vite vos vacances pour un séjour inoubliable!



Réservations : Resa@labellerodriguaise.com

Téléphone : +230 832 4359

Site Web : labellerodriguaise.com



Mont Limon... sur le toit de Rodrigues

L'île Rodrigues est dominée par le Mont Limon qui culmine à 398 mètres. Entre Mont Lubin et Grande Montagne, le sommet de cet écrin de verdure est une magnifique fenêtre qui s'ouvre sur une partie de l'île. Son ascension est facile et accessible en 5 minutes. Chussez vos baskets !

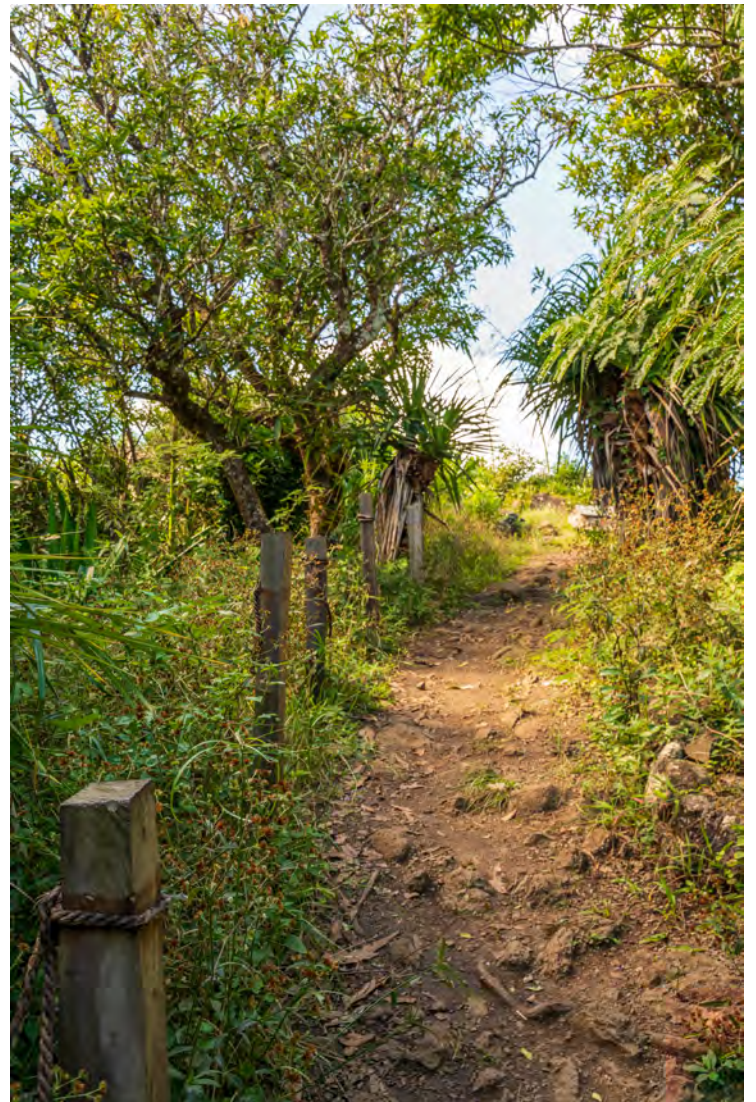




Un accès facile

Sur la route de Palissade, qui va de Grande Montagne à Mont Lubin, un sentier est indiqué par un panneau en bois pour accéder au pied de l'ascension de Mont Limon. En accès libre, cette petite balade est aménagée par un escalier en pierre, puis avec des marches en terre soutenues par de larges poutres de bois qui vous mènent jusqu'au sommet. La nature luxuriante vous enveloppe. Vous entrez avec délice dans un monde végétal, accompagné du chant des oiseaux et de la fraîcheur de cette région en altitude. Les Tekoma qui vous entourent sont gigantesques. C'est beau.

Arrivé en haut, vous retrouvez le ciel et une plateforme en bois qui a été récemment construite pour profiter de la beauté de l'île qui s'étend à vos pieds. Une rose des vents gravée dans le bois vous indique les quatre points cardinaux pour vous repérer. Collines verdoyantes, villages nichés dans la nature, océan en toile de fond... Cette fusion de terre et de mer, de vert et de bleu, est fascinante. Un autre point de vue rocheux permet d'admirer la route de Palissade qui serpente en contrebas. Mont limon est un passage incontournable des nombreux trails qui sont organisés à Rodrigues. Bien souvent, les sportifs poursuivent le circuit sur le versant sud qui s'engouffre dans une végétation très dense sur environ un kilomètre. Rocaillieux et escarpé par endroits, le chemin débouche sur le village de Lataniers. Il faut de bonnes chaussures de sport et être couvert pour éviter d'être égratigné par la végétation.





Une flore et une faune d'une grande richesse

Pourquoi lui a-t-on donné le nom de Mont Limon, alors qu'aucun plant de ce délicieux petit citron de l'île n'y pousse ? En revanche, quelques plantes endémiques participent à la richesse de l'écosystème de l'endroit : le Bois Bégasse, le Bois Balai et le palmiste Bon, qui sont malheureusement en voie d'extinction. En 2020, durant la pandémie, des bénévoles de Bois et Forêts sont venus planter quelques spécimens. On peut observer le célèbre Pandamus, le vacoa endémique rodriguais reconnaissable à ses racines aériennes, l'aloès, le latanier et les arbres fruitiers invasifs, comme le Jean Bourgeois, la pomme Zacot ou encore la Goyave de Chine. Ce sanctuaire vert abrite également la fauvette et le cardinal jaune, des oiseaux endémiques qui viennent nicher dans ce havre de paix unique. Vous rencontrerez peut-être des abeilles qui butinent des fleurs à la belle saison ou des lézards et des caméléons qui souhaitent faire une pause dans un coin calme.

Au coucher du soleil, c'est féérique ! La lumière dorée de fin de journée donne à ce panorama de collines sauvages une couleur extraordinaire. Au loin, quelques vaches broutent paisiblement dans un décor champêtre. De Mont Limon, les sentiers de marche vous emmènent vers d'autres aventures. Prenez un guide local si vous souhaitez découvrir des paysages surprenants ; vous serez agréablement surpris par la variété que propose cette petite île !





Jocelyne
de
Normandie

“Chaleureuse
et émouvante”

Je suis Jocelyne, j'ai 62 ans et je voyage avec mon mari Marc, 69 ans. Nous habitons à Caen qui se trouve en Normandie, en France. Nous avons eu la chance de découvrir Maurice avec nos enfants en 2000, 2006 et 2010. À cette époque, nos guides papier parlaient déjà de Rodrigues mais ça ne nous semblait pas adapté à nos enfants. C'est quand même resté, pendant toutes ces années, dans un petit coin de notre tête, surtout que des amis mauriciens nous avaient parlé de leur voyage à Rodrigues. Nous avons toujours été enthousiasmés par l'accueil des Mauriciens, la beauté des paysages, le dépaysement. Cette année, nous avons donc construit notre projet voyage à Rodrigues et Maurice. Nous en assurons nous-mêmes la conception et nous aimons prendre le temps de découvrir. Notre séjour à Rodrigues a duré deux semaines environ. Nous avons passé six nuits en demi pension à «Korail Bleu» et six autres nuits à «La Belle Rodriguaise».

Nous avons loué une voiture pendant tout le séjour. Pas de planning de visite établi en avance. Nos choix se sont faits selon la météo et nos envies. On a été émerveillés par les couleurs de l'île. La nature verdoyante en contraste avec les couleurs bleues et vertes de la mer. Nos randonnées ont été magiques. On a particulièrement aimé la randonnée St François-Graviers que l'on a faite en rejoignant les hauteurs. Ça nous a permis de rencontrer des Rodriguais pour demander notre chemin. Nous avons fait la connaissance de personnes toujours souriantes et

prêtes à aider. Les paysages sont époustouflants. On a aussi adoré une randonnée à Anse Pistache, sauvage et pittoresque. Sur place, nous avons discuté avec une personne qui nettoyait des ourites. Pour ce qui est de la vie locale, on a découvert un retour de pêche à Port-Sud-Est, avec la vente du poisson. Nous avons pu échanger avec des acheteurs. Le marché de Port-Mathurin est un incontournable pour s'immerger dans la vie locale ; même en semaine, c'est intéressant. Mon mari et moi, avons eu un vrai coup de cœur pour Christophe Meunier. Cette rencontre a été chaleureuse et émouvante. Il a accepté de nous faire une toile avant la fin de notre séjour. Elle est maintenant accrochée dans notre salon.

Nous avons beaucoup aimé les visites de la Réserve de Grande Montagne et du Jardin des Sens. À ces deux endroits, en plus de la beauté des plantes et des lieux, c'était intéressant de parler avec des guides Rodriguaises qui nous racontaient leur quotidien. Pas très loin de la tyrolienne, l'atelier d'un monsieur qui fabrique des objets en bois fût aussi une belle rencontre humaine. À Graviers, quel plaisir de nous réveiller avant le lever du soleil pour voir les pêcheurs d'ourites. C'était magique. Nous sommes gourmands, voire gourmets et nous avons eu la chance de séjourner dans deux chambres d'hôtes qui concoctaient des plats locaux où la cuisine était exceptionnelle. À Rodrigues, la gastronomie est variée, goûteuse et agréablement épicée, réalisée avec des produits sont locaux. Nous avons aussi apprécié ne rien

faire sur la plage Anse fumier, qui est notre préférée. Notre coup de cœur, juste avant de quitter l'île a été pour Françoise, la propriétaire de «La Belle Rodriguaise», qui a assuré notre transport jusqu'à l'aéroport. Pendant tout le trajet, elle nous a parlé de son île, de sa jeunesse, de l'attachement à la terre, de la solidarité entre les Rodriguais. C'était émouvant. Nous gardons au plus profond de notre cœur le sourire des habitants, les bonjours systématiques, la beauté des paysages, la vie calme, la gastronomie. C'est tout ce dont nous avons besoin pour nous ressourcer.



Ambiance «chill-out», musique relaxante, cadre cosy. Nous sommes au restaurant «Le Marlin Bleu» à Anse-aux-Anglais, sur la côte nord-est de Rodrigues. Les murs sont décorés avec des photos d'antan, histoire de faire découvrir aux clients les facettes de l'île. Derrière le comptoir, le barman, aidé de son assistante, s'affaire à préparer les cocktails, pendant que les sympathiques serveurs prennent les commandes. Incursion...

L'histoire du Marlin Bleu, c'est un peu celle d'une opportunité saisie. D'une volonté de tenter une nouvelle aventure... Nous sommes en 2019. Christopher, Mauricien, et Stéphanie Chadee, Rodriguaise, décident de s'installer à Rodrigues. *«Au départ, nous avons acheté un terrain à Camp Baptiste pour y construire un gîte, le Happy Nest, mais il y a eu quelques soucis. En attendant, le propriétaire du Marlin Bleu vendait son fonds de commerce. Nous avons alors sauté sur l'occasion. C'était en plein Covid»,* se souvient Christopher. *«Depuis, la restauration est devenue une passion et un gagne-pain. Au début, c'était difficile mais trois ans plus tard, nous sommes toujours là. Nous avons beaucoup évolué»,* ajoute Stéphanie.

Le restaurant, avec terrasse et vue sur la mer, ouvre ses portes en janvier 2021. Stéphanie gère l'établissement en journée et s'occupe de la comptabilité, tandis que Christopher est responsable du marketing et de la communication. Pour les soutenir, le couple emploie d'abord cinq employés, tous des Rodriguais. Trois ans plus tard, leur équipe se compose de 10 personnes. *«On ne fonctionne pas vraiment comme un restaurant mais plutôt comme une maison. Nous voulions briser cette idée que le restaurant cible seulement les touristes. Tout le monde est logé à la même enseigne dans notre établissement»,* affirme Christopher.

En effet, depuis que Christopher et Stéphanie, parents de Sixtine, 8 ans, et du petit dernier, Gabriel, ont pris les rênes du restaurant, ils y ont apporté du changement, tant au niveau de la déco qu'au niveau de la musique. Par moments, l'établissement propose même des prestations live, comme celles de l'orchestre Rythmykaz.



Spécialités locales

Ourite grillée, filet de poisson et porc sont parmi les plats les plus appréciés par la clientèle du Marlin Bleu. Mais le restaurant propose aussi de la pizza à toutes les sauces : pizza à l'ourite grillée ou encore pizza au poisson salé. Nous avons testé deux plats. Le premier, c'est l'ourite grillée aux pommes de terre du chef, accompagnée d'une salade verte. Bilan : c'est un délice ! Les pommes de terre sont fourrées d'une sauce qui ressemble à de la mayonnaise mais plus goûteuse ; c'est le secret du chef ! La salade, elle, est servie dans un verre. En entrée, nous avons choisi du poulet croustillant servi dans un plat joliment décoré avec une moitié d'œuf rôti au vin rouge.

Place maintenant au deuxième plat : un filet d'espadon mi-cuit au beurre de citron, accompagné d'une portion de frites et de salade. Le citron rehausse le goût du poisson. Bilan satisfaisant. La présentation est digne d'un plat servi dans un hôtel et aiguise l'appétit.

Nos deux plats sont accompagnés d'un délicieux cocktail, spécialité du barman Donovan.



Produits du terroir, créativité et innovation

Le Marlin Bleu se distingue par les ingrédients utilisés dans ses plats. Tous, des aliments du terroir. Les légumes, eux, sont achetés tout frais chez les maraîchers et les fruits de mer sont fournis par deux pêcheurs de la région. «*Nos plats sont à la carte. Nous sommes d'ailleurs le seul établissement qui affiche le porc sur sa carte et les clients apprécient beaucoup. Nous discutons avec notre chef Niroy pour revoir les recettes selon leurs appréciations. Mais il a le feu vert pour donner libre cours à son imagination*», fait ressortir Stéphanie.

Des projets en vue ? Christopher et Stéphanie Cheddy ambitionnent d'apporter des nouveautés à leurs cartes. «*Nous envisageons de proposer un buffet créole, avec des plats rodriguais, le tout accompagné de musique traditionnelle. Les artistes pourront jouer devant notre restaurant*», annonce Stéphanie. Pour les occasions spéciales, le Marlin Bleu offrira de la musique live, avec orchestre.

L'établissement se démarque, en outre, par sa capacité d'écoute. En effet, Christopher, Stéphanie et leur équipe sont toujours attentifs aux besoins et surtout aux idées de leur clientèle. Objectif : viser l'excellence, en attendant l'ouverture du Happy Nest Lodge, le projet de vie du couple Chaddy.

***Le Marlin Bleu est ouvert tous les jours, de 11 h à 14 h pour le déjeuner, et de 18 h à 21 h pour le dîner, sauf le mardi. Pour en savoir plus sur l'établissement, vous pouvez visiter sa page Facebook : Le Marlin Bleu Restaurant**





L'île Maurice Le paradis des expats

©Serge MARIZY



L'île Maurice, souvent classée parmi les plus belles destinations touristiques, a tout pour séduire. Son cadre de vie idyllique, marqué par un climat tropical favorable presque toute l'année, et sa stabilité politique et économique rassurante malgré la dépréciation de la roupie, en font un lieu de choix pour une nouvelle vie. L'île est également reconnue pour son paysage multiculturel où une population bilingue (parlant l'anglais et le français) vit en harmonie. En outre, les possibilités d'investissement sont l'une des raisons principales qui poussent les étrangers à s'y installer. Selon la Banque de Maurice, le pays a enregistré un taux record d'investissements directs étrangers en 2023, atteignant Rs 37 milliards, contre Rs 33,49 milliards en 2022. Les secteurs les plus attractifs sont l'agro-industrie, l'hôtellerie, l'immobilier et les TIC. L'Europe a contribué à hauteur de Rs 17,76 milliards, avec les Français en tête, représentant un investissement total de Rs 6,93 milliards. En conséquence, les Français sont de plus en plus nombreux à s'installer sur l'île. Pour mieux comprendre cette tendance, nous avons rencontré Lucie Sevestre, qui prépare actuellement son déménagement à l'île Maurice avec toute sa famille, et Damien Bathurst, qui y vit depuis 17 longues années.

Lucie Sevestre

“ Nous sommes
impatients de
nous installer ”



Depuis qu'elle est toute petite, elle nourrit un rêve profond : vivre sur une île tropicale, les pieds dans l'eau et la tête dans le sable toute l'année. Ses nombreux voyages en famille dans des paradis tropicaux, notamment les Caraïbes et l'océan Indien, ont largement contribué à cette aspiration. Aujourd'hui, mariée et maman de trois enfants — deux fillettes âgées de 6 et 5 ans, et un bébé de huit mois —, Lucie Sevestre s'apprête à réaliser son rêve.

Sa famille et elle préparent leur déménagement du département de la Somme, au nord de la France, vers l'île Maurice, prévu pour le 19 août. Sherlock, le chien de la famille, fera aussi partie du voyage et respecte déjà toutes les conditions sanitaires exigées par les autorités. «L'île Maurice a toujours été l'une de mes destinations préférées. Je l'ai visitée à plusieurs reprises. J'avais le choix entre les Antilles et Maurice, et mon cœur a penché pour l'île Maurice», confie Lucie, qui envisage sa nouvelle vie au soleil avec sérénité. Pour elle, cette destination réunit tous les critères pour une vie paisible en famille : «Nous avons été touchés par la bienveillance de la population. Nous nous sommes sentis bien accueillis. Le point décisif a été les possibilités d'investissement», ajoute-t-elle.

Professionnelle du secteur bancaire, Lucie a démissionné de son poste pour se lancer dans une nouvelle carrière en communication, qu'elle poursuivra sur l'île. Son époux, déjà établi dans le secteur de l'immobilier, y installera également son cabinet. Toutefois, déménager à plus de 10 000 km n'est pas une mince affaire. Lucie reconnaît que la tâche est herculéenne et qu'il est parfois nécessaire de se faire accompagner dans ses démarches.

«Nous avons décidé de nous installer à Maurice au début de l'année. Pour cela, nous vendons notre maison principale. Sans cette vente, rien de tout cela n'aurait été possible. Nous conservons cependant notre résidence secondaire, que nous mettrons en

location. Nous avons géré environ 80 % de notre déménagement : vente de la maison, recherche d'écoles pour les enfants à Maurice, et recherche de notre résidence. Mais pour les questions juridiques, fiscales, et autres, nous avons fait appel à un cabinet. Cela nous rassure, surtout que nous allons créer notre entreprise. Gérer cette partie à distance nous semblait compliqué, d'où notre choix de passer par un cabinet. C'est une dépense justifiée pour avoir l'esprit tranquille et ne pas craindre d'avoir mal fait quelque chose sur le plan administratif.»

Il y a aussi la charge émotionnelle à gérer. Entre la famille et les amis, les émotions sont mises à l'épreuve. «Nous avons la chance d'être soutenus par nos familles, même s'il y a une part de tristesse, surtout pour les grands-parents qui ne verront pas les petits-enfants aussi souvent. Mais ils savent que notre décision est bien réfléchie. Les amis et la famille se réjouissent déjà à l'idée de venir nous rendre visite.»

Pour Lucie, le fait d'avoir de jeunes enfants rend le déménagement plus simple : «Honnêtement, je pense qu'avec des adolescents, cela aurait été beaucoup plus difficile. Toute leur vie aurait été bouleversée. Mais les enfants en bas âge ont cette capacité à mieux s'adapter, et mes filles sont très heureuses de déménager. Elles partagent notre bonheur et adoptent notre état d'esprit. Nous sommes tous très impatients», déclare-t-elle, avec émotion.

Pour l'instant, Lucie a encore la tête dans les cartons. Mais l'essentiel est fait. Leur petit nid douillet en face de l'océan, au nord de l'île Maurice, les attend. Les visas nécessaires ont été délivrés et les billets d'avion sont déjà réservés. Il ne reste plus qu'à attendre le jour J et à monter dans l'avion le 19 août.

Direction : île Maurice, pour une nouvelle vie au soleil !



Le destin extraordinaire de Damien Bathurst

Des circonstances particulières peuvent mener à de belles aventures. C'est un peu l'histoire de Damien Bathurst et son lien avec l'île Maurice. En 2000, alors employé par Air France, il se retrouve sur la liste d'attente pour un vol vers Tahiti pour des vacances. Mais ce jour-là, la chance n'est pas de son côté. On lui propose alors un vol vers l'île Maurice, une destination qu'il ne connaissait alors que de nom.

«Je voyageais beaucoup à l'époque, bénéficiant des avantages de gratuité partielle en tant qu'employé d'Air France. Et en 2000, je découvre l'île Maurice avec mon épouse. J'ai été immédiatement conquis. Je n'oublierai jamais ce premier voyage, j'en garde un très bon souvenir, même si un cyclone avait quelque peu bousculé nos plans», se remémore Damien Bathurst, avec émotion. De retour en France avec des étoiles plein les yeux, son épouse et lui ont du mal à reprendre goût à leur vie lyonnaise et décident de tout quitter avec leur petite fille de tout juste six mois.

Ils vendent leurs biens pour un déménagement léger, avec un sac à dos et une poussette. La petite famille met d'abord le cap sur l'île de la Réunion. *«Nous nous sommes d'abord installés à La Réunion car c'est un département français. Cela nous rapprochait de l'île Maurice et nous multiplions les allers-retours entre les deux îles. Un deuxième enfant naît à La Réunion. Peu de temps après sa naissance, nous nous sommes définitivement installés à l'île Maurice en 2008, où notre dernier enfant est né»,* confie notre interlocuteur dont les souvenirs sont encore intacts.

Pour lui, ce déménagement figure parmi les meilleures décisions de sa vie. Parti de zéro, il est maintenant chef d'entreprise et dirige Assistance Virtuelle. Son épouse Bénédicte est, elle, CEO de Pro Contact. Ces deux entreprises, évoluant dans

le secteur des Technologies de l'Information et de la Communication (TIC), ont aussi ouvert leurs portes à Rodrigues. Mais ce n'est pas tout... Damien a également accompagné des artistes locaux et réalisé bon nombre de projets musicaux, et a lancé une marque de vêtements désormais vendus dans les boutiques Decathlon à Maurice. *«À l'île Maurice, l'aventure entrepreneuriale est beaucoup plus simple en comparaison à la France. On s'épanouit davantage dans ce que l'on fait»,* observe-t-il.

Comment passe-t-on «d'homme d'affaires» à producteur de musique ? Damien explique qu'il s'est imprégné de la culture locale et que, de fil en aiguille, il a rencontré des artistes locaux qui l'ont accueilli à bras ouverts. *«Je me suis lié d'amitié avec des personnes du milieu et j'ai aidé à produire des artistes. J'ai même participé à la sélection de quelques candidats mauriciens qui ont eu la chance de participer à The Voice en France, notamment Fabien Cornelius, Laurent Pierre Lecordier et Yvette Dantier»,* souligne-t-il.

Aujourd'hui, Damien Bathurst a contribué à la création de bon nombre d'emplois à Maurice et à Rodrigues, où il a aussi implanté Solocal (géant français du numérique), contribuant ainsi à l'économie du pays et à la réduction du taux de chômage. *«Tout ce que j'ai accompli à Maurice, je n'aurais jamais pu le faire en France. L'île Maurice et l'île Rodrigues sont deux destinations où les opportunités d'affaires sont nombreuses. Il y a une belle énergie. Mais pour réussir, il faut se mélanger à la population, ne pas venir en donneur de leçons. Tout simplement être respectueux des gens, des spécificités locales, bien se comporter, et placer l'humain au centre de ses projets entrepreneuriaux.»*

De précieux conseils d'un expatrié !

Expat.com

La vision de Julien Faliu pour une expatriation sans frontières



Originaire du sud de la France, cet ingénieur informatique de profession, a lancé Expat.com en 2005. À l'époque, vivant à Madrid, en Espagne, Julien Faliu voyage fréquemment et travaille à l'étranger. Durant ses aventures, il fait un constat flagrant : il y a très peu d'informations et de plateformes sur Internet pour ceux désirant vivre et travailler à l'étranger. *«Comme j'avais des compétences en informatique, j'ai créé Expat.com afin d'aider les jeunes qui voulaient vivre à l'étranger en leur offrant une plateforme d'échanges et d'informations. Je l'ai fait par passion»*, explique Julien Faliu.

Toutefois, deux ans après la création d'Expat.com, un membre de son équipe l'encourage à développer et professionnaliser la plateforme. *«Il habitait à Maurice, dans la région Nord. Il m'a convaincu que Maurice est une plateforme intéressante pour développer le projet. J'ai donc pris la décision de m'y installer»*, se souvient Julien. Aujourd'hui, Expat.com est une plateforme d'envergure internationale. Cent quatre-vingt-dix destinations sont répertoriées sur le site, une soixantaine proposent un guide fournissant toutes les informations nécessaires aux personnes désirant s'installer dans l'un de ces pays. Le guide «Île Maurice 2024/2025» peut d'ailleurs être téléchargé gratuitement sur le site via ce lien : <https://www.expat.com/fr/guide/afrique/ile-maurice>.

«Ce guide a été réalisé en collaboration avec l'Economic Development Board de l'île Maurice. Nous avons pour ambition de répertorier 80 pays sur le site Expat.com et de proposer des guides en anglais et en français pour chaque destination, puis plus tard traduits en espagnol et en italien. Tout est administré depuis Maurice. Toutefois, pour la réalisation des guides, nous faisons appel à des rédacteurs free-lance dans les pays concernés.»

Nous avons également pour projet d'installer une antenne par zone géographique, notamment en Europe, en Asie et au Moyen-Orient», annonce notre interlocuteur.

Mais dans la pratique, comment fonctionne le site Expat.com ? À cette question, Julien Faliu répond qu'il est entièrement gratuit pour les membres. *«Notre mission est d'aider les étrangers dans leur projet d'expatriation et de leur donner confiance durant ce processus. Sur le site, ils peuvent trouver une mine d'informations sur les questions pratiques en vue de leur expatriation dans le pays de leur choix.»* En ce qui concerne l'île Maurice, dit-il, elle attire beaucoup plus de Français que de Sud-Africains. *«De nombreuses campagnes de communication sont menées pour séduire davantage les Français. Il y a toujours eu une belle relation entre les deux pays. Et l'île Maurice représente de nombreux avantages. Il y a cette douceur de vivre qui séduit, la langue française qui est parlée partout, et le manque de compétences dans certains domaines. Si un étranger arrive avec une expertise rare à Maurice, il trouvera facilement sa place.»*

Mais ce n'est pas tout ! Une fois installés, les nouveaux expatriés retrouvent une communauté qui a déjà fait le grand saut et se réunit une fois par mois pour échanger. *«Nous organisons une rencontre mensuelle pour faciliter l'intégration des nouveaux arrivants. On propose aussi des facilités de networking, entre autres»*, explique Julien Faliu. À ce jour, Expat.com regroupe une communauté de 3 millions de membres à travers le monde. Quant à la destination île Maurice, elle est de plus en plus choisie pour y vivre une nouvelle vie. Pour lui, cette destination représente bel et bien le rêve de la carte postale.



Réussir son déménagement avec l'accompagnement de Marilyn Pellier

Changer de pays et s'installer à des milliers de kilomètres de son ancien lieu de résidence, c'est un défi. Les émotions sont mises à rude épreuve. On est envahis par des sentiments que l'on ne peut pas toujours comprendre et canaliser. D'où l'importance de se préparer psychologiquement à sa nouvelle vie. C'est là qu'intervient Marilyn Pellier, connue sous le nom de Madame Bonheur Thérapie sur les réseaux sociaux.

Thérapeute, coach de yoga et coach émotionnelle, elle est originaire de Bourgogne, en France. Elle est mariée et maman de trois enfants, et tous ont posé leurs valises à Maurice en août 2023, après une longue réflexion. *«On voulait changer de pays. Les États-Unis étaient en tête de notre liste mais les démarches administratives pour l'obtention des visas étaient compliquées. Puis, Maurice est devenu une évidence. On voulait une destination ensoleillée, stable au niveau de la sécurité et de l'éducation, et surtout, il y a peu de décalage horaire entre l'île et la France. C'était parfait car mon mari et moi avons conservé nos activités professionnelles en France»*, explique Marilyn Pellier.

Selon elle, une grosse expatriation nécessite un suivi car chaque personne gère ses émotions différemment. *«En général, mon travail consiste à aider les gens à surmonter leurs difficultés quotidiennes et à avoir confiance en eux. Ce que je propose s'adapte aussi aux personnes qui envisagent de*

s'expatrier. Durant cette période, les émotions sont mises à rude épreuve. Il peut, par exemple, y avoir des périodes de remise en question quant à la décision prise. Ils peuvent ressentir un manque profond de leur pays d'origine et développer un sentiment de mal-être dans leur nouvelle vie», soutient la coach émotionnelle. Pour toutes ces raisons, dit-elle, il ne faut pas hésiter à avoir recours aux conseils d'un professionnel et à être suivi. De plus, cette période peut être compliquée pour les parents, qui peuvent ressentir de la culpabilité par rapport à leurs enfants qui ont laissé leurs amis derrière eux.

«J'accompagne aussi bien les adultes que les enfants âgés de 6 ans et plus. Il est important que ces derniers puissent verbaliser ce qu'ils ressentent. Je propose un accompagnement sur mesure à chaque situation. Cela dure généralement entre trois et six mois, dépendant des cas», explique Marilyn qui propose aussi des séjours bien-être à Maurice et dans d'autres parties du monde, notamment à Marrakech et à Zanzibar. *«Le prochain séjour bien-être à l'île Maurice aura lieu du 15 au 22 novembre. Les personnes intéressées peuvent réserver sur mon site Internet ou via mon compte Instagram, Madame Bonheur Thérapie.»*

Vous pouvez également contacter Marilyn Pellier par WhatsApp au numéro suivant : +33 66 79 37 551.

Le secteur immobilier en plein essor

Jérôme Goulefer, ressortissant français installé à Maurice depuis six ans, a élu domicile dans le Nord, plus précisément à Grand-Baie. En 2022, son épouse et lui ont créé une agence immobilière nommée French Immo Consulting. «*Je suis agent immobilier depuis plus de 30 ans. Dès le début de mes activités à Maurice, j'ai constaté qu'il y avait beaucoup d'agents immobiliers sans formation, qui se lancent dans ce métier uniquement pour l'appât du gain*», observe Jérôme Goulefer. Il préconise à toute personne désirant s'installer de confier son projet immobilier à un véritable professionnel.

«*Le secteur immobilier est en pleine expansion à l'île Maurice, notamment en raison d'une forte installation des expatriés. La plupart des familles qui s'y installent commencent par louer avant de se tourner vers l'achat*», précise le spécialiste, qui propose des maisons à la location ainsi qu'à la vente. Le marché immobilier mauricien offre une gamme variée de biens, allant des appartements modestes aux villas de luxe, satisfaisant ainsi tous les goûts et budgets.

Cependant, un étranger ne peut acheter un bien immobilier que dans des cadres spécifiques, selon certains critères. Que vous recherchiez une résidence principale, secondaire ou un investissement locatif rentable, l'île Maurice saura vous combler. Tout projet d'acquisition immobilière par un étranger doit obligatoirement passer par l'Economic Development Board of Mauritius (EDB), la seule entité autorisée à accorder ce droit. Les informations pratiques peuvent être consultées en ligne sur le site Residency.mu de l'EDB Mauritius.

«*Plusieurs raisons poussent les étrangers à s'installer à l'île Maurice : une fiscalité attrayante, la douceur de vivre, la proximité avec La Réunion (à 30 minutes de vol), où l'on parle français, et la stabilité géopolitique du pays*», constate Jérôme Goulefer. «*De plus, le dynamisme post-Covid est encore plus fort que prévu. Selon le dernier rapport de la Banque Mondiale, les investissements immobiliers à Maurice représentent la première source d'investissement direct étranger. En 2024, il est prévu que pas moins de Rs 21 milliards soient investis dans l'immobilier par des ressortissants étrangers.*»



5396 unités résidentielles vendues

De 2005 à 2023, 5396 unités résidentielles ont été vendues pour une valeur de Rs 156,6 milliards. Ces ventes se font dans le cadre des différents régimes existants établis sur le marché immobilier mauricien, comme la Smart City, projet d'appartement avec rez-de-chaussée + 2 étages, le programme Invest Hotel Scheme, l'Integrated Resort Scheme, le Property Development Scheme, le programme PDS Senior Living (projet de résidence pour personnes âgées) et le Real Estate Scheme. Le Budget 2023/24 comprend une série de mesures visant à encourager les étrangers à s'installer ou à prendre leur retraite à Maurice.

Le gouvernement stimule davantage la diversification de l'industrie du tourisme, en redynamisant le secteur immobilier et en attirant des talents étrangers dans divers secteurs : médical, ICT -BPO, manufacturier...

Le but étant d'accueillir un grand nombre d'étrangers sur le territoire mauricien. Par ailleurs, l'Economic Development Board (EDB) vise à simplifier les procédures et assouplir les conditions pour l'obtention d'un permis de résidence et de travail à Maurice.

Tournée européenne de l'Economic Development Board of Mauritius

En mai 2024, l'Economic Development Board of Mauritius (EDB) a réalisé une tournée européenne notable qui a attiré un grand nombre de participants intéressés par les opportunités d'investissement à Maurice. Cette tournée s'est déroulée du 21 au 31 mai à Nice, Paris, Bruxelles, Genève et Londres. L'EDB a mis en avant les perspectives prometteuses de l'immobilier mauricien et a établi des contacts fructueux avec des investisseurs potentiels. Chaque étape a comporté des tables rondes thématiques où les experts de l'EDB ont partagé leurs connaissances et répondu aux questions des participants. Les principaux thèmes abordés incluaient les tendances du secteur immobilier à Maurice, les opportunités d'investissement, ainsi que le cadre réglementaire et les démarches pour s'installer, devenir résident et propriétaire à Maurice. Sachin Mohabeer, Deputy Chief Executive Officer de l'EDB, et Heerun Ghurburrun, Regional Head for Europe de l'EDB, nous font le point sur les différents visas qui permettent de vivre à Maurice.



Sachin Mohabeer,
Deputy Chief
Executive Officer
de l'EDB.

Le *Passport and Immigration Office* (PIO) est désigné par le Bureau du Premier ministre pour octroyer les passeports et gérer le contrôle des frontières aux ports d'entrée et de sortie. Le PIO traite les demandes de visa pour les non-citoyens qui ont



Heerun Ghurburrun,
Regional Head for
Europe de l'EDB.

besoin d'un permis d'entrée avant de se rendre à Maurice. Il délivre également un visa Premium aux non-citoyens éligibles qui ont l'intention de rester à Maurice pour une période maximale d'un an en tant que touristes, retraités ou professionnels souhaitant venir avec leur famille et travailler à distance de Maurice.

Les types de visas délivrés par le PIO sont : visa touristique, visa d'affaires, visa social, visa à multiples entrées, visa de transit, visa médical, visa de conjoint/partenaire, visa étudiant, visa Premium, visa touristique. «*Le visa touristique permet à un non-citoyen de visiter l'île Maurice pour une courte période de vacances, allant jusqu'à six mois maximum au cours d'une année civile, au cas par cas, sous réserve des exigences de l'immigration. Le visa d'affaires permet à un non-ressortissant de se rendre à l'île Maurice dans le but d'établir ou de diriger une entreprise ou un investissement. Les hommes d'affaires ont droit à un maximum de 120 jours par année civile, à condition que le séjour ne dépasse pas 90 jours par voyage et que le non-ressortissant ne soit pas rémunéré à Maurice*», explique Sachin Mohabeer.

Visa social

Le visa social est, quant à lui, accordé aux non-citoyens parrainés par des organisations socioculturelles pour une période maximale de 45 jours, afin de mener des activités sociales et religieuses. Les non-citoyens qui se rendent à Maurice à des fins religieuses doivent demander et obtenir un visa social avant leur départ.

Visa à multiples entrées

Le visa à multiples entrées est accordé uniquement aux hommes et femmes d'affaires étrangers de bonne foi, ayant des intérêts commerciaux à Maurice et qui ont besoin d'un visa avant de voyager. Pour faciliter les opérations, ils peuvent obtenir un visa à entrées multiples pour une durée maximale de 120 jours par année civile et à condition que le séjour au cours de chaque voyage n'excède pas 90 jours.

Visa médical

Le visa médical est accordé aux ressortissants étrangers qui viennent à Maurice pour suivre un

traitement médical dans des établissements de santé privés dûment enregistrés auprès du ministère de la Santé et de la Qualité de la Vie en vertu de la loi sur les établissements de santé privés. Le visa médical est accordé à l'arrivée pour la durée du traitement mais celle-ci ne doit pas dépasser plus de six mois.

Visa de conjoint/partenaire

Ce type de visa est délivré aux conjoints/partenaires qui souhaitent entrer dans le pays pour rendre visite à leur conjoint/partenaire. Ce dernier doit résider à Maurice ou être un citoyen mauricien.

Visa étudiant

Ce visa est délivré aux étudiants internationaux qui souhaitent étudier à Maurice. Des informations détaillées afin de fournir une demande pour un visa sont fournies via ce lien : https://passport.gov.mu.org/passport/?page_id=620.

Visa Premium

À ce jour, plus de 5900 non-citoyens provenant de 90 pays sont détenteurs d'un visa Premium. La demande pour ce visa se fait en ligne, de manière relativement rapide et gratuite. Pour accéder au portail, cliquez sur le lien ci-dessous : https://business.edbmauritius.org/wps/portal/business/home/licensing/Legislation/!ut/p/z1/hY_bToQwElafhkvo0HLODjysuCYr2Y2LvTEUuADILRI9fGF1WQT4-rczcw3359BFBWIDuVRNKURcii7uX-hwWuIE5wIEWw21083kEcuyW-39y6sXPSM9v8hdF7DhUpgvqcn5Gxltynk611A3K2HifJ_AtFuAVZpmPnrDDyffAN_hDwg2nSsfX3UGjNeWWCBYLITyR7RynzYOyRqVnQsjoERYvskDGyvxJ7NAh_bAcEVCw8MqgAvjmRgJGoQVfzAFVfOpGb1ltYnM5u0GLjWDq9ZX05KGDFpR6rGgvdRWzBKZcruzFnQyp5b0ImKD_Oo-S2jldgg4qlajf1dnL353fGR7z8BA8DF9A!!/dz/d5/L2dBISEvZ0FBIS9nQSEh/.

Le demandeur d'un visa Premium doit fournir une preuve d'hébergement pour le séjour et avoir une assurance voyage et médicale pour la durée du séjour envisagée. Les critères suivants doivent également être remplis : le demandeur ne doit pas intégrer le marché du travail à Maurice ; le lieu d'activité principal et / ou la source de revenus et de bénéfices doivent être en dehors de l'île Maurice ; preuves documentaires en fonction de la demande, telles que le but de la visite, l'hébergement, etc. ; autres exigences de l'immigration (toutes les autres conditions d'entrée pour l'île Maurice actuellement en vigueur s'appliqueront également).

L'Occupation Permit est un permis d'occupation combiné de travail et de séjour, qui permet de travailler et de résider à Maurice. Les différentes catégories de permis d'occupation / permis de résidence délivrés par l'EDB sont les suivantes : Investisseur : un investissement initial de 50 000 USD ou l'équivalent en devises étrangères librement convertible.

Professionnel : les étrangers venant avec un permis d'occupation comme professionnels doivent

percevoir un salaire de base mensuel d'au moins Rs 22 500.

Travailleur indépendant : il / elle est un non-citoyen fonctionnant comme une société individuelle. Un investissement initial de 35 000 USD ou l'équivalent en devises librement convertibles doivent être injectés dans le business.

Retraité non-ressortissant – applicable pour les 50 ans ou plus : avec USD 1 500 par mois, un retraité pourra bénéficier d'un permis de résidence de 10 ans. Celui-ci vous offre aussi la possibilité de faire une demande pour un permis de résidence permanente de 20 ans après 3 années consécutives. La demande d'un Occupation Permit ou d'un permis de résidence doit obligatoirement être soumise en ligne sur la plateforme NELS (National Electronic Licensing System).

Cependant, si un retraité est prêt à procéder à une demande de son pays d'origine ou si un retraité est physiquement présent à Maurice, les deux voies sont acceptées. Lors de la procédure de candidature en ligne, certains documents seront obligatoires tandis que d'autres seront facultatifs. Ainsi, les documents obligatoires doivent être fournis afin que le NELS puisse aller de l'avant et déposer votre candidature.

Par la suite, la demande sera travaillée par les agents de l'EDB ainsi que ceux des passeports et de l'immigration, pour être envoyée au comité mixte au Bureau du Premier ministre pour une approbation de principe.

Une fois l'approbation fournie, le demandeur finalise la demande avec tous les documents requis et obtient un rendez-vous au 4^e étage du bureau des passeports et de l'immigration, où tous les originaux seront vérifiés avant de remettre le permis d'occupation.

Il y a actuellement 10 920 permis d'occupation / permis de résidence actifs émis jusqu'au 18 juin 2024 aux étrangers de 124 pays à travers le monde.



Un climat d'investissement attrayant !

En choisissant de s'établir à l'île Maurice, les investisseurs bénéficient d'un régime fiscal attractif : 15 % d'imposition sur la taxe à la valeur ajoutée (TVA) ; 15 % d'imposition sur les sociétés locales ; 0-20 % d'imposition sur les bénéfices ou revenus personnels ; absence d'imposition sur les plus-values immobilières (en cas de revente) ; absence d'imposition sur la fortune (ISF) ; absence d'imposition sur les droits de succession.

«L'île Maurice s'est affirmée comme un hub financier régional de premier plan. Avec son secteur bancaire bien développé, ses services financiers diversifiés et ses régulations conformes aux normes internationales, l'île attire les investisseurs du monde entier. Grâce à son adhésion à plusieurs accords commerciaux, elle sert de plateforme idéale pour accéder aux marchés africains en plein essor. Les investisseurs peuvent ainsi bénéficier de nouvelles opportunités commerciales dans cette région dynamique», souligne Heerun Ghurburrun.

Secteur-clé de l'économie mauricienne, l'immobilier a attiré 58 % des investissements directs étrangers pour l'année 2023, avec les Français, les Sud-Africains et les pays du Moyen-Orient comme premiers investisseurs. *«Le marché immobilier mauricien offre d'excellentes opportunités pour les investisseurs étrangers. Que ce soit dans l'immobilier résidentiel, commercial ou touristique, les projets immobiliers à l'île Maurice promettent un retour sur investissement attractif pour plusieurs raisons»,* poursuit notre interlocuteur.

Pourquoi investir à Maurice ?

- Des conventions fiscales de non double imposition avec plusieurs pays, dont la France. Cette convention vise à éviter la double imposition des revenus des investisseurs étrangers et retraités à l'île Maurice, leur offrant ainsi une plus grande stabilité financière.
- Une exemption d'impôt en France sur les biens immobiliers. En effet, grâce à cette convention, les biens immobiliers achetés à l'île Maurice ne sont pas soumis à l'imposition en France.

- L'absence de taxe foncière et d'habitation à l'île Maurice ! Contrairement à de nombreux autres pays, l'île Maurice n'impose pas de taxe foncière ni de taxe d'habitation.
- Une non-imposition des revenus immobiliers mauriciens en France. En effet, les revenus issus de l'immobilier et générés à l'île Maurice ne sont pas imposables en France.

L'île Maurice possède une main-d'œuvre hautement qualifiée et bilingue, maîtrisant couramment l'anglais et le français. Cela permet aux investisseurs de trouver des talents compétents et polyvalents pour soutenir leurs projets.

Le gouvernement mauricien encourage les investissements étrangers en offrant diverses facilités. Des mesures telles que le *Business Facilitation Act* facilite la création et la gestion des entreprises à Maurice.

La stabilité juridique et le respect des droits de propriété sont des piliers de l'environnement des affaires à l'île Maurice. Les investisseurs étrangers bénéficient d'une protection adéquate de leurs investissements.

Investir à l'île Maurice signifie également profiter d'une qualité de vie exceptionnelle. Les plages idylliques, les activités en plein air et l'environnement sûr et paisible font de l'île Maurice un lieu de vie prisé.

Elle est reconnue pour son accueil chaleureux. Les investisseurs étrangers peuvent s'intégrer facilement dans cette société multiculturelle et profiter d'une communauté accueillante.



Vivre Maurice comme un « zilwa »

Si vous n'êtes jamais venu à Maurice et que vous souhaitez vous immerger dans la culture de l'île, séjourner à l'hôtel Zilwa Attitude est la meilleure façon de découvrir les différentes facettes qui la composent. Cette année, l'établissement fête ses 10 ans !



Un hôtel tourné vers les valeurs authentiques de l'île

Cap sur la côte Nord de Maurice, direction Calodyne, près du village de pêcheurs de Grand-Gaube. En entrant à l'hôtel Zilwa, une vue spectaculaire sur le Coin de Mire s'offre aux visiteurs. Une œuvre originale d'Evan Sohun, un artiste local, trône également à l'entrée, sur une chaise. Toudim est un personnage inventé par l'artiste, il incarne toutes les âmes mauriciennes («tou dimounn», qui veut dire tout le monde en créole). Au cœur de l'hôtel, on retrouve également les peintures de Gaël Froget, un autre jeune artiste mauricien qui a peint sur la tôle de l'échoppe «Taba J», le nom donné aux petites épicereries mauriciennes qui proposent des «gajaks» (amuse-gueules), des fruits confits pimentés et autres snacks typiques. Zilwa a à cœur de valoriser l'art et les traditions que l'on peut retrouver dans la gastronomie ou le «street food» mauricien.

À côté, le bar de jus frais sert un éventail de cocktails pour tester les fruits locaux. Ils sont d'ailleurs servis dans un ananas Victoria vidé de sa chair, apportant un goût vitaminé ! L'expérience gustative se poursuit au restaurant de plage, Disab, posé au bord du lagon. Il est dédié exclusivement aux adultes en soirée. Juste à côté, La Pirogue, une ancienne barque de pêcheur en bois, fait office de bar et promet une parenthèse agréable pour boire un verre au coucher du soleil. Kot Nou est idéal pour découvrir la cuisine typiquement mauricienne. Le buffet principal est apprécié de tous grâce à son vaste choix. À noter que deux autres restaurants exotiques feront voyager les amoureux de la cuisine indienne au Tadka et, le soir, dans le nouveau restaurant Manao, à l'ambiance feutrée, qui excelle dans la cuisine thaï.



L'hospitalité mauricienne reste une des priorités de cet hôtel 4-étoiles. D'ailleurs, les employés disent se sentir ici en famille. Ça en dit long sur l'ambiance sympathique qui règne au sein de l'établissement. Un des aspects uniques est l'accès à la Gran Zil, un îlot face à l'hôtel. Quelques coups de rames en paddle suffisent pour expérimenter une Robinsonnade sur l'îlot et savourer un délicieux barbecue le midi. Une barge fait la navette entre Zilwa et Gran Zil. Quel plaisir de s'installer dans les hamacs à fleur d'eau et de se sentir seul au monde ! À Zilwa, on choisit sa formule en demi-pension ou «all inclusive». Plusieurs catégories de chambres sont à disposition, selon votre situation familiale, si vous êtes en couple ou si vous venez pour vous marier. L'hôtel organise un mariage par jour ! La décoration est moderne, avec des touches qui s'inspirent de l'esprit mauricien comme les «sirandanes» (devinettes) en créole inscrites au mur. Les enfants seront ravis de faire des activités au Kids Club et de jouer les pirates grandeur nature dans un vrai bateau posé dans le jardin. Faites-vous bichonner au spa en profitant des bienfaits des produits végan Poz «made in Mauritius», principalement à base de coco. Le massage «Gran mama» est prodigué avec un «katora» (une boîte arrondie en aluminium traditionnelle), hérité des recettes de grand-mère ! Prêt à adopter l'esprit Zilwa ?

Un concept unique et innovant





COORDONNÉES
Hôtel Zilwa Attitude
Route Royale,
Calodyne
www.hotels-attitude.com

Bazar Porlwi



Si vous êtes en vacances à l'île Maurice, il s'agit d'un lieu incontournable à visiter, pour une immersion totale dans la culture locale. Nous parlons là du marché de Port-Louis, aussi connu comme «Bazar Porlwi» par les habitants. Un espace dédié aux commerces, niché au cœur de la capitale de l'île Maurice, précisément sur Queen Street, à quelques minutes du Caudan Waterfront. Ouvert du lundi au samedi jusqu'à 17h30 mais aussi le dimanche et les jours fériés jusqu'à 11h30, le marché de Port-Louis convient également pour une pause gourmande. Un voyage haut en couleurs aussi bien pour les yeux que pour les papilles . Mais, faites toutefois attention aux arnaques !



L'emblématique
marché de la
capitale de
Maurice



La loterie Poupard Un héritage britannique



Les jeux de hasard ont été introduits à Maurice avant son Indépendance, dont la Loterie Poupard, un héritage britannique datant de 1929. Autrefois très populaire, au même titre que la loterie Merven ou la loterie verte, elle a rencontré des difficultés après l'arrivée du loto, géré par Lottotech Ltd. C'est ce que nous relate M. Kassim, mythique revendeur du marché central de Port-Louis. *«Mes oncles ont longtemps exercé ce métier. Après leur décès, j'ai repris le flambeau»*, confie-t-il. Depuis 2005, on le retrouve au quotidien, derrière son étal où des habitués viennent souvent à sa rencontre pour échanger quelques mots ou discuter des derniers potins. *«L'ambiance était différente auparavant ; les gens se pressaient pour acheter leur billet de loterie le week-end, juste avant d'assister aux courses au Champ de Mars»*, constate-t-il. Bien que la Loterie Poupard ne se vende plus autant, elle permet toujours à notre interlocuteur de joindre les deux bouts.

Faites le plein de souvenirs

Le marché central de Port-Louis regorge de souvenirs – des plus exotiques aux plus étonnants. Vous en trouverez pour tous les goûts, pour les petits et pour les grands. Des vêtements traditionnels, des T-shirts à l'effigie de l'incontournable Dodo, d'adorables peluches, des magnets multicolores à poser sur le frigo, de magnifiques bijoux en corail, des dessous-de-plate et des bibelots réalisés par des artisans locaux, ou encore de belles cartes postales aux panoramas à faire pâlir de jalousie vos camarades. Bref, de quoi remplir vos valises !



Tour du monde des saveurs

Le «Bazar Porlwi» est «the place to be» pour trouver de quoi donner plus de saveurs à vos recettes. Les vendeurs d'épices étant nombreux, vous aurez l'embaras du choix : cumin, curcuma, curry, poivre, gingembre moulu, paprika, piment, clou de girofle, vanille, safran, entre autres. Qui plus est, les commerçants, les uns plus accueillants que les autres, seront les premiers à vous livrer leurs astuces et conseils pour perfectionner vos plats . À l'instar de M. Afzal, qui exerce ce métier depuis 40 ans. Pour lui, la cuisine n'a aucun secret. Dans son échoppe, vous trouverez une variété d'ingrédients ! Une véritable caverne d'Ali Baba pour les passionnés de gastronomie.





Les fruits et légumes de saison



Une escapade au marché de Port-Louis, c'est aussi un véritable voyage sensoriel. Au fil de votre visite, vous trouverez de délicieux fruits et légumes tropicaux ; un spectacle haut en couleur. Quelle que soit la saison, la qualité est irréprochable ! En été, vous trouverez des légumes comme l'aubergine, le brocoli, la Calebasse, et des fruits riches en eau tels que le litchi, la pastèque, le melon, l'ananas, la longane, le jamalac, le pitaya ou encore les mangues. En hiver, la carotte, la pomme de terre, les brèdes et les haricots verts, ont la cote. Faites aussi le plein de vitamines avec la grande variété de fruits disponibles : oranges, calamondins, citrons ou encore pamplemousses. Les fruits confits sont aussi très appréciés: mangues, prunes de Cythère, ananas, concombres ou olives, servis avec un coulis de tamarin, du sel et du piment, pour une touche sucré-salé. À essayer, absolument !

«Street food» à la mauricienne

Un petit creux ? Ne passez pas à côté de l'incontournable et authentique «dol pouri», véritable symbole culinaire de Maurice, introduit dans l'île par les travailleurs indiens, au XIXe siècle. Faits à base de farine et de pois cassés jaunes moulus, ils s'accompagnent de divers currys, de rougail et de chutney, offrant une explosion de saveurs en bouche. Accessible pour toutes les bourses, dégustez le à n'importe quelle heure de la journée. Parmi les incontournables de la gastronomie locale, il y a aussi des amuse-gueules comme les samoussas, les «gato piman», etc.



De quoi vous rafraîchir...



Entre vos visites et achats, quoi de mieux qu'un délicieux verre de jus de fruits frais pour vous remettre d'aplomb ? C'est ce que vous propose M. Veeraragoo dans le «food court» du marché de Port-Louis. Amical et la tchatche facile, il nous confie : «Mes clients sont mes trésors.» D'ailleurs, le vendeur de jus exerce son métier depuis plus de 30 ans. Chaque matin, il prépare avec amour une grande sélection de jus de fruits, «sans colorant et sans sucre ajouté», précise-t-il. Vous avez ainsi le choix entre le jus de limon, de pitaya, de grenadine, de tamarin, de myrtille ou de mangue, selon la saison, sans oublier de délicieuses recettes dont il ne livrera pas les secrets ! Pour vos commandes, vous pouvez également contacter M. Veeraragoo au 5455 6061 ou au 5711 1246. Ses boissons sont disponibles sur commande ou à emporter, mais le mieux est de les consommer sur place, conseille-t-il.

*Tout aussi prisée que les jus de fruits frais, l'eau de coco, la boisson la plus populaire des régions tropicales, est à consommer sans modération. Elle est en vente sur les plages de l'île mais aussi au marché de Port-Louis.

L'alouda, le milkshake local



Il est préparé à base de lait, de gelée d'agar-agar râpée, et de graines de basilic. L'alouda, le milkshake mauricien, est très prisée, surtout durant la saison chaude ou après un repas copieux, et s'accompagne souvent de glace à la vanille. En vente au marché central depuis plusieurs générations, il s'agit de l'une des boissons les plus populaires à Maurice. Il apporte de la fraîcheur durant les journées ensoleillées. Saveurs disponibles : amande, vanille ou fraise.



Pascal Galette

La «crème»
des
pâtisseries
chez Lux*

Un palmarès prestigieux

De parents mauriciens, Pascal est né et a grandi dans le sud de la France. Il découvre Maurice lorsqu'il vient en vacances en famille tous les deux ans. Disciple de l'Institut Auguste Escoffier, en 1993, il rencontre le chef Roger Verger du Moulin de Mougins, 2 macarons au Michelin, durant sa recherche d'un travail saisonnier à Cannes. Le chef étoilé était très connu à l'époque et a, entre autres, formé Alain Ducasse. Le jeune homme est conquis par cette formidable expérience dans le monde de la pâtisserie. Pascal multipliera ensuite une riche série d'expériences dans différents pays ; aux Seychelles, en France chez Le Nôtre, aux Maldives, en Russie dans un palace, puis il décide de s'installer à Maurice avec sa femme qu'il a rencontrée durant ses années en Russie.

Depuis 10 ans, il est en poste en tant que chef exécutif pâtissier au Lux* Belle Mare. En 2015, il est également missionné pour créer toutes les pâtisseries dans le cadre de l'ouverture de la franchise Café Lux* à Maurice. Ces «coffee shops» proposent de déguster de délicieuses douceurs dans un cadre agréable, accompagnées d'un bon café fraîchement torréfié sur place. Plusieurs café Lux* ont vu le jour aux quatre coins de l'île. Pascal utilise le plus possible des produits locaux, dont les fruits pour ses gâteaux gourmands : mangue, ananas, papaye, coco, letchi, selon les saisons. Il cherche

aussi des alternatives pour faire diminuer le taux de sucre dans ses créations, comme, par exemple, le remplacer par de la purée de fruit. Il imagine aussi des recettes spécifiques pour les végétariens. Sans cesse dans l'innovation, on craque pour tout ce qu'il confectionne !

Un penchant pour le chocolat

Le chef a une deuxième passion pour le chocolat. Durant les fêtes de Noël et de Pâques, il déborde d'imagination pour innover avec de nouvelles créations absolument bluffantes ! Très inspiré, il fait briller aussi bien les yeux des enfants que ceux des adultes. Boules de Noël en chocolat, cabosses, desserts chocolatés en verrine, gâteaux... Tous les ans, il imagine une animation entièrement construite en chocolat, visible au buffet de l'hôtel... Le chef met également en place un atelier afin que tout le monde comprenne le processus qui permet d'obtenir du chocolat, allant du cacao brut à la tablette. En petit groupe, dans une petite salle climatisée, vous apprendrez à faire une tablette de chocolat ou un sujet de votre choix. Une initiative qui plaît beaucoup aux touristes de l'hôtel Lux* Belle Mare. Certaines catégories de chambre reçoivent aussi une jolie surprise en chocolat à leur arrivée en guise de bienvenu, déposée dans leur chambre. Fans de bonnes pâtisseries et de chocolat, vous êtes à la bonne adresse !

Mousse au chocolat ultime végan

Ingrédients :

- 95 gr de poudre de cacao
- 80 gr d'huile de coco
- 250 gr de purée d'avocat
- 65 gr de sirop d'agave

Pour la mousse au chocolat

- 300 gr de chocolat noir à 72%
- 150 gr de crème montée végétale
- 150 gr de lait d'amande

Pour la meringue

- Eau de pois chiches
- 80 gr de sirop d'agave

Pour les boissons énergisantes au chocolat

- 200 gr de chocolat noir à 72%
- 500 gr de lait d'amandes

100% chocolat

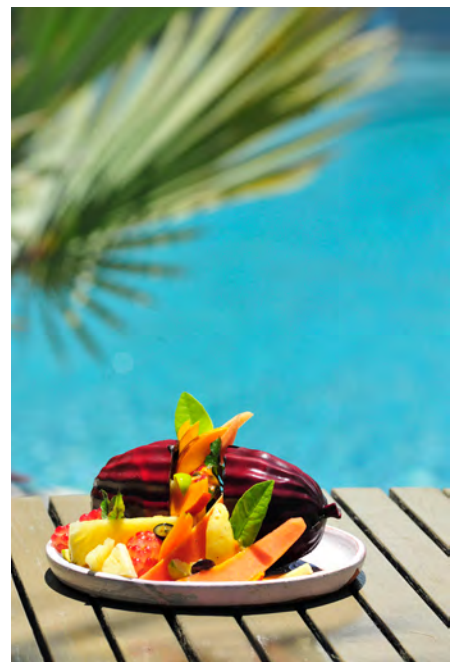
- 100 gr de copeaux de chocolat
- 80 gr de graines de citrouille

Préparation :

Pour la mousse au chocolat, réduisez un avocat mûr en purée au mixeur. Mélangez la purée d'avocat, l'huile de coco et le cacao en poudre. Ajoutez le sirop d'agave. Faites bouillir le lait d'amande et versez le lait chaud sur le chocolat noir à 72%. Mélangez pour faire une ganache. Fouettez la crème végétale. Pour la meringue de pois chiches : fouettez l'eau de pois chiche avec du sirop d'agave. Mélangez jusqu'à devenir un mélange lisse et crémeux. Mélangez la ganache à la crème et ajoutez la meringue aux pois chiches. Mélangez toutes les préparations en douceur.

Pour la boisson énergisante au chocolat : faites bouillir le lait d'amande et versez le lait en deux parties dans le chocolat en le mélangeant continuellement.

Pour les copeaux de chocolat : faites fondre le chocolat. Versez-le sur un plateau froid. Étalez le chocolat, laissez-le durcir pendant quelques secondes et râpez-le avec un couteau. Versez le chocolat crémeux au fond des verrines. Au milieu, ajoutez des graines de citrouille. Posez la mousse au chocolat et saupoudrez de copeaux de chocolat.



Agaléga

Un joyau
insulaire
authentique
et attachant



Dès l'instant où vos pieds foulent le sable fin d'Agaléga, vous remettez en question la fameuse citation : «Dieu a d'abord créé l'île Maurice, puis le Paradis s'est inspiré d'elle.»

On jurerait plutôt qu'il a d'abord créé Agaléga, avant de s'en inspirer pour Maurice. Imaginez-vous : une mer d'un bleu-vert intense et vibrant, scintillant sous le soleil telle une constellation de diamants, bordée de cocotiers et de badamiers à perte de vue. Cette couleur envoûtante, résultat de la présence de minéraux, vous invite à un dépaysement total.



Un mode de vie

simple et chaleureux

Si les grandes puissances mondiales s'intéressent de plus en plus à Agaléga, l'île conserve au quotidien une simplicité de vie extrême.

«*Ou pou bwar delo coco.*» Ces mots d'accueil chaleureux vous seront adressés au cœur du Village 25. Sous une chaleur torride (35 degrés), vous marchez tantôt sur le sable blanc, tantôt sur le bitume nouvellement posé, vous donnant l'impression de sortir tout droit d'un sauna. La sueur qui coule sur votre visage annonce un séjour riche en émotions. Mais cette chaleur n'est pas seulement atmosphérique, elle est aussi humaine. Assises sous un badamier, quelques femmes papotent en attendant le mini-concert organisé dans la soirée par les jeunes talents locaux.



L'île du Sud... un trésor caché à découvrir

Le lendemain, l'aube se lève à peine sur Agaléga, baignant le paysage d'une douce lumière dorée. Le silence règne, enveloppant les villages paisibles et les champs verdoyants. Mais ce calme matinal va bientôt être rompu par un petit groupe de voyageurs, prêts à partir à l'aventure vers un joyau caché de l'île : l'île du Sud.

Une excursion matinale inoubliable

Pour accéder à l'île du Sud, il faut se lever tôt et profiter de la marée basse. Un bateau à moteur rustique vous attend sur la plage, prêt à vous transporter vers ce havre de paix. La traversée dure environ 30 minutes en bateau, ou plus d'une heure à pied à marée basse. Déjà, l'île se dévoile au loin, tel un tableau idyllique peint par la nature elle-même.

Un monde à part, empreint d'authenticité

En débarquant sur l'île du Sud, vous découvrirez un monde à part, loin du tumulte de la vie moderne. Ici, le temps semble s'être arrêté, laissant place à une simplicité et une sérénité qui touchent l'âme. Les habitants, accueillants et chaleureux, vivent en harmonie avec leur environnement, acceptant leur sort avec une résilience admirable.



Un voyage dans le temps à travers les vestiges du passé

L'île du Sud est riche en histoire, et ses vestiges du passé ne manquent pas de fasciner les visiteurs. Vous y découvrirez les ruines d'anciennes prisons, témoins d'un passé colonial parfois sombre. L'épave de Mojao, un navire échoué sur les côtes de l'île, ajoute une touche de mystère à ce paysage déjà envoûtant.

Les cimetières des noirs et des blancs, séparés par le temps et les inégalités, racontent des histoires poignantes de la vie sur l'île. La petite chapelle offre un moment de recueillement et de contemplation.

Des scènes de vie d'une beauté saisissante

La vie paisible de l'île du Sud se déroule sous vos yeux émerveillés. Un berger guidant ses bœufs à travers les champs, des enfants jouant au bord de la mer, des pêcheurs ramenant leurs filets remplis de poissons : chaque tableau est une ode à la simplicité et à la beauté de la vie rurale.

Le temps passe vite sur l'île du Sud, et il faut bientôt songer à partir. Mais le souvenir de cette escapade matinale restera gravé à jamais dans vos mémoires. L'île du Sud, avec ses paysages somptueux, son histoire fascinante et ses habitants chaleureux, est un véritable paradis rustique qui offre une parenthèse enchantée dans le tumulte du monde moderne.





Infos pratiques

Les îles Agaléga, situées à environ 1 100 km au nord de Maurice dans l'océan Indien, comprennent deux îles administrées par le gouvernement central de Maurice. La piste d'atterrissage, la capitale Vingt Cinq et le village de La Fourche se trouvent sur l'île du Nord, tandis que le village de Sainte Rita est sur l'île du Sud. Pour y voyager, les options se limitent à des vols à bord du Dornier, réservé aux personnalités ou aux cas d'extrême urgence, et à des bateaux gérés par la *Mauritius Ports Authority (MPA)* et l'*Outer Islands Development Corporation (OIDC)*. Ces transports sont rares, avec des départs de bateaux tous les quelques mois et des vols encore moins fréquents. Les réservations doivent passer par l'OIDC ou d'autres organismes gouvernementaux. Une autorisation spéciale est indispensable pour visiter Agaléga, à obtenir auprès de l'OIDC ou des autorités mauriciennes. Ces autorisations sont généralement accordées pour des raisons spécifiques, comme des projets de recherche, des missions humanitaires ou des besoins professionnels, les visites touristiques étant rarement permises. Pour plus d'informations et les formulaires nécessaires, il est recommandé de contacter l'OIDC directement ou de consulter les ministères concernés, comme le ministère des Affaires étrangères.



Aveiro, Praia da Barra, Praia da Costa Nova, Agueda



Escapade unique au nord du Portugal

Le mois d'août arrive à grands pas et avec lui, la promesse d'un week-end prolongé bien mérité. Pourquoi ne pas profiter du pont de la fête de l'Assomption pour vous envoler vers le Portugal, une destination facilement accessible en avion, où que vous vous trouviez en Europe ? Direction la charmante petite ville d'Aveiro, aussi appelée la Petite Venise du Portugal, située au nord de Porto. Prêt ? Vamos !



Aveiro

Estacao de Aveiro ! Après une heure de trajet en train au départ de la gare de Sao Bento à Porto, me voilà arrivée à ma destination. La gare d'Aveiro donne déjà le ton de cette escapade en solitaire. La station moderne et d'une propreté éclatante est peinte en blanc, ornée de petits carreaux de faïence, communément appelés *azulejos* dans le pays. Le terme *azulejos* vient du mot arabe *al-zuleij*, qui signifie « *pierres polies* ». Sur les façades des maisons, dans les églises et les monastères, sur les murs des palais, ornant des fontaines, décorant des salles de bains, les gares et stations de métro, les *azulejos* font partie du quotidien portugais. Bien qu'ils ne soient pas une invention portugaise, c'est au Portugal que ces petits carreaux sont utilisés de façon plus imaginative et cohérente que dans n'importe quel autre pays.

Le moment immortalisé à travers le clic de ma caméra, j'active mon GPS pour retrouver mon hébergement choisi sur un site de réservation en ligne. Direction l'*Aveiro Rossio Hostel*, une auberge de jeunesse située à 15 minutes à pied seulement de la gare.

Une fois les bagages posés, je pars à l'aventure. Me voilà dans les rues d'Aveiro, pleines de couleurs et de charme. Elles vibrent au son des instruments de musique des artistes de rue, sous le regard émerveillé des touristes. À Aveiro, on en prend plein la vue partout. Quand on lève les yeux vers le ciel, on est ébloui par des rubans de toutes les couleurs, qui ornent les bâtiments.



Mais le clou du spectacle, ce sont ces bateaux colorés qui traversent des canaux en passant sous des ponts. Ici, on les appelle les *molliceiros*. Traditionnellement conçus pour la récolte d'algues, ils proposent aujourd'hui des croisières guidées sur les lagons qui traversent la ville. D'ailleurs, c'est la meilleure façon de découvrir les lieux. Une balade dure en moyenne une heure et coûte environ 15 euros.

Après la petite croisière, rien de mieux que de se faufiler dans les rues animées d'Aveiro, d'admirer les façades colorées des maisons et des bâtiments, qui font le charme de cette petite ville portugaise. On y trouve aussi de nombreux restaurants proposant des spécialités portugaises. Rien de mieux que de déguster un bon plat composé de fruits de mer, un plat signature du pays. D'ailleurs, le Portugal a l'avantage de proposer des produits frais tout au long de l'année, à des prix très abordables. Ici, un repas coûte environ 15 euros, boisson incluse.

Les « molliceiros »



Les « salinas »

Au petit matin, on commence la journée par une visite aux « *salinas* » d'Aveiro, soit aux salines d'Aveiro. C'est la deuxième attraction-phare de la ville ! Ces salines, les toutes dernières de l'endroit, sont à seulement une dizaine de minutes à pied du centre-ville et se visitent librement. Pour voir les saliculteurs à l'œuvre, il est conseillé de s'y rendre aux alentours de 7 heures. S'il n'est pas possible d'acheter le sel sur place, vous pouvez facilement le retrouver dans les boutiques.



Les poumons bien imprégnés de l'air marin, retour à l'auberge pour le petit-déjeuner en libre-service. Des fruits, du yaourt, du pain, de la confiture et du fromage, des croissants ainsi que des boissons chaudes et du jus sont disposés sur une grande table. Difficile de tout avaler ! Je prépare donc un petit encas pour la route. Direction : Praia da Costa Nova. Un autre petit bout de paradis.





Praia da Costa Nova et Praia da Barra



Pour s'y rendre, j'opte pour l'autobus au départ du centre-ville. Le trajet dure à peine une petite quinzaine de minutes et à moi Praia da Costa Nova qui m'a tellement fait rêver rien qu'en regardant les photos ! La vue est impressionnante ! D'un côté, la plage de Praia da Costa Nova, et de l'autre, des maisons excentriques, bordées de palmiers et peintes de motifs rayés traditionnels, ce qui attire les adeptes des réseaux sociaux qui se pressent pour se prendre en photo devant les façades de ces habitations uniques en leur genre. À quelques minutes à pied de Praia da Costa Nova, la Praia da Barra fera le bonheur des grands comme des petits. Sa plage de sable blanc, son eau transparente et son phare majestueux valent le détour. Les autobus desservant la région à des horaires décalés, je quitte la Praia da Barra à une heure raisonnable et rentre à l'hôtel. Au programme : du repos, rien que du repos, pour être en forme pour mon escapade du lendemain.



Agueda, l'Umbrella Town!

Ça y est ! Le jour se lève et c'est parti pour Agueda, aussi connu comme l'*Umbrella Town* ! Mon ticket en main, je saute dans le train à la gare d'Aveiro et direction Agueda pour la journée. Le trajet me semble long tant le train roule à une allure de... tortue. Mais cela fait partie de l'aventure et je profite pour me régaler de la vue. Par moments, je me demande si j'ai pris le train vers la bonne direction car on traverse carrément une immense forêt où le train marque un arrêt, puis deux ! Ah oui ! Vous serez surpris au Portugal ! Je n'avais encore jamais vu des stops en pleine forêt, où les trains pouvaient marquer un temps d'arrêt.

J'ai hâte d'arriver à ma destination et de découvrir cette ville qui attire chaque année une foule de curieux. Car, il y a quelques années, Agueda était un petit village sans grand intérêt, à 35 km d'Aveiro et où on ne s'arrêtait pas délibérément. Mais la situation a changé en 2011, lorsque, dans le cadre d'un festival d'art annuel de la ville, celle-ci a été décorée par une belle installation de parapluies multicolores suspendus et flottants dans les airs.



Escapade unique

Ce projet, connu sous le nom d'*Umbrella Sky Project*, est à la fois esthétique et pratique. Il a vu le jour car, comme dans une grande partie du Portugal, Agueda connaît des chaleurs estivales et ces parapluies offrent une ombre de bienvenue sous le soleil brûlant de l'été. Les parapluies, et l'art de rue qui les accompagne, ont égayé la ville et l'ont transformée en un lieu où le public a commencé à s'arrêter pour y prendre des photos diffusées en masse sur les réseaux sociaux. Depuis, d'autres villes ont créé leurs propres rues décorées de parapluies. Vous les trouverez désormais dans le monde entier, notamment à Bucarest, Bangkok, au Québec, en France, à Dubaï et même à l'île Maurice.

En tout cas, Agueda a tenu toutes ses promesses. Il suffit juste de se faufiler dans les petites ruelles pour en prendre plein la vue et découvrir cette ville nichée en pleine nature. Entre Aveiro, Agueda, Praia de Barra et Praia da Costa Nova, le nord du Portugal offre une escapade unique aux visiteurs !

