

# #EXPLORE

LA RÉUNION LE MAGAZINE DES OFFICES DE TOURISME DE LA RÉUNION NO. 5

PARTIR, C'EST AUSSI  
RESTER



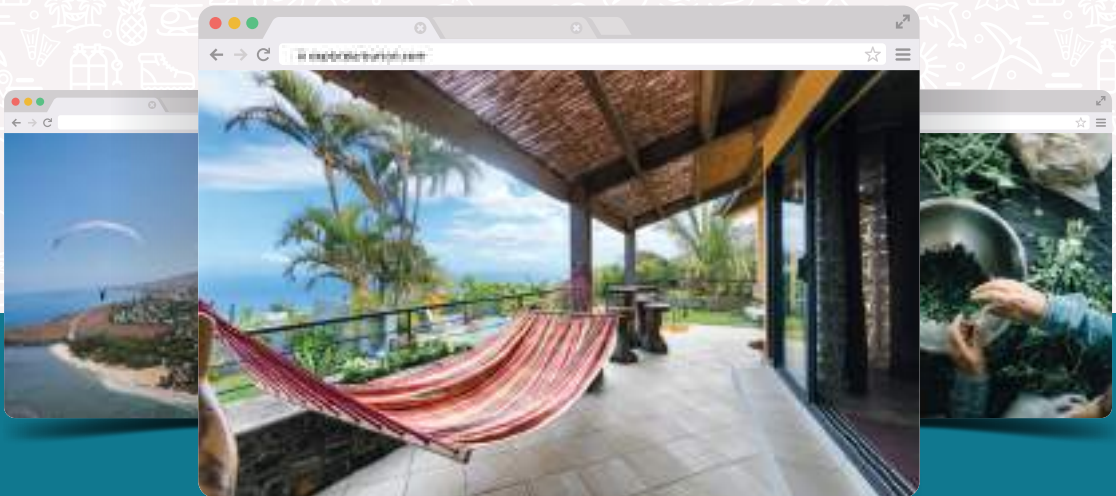
f Explore La Reunion

OFFICES  
DE TOURISME

HÉBERGEMENTS, ACTIVITÉS

OFFREZ UN CADEAU ORIGINAL,

Le PassKdo®!



Les PassKdos® sont des chèques-cadeaux péi utilisables pour l'achat de prestations touristiques chez de nombreux partenaires. Hébergements, activités de loisirs, visites, transports... la liste est longue pour profiter pleinement de votre PassKdo®.

Disponible dans tout le réseau  
des offices de tourisme de l'île\*

[www.explorelareunion.com](http://www.explorelareunion.com)



\* Sous réserve de disponibilité lors de la réservation.



## FERME OUVERTE



Située au coeur d'un quartier historique – avec juste à côté le Musée de Villèle et la Chapelle Pointue – la ferme auberge **Chez Patrick et Brigitte Ichabe** est l'endroit idéal dans l'ouest où redécouvrir une cuisine créole authentique et raffinée. L'activité principale de la famille étant l'agriculture, la ferme travaille avec ses propres produits, et ceux des membres de l'association Accueil Paysan, qui compte vingt membres actifs. Une charte impose 70 % de produits venant de la ferme ou du réseau. Spécialité maison : le coq géranium, cuisiné au feu de bois bien sûr. "Les gens apprécient, les touristes comme les locaux", nous annonce Patrick Ichabe, qui soigne sa clientèle. En accompagnement, on retrouve les lentilles de Cilaos de Fabrice, qui travaille en agriculture raisonnée. Le rhum arrangé, le ti-punch ou le jus de fruits frais de saison, sont servis au goût du client. "On s'adapte". De même pour le gâteau papaye, gâteau ti'son, le café et la tisane "la cour". Tout est fait avec amour et dans le respect de la tradition. Et pour finir en beauté, le repas se termine sur une note festive avec une ambiance musicale assurée à la guitare.

## FRAÎCHE PARENTHÈSE



Voilà un gîte à découvrir. À Grand Bassin, après une heure quinze pour un bon marcheur, une heure quarante-cinq pour un marcheur moyen, découvrez la **Parenthèse Inattendue**. Laurence vous y accueille, généralement seule, parfois aidée de son mari, dans deux très belles chambres, construites par son mari justement, dont c'est la passion. Construction 100 % bois traité (à l'extérieur) et cryptoméria (à l'intérieur), avec une cheminée habillée de pierre, c'est du solide. L'électricité est 100 % d'origine photovoltaïque et l'eau chaude vient des panneaux solaires. La native de Grand Bassin depuis quatre générations vous proposera peut-être sa spécialité, le cari baba-figue au camaron, accompagné d'un rougail mangue ou tomate arbuste. Certains jours ce sera tout simplement un cari poulet. Mais il y aura toujours des entrées (petits beignets salés, patate douce, songe, gratin chou chou) et des desserts présentés "comme un café gourmand" avec petite salade de fruits de saison, gâteau ti'son à la papaye, et une petite crêpe avec banane flambée à l'intérieur. Le matin, après le petit déjeuner, vous prendrez le plus grand plaisir à chercher les bassins et les cascades qui sont dans le village, histoire d'être bien rafraîchi pour entamer la remontée.



## **CASCADE D'ÉMOTIONS**



Parmi les nombreuses activités qu'il est possible de réaliser à La Réunion, il en est une à laquelle on ne pense pas forcément : c'est le rafting. Pourtant, ça a l'air d'être la grosse éclate ! Avec **Rafting Réunion**, c'est du côté de l'est que ça se passe. Rémi, qui a repris l'activité il y a deux ans, vous attend à la base de rafting située sur le domaine des Letchis (restaurant, bar) à Saint-Benoit. Celle-ci possède un parking privatif, des vestiaires, toilette et douche, des casiers et un espace abrité de convivialité. Elle est à proximité de l'arrivée de la descente sur la rivière des Marsouins. Selon vos goûts, deux sortes de sorties sont possibles : descente de rapides et de la rivière en raft, cano-raft ou kayak airboat. Ou alors canyon aquatique sans corde avec sauts, toboggans et nage dans la Rivière des Roches et le Bassin La Paix. Le moniteur, qui accompagne jusqu'à douze personnes à la fois, est présent à La Réunion depuis dix ans, après avoir travaillé dans les Pyrénées, les Alpes, le Massif Central et à l'étranger. Autant vous dire qu'il sait ce qu'il fait. Faites-lui confiance, et écoutez bien ses consignes, comme ses explications sur le monde fascinant de la rivière.

INFOS ET RESA ✨ OFFICE DE TOURISME DE L'EST

## **CERF RECHERCHÉ**



Où goûter une cuisine recherchée, qui rend hommage aux produits du terroir, dans l'est ? Au **restaurant du Diana Dea Lodge** pardi. L'enseigne sert les clients extérieurs à l'hôtel le midi, et le soir selon l'occupation. Le midi, du lundi au vendredi, c'est carte légère avec un poisson et une pièce du boucher. Le week-end, midi et soir, c'est autre chose. Le chef propose un plat signature, à savoir de la selle de cerf avec découpage et flambage en salle, accompagnée de pommes de terre aux fines herbes et une poêlée de fruits. Quand on a téléphoné, l'entrée proposée était un carpaccio de zourites au yuzu, un petit citron du Japon. Et en dessert la Tentation d'Adam & Ève, une spécialité de mousse à la pomme. Si la cuisine gastronomique n'est pas votre tasse de thé, allez-y et vous changerez d'avis. Et puis, rien que pour la vue, ça vaut le détour. Vous en profiterez pour jeter un œil à la carte des cocktails avant de vous lancer sur un des deux sentiers de randonnée que compte le domaine. Avec un peu de chance, vous croiserez des biches et des cerfs. " *Vous n'avez pas besoin de quitter La Réunion pour voyager le temps d'une journée, on est transporté dès qu'on arrive ici*", annonce Vanessa, directrice de la restauration.

INFOS ET RESA ✨ OFFICE DE TOURISME DE L'EST



## PLANTE SOIGNANTE



Lors de son **atelier Aloe Vera**, Karine vous parlera longuement de l'histoire de cette plante aux nombreuses vertus. Ce sera l'occasion d'une étude botanique détaillée autour de cette famille que l'on connaît mal, mais qu'on retrouve pourtant dans tant de produits cosmétiques. Vous étudierez aussi le principe de l'extraction du gel et ses différentes composantes. Place alors à l'expérience pratique, avec les principes et modes d'utilisation, en interne comme en externe. Karine vous dira tout sur la cure de revitalisation à l'aloë vera et vous initiera à la préparation de compositions naturelles faites-maison : crème fluide, baume, préparations pour les cheveux ou encore la maison. Le petit plus, vous repartirez avec des échantillons et des recettes. Après trois heures d'atelier, *"les gens repartent experts, et apprennent à parler à la plante. Il y a une connexion entre l'Homme et la plante, elle est vivante"*. Vous avez l'habitude de mettre vos feuilles d'aloë au frigo pour vous en resservir ? Karine propose une autre méthode de conservation... que vous découvrirez lors de l'atelier. Alors n'attendez plus, et inscrivez-vous à la prochaine session.

## COIN DE VERDURE



Sur le Port de Sainte-Marie, les plaisanciers et les pêcheurs professionnels ont désormais une nouvelle adresse où boire un coup et manger. Depuis le mois de mai 2018, **L'Alambik** propose aux aficionados une cuisine traditionnelle créole au feu de bois. Romuald a grandi dans le quartier La Mare, juste à côté, et c'est d'avoir côtoyé si longtemps un alambik que le nom de son restaurant est venu naturellement. Les plats sont servis dans la feuille figue et *"les clients ont le choix de manger avec les doigts ou avec les couverts"*, annonce le jeune homme. Nous voilà en confiance. En cuisine c'est Tof qui officie et en salle, Adeline, la compagne de Romuald, est là pour s'assurer que tout se passe bien. Spécialité de la maison ? Le cari crabe girafe à la créole. La bestiole pêchée au large de l'île serait très goûteuse en sauce accompagnée d'un rougail mangue. On veut bien vous croire, et on a hâte d'y goûter ! Côté déco, *"on a tropicalisé la terrasse, avec beaucoup de plantes"*. On s'installe autour des tourets (bobine de chantier) et palettes de récup' et on déguste en entrée, un plateau de samoussas, croquettes poulets et piments farcis, tous faits maison ! Le tout avec une bière pression, un vin rosé ou blanc, histoire de se rafraîchir les idées.



## AMBIANCE DE L'AMOUR



Le **Saint-Gilles** à... Saint-Gilles les Bains a fait peau neuve ! Depuis décembre dernier, on s'y retrouve pour boire un verre, manger des tapas, diner, voire danser. *"Tout le site a été retravaillé, au niveau de la décoration, de l'agencement, et même de la programmation"*, nous résume Josquin, le responsable du site. Le restaurant de 80 places dispose d'une partie bar/tapas ouverte jusqu'à minuit et le week-end jusqu'à 4h du matin. La salle se transforme alors en piste de danse et là... c'est ambiance disco ! Trois DJ se relaient selon les soirs dans des styles différents, du rétro électro-swing années 60/70 à la house en passant par du hip-hop mainstream années 90. *"On s'adapte à la clientèle au maximum"*. Côté cuisine, le chef se fait un malin plaisir à revisiter des classiques de la gastronomie française, avec une touche créole, c'est à dire avec les épices et les fruits tropicaux notamment. De quoi surprendre notre palais, à n'en point douter. Ce qu'on vient chercher ici : le cadre *"plutôt génial"* avec la vue sur le port de Saint-Gilles, et une ambiance festive. La maison compte organiser des concerts, avec un premier évènement reggae le 30 avril.

## L'EFFET PAPILLON



Elle a grandi chemin Papillon à Pont d'Yves et pour elle, *"si on est attentif on en voit plein, des papillons. Il faut être patient et observer la nature"*. On le sent, Murielle est ancrée dans son terroir, et nous le fait partager. Nous sommes dans une maison familiale, sur une exploitation où l'on cultive l'ananas, la papaye, les produits des hauts. *"On reçoit à notre table"*, précise la patronne de cette ferme labellisée Accueil Paysan. À table, vous retrouverez les légumes lontan, songe, manioc, chers au coeur de Murielle. Petite nouveauté, depuis le mois de février, la famille a vu sortir de terre son *"bébé"*, une chambre d'hôte pour un couple. Idéal pour ceux qui veulent *"goûter à la tranquillité, et à nos madeleines et jus de fruits maison"*. Le chalet individuel, à l'arrière de la maison, comprend ses sanitaires privatifs. Et le petit déjeuner est offert. Bien sûr, vous pourrez visiter les 1200 m<sup>2</sup> de terrain plantés en maraîchage et fruits, si vous le souhaitez. Quant à la spécialité culinaire, il y en a quatre : le poulet songe, le poulet papaye, la patte cochon à l'orange, et la crevette baba-figue brède chouchou. Sachez enfin, pour la note d'humour, que grâce aux fleurs comestibles, à la **Ferme Lebon Papillon**, *"on mange nos soucis"*.

# J'AI TRESSÉ *le vacoa*

L'ART DE LA VANNERIE SE PASSE DE MÈRE EN FILLE.  
MELTHILDE EN FAIT UN ART DE VIVRE, QU'ELLE SUBLIME  
PAR SES CRÉATIONS, ET LE GOÛT DU PARTAGE.

INFOS ET RESA ✳ OFFICE DESTINATION SUD RÉUNION





Lorsque nous arrivons chez elle à Carosse (Saint-Joseph), l'atelier est déjà bien lancé. Nadia s'attèle à une fleur en vacoa découpée au ciseau, tandis qu'Anne-Marie nous parle de sa passion pour le crochet. Melthilde, la tenante des lieux, ne tarde pas à la prendre en main pour lui enseigner les rudiments du tressage de vacoa.

### – SIMPLE ET TECHNIQUE –

On observe, et on écoute attentivement, car on sait que ce sera bientôt à nous. Simple et technique à la fois, le procédé mérite une explication. À partir de feuilles de vacoa tombées naturellement au sol, on retire deux bandes, l'une claire, l'autre sombre pour le contraste. On se sera préalablement débarrassé des trois rangées d'épines. On assouplit alors les brins, avec le dos d'un couteau. Commence alors un jeu "à la portée de tout le monde", qui consiste à croiser les brins toujours dans le bon ordre.

Je suis moi-même étonné du résultat. Il faut reconnaître que la tresse est lâche par endroit, mais ça ressemble à quelque chose. J'en ferais bien un bracelet ou un bandeau pour mon bébé. Melthilde nous explique qu'on peut en faire des chapeaux, des bertels, des tentes, des sacs à letchi ou encore des saisies. Incroyable, le nombre d'objets traditionnels que l'on confectionne aujourd'hui encore à partir de ce matériau.

Je m'étonne d'une autre chose, c'est le caractère à la fois souple et résistant du brin de vacoa. On peut le triturer dans tous les sens, il ne rompt pas. "C'est parce qu'il a fait bon aujourd'hui", me précise la patronne. Par fortes chaleurs, il faut l'humecter, voire le conserver dans des tissus.



J'apprends aussi que les anciens disent qu'il faut dompter le brin de vacoa. "Ce ne sera pas un brin de vacoa qui va me commander", disent-ils dans la langue de Danyel Waro. Et c'est vrai, le zafè a du caractère.

On se rend compte finalement qu'à travailler cette plante, on est apaisé. Comme si sa fibre naturelle avait stimulé chacune de nos terminaisons nerveuses.



RETROUVEZ TOUTES LES ADRESSES EN PAGES 26-27

**J'AI UN PEU DE TEMPS DEVANT MOI...**

## à l'Entre-Deux

IL NOUS ARRIVE À TOUS DE NOUS RETROUVER DANS UN ENDROIT OÙ NOUS AVONS DU TEMPS DE LIBRE.  
POUR NE PAS ATTENDRE BÊTEMENT, NOUS VOUS AVONS IMAGINÉ QUELQUES OCCUPATIONS.  
AUJOURD'HUI, NOUS NOUS RETROUVONS À L'ENTRE-DEUX.



**MON AMIE A TENU ABSOLUMENT À ME FAIRE DÉCOUVRIR  
 UN RESTAU QU'ELLE ADORE. BON, JE N'AIME PAS FAIRE ATTENDRE,  
 DU COUP J'AI UNE BONNE DEMI-HEURE D'AVANCE. QUE FAIRE ?**

INFOS ET RESA ❄ OFFICE DE TOURISME DE L'ENTRE-DEUX



Et pourquoi pas aller boire un thé au **Comptoir des Arts** de Vavang'Art. Juste en face de la piscine municipale, la grande halle fréquentée par toutes sortes de têtes chercheuses accueille une recyclerie, une salle de spectacle, un salon de lecture et un restaurant. L'ambiance est sympa et vous pourrez même déguster une gourmandise, parmi celles que propose la maison, dans un esprit *do it yourself*. L'autonomie est ici une valeur forte, et les plats sont généralement servis par des bénévoles. La carte change toutes les semaines et se compose de p'tites zasièt et grandes zasièt, selon l'inspiration du chef, autrement dit des tapas pour tous les goûts, et tous les appétits ! Vous pourrez alors vous poser au choix, sur un canapé, un banc, ou un fauteuil d'orchestre de récup', et feuilleter un bouquin au hasard.

**MON FRÈRE DOIT VISITER UNE MAISON EN LOCATION À L'ENTRE-DEUX, CAR IL VEUT S'INSTALLER DANS CE VILLAGE AU CHARME FOU. ÇA, C'EST SON DÉLIRE. POUR MOI, C'EST LOIN DE TOUT. QUOI QU'IL EN SOIT, IL FAUT QUE JE M'OCCUPE PENDANT CE TEMPS-LÀ.**



01:00

Petit frère, on a l'activité idéale pour calmer vos ardeurs et vous rendre un peu moins taquin ! Connaissez-vous le sentier du **Coteau Sec** ? En une heure trente, c'est largement jouable, le temps pour votre frère d'inspecter chaque pièce et chaque recoin en détail, avant de se décider ou non pour cette maison perchée dans les Hauts. Pour nous, on pense que c'est une bonne idée qu'il vienne se mettre au vert, et puis ce sera l'occasion pour vous de venir faire des randonnées, ce qui ne manque pas. Pour cette fois on vous propose de prendre le sentier qui démarre au stade et de vous enfoncer dans la forêt à l'ombre salvatrice. Vous serez peut-être étonné de voir des ateliers dessin sur le parcours. Arrivé sur le haut du coteau, vous ne résisterez pas à l'envie de sortir votre smartphone pour faire une photo du village, que l'on domine parfaitement. On se rend alors mieux compte de son étendue, et on reconnaît certains bâtiments remarquables comme l'église. Après avoir longé la crête vous redescendrez à nouveau à travers la forêt avant de débouler devant le départ du sentier Bayonne. Vous n'aurez plus qu'à traverser le village jusqu'à l'Office de Tourisme.

**MON PÈRE QUI EST ARCHITECTE A COMME PROJET DE SE CONSTRUIRE UNE VILLA DE RÊVE, HYPER MODERNE, GENRE MIES VAN DER ROHE, À L'ENTRE-DEUX. MAIS POUR ÇA, IL A BESOIN DE S'ENTREtenir AVEC UNE DAME, ARCHITECTE ELLE AUSSI, QUI TRAVAILLE AU CAUE. LE GENRE DE RENDEZ-VOUS QUI A TENDANCE À S'ÉTIRER EN LONGUEUR. J'AI PAS TROP LE GOÛT POUR ÇA, ALORS JE FAIS QUOI ?**



02:30

Un rendez-vous qui s'étire en longueur ? Ça tombe bien, on va vous proposer d'en faire... des longueurs ! Vous ne goûter pas l'humour non plus ? C'est pas grave, vous allez adorer **la piscine de l'Entre-Deux**. Avec sa vue à 360° sur les montagnes et son eau peu chlorée, c'est un pur moment de bonheur. En plus, Fabrice, le MNS, est super sympa. Et pour les enfants, il y a même un toboggan et des jeux d'eau. De quoi se faire plaisir. Le week-end, quand il y a les familles on doit un peu slalomer entre les marmailles pour faire des longueurs, mais sinon c'est vraiment top pour se détendre, et se rafraîchir. Imaginez-vous une minute : après avoir enchaîné les longueurs, brasse, crawl, dos, vous vous laissez porter en faisant la planche. Les nuages sur le Dimitile se dégagent et un couple de paille-en-queue défile sous vos yeux. Vous y êtes ? Alors n'hésitez plus, accompagnez votre père aussi souvent que nécessaire pour son projet un peu fou, et pensez toujours à emmener votre maillot de bain, un bonnet et des lunettes. Sans oublier la serviette.



# Aux Makes LE PARC AVENTURE



**QUELQUES VIRAGES APRÈS,  
NOUS VOICI AU PARC AVENTURE  
DES MAKES. TYROLIENNES,  
PONTS DE SINGE ET CORDES  
D'ÉQUILIBRISTE NOUS ATTENDENT.**



**C**et après-midi, nous avons rendez-vous avec Laurent et son équipe pour découvrir les joies du parcours aventure. Ouvert depuis fin 2011, huit parcours dans les arbres sont proposés et s'adaptent à tous les niveaux. Première étape, l'équipement. Casque sur la tête, on enfle un baudrier et on se familiarise avec les mousquetons. Une petite vidéo explicative nous attend, on ne rigole pas avec la sécurité. Ensuite, direction le parcours test où Fred est là pour vérifier notre aisance et nous rappeler les consignes de sécurité. Pas d'inquiétude, une ligne de vie nous permet d'évoluer tout au long du parcours, sans se détacher.



## ZONE DE d'écannexian



INFOS ET RESA ❄ OFFICE DESTINATION SUD RÉUNION



Et c'est parti, en route pour l'aventure.

Le cadre est paisible, on aperçoit un peu de brume au loin. Le chant des oiseaux nous accompagne. On s'accroche, on s' décroche et on se laisse glisser grâce à la longue tyrolienne. Sensations garanties. Pour faire travailler ses méninges, des quiz sont disposés tout au long du parcours. Ce qui est top, c'est que l'activité d'accrobranche est possible dès 5 ans. Trois parcours sont classés "très accessible", de quoi garantir une sortie en famille.

Pour les plus téméraires, il y a "Le Bélier" jugé très sportif, entre six et douze mètres de hauteur. On avoue, on n'a pas osé, mais peut-être bien la prochaine fois, car on n'a pas dit notre dernier mot.

Un petit chemin balisé permet aux accompagnateurs de venir prendre des photos, voir tout ce joli monde casqué, évoluer plus haut.

Laurent nous explique que d'avril à octobre sont proposées des séances nocturnes, clôturées par une observation des étoiles, grâce à des télescopes. Un combo qui nous laisse bien rêveurs, la tête dans les arbres et dans les étoiles.

Pour ceux qui n'en auraient pas assez, vous trouverez d'autres parcours aventures à Cilaos, à La Plaine des Palmistes et à Bassin Plat.

Pour terminer cet après-midi, on vous invite à aller jeter un œil à la Fenêtre des Makes, juste au-dessus. Si c'est dégagé, ce serait dommage de louper ce merveilleux panorama sur le cirque de Cilaos.



RETROUVEZ TOUTES LES ADRESSES EN PAGES 26-27



# COIN-COIN tranquille

**LA FERME AUBERGE DE EVA ANNIBAL  
À BRAS-PANON EST UN INCONTOURNABLE.  
ON Y VIENT DE PARTOUT POUR SON CANARD  
À LA VANILLE, ET SA COLLECTION  
DE RHUM, MAIS PAS QUE.**

INFOS ET RESA ✨ OFFICE DE TOURISME DE L'EST

Un concours de circonstances a conduit Eva Annibal à ouvrir une table. Il y a trente-trois ans, en 1986, le maire de Bras-Panon lance un concours culinaire. Peu de candidats se présentent et l'on vient chercher Eva, pour qu'elle propose son canard à la vanille. C'est un succès, et après toutes ces années, l'on se déplace toujours des quatre coins de l'île pour y goûter. Le concours donc, l'amène à ouvrir une table, puis quelques années plus tard une ferme auberge.

Bien sûr on n'y mange pas que du canard. *"On demande toujours aux clients ce qui leur ferait plaisir. Et on propose de la pintade au poivre vert, ou au combava, et un lapin, pas à la moutarde parce que ce n'est pas local, mais au vermouth péi."* En patronne attentive, Eva veille sur son écurie. À quatre-vingts ans, elle sait qu'elle devra un jour passer le relais. À son fils Anselme, qui s'active déjà aux courses et en cuisine, et à Josée, qui est comme sa fille. Mais elle aura toujours son mot à dire, car pour elle *"l'œil du maître embellit les chevaux"*.

L'ŒIL DU MAÎTRE EMBELLIT  
*les chevaux*



Trois décennies donc, que les gourmets se passent le mot. Jean-Pierre Coffe, Cyril Lignac parmi tant d'autres, sont passés par là. *"Malheureusement je ne pense pas toujours à leur proposer le livre d'or"*, qu'elle nous montre, fière et humble à la fois, de tout ce travail qui a été accompli. Un éternel recommencement. Alors qu'Anselme va à l'abattoir chercher les canards, Martine, l'aide cuisinière, s'active pour le prochain repas. Les chambres sont prêtes, au nombre de quatre, sous un toit en pente et dans un ameublement sommaire. Ici on est à la ferme, dans un petit quartier tranquille, point de départ bien trouvé pour Takamaka, Grand-Étang ou encore Salazie.



Héritée du grand-père, la maison est d'un style sobre, et sans les lambrequins de sa petite varangue, elle manquerait presque de charme. On l'a compris, c'est surtout la table qu'on vient trouver ici. Et notamment, sa collection de punch et rhum arrangés interminables. Il y en a pour tous les goûts, et les bouteilles sur la table restent à la disposition des clients. *"Ils n'abusent pas généralement, car si on boit trop on n'a plus le goût de manger"*. C'est qu'il faudra tenir, de l'entrée composée de gratins (citrouille, chou chou, bois de songe, ou calebasse) aux desserts, classiques. Vous êtes prêts à relever le défi ?



RETROUVEZ TOUTES LES ADRESSES EN PAGES 26-27



# ROAD TRIP

TEXTES LAURENT PERRIN - PHOTOS DR

*Cher magazine Explore,  
Nous sommes de fervents lecteurs et nous trouvons qu'à chaque fois, tu vises dans le mille ! Ma famille et moi (nous sommes quatre avec les enfants), aimerions faire un week-end dans l'ouest. Seulement voilà, on connaît très mal.*

*Cela fait quelques années qu'on vit à Saint-Pierre et quand on vient, c'est pour la plage ou l'aquarium... Cette fois, on aimerait découvrir un peu plus des attraits de la côte sous le vent. Que pourrais-tu nous proposer, qui pourrait convenir aussi bien aux marmailles qu'à mon couple ?*

*Sergio, Ravine Blanche*

# ROAD TRIP

*What health?*

INFOS ET RESA \* OFFICES DE TOURISME DE L'OUEST

## CHER SERGIO,

VOUS VOULEZ FAIRE PLAISIR À VOTRE FAMILLE ET C'EST NORMAL. ON VOUS A CONCOCTÉ UN ROAD-TRIP FUN, SAIN ET ÉQUILIBRÉ. QU'EN DITES-VOUS, ÇA PROMET, NON ? CE PROGRAMME TAILLÉ SUR MESURE DEVRAIT METTRE DU PIMENT DANS VOTRE COUPLE ET RAVIR LES ENFANTS. VOUS ALLEZ PÉDALER, DÉGUSTER, SAVOURER, VOUS FAIRE MASSER, VOUS CULTIVER ET... LE RESTE, JE VOUS LAISSE LE DÉCOUVRIR. L'ÉQUIPE EXPLORE



1

*eVelo*

### SAMEDI | 8h30

Pour bien commencer la journée, c'est connu, il faut petit-déjeuner. Ça tombe bien, celui-ci vous est offert par E-Velo, avec qui vous allez faire votre sortie du jour. Doucement sur les croissants, n'oubliez pas que vous allez devoir pédaler, un peu quand même. Même avec l'assistance électrique, il va falloir y mettre du sien. C'est le moment des explications sur le fonctionnement du vélo, et de la rencontre avec l'accompagnateur, qui sera à vos côtés.



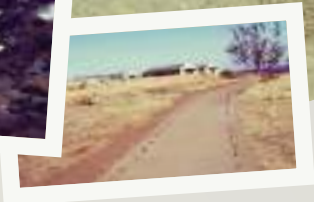
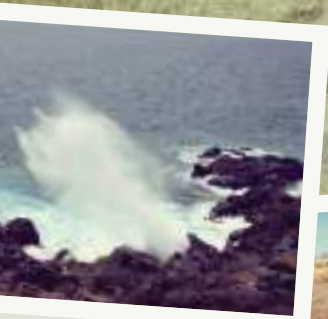




2  
SAINT-LEU  
Bike Tour

**SAMEDI | 9h15**

Vous partez du magasin situé à l'entrée sud de Saint-Leu, à côté de la gendarmerie, pour un Saint-Leu Bike Tour, circuit qui vous emmènera à effectuer une boucle autour de Saint-Leu en profitant à la fois de la beauté du littoral et du charme des points de vue des hauts. Pour le moment, direction la Pointe au Sel, où vous découvrez les bassins de décantation du sel, et le fameux Souffleur. L'occasion parfaite pour chacun de se familiariser avec son vélo.



**SAMEDI | 10h30**

Ça y est, vous êtes à l'aise avec l'assistance électrique, c'est le moment de prendre de la hauteur. Direction les Hauts de Saint-Leu où vous roulez sur un chemin peu fréquenté des voitures, au milieu des champs de canne, le CD13, "un balcon avec de beaux points de vue". Vous arriverez tranquillement aux Colimaçons, et en fin de matinée au Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion. On visite ?

**SAMEDI | 12h**

Bien sûr, puisqu'on est là ! Au choix, avant ou après le repas, profitez-en pour flâner dans les allées et humer le parfum des plantes locales. N'est-ce pas le paradis ?



3  
MASCARIN  
Jardin Botanique  
de La Réunion



**SAMEDI | 13h**

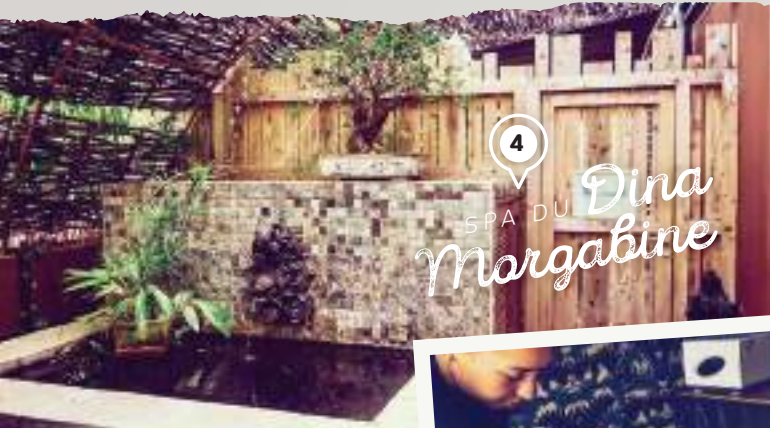
Vous avez dit repas ? Le restaurant Le Vieux Pressoir propose une cuisine qui valorise le savoir-faire des grands-parents. Aux marmites, le papa d'Aurore officie et prépare le cari du jour comme pour ses invités. Romain de son côté, a appris à sublimer les produits simples et les légumes oubliés. À table !



3  
RESTAURANT  
le Vieux  
Pressoir



# SUR LES ROUTES DE L'OUEST



4  
SPA DU Dina  
Morgabine

## SAMEDI | 17h

Après une journée sportive, rien de tel qu'un massage. Comme on fait bien les choses, Sergio, on vous a dégotté une adresse pour un soin parents-enfants. Le SPA du Dina Morgabine propose le week-end des séances en famille. Laissez-vous transporter par la technique douce des masseuses. Amusant de penser que dans cette même salle, la semaine, des cadres en costumes cravates se réunissent pour des séminaires. Et là, c'est vous et vos proches qu'on bichonne.



## SAMEDI | 18h

Malin, vous aurez fait la surprise à madame. Les enfants étaient dans la confiance et ont joué le jeu. Après le massage, vous lui annoncez que vous restez dormir à l'hôtel. Quel romantique, ce Sergio. Vous avez alors tout le loisir de profiter de l'immense piscine de 25 mètres, du babyfoot ou de la table de ping-pong. Certaines chambres sont équipées de kitchenettes, ce qui peut être l'occasion de préparer un petit dîner aux chandelles, une fois que les enfants seront couchés, bien sûr.



## DIMANCHE | 8h

Le petit déjeuner du Dina Morgabine est du genre à combler toutes les envies. Que vous soyez classique (lait, céréales), plutôt salé (charcuterie, fromage), ou encore d'humeur créole (riz chauffé, légumes sautés, saucisses), vous aurez de quoi tenir la matinée. Et le café en libre service est à base de grains fraîchement moulus.





RESTAURANT  
*L'Arc-en-Ciel*

**DIMANCHE | 11h30**

Pour le repas du midi, on vous emmène dans une véritable institution de L'Hermitage. Situé chemin du Père Lafrite (véridique), la rue qui relie l'ancienne nationale à Carpaye, L'Arc-en-Ciel est un restaurant créole tout ce qu'il y a de plus classique. C'est justement ce qu'on vient y trouver : des plats toujours réussis. Que vous soyez rougail saucisses ou civet zourit, on conseille d'arriver tôt.



**DIMANCHE | 15h**

Si la chaleur l'autorise, on vous laisse trouver la plage pour digérer votre cari. Quand vous serez prêts, direction Le Jardin d'Eden, non loin de là.

Ce magnifique parc paysager de 2,5 hectares existe depuis 1991. C'est aussi un incontournable dans l'ouest. D'autant qu'il a été en partie remanié en fin d'année dernière, avec de nombreux ajouts de plants, et de nouvelles couleurs parmi les fleurs.



LE JARDIN  
*d'Eden*

**DIMANCHE | 17h**

Prendre l'apéro et le diner autour d'une table perchée à 10 mètres au dessus du sol, ça vous dit ? Pour cela, rendez-vous avec Grimp'arbre. Ecoutez bien les explications de Nicolas, enflevez un baudrier, et montez dans les filaos !



**DIMANCHE | 18h**

Vous verrez, avec le nœud auto-blocant et la pédale de pied, c'est presque un jeu d'enfant.

Nicolas est sympa, il vous a prévu un repas froid et léger, pour une redescente facile.



*Grimp'arbre*

**DIMANCHE | 19h22**

Le soleil se couche... Après un week-end riche en émotions, c'est un moment magique. En haut du beau filaos, le temps s'arrête, et vous sentez votre famille détendue, et plus soudée que jamais.

# ALORS, ON FAIT QUOI DANS LES

UN MARDI APRÈS-MIDI D'AVRIL, IL FAIT CHAUD ET POURTANT,  
ON CROISE PLEIN DE PASSANTS. MAIS À PART LE CENTRE-VILLE, OÙ ALLER ?

**QUENTIN** "Moi j'aime bien faire du vélo. Je vais dans les champs de canne, du côté de Bérive, jusqu'au 12<sup>ème</sup>. Je me déplace toujours à vélo."



**BERTRAND** "Il faut venir à la période des Florilèges, le parc Jean de Cambiaire y est magnifique. C'est un souvenir d'enfance pour moi. J'habite depuis 23 ans en Métropole."



**AURÉLIE** "Il y a le sentier Dassy, j'y vais avec mes chiens pour me balader et il y a la rivière en bas pour se tremper les pieds. Aussi, le sentier de la Rivière d'Abord."

# ALENTOURS DU TAMPON ?

## PATRICK

"Le parc des Palmiers, c'est magnifique, on y trouve toutes les variétés de palmiers."

**PAULINE** "Pour quelqu'un qui aime faire la marche, c'est parfait. Ils ont agrandi le parcours de santé de La Pointe, la vue mer est superbe et il y a plein de fleurs en ce moment."

## WILLY

"Pour promener la petite, on va au parc des Palmiers. Sinon, pour sortir, il y a le bar Le Latino, je crois qu'il y a aussi La Colombe pour les karaokés."



**GERVAISE** "Vous pouvez aller vous promener par le Cambiaire ou dans le Dassy. Le parc des Palmiers pour faire la marche c'est tranquille, avec une belle vue sur le Dimitile, les montagnes."

## LORENZO & HOUSSENY

"Il fait frais ici par rapport à La Ravine des Cabris, Saint-Pierre. Il y a plein de boutiques, de snacks, de stades, de terrains de sport à proximité."

# FOUGÈRES ET FRAÎCHEUR DES HAUTS



INFOS ET RESA ✨ OFFICE DE TOURISME DU NORD

IL EST VRAI, IL A NOUS A FALLU PLUSIEURS LACETS POUR PARVENIR À CETTE AIRE DE PIQUE-NIQUE, NICHÉE DANS LES HAUTS DE SAINTE-MARIE. MAIS LES VIRAGES EN VALENT LA PEINE CAR ON N'EST JAMAIS CONTRE SE RETROUVER AU FRAIS, LOIN DE L'AGITATION D'EN BAS. EN PRIME, UN DÉPART DE SENTIER À PROXIMITÉ POUR S'IMMISER DANS LA PLAINE DES FOUGÈRES.



*Les marmites  
frémissent*





*Un départ de sentier  
pour les plus courageux*



## AIRE DE PIQUE-NIQUE BEAUMONT LES HAUTS PITON FOUGÈRES

**Situation :** Depuis la N2, prendre la sortie La Ressource/Sainte-Marie, puis suivre la direction de Bois Rouge, Beaumont les Hauts et pour finir, Piton Fougères. Suivre la D62.

**Possibilités de garer sa voiture :** Oui.

**Points d'eau :** Non.

**Toilettes :** Oui.

**Dénivelé :** Oui.

**Possibilité de se baigner :** Non.

**Loisirs :** un départ de sentier de randonnée accessible depuis le parking via la route forestière, compter 20 minutes de marche. Sentier glissant par temps de pluie mais idéal pour s'enfoncer dans la végétation.

**Infrastructures :** Kiosques, barbecues, tables en bois de goyavier.

**Climat :** Avec l'altitude (environ 1200m) cela peut vite se couvrir et donner quelques averses. Prévoir un pull et un vêtement de pluie, sans oublier la crème solaire.

**Commerces :** L'auberge "Piton Fougères" propose des caris cuisinés au feu de bois, sur place ou à emporter, pensez à réserver.

**Particularités :** l'aire de pique-nique possède plusieurs recoins, une petite rivière en contrebas, alors un conseil, prenez le temps d'explorer tout cela, pour trouver votre spot de pique-nique idéal.



# SUIVEZ LES guides !

L'ASSOCIATION RÉUNIONNAISE DES GUIDES ET ACCOMPAGNATEURS DE TOURISME (ARGAT) TIEN À SES VALEURS DE CONVIVIALITÉ, DE PARTAGE DES CONNAISSANCES ET D'AUTENTICITÉ.



**F**an de botanique ? Partez en balade avec l'un de nos guides à la découverte des plantes endémiques, indigènes, exotiques et médicinales des plus beaux jardins de l'île... Amateur d'architecture ? Découvrez une usine sucrière, une église baroque, des cases créoles, une mosquée, un temple hindou, une pagode chinoise et bien d'autres... Fasciné par le volcan ? Revivez l'histoire géologique des volcans de La Réunion et partez sur les traces des pionniers du Piton de La Fournaise... Passionné d'histoire ? Nos guides vous feront partager l'épopée du peuplement, puis les événements et personnages historiques qui ont façonné l'île.

L'Argat, association loi 1901 à but non lucratif, a été créée en 1999. Pour vous faire vivre toutes ces expériences, elle rassemble des accompagnateurs de moyenne montagne, guides conférenciers, accompagnateurs et guides touristiques exerçant à La Réunion, parmi lesquels nombreux sont ceux qui ont développé des connaissances sur des points particuliers du patrimoine réunionnais : histoire, botanique, volcanologie, architecture, agriculture, religions et croyances...



**ARGAT RÉUNION**  
ARGAT.REUNION@GMAIL.COM  
TÉL. : 0692 15 51 67  
FACEBOOK : ARGAT974



## OÙ ALLER POUR TROUVER UN PEU DE FRAÎCHEUR ?

PARCE QUE CE SONT LES PROFESSIONNELS QUI EN PARLENT LE MIEUX, NOUS AVONS DEMANDÉ  
AUX EXPERTS DES OFFICES DE TOURISME DE LA RÉUNION QUEL ÉTAIT LE MEILLEUR ENDROIT  
POUR TROUVER UN PEU DE FRAÎCHEUR.

**FLORIAN**

**(Office de tourisme du Sud Sauvage)**

“Le bassin de Manapany-les-Bains reste pour moi un cadre de référence avec sa particularité hydrologique : il laisse sur les baigneurs une sensation de fraîcheur, avec les résurgences régulières d'eau douce de la Source Lucas, située en face du point de vue sur la baie depuis la nationale.”



**LINDSAY**

**(Office de tourisme de l'Ouest)**

“Le Bassin du Bras d'Oussy oté pour piqué une tite tête ! Bassin caché et mérité après le Barrage direction Mafate par Deux Bras, un gayar Zarlou ! Koifé ? Allon fé un tour !”



**SHANEN**

**(Office de tourisme du Nord)**

Pour trouver de la fraîcheur dans le nord de notre île, direction Sainte-Suzanne au bassin Bœuf. L'endroit est idéal pour une journée agréable en famille ou entre amis.”

**CHRISTOPHE**

**(Office de tourisme du Tampon)**

“Envie de fraîcheur, rendez-vous à la Plaine des Cafres et mieux encore sur La Route du Volcan. Le Plateau du Nez de Bœuf a été aménagé pour nos amis à mobilité réduite. Il est désormais accessible à tous. Alors, en route pour un bol d'air frais dans les Hauts du Tampon.”



# CARNET D'ADRESSES

**RETROUVEZ ICI-MÊME TOUTES LES ADRESSES DES LIEUX  
DONT NOUS AVONS PARLÉ DANS CE CINQUIÈME NUMÉRO D'EXPLORE LA RÉUNION.**

## PAGES 4 À 7

### CHEZ PATRICK ET BRIGITTE ICHABE

20, chemin des Immortelles  
97435 Saint-Gilles-les-Hauts

**Tél.** : 0262 43 94 84

**Ouverture** : toute l'année

RÉSA

### LA PARENTHÈSE INATTENDUE

Grand Bassin  
97418 La Plaine-des-Cafres

**Tél.** : 0692 77 38 44

**Facebook** : Parenthèse Inattendue

**Ouverture** : toute l'année

### RAFTING RÉUNION

38, Ilet Coco  
97470 Saint-Benoît

**Tél.** : 0692 00 16 23

**Internet** : raftingreunion.fr

**Ouverture** : toute l'année

### ATELIER ALOE VERA

Maison Carrée  
14, rue de Paris

97400 Saint-Denis

**Tél.** : 0262 41 83 00

**Ouverture** : toute l'année

### RESTAURANT DU DIANA

DEA LODGE  
94, chemin Helvetia  
97470 Sainte-Anne (Cambourg)

**Tél.** : 0262 20 02 02

**Facebook** : Diana Dea Lodge\*\*\*\*

**Ouverture** : toute l'année

### FERME LEBON PAPILLON

90, chemin des Papillons  
97430 Le Tampon (Pont d'Yves)

**Tél.** : 0692 88 27 04

**Facebook** : Ferme Lebon Papillon

**Ouverture** : toute l'année

### LE SAINT-GILLES

Port de plaisance  
97434 Saint-Gilles les Bains

**Tél.** : 0693 91 22 22

**Facebook** : Le St Gilles

**Ouverture** : mercredis et jeudi,  
17h30-23h45 ; vendredis et samedi,  
17h30-4h ; le dimanche, 11h30-23h45

### L'ALAMBIK

Port de Sainte-Marie  
Terrain n°2

Digue côté mer

**Tél.** : 0693 91 23 54

**Facebook** : L'Alambik

**Ouverture** : le mardi, 9h-14h30 &  
17h30-21h ; le mercredi, 9h-14h30 ;  
les jeudi et vendredi 9h-14h30 &  
17h30-22h ; le samedi, 9h-14h30  
& 17h30-23h

## PAGES 8 ET 9

### OM CRÉATIONS

49 C, rue Jean de Cambiaire  
97480 Saint-Joseph (Carosse)

**Tél.** : 0693 02 58 69

**Facebook** : OM Creations-art vacoa

**Ouverture** : toute l'année,  
sur rendez-vous

## PAGES 10 ET 11

### LE COMPTOIR DES ARTS DE VAVANG'ART

4, rue Hubert Delisle  
97414 L'Entre-Deux

**Tél.** : 0692 55 33 38

**Facebook** : Vavang'Art

**Ouverture** : le vendredi, 18h-00h ;  
les samedi et dimanche, 11h30-00h

### SENTIER DE COTEAU SEC

Départ du stade  
97414 L'Entre-Deux

**Ouverture** : toute l'année



## PISCINE MUNICIPALE DE L'ENTRE-DEUX

2, rue de l'Église  
97414 L'Entre-Deux

**Ouverture : période scolaire :**  
mercredi, 13h30-15h45 ; samedi et dimanche, 10h30-11h45 & 14h-16h45

**Vacances scolaires :** du mardi au vendredi, 10h30-13h15 & 14h30-16h45 ; samedi et dimanche, 10h30-11h45 & 14h-16h45

## PAGES 12 À 13

### MAKES AVENTURES

Route forestière des Makes  
Camp Montplaisir - 97421 Les Makes

**Tél. :** 0692 30 29 29

**Facebook :** Makes Aventures

**Ouverture :** du mardi au dimanche durant les vacances scolaires ; le mercredi, samedi et dimanche, le reste de l'année

## PAGES 14 ET 15

### FERME AUBERGE DE EVA ANNIBAL

6, chemin Rivière du Mât  
97412 Bras Panon

**Tél. :** 0262 51 53 76

**Ouverture :** toute l'année

## PAGES 16 À 19

### E-VÉLO

357, rue du Général Lambert  
97436 Saint-Leu

**Tél. :** 0693 55 05 01

**Facebook :** E-Velo Réunion

**Ouverture :** toute l'année

### MASCARIN JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION

2, rue du Père Georges - Route des Colimaçons - 97436 Saint-Leu

**Tél. :** 0262 24 92 27

**Ouverture :** du mardi au dimanche, 9h-17h

### LE VIEUX PRESSOIR

2, rue du Père Georges - Route des Colimaçons - 97436 Saint-Leu

**Tél. :** 0262 45 92 59

**Facebook :** Le vieux pressoir

**Ouverture :** du mardi au dimanche, 9h-17h



### DINA MORGABINE

80 Bis, rue des Engagés  
97434 La Saline-Les-Bains

**Tél. :** 0262 61 88 88

**Facebook :** Hôtel Dina Morgabine  
Hermitage Réunion

**Ouverture :** toute l'année

### L'ARC EN CIEL

2-34, chemin du Père Lafrite  
97434 Saint-Gilles-les-Bains

**Tél. :** 0262 33 80 61

**Ouverture :** du lundi au samedi, 11h-20h

### JARDIN D'EDEN

155, RN 1 L'Hermitage (rond-point)  
97434 Saint-Gilles-les-Bains

**Tél. :** 0262 33 83 16

**Facebook :** Jardin d'Eden

**Ouverture :** tous les jours, 10h-18h

### LES ARTS DES ARBRES

Parking à gauche du restaurant le Go  
97434 Saint-Gilles-les-Bains

**Tél. :** 0693 01 19 79

**Facebook :** Les arts des arbres

**Ouverture :** toute l'année

## PAGES 22 ET 23

### PARC DES PALMIERS

346, chemin du Dassy  
97430 Le Tampon

**Ouverture :** du 1<sup>er</sup> novembre au 30 avril, 6h-19h ; du 1<sup>er</sup> mai au 31 octobre, 6h30-18h30

### EL LATINO

337, rue Hubert Delisle  
97430 Le Tampon

**Tél. :** 0262 59 68 58

**Facebook :** El Latino

**Ouverture :** lundi, 11h-14h ; du mardi au samedi, 11h-14h & 17h30-00h

### LA COLOMBE

15, rue du Docteur Henri Rousel  
97430 Le Tampon

**Tél. :** 0692 98 57 61

**Facebook :** La Colombe



TOUT  
AU LONG  
DE L'ANNÉE

# Je vis LES EXPÉRIENCES DE MON ÎLE

AVEC LES OFFICES DE TOURISME

Et suivez-nous  
sur Facebook

 Explore La Réunion

#EXPLORELARÉUNION

[explorelareunion.com](http://explorelareunion.com)



FÉDÉRATION  
RÉUNIONNAISE  
DE TOURISME



Cette campagne  
de promotion  
est cofinancée par

