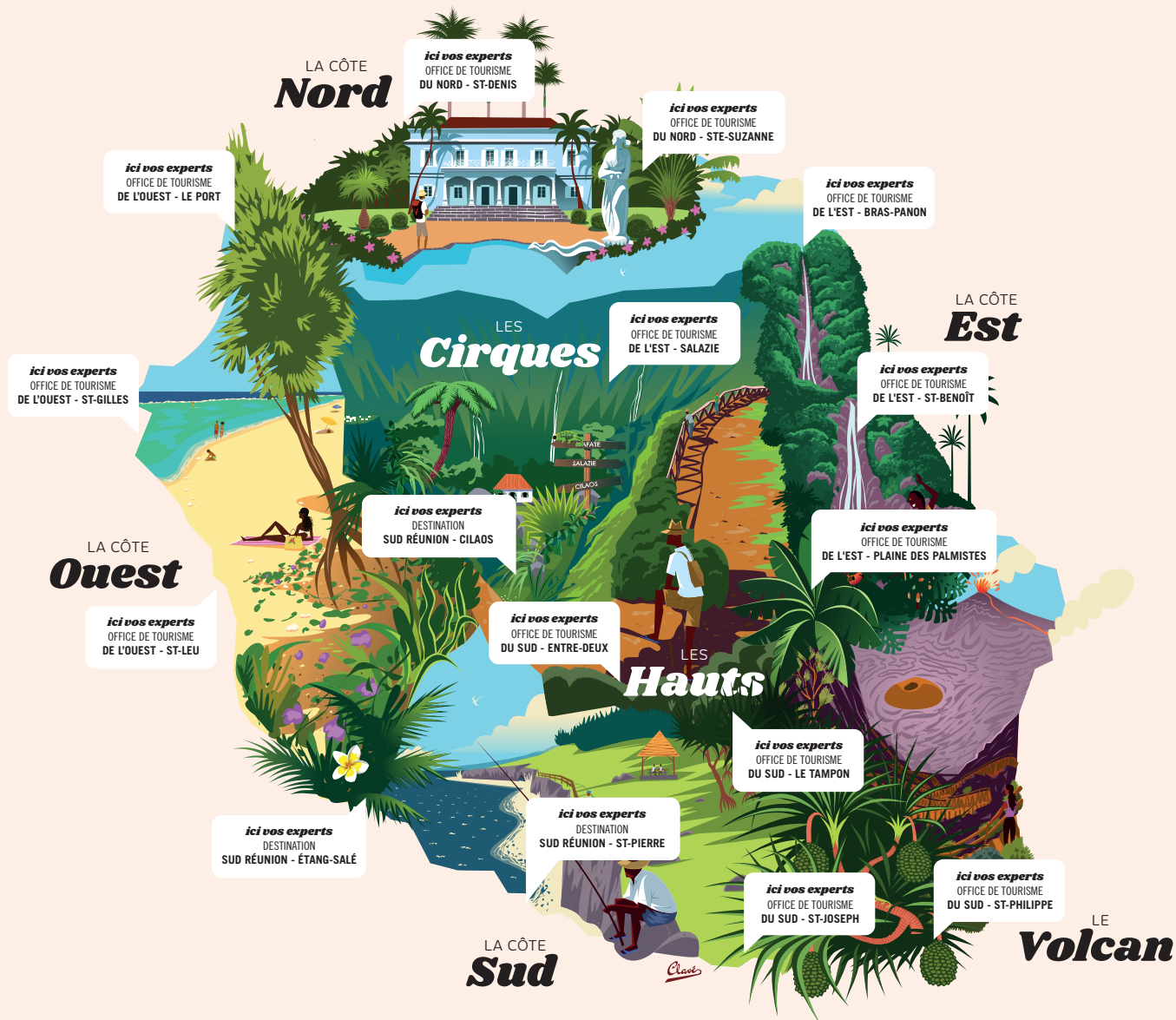


#EXPLORE

LA RÉUNION LE MAGAZINE DES OFFICES DE TOURISME
NO. 13





5
09
5 BONNES RAISONS DE...
Un week-end à la ferme



10
ÇA VIENT DE SORTIR
Quoi de neuf chez nos agriculteurs ?

04
DOSSIER
Agriculture et tourisme, une combinaison gagnante

12
PORTRAITS
Femmes des champs



12
PORTRAITS
Femmes des champs

20
GASTRONOMIE PÉÏ
Bienvenue à ma table



25
CONSEILS DES EXPERTS
Réussir son séjour à la ferme



18
TOPONYMIE
La Réunion, le pays des vivres



22
COUP DE CŒUR DES EXPERTS
Dormir loin désord' la ville



26
TAN LONTAN
Zot i souvien



24
C'EST MON JOB
Gérant d'une ferme pédagogique

Sommaire

Explore La Réunion magazine
trimestriel N°13 - avril 2023 - ISSN en cours
Direction de la publication : Christian Loga
Coordination : Laure Desauger - Laetitia Dumont
Rédaction : Marianne Renoir
Direction artistique et graphisme : Pascal Peloux (Monday)
Illustrations et couverture : Hélène Moignard - Illustration carte Réunion : Clavé
Impression : Icp Roto - Dépôt Légal : DL 23.04.135P
Crédit photos : Gwael Desbont // René Falcon // Sabine Weiss // photo d'archive.
Toute reproduction même partielle est interdite. Ce magazine a été cofinancé par l'Union Européenne et la Région Réunion.

AGRICULTURE ET TOURISME, UNE COMBINAISON GAGNANTE

Las d'écumer les hôtels de plage et les activités à sensations fortes? Envie d'échappées plus simples et authentiques, avec de vrais moments de partage? Les offres de nos agriculteurs devraient vous plaire!

Zoom sur l'agritourisme, la tendance touristique qui monte.



LA FERME CRESCENCE, LA SALINE LES HAUTS



Agritourisme ou agrotourisme?

L'agritourisme renvoie plutôt aux activités proposées sur une exploitation agricole, à échelle humaine, précise Sophie Bègue de la Chambre d'agriculture. L'agrotourisme concerne les activités à plus grande échelle.

Samedi matin, 9h30, la Saline Les Hauts. Le soleil i pouak, l'air est pur et la vue sur les Bas est à couper le souffle. Cette vue, Nathalie et Guito Crescence en profitent chaque jour, leurs clients aussi. **La ferme Crescence** est en effet une structure agritouristique de 3 gîtes labellisée **Accueil Paysan**.

Les deux agriculteurs ont d'ailleurs importé le label à La Réunion: "Face au manque à gagner que rencontrent régulièrement les agriculteurs de l'île, nous voulions **une solution garantissant à la fois une trésorerie et valorisant nos métiers**". Sécheresse, pluies, invasions biologiques, attaques de chiens... Les risques qui pèsent sur les cultures et le bétail sont nombreux. Une des clés pour exercer plus sereinement:

l'agritourisme, qui combine agriculture et tourisme. "Le premier des critères est d'être agriculteur, rappelle **Sophie Bègue, chargée d'étude agritourisme à la Chambre d'Agriculture.** Il faut être diplômé dans ce secteur et avoir pour activité principale l'agriculture." Le volet touristique reste un complément. Anniversaire, visite de la ferme à cheval, cueillette de fruits, nuitée sur l'exploitation... Les activités touristiques sont variées, regroupées en trois catégories: **l'hébergement, la restauration et les activités de loisirs ou de découverte.** "Souvent, différentes activités sont proposées dans la même offre ou une sur une même exploitation, poursuit Sophie Bègue. *Le Labyrinthe En Champ Thé est un bon exemple* (production, visite, dégustation, vente, prestations)".

GAGNER EN VISIBILITÉ, intégrer un réseau



L'agritourisme apparaît **dans les années 1980 à La Réunion**, avec le label **Gîtes de France** et se développe avec **Bienvenue à la Ferme** (créé par les Chambres d'Agriculture) en 1993 et **Accueil Paysan** en 2003. Certaines autres marques et labels tels qu'Esprit Parc National, Clévacances ou Qualité Tourisme comportent des offres en lien avec le milieu agricole.

Les agriculteurs sont libres d'adhérer ou non. Les avantages? **Gagner en visibilité, être valorisé au niveau national voire international, faire partie d'un réseau.** "A la Journée de l'agriculture, par exemple, un circuit est proposé aux visiteurs", illustre **France-May Lebreton**, adhérente de Bienvenue à la ferme.

Selon Guito Crescence, l'agritourisme permet aussi de **valoriser et de reconnaître le travail des femmes d'agriculteurs: "Elles ont toujours donné un coup de main dans les champs ou dans l'administratif. Aujourd'hui, nos femmes sont nos associées et gagnent un vrai salaire."**

A ce jour, environ 20 structures sont labellisées Accueil Paysan et autant Bienvenue à la Ferme. **Les principaux freins sont le foncier, les contrôles et les mesures** sans cesse plus stricts et nombreux. "**Nous sommes là pour conseiller, évaluer le dossier et orienter**", souligne Guito. Au bout des démarches, la récompense en vaut la peine, aussi bien pour l'agriculteur que pour ses clients!



GUIITO CRESCENCE



Quelques conseils pour se lancer

- Être agriculteur ou avoir envie de le devenir.
- Évaluer si le métier est fait pour soi.
- En couple, partager les mêmes envies.
- Savoir gérer son planning.
- S'accorder du temps de repos.

LA SALINE LES HAUTS

LA FERME CRESCENCE

*Compter les moutons
et les rencontrer!*

Passer quelques nuits à la ferme Crescence, c'est non seulement profiter de la sérénité des Hauts de l'Ouest mais aussi vivre au plus près d'animaux de la ferme. Immersion garantie grâce au chaleureux couple.

Nathalie est une femme de goût. Preuve en est: la décoration des quatre chambres que composent l'offre d'hébergement de la ferme Crescence. Le couple vit sur **l'exploitation de 8 ha**, dans une belle case créole et colorée, entourée de sculptures de Jack Beng-Thi et d'un jardin luxuriant.

"Arrête de noter sur ton cahier et regarde!", plaisante Guito. Laissons donc nos notes! C'est bien là tout le principe, en effet. Laissons donc le carnet! Autour de nous, des palmiers bordent l'allée principale. Un peu plus loin, un champ de café, deux énormes baobabs, du benjoin. Ici et là, **des pieds de bois endémiques, des plantes médicinales...** Guito s'arrête un instant pour nourrir les bœufs.

Sa compagne et lui sont agriculteurs avant tout. Ils sont **producteurs de porc**, font leur **propre foin** et animent une **ferme pédagogique** ouverte du lundi au samedi. Moutons, paons, faisans, chevaux, etc. Ancienne enseignante, Nathalie dresse avec passion et pédagogie le portrait de chaque espèce ou race, et sensibilise les plus jeunes au respect de la nature.



▼ POUR RÉSERVER



Idées de sorties

Pour celles et ceux qui craignent d'enfiler des bottes ou de se retrouver nez-à-nez avec un bœuf, voici deux activités à faire en dehors d'exploitations agricoles.

LA SIRANDANE

Préparer un plat créole avec Daniel Francomme

"Vous savez, la cuisine n'est qu'un prétexte", confesse-t-il. Après 25 ans dans l'informatique, Daniel Francomme a créé La

Sirandane pour combiner ses **deux passions: la cuisine et son île.** "J'aime le partage autour d'un instant culinaire", synthétise notre bon vivant.

L'atelier de cuisine a lieu chez lui, à l'Abondance, Saint-Benoît. Les participants sont accueillis à 8h30 avec **un risofé**, histoire de faire connaissance. Place ensuite à une présentation de la cuisine réunionnaise, suivie de la préparation **des plats, mijotés au feu de bois.** Au menu ce jour-là: rougail chevaquines, cari poulet choucho, et achards. La dégustation se termine par **un gâteau péi et un café grillé ou une tisane.** "J'ai tout le temps l'impression de manger avec des amis", confesse Daniel. Il est déjà 15h mais personne n'a vu l'heure passer!

▼ POUR RÉSERVER





LA BIB

Fabriquer sa propre bière à l'Entre-Deux

Vous êtes à l'Entre-Deux, vous avez 4h30 devant vous et vous appréciez la bière? Direction La Bib! Auprès de David, le président de l'association, ou de Dimitri, vous serez initié **aux secrets de fabrication d'une bière artisanale.** Blonde, blanche, IPA (India Pale Ale), il y en a pour tous les goûts.

Vous récupérez une bière unique et personnalisée un mois après la fermentation: 3 litres ou 10 litres, selon la formule choisie. "Notre bière est faite à l'Entre-Deux pour l'Entre-Deux", félicite David. Les breuvages de l'association sont servis exclusivement au Vavang'Art et sur les meilleures tables de la commune.

Les plus de La Bib: **son esprit anti-gaspi!** Les bouteilles en verre lavées et recyclées par Reutiliz et les drêches (résidus du malt) transformées en nouilles, en gâteaux... Pour les plus pressés: pourquoi ne pas craquer pour le **kit de brassage** à faire chez soi?

▼ POUR RÉSERVER



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

#! AGRICULTURE PÉI

UN WEEK-END À LA FERME : 5 BONNES RAISONS D'ESSAYER !

Voici 5 bonnes raisons de se laisser tenter par un week-end aux côtés des paysans

Réviser ses connaissances sur les animaux avec une visite pédagogique, participer soi-même à la récolte de fruits & légumes puis partager un authentique cari cuisiné au feu de bois et, enfin, dormir dans le calme des Hauts... On peut faire tant de choses à la ferme le temps d'un week-end!



1. Changer d'air!

Vous n'avez jamais remarqué à quel point l'air était différent dès qu'on s'éloignait un peu des villes? Ce n'est pas par hasard que le sud de l'île est surnommé le poumon vert de La Réunion. Mention spéciale à la commune du Tampon qui accueille à elle seule 24% des terres agricoles ... pour 24 communes! Nos territoires regorgent de fermes et offrent ainsi aux citadins des grandes agglomérations de l'île la possibilité de s'évader en "plaine" nature. Une nature où l'on peut voir les petits gambader, écouter les oiseaux chanter, croquer dans un fruit fraîchement cueilli. Qu'il est parfois bon d'apprécier ces moments simples de la vie, de prendre son temps, en laissant loin derrière soit la frénésie du quotidien et le stress d'une vie à 100 à l'heure.



3. Partager des moments avec ses proches

Cette raison est tellement évidente que nous pourrions presque omettre de la mentionner. Pourtant, elle est une des plus essentielles. Passer du temps entre dalons, en amoureux ou en famille est toujours précieux mais il l'est encore plus dans un environnement naturel, dénué de superflu. Les échanges sont alors simples et authentiques, tout comme les activités partagées. Ce sont ces moments qui, au fond, comptent le plus, n'est-ce pas?



2. Faire des câlins aux animaux

A force d'évoluer dans un environnement urbain, de ne plus voir d'animaux sinon ceux de compagnie, on en oublie presque à quoi ils ressemblent! Paons, pintades, émeus, canards, moutons, chevaux... ne demandent qu'à être redécouverts mais aussi à recevoir des câlins. Promis, ils vous le rendront bien. D'ailleurs, côtoyer des animaux a une influence sur notre bien-être. Ça s'appelle même la zoothérapie. Profitons-en, c'est presque gratuit!



4. Goûter à des plats exceptionnels

Prendre un repas à la ferme n'a rien à voir et prendre un repas dans un restaurant classique, quelle différence nous diriez-vous? Et bien, presque tout! Le décor, tout d'abord: un classique cari poulet a une toute autre saveur avec une vue sur le champ où celui-ci a grandi en plein air. La qualité, ensuite: un animal élevé pour la plupart du temps en plein air, avec soin, donnera une viande plus tendre que son homologue ayant été élevé en batterie. Le savoir-faire, enfin: qui mieux que les agriculteurs pour choisir les produits les plus frais, les épices idéales et pour les doser comme il faut dans la marmite?

5. Soutenir nos agriculteurs



Avec environ 7 600 exploitations agricoles et plus de 40 000 ha dédiés aux élevages et à différentes cultures, l'agriculture est un secteur incontournable de l'économie de l'île. Chaque jour, des milliers d'hommes et de femmes travaillent dur pour vivre et faire vivre leur famille mais aussi pour nourrir les nôtres. Malgré les difficultés (cyclones, attaques de bétails, conjoncture économique, évolution des métiers...), ils tiennent bon. Et pourvoient la population réunionnaise en viande, œufs, fromage, fruits et légumes, sucre, boissons, épices locaux. En allant à leur rencontre, en découvrant leur métier, en consommant leur produits plutôt que ceux importés, ou encore en préférant le circuit court, nous les remercions à notre façon. Mais surtout, nous leur permettons de continuer à vivre de leur métier.

QUOI DE NEUF CHEZ NOS AGRICULTEURS ?

Préparation de cari aux côtés d'un agriculteur, cueillette de fruits, dégustation de produits de la ferme, observation d'abeilles... Ça bouge dans le monde agricole et touristique. Laissez-vous tenter par notre sélection d'activités!



Le Verger de la Chapelle : au cœur d'une nature envoûtante



"Dans un jardin extraordinaire, **les pieds de letchis centenaires** vous accueillent... Bienvenue au Verger de la Chapelle. Situé à dix minutes à pied du centre-ville, cet endroit vous envoûte. Les branches forment au-dessus de vos têtes **une voûte protectrice parfaite pour installer sa toile de tente**. Il ne s'agit pas d'un nouveau lieu mais d'un nouveau concept! Il vous est possible de privatiser le lieu mais aussi de **déguster des confitures, sirops et gâteaux lontan**."

ANNE, OFFICE DE TOURISME DU SUD

A LE VERGER DE LA CHAPELLE - 0692 12 37 85
28 CHEMIN DIJOUX, GRAND FOND INTÉRIEUR, ENTRE-DEUX

La Ferme du Piton Rouge : bonheur en cuisine

Mettre les pieds sous la table? Pas question pour Yoan Aye! "Chez moi, i fé comme chez tout' créole : **chacun i donne un coup de main dans la cuisine**", explique le gérant de la Ferme du Piton Rouge, aux Avirons. "Cuisiner pour les autres et avec les autres, dans l'ambiance!", il en a toujours rêvé. Après sept années passées en Métropole, quelques voyages (en Inde, à Prague...), celui qui s'est plongé dans l'histoire de son île a fini par avoir, comme d'autres, le mal du péi. Exit la carrière de notariat et le froid de l'Hexagone! "Il faut dire aussi qu'à La Réunion, tout est possible. **On peut vivre son rêve américain**." Un rêve loin d'être clinquant, bien au contraire. Chez Yoan Aye, **simplicité, authenticité et partage** sont les maîtres mots. Si bien qu'on a l'impression d'aller manger chez un dalon. Yoan sait recevoir, ça ne fait pas de doute!



A LA FERME DU PITON ROUGE - 0692874478
CHEMIN PITON ROUGE, LES AVIRONS

Autour des ruches: le miel et (surtout) les abeilles

Saviez-vous que les abeilles n'étaient pas toutes noires et jaunes? C'est une des fascinantes choses que nous avons apprises auprès de Dorothee Ninotta, une agricultrice passionnée installée sur l'Espace Naturel Sensible (ENS) du Tour des Roches à Saint-Paul. La reine d'1 million d'abeilles environ y accueille le grand public. Vous y rencontrerez **la célèbre Apis mellifera unicolor** mais aussi les **10 espèces d'abeilles connues de La Réunion**. Au travers de son rucher-école, Dorothee fait passer un message simple: nous devons agir pour sauvegarder les insectes et leurs écosystèmes. "**Plus de 70% des insectes ont disparu en 50 ans**", rappelle-t-elle. Les protéger, c'est aussi protéger l'humanité. Ici, la démarche est **ludique et pédagogique**. Vous pourrez ainsi vous informer sur les abeilles lors **des visites ou des formations, installer un rucher** dans votre structure (les établissements scolaires sont à fond!) ou encore **parrainer une colonie d'abeilles**. Les parrains peuvent récupérer du miel, passer voir leur colonie ou recevoir une carte postale des abeilles!



A AUTOUR DES RUCHES - 0692 14 77 12
CHEMIN DU TOUR DES ROCHES, SAINT-PAUL



La Maison des Goyaviers, l'or rouge toute l'année

Prêts à prendre la route des goyaviers? Mais par où commencer et quel trajet emprunter? Toutes les réponses se trouvent à la Maison des Goyaviers, une petite structure consacrée à l'or rouge. Cet **ancien kiosque à journaux**, tenu autrefois par M. Hamont, connaît une nouvelle vie consacrée aux goyaviers. C'est là que se trouve **le siège de l'association Les Producteurs Nout Goyavier**, fort d'une vingtaine de producteurs dont plus de la moitié en **GIEE (Groupement d'intérêt économique et environnemental)**. "Nous accueillons entre autres ceux qui souhaitent adhérer, y compris les maraîchers ou encore porteurs de projets touristiques", précise Sylvie Léger, coordinatrice et cheffe de projets. La Maison des Goyaviers est aussi une belle boutique proposant **des produits transformés toute l'année** (confiture ou gelées de goyavier, pâte de goyavier... Enfin, c'est désormais **un lieu d'orientation et d'information de l'Office de tourisme de l'Est**. Sur la borne, vous pourrez y rechercher des activités, un restaurant ou réserver une nuitée dans l'Est.



A LA MAISON DES GOYAVIERS - 0692 82 86 90
2 AVENUE DU STADE, LA PLAINE DES PALMIERS

FEMMES DES CHAMPS

Femmes, épouses, mères... En plus d'une vie familiale bien remplie, les femmes que nous vous présentons ont choisi une vie dans les champs ou retirée des agglomérations. Portraits d'agricultrices qui ont su faire de l'agriculture un atout touristique.

FRANCE-MAY LEBRETON, femme d'action

La ferme de Lebreton France-May

France-May Lebreton ne se pose pas mille questions. Ainsi, lorsqu'il a fallu se reconvertir dans l'agriculture, elle n'a pas hésité. Aujourd'hui, son safran péi de la Plaine des Grègues a pignon sur rue.



Le samedi, vous la trouverez dès l'aurore au Tampon. Ce jour-là, le réveil se fait à 2h du matin. Installée à la Plaine des Grègues, à Saint-Joseph, France-May Lebreton est présente sur les marchés forains du Tampon et de Saint-Joseph (le vendredi) lorsqu'elle n'est pas dans son atelier de transformation. "C'est un plaisir d'y être, assure-t-elle. Je papote avec les gens".
Sa spécialité? Le curcuma. "J'aime apporter un petit plus", explique celle qui est réputée pour sa poudre, son sirop et surtout sa limonade au curcuma.
Plus jeune, la Saint-Josephoise s'imaginait dans la coiffure mais travaille finalement dans la vente, dès ses 16 ans. Elle passe environ dix ans dans le chef-lieu avant de retrouver son village d'origine. "J'ai apprécié ces années à Saint-Denis,

se souvient-elle. Dans le Nord ou le Sud, dans les Hauts ou les Bas, **je m'adapte partout!**" Elle ne lance son activité agricole qu'en 2015, pour **prendre le relais de son mari** atteint d'une maladie génétique. Grâce à des formations et à une bonne dose de courage, cette mère de trois fils est à la tête d'une structure labellisée Bienvenue à la Ferme. Trois de ses produits sont par ailleurs estampillés Esprit Parc national. Malgré son amour pour son travail et les nouveaux projets, l'agricultrice pense à la suite. "Il faut vouloir être agriculteur et il faut aimer ça, souligne-t-elle. Au fil du temps, on n'a plus la même énergie". Notre spécialiste du safran péi espère **passer le flambeau à un de ses fils**. L'un d'eux projette d'ailleurs de faire du bio. La relève est assurée!

0692 27 09 80 - 12 RUE DES CRYPTOMÉRIAS, PLAINE DES GRÈGUES, SAINT-JOSEPH



MIREILLE MALET, jamais seule

La table de Mimi'M

Mimi s'était promis d'avoir toujours du monde à sa table. Pari réussi pour celle qui régale ses clients avec une cuisine créole faite avec le cœur.

"Être avec mes abeilles est ce que j'aime le plus", annonce Mireille Malet. Si Mimi adore aller passer du temps dans son rucher, dans l'Est de l'île, c'est sa table d'hôtes à Bassin Plat (Saint-Pierre) que nous la retrouvons. La pétillante apicultrice et agricultrice "née dans la forêt" du Tampon construit son équilibre en jonglant entre les moments passés seule, dans ses champs, et ceux entourés de gens. Car Mireille a **"besoin d'adrénaline et besoin des autres"**. Toute jeune déjà, elle se disait qu'elle aurait **toujours du monde à sa table**. "Je peux le dire: on était mise à l'époque", dit-elle en se remémorant quelques modestes mais délicieux repas cuisinés par son père. La vie professionnelle commence pour elle à 16 ans. Débrouillarde, Mireille a porté plusieurs casquettes. Elle s'achète notamment **1 hectare à Bassin Plat pour y planter des fruits du verger**: mangues, letchis, etc. Petit à petit, son activité grandit. Elle ouvre aussi un restaurant plus tard et comprend "qu'on peut tout faire soi-même". Mimi cuisine **au feeling**. Après une longue pause

dans sa carrière, elle a rouvert sa table d'hôtes. "Je n'ai pas eu le choix. Les meublés de tourisme ne marchaient plus pendant la crise Covid". Mais l'agricultrice s'écoute désormais: J'ouvre quand j'en ai besoin et envie". A la table de Mimi'M, les chapeaux de son père et ceux qu'elle confectionne trônent aux murs. En cuisine, poulet, canard et autres viandes sont préparés au feu de bois tandis que les gâteaux maison n'attendent qu'à être dégustés. Après une longue journée, le programme n'est pas terminé. Un Scrabble ou une belote entre amis, et la voici ravie!

0692 66 15 29 - 7 ALLÉE DES MUGUETS, BASSIN PLAT, SAINT-PIERRE

CÉLIANE VIRASSAMY,
au naturel

Domaine Virassamy

Tout ce qu'elle peut faire pousser, produire et transformer elle-même, Céliane Virassamy le fait. L'agricultrice prône une alimentation saine, dans le respect de tous les êtres vivants.

Lors des vacances scolaires, les petits-enfants n'hésitent pas à donner un coup de main à Mamie Céliane. La séance est consacrée ce jour-là au packaging des produits. Ici, tout est fait de A à Z. Et derrière ce "tout", se cachent bien des choses! Céliane Virassamy est en effet une touche-à-tout, animée par une soif **d'apprendre et de transmettre** intarissable. "Nous ne sommes que de passage: on doit partager nos connaissances (de génération en génération)", justifie-t-elle. La Bénédicte installée depuis 37 ans à Saint-André a suivi le même chemin que son grand-père et ses parents. Elle devient agricultrice il y a 30 ans, avec **les arbres fruitiers et les plantes médicinales** comme sujets de prédilection. A son CV, ajoutons la gestion d'une entreprise, les transformations de produits, les ateliers de transformation, les ventes sur les marchés forains et en ligne, le maraîchage, les expérimentations de culture de riz, l'apiculture, les collaborations avec l'Esirôï (Ecole Supérieure d'Ingénieurs Réunion Océan Indien), la gestion de parcelles dans l'Ouest et dans l'Est. Pour autant, l'agricultrice ne néglige pas sa vie de famille. Les petits-enfants apprennent à planter des semis, à respecter la nature, à bien manger.



"Aujourd'hui, nous ne savons plus reconnaître certains fruits et légumes et nous avons perdu ce lien entre ce que nous mangeons et ce que nous sommes", regrette celle qui est végétalienne. Elle est aussi **formée aux massages et au bien-être** (l'ayurveda panchakarma) en Inde. Désormais citoyenne indienne, Céliane s'y rend dès qu'elle le peut pour y développer de nombreux projets. En attendant, les clients peuvent découvrir son galabé, ses confitures ou encore son étonnante gelée de pois bleu - pour ne citer que ça - à sa boutique, à Bras-Panon.



MARIE-CLAIRE VION,
un temps d'avance

Le Bardzour

Marie-Claire Vion a su créer un véritable havre de paix dans les Hauts de Saint-Leu. Dès ses débuts en agriculture, elle a également développé le volet touristique.

Nous nous installons sur la terrasse profiter de l'ombre naturellement offerte par la végétation et bien sûr, de cette **vue imprenable sur la ravine du Cap** et sur toute le littoral de Saint-Leu. Ici, pas de vis-à-vis! "Pour combien de temps encore?", se demande Marie-Claire Vion. Tandis que les lotissements ont poussé plus vite que de raison dans le quartier, le Bardzour apparaît comme un havre de paix qui échappe à la vorace urbanisation. Sur ses 8 hectares, Marie-Claire y a elle aussi construit mais dans un tout autre esprit. Sa maison, tout d'abord, en autoconstruction. Puis **5 chambres d'hôtes et 2 gîtes, dissimulés au cœur d'une nature luxuriante et de ses arbres fruitiers**. "Je n'avais pas envie de m'enfermer avec deux pié d'bwa", plaisante celle qui a dès le début allié agriculture et tourisme. Et d'ajouter: "Je regarde, j'écoute ce qui se fait ailleurs. J'anticipe". Après une décennie passée en métropole et 3 années à œuvrer dans le développement au Mali, Marie-Claire est, comme beaucoup,



retrouvée sur son caillou: "On part souvent pour mieux revenir. **J'avais envie d'apporter quelque chose à mon département**". Dans l'aventure, Marie-Claire embarque sa famille. Son époux et sa fille travaillent ainsi à ses côtés. Pour autant, la Saint-Leusienne sait séparer privée et vie publique. "Ca peut être compliqué de mettre des limites mais aujourd'hui, je sais **prendre du temps pour moi tout en partageant quelques moments avec les clients** puisque c'est aussi pour ça que je fais ce métier", explique-t-elle. Un métier qu'elle n'est pas prête d'abandonner.

MES ADRESSES TERRE À TERRE

Des paysans touchants, des hébergements dépaysants, des tables d'hôtes à tester absolument... Nos experts ont sélectionné leurs structures ou produits agricoles préférés et vous les recommandent chaudement.



TI PLANTERRE ou la détermination de Louis Leichnig



ANNABELLE, OTI SUD

Dès les premières minutes, son humilité nous frappe. Louis Leichnig, spécialiste de la vanille givrée IGP, préfère le "nous" au "je". Un "nous" qui représente tous les Réunionnais ayant envie de mettre en l'air leur île. Cela fait déjà 35 ans que Louis et son fils produisent et vendent de la confiture, du rhum et bien sûr, de la vanille, en petites quantités mais de haute qualité. Les plus grands chefs ne jurent que par elle! Le secret selon Louis: beaucoup de volonté et de patience. Et son rêve? "Voir les produits de Saint-Philippe sur les plus grandes tables". Pour trouver les siens, rendez-vous sur les marchés forains de Saint-Pierre et Saint-André, à la boutique du Baril à Saint-Philippe ou d'autres comme Ananas Vanille à Saint-Pierre et Corail Hélico à Saint-Gilles.

A TI PLANTERRE
0262 37 08 84
35 ROUTE LABOURDONNAIS, SAINT-PHILIPPE



MARIE-HÉLÈNE, OTI EST

PLANTATION ROULOF déjà quatre générations

"La plantation Roulof est une adresse incontournable quand on apprécie la vanille. Cette entreprise familiale, qui est aujourd'hui gérée par la quatrième génération, représente un siècle de culture de la vanille! Située tout près du temple malbar, elle est la seule plantation de l'Est à réaliser toutes les étapes de production de la vanille, jusqu'à la vente. Pour découvrir cette vanille de qualité, des visites ont lieu tous les jours, du lundi au samedi, le matin à 11h ou l'après-midi à 14h. Les différents procédés de transformation vous seront alors dévoilés. Échaudage, étuvage, séchage et affinage n'auront plus de secrets pour vous!"

A PLANTATION ROULOF
0692 10 85 17
470 CHEM. DESCHANETS, SAINT-ANDRÉ

LA FERME ICHABE une affaire de famille

S'il y a bien un mot qui définit la ferme Ichabe, c'est "transmission". Cette exploitation agricole ayant appartenu au grand-père en 1987 est, depuis plus de vingt ans, gérée par Brigitte et Patrick Ichabe. La belle maison a été transformée en table d'hôte. La spécialité de la maison: c'est le civet de coq au géranium. Dans ce cadre idyllique, vous aurez peut-être la chance d'entendre Brigitte chanter, accompagnée de Patrick à la guitare. Elodie, leur fille unique, a rejoint l'aventure afin de gérer le gîte labellisé Accueil Paysan. Après une bonne nuit dans une des deux petites cases créoles, vous voilà requinqué pour visiter le jardin de plantes endémiques et médicinales de la ferme puis la Chapelle Pointue, juste en face, et le Musée Villèle.



LOUISE, OTI OUEST

"La Ferme Ichabe est un joli coin pour s'évader le temps d'un bon carré au feu de bois. Facile d'accès, à côté de la Chapelle Pointue, cette exploitation agricole réunit tous les critères pour passer un moment suspendu loin de la ville. Brigitte et Patrick vous accueillent avec douceur et peuvent aussi vous faire visiter leur beau jardin et leur étable en attendant que le déjeuner soit servi. Pensez à réserver!"

A LA FERME ICHABE
0262 43 94 84
20 CHEM. DES IMMORTELS, SAINT-GILLES-LES-HAUTS

LA CORBEILLE D'OR des champs aux étoiles

Située à Bellevue, Saint-Louis, la Corbeille d'Or est une adresse idéale pour faire étape vers Cilaos, pour découvrir le ciel étoilé à l'Observatoire des Makes ou tout simplement pour passer un peu de temps en compagnie de charmants agriculteurs. Christophe et Mireille Grondin proposent 3 chambres au cœur de leur exploitation. Si le métier d'agriculteur ne permet pas de prendre de grandes vacances, le couple voyage lui aussi grâce à ses clients. "On reçoit des gens d'Allemagne, d'Italie, d'Afrique du Sud, etc. On s'enrichit de ces échanges", se réjouit Christophe pour qui il est tout naturel de "donner du temps et de l'écoute" aux visiteurs. Médaillé d'argent par la ville de Saint-Louis, décoré de 3 épis et labellisé Qualité Tourisme, le gîte Corbeille d'Or est une valeur sûre pour se reposer, décompresser, et mieux connaître le métier d'agriculteur. Une visite de l'exploitation est en effet possible avant un typique et savoureux repas créole.



A LA CORBEILLE D'OR
0692 61 62 33
275A, CHEMIN BELLEVUE, SAINT-LOUIS

LA RÉUNION, le pays des vivres



La variété des climats et les reliefs de l'île font depuis toujours le bonheur des plantes et des animaux. Les Hommes ont, eux aussi, vite compris que le sol réunionnais était généreux. Dès leur installation, ils expérimentent toutes sortes de cultures, comme en témoignent les noms de nombreux lieux.

LA "BONNE TERRE" DE MAFATE

Tout au nord du cirque de Mafate, un discret petit îlet de moins de cent habitants fait le bonheur des randonneurs en quête de calme. Il s'agit d'Aurère, niché entre Piton Cabris et de la crête de Marianne, et dont le nom trouve ses origines dans la langue malgache. *Ora* signifie en effet "bien", "bon". C'est un marron - un esclave en fuite - qui, à la fin du 18^e siècle, aurait indiqué ce nom à Nicolas Lemarchand, le premier colon à avoir obtenu une concession dans le cirque.

Pourquoi *Ora*? Pour indiquer que ce sol est une "bonne terre". Sur son terrain, Lemarchand y cultive alors du maïs, du café, etc. Plus tard, son fils fait acclimater des arbres européens (cerisiers, abricotiers, poiriers...).

Aujourd'hui encore, les Mafatais d'Aurère continuent de cultiver du maïs, du café, du géranium, des oranges, des pamplemousses, etc. On vous recommande d'y aller à la saison des agrumes, pour profiter des délicieux petits déjeuners et desserts des gîtes.



◀ POUR EN SAVOIR PLUS

ET LES MOUTONS SERONT BIEN GARDÉS

En cette période, les averses ne sont pas rares mais le soleil ne boude pas son plaisir de se montrer pour autant. Dans les hauteurs de Vincendo, après avoir sillonné les virages bordés de champs de canne, le discret lieu-dit de Parc à Moutons s'offre enfin. Là-haut, le temps semble suspendu un peu d'en haut. Des habitants avouent pour certains ignorer l'origine du nom de leur quartier. Inutile de chercher bien loin: Parc à moutons était autrefois une terre d'élevage et de culture vivrières dont une grande partie appartenait à la famille Kerveguen. Les moutons, en particulier, semblaient s'y plaire. La graisse de ces animaux était aussi connue pour soigner le "mal mouton", version péi des oreillons. Aujourd'hui, vous aurez peu de chance d'y croiser des moutons.



◀ POUR EN SAVOIR PLUS



RUÉE VERS LA TERRE QUI "DONNE LA VIE"

Vous connaissez la célèbre devise de l'île, *Florebo quocumque ferar*, ("Je fleurirai partout où je serai planté"). Et bien, dans le Sud, se trouve un lieu dont le nom rappelle également l'incroyable qualité des terres péi : Mahavel, à la Ravine-des-Cabris. Oui, l'autre Mahavel et non pas celui de Saint-Joseph célèbre pour son éboulis de 1995 au pied de la rivière des Remparts.

Tiré du malgache *maha velona*, Mahavel peut se traduire par "donne la vie" ou "pays des vivres". Un nom tout trouvé puisqu'à la fin du 18^e siècle, tout le monde se ruait dans le Sud en espérant y obtenir une concession tant les terres étaient généreuses. Épices, vanille, café et autres cultures vivrières s'y plaisaient. Vous avez du mal à imaginer à quoi pouvait ressembler Mahavel dans le tan lontan? Faites donc un saut dans le passé, au Vieux Domaine !

◀ POUR EN SAVOIR PLUS

LIBÉRIA, UN NOM FORT DE CAFÉ

Au cœur de la forêt de bois de couleurs des Bas, la balade à la forêt de Libéria a comme un goût de paradis. Ce n'est pas par hasard si cet espace naturel sensible mène juste au site de l'Eden et à son belvédère offrant un panorama à couper le souffle sur le littoral Est. Si le terme Eden est connu de tous, savez-vous d'où vient Libéria? Direction l'ouest de l'Afrique pour le comprendre. C'est là-bas qu'une variété de café nommée *Coffea Liberica* voit le jour avant d'être diffusée dans le monde entier par les navigateurs et commerçants. Martin Flacourt cultive notamment cette variété bien moins connue que nos cafés made in Réunion, le Bourbon pointu et le Bourbon rond. Le Libéria est, au 18^e siècle, importé et essentiellement planté dans l'Est pour relancer une culture de café alors en souffrance. Comme ailleurs dans l'île, les plantations de café ont été progressivement remplacées par celles de la canne à sucre. Le site, classé Espace Naturel Sensible, peut être découvert par une visite guidée de 2h.



◀ POUR EN SAVOIR PLUS





BIENVENUE À MA TABLE

Chez Willy Desprairies

FERME AUBERGE DESPRAIRIES À SAINT-JOSEPH

Simple, généreuse, authentique et traditionnelle, la cuisine de la famille Desprairies n'en est pas moins innovante. Willy et Liliane, frère et sœur, apprécient revisiter nos classiques et régaler les papilles des locaux et des touristes étrangers. Vous craquerez à coup sûr pour leur spécialité, le feuilleté de palmiste. Le "traditionnel revisité", une affaire de famille.



FERME AUBERGE DESPRAIRIES
0692 64 61 70
44 CHEMIN MATOUTA, SAINT-JOSEPH.
777 J, UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION.
À PARTIR D'UN GROUPE
DE 6 PERSONNES.



Bon appétit zot tout !

Découvrez ce que vous pouvez déguster dans la ferme auberge Desprairies.

- APÉRITIFS -
Beignets de légumes.

- ENTRÉES -
Feuilleté de palmistes et charcuterie maison.
Quiche de brèdes chouchou.
Salade de palmiste (option).
Gratin de chou de coco ou salade.

- PLATS -
Toujours 2 plats au choix.
Viandes : Cari poulet, canard fumé aux petits légumes, civet de canard, canard aux olives, Cari canard, boucané aux choux de vacoa, rôti de porc, sauté au porc, pintade combava, lapin fumé, lapin rôti, civet de lapin.

Poissons : Sauté aux crevettes.

- DESSERTS -
Mousse de patate douce, gâteau maison.

- BOISSONS -
Jus de fruits maison, rhum arrangé, vin, café.

Les gens recherchent du traditionnel mais apprécient les surprises". Carnivore, végétarien, vegan... Personne n'est oublié. A noter que c'est le premier groupe à réserver qui détermine le menu du jour. Un menu où l'on retrouve souvent une de leurs recettes phares : **une mousse de patate douce et son coulis de goyavier**. Goûtée et complètement approuvée par notre rédaction!

Don d'ubiquité

A écouter Willy décrire ses journées, nous le soupçonnons presque de dons d'ubiquité. A 5h30, le voilà déjà debout. Vers 6h30, la journée de travail commence par le nourrissage des animaux. Des poulets, lapins, canards, cochons, cabris... L'opération dure 1h30 environ. Retour ensuite à la ferme auberge pour préparer la salle. La ferme auberge, labellisée **Bienvenue à la Ferme**, assure **deux services par jour**. Avant d'accueillir les clients affamés, il doit aussi préparer les quatre chambres pour ceux qui ont réservé une nuitée. Ils sont reçus dès 14h30, avec l'incontournable **jus de fruits maison**. Une fois le déjeuner terminé et les clients partis, direction une nouvelle fois le terrain pour nourrir les animaux. Puis, vient l'heure d'entretenir les champs de palmistes, vacoas, songes, manioc, patates douces... et de réaliser des menus travaux si besoin. La journée n'est toujours pas terminée. La table du soir doit encore être dressée. Malgré l'amplitude horaire, vous trouverez presque toujours Willy à vos côtés, au dîner, pour un brin de causerie!

Direction "Langevin" pour la digestion

Après un repas copieux ou un peu arrosé, quoi de mieux que de pouvoir se reposer sur place ? Chez Willy, on peut digérer en toute tranquillité, sans prendre la voiture. Une des quatre chambres de la structure vous attend! Bélouve, plage de Grande Anse, le volcan ou Langevin... les chambres, qui viennent tout juste de se refaire une beauté, ont chacune leur petit nom. Les réservations sont possibles dès une seule nuitée et le petit déjeuner est offert.

Mes adresses

CONFIDENTIELLES

DORMIR LOIN DÉSORD' LA VILLE

Une bonne nuit ne dépend pas que du nombre d'heures de sommeil. L'environnement joue également beaucoup. Isolées du tumulte des villes, les adresses sélectionnées par nos équipes vous assureront d'exquises nuits dans les bras de Morphée.

Entre forêt primaire et mer



"Découvrez l'authenticité d'un restaurant à la ferme! Retrouvez le goût des produits du terroir lors d'un dîner: palmistes, chou de vacoas ou encore un bon poulet fermier et des fruits frais de saison. Tous les plats sont cuits au feu de bois et sont issus de l'exploitation. Vos papilles vont en redemanderont! Cette adresse est également idéale pour profiter du calme des chambres et ainsi passer **des nuits douces avec, comme fond sonore, le bruit des vagues de la mer cassée.**"

LOÏC, EXPERT OTI SUD

A AUBERGE LE TI'PLANTEUR
0692 78 43 23
36 CHEMIN DE LA MER CASSÉE,
SAINT-PHILIPPE

A GÎTE ET ASSOCIATION ÎLET CHICOT
0692 72 27 17
ÎLET À CORDES, CILAOS



Comme dan' tan lontan

Si le cirque de Cilaos est déjà dépaysant en soi pour ceux qui viennent des Bas, l'Îlet Chicot l'est encore plus! Ce gîte d'Îlet à Cordes est **un véritable voyage**. Un voyage au cœur d'une nature préservée où les plantes médicinales poussent ici et là. Un voyage dans le temps, aussi, puisqu'ici, on oublie le smartphone et les écrans. Sous les paillotes gérées par l'association du même nom, **on s'éclaire à la bougie**. Ambiance tan lontan garantie! Plus qu'une parenthèse calme, la structure est un hommage à notre histoire commune, à nos ancêtres et à ce qu'ils nous ont légués. Ici plus qu'ailleurs, nous réalisons également tout **ce que nous offre gratuitement la nature** pour nous nourrir, nous vêtir, nous abriter. On en ressort plus connecté que jamais à nos terres réunionnaises.

L'Eucalyptus, un havre de paix haut perché

Prenez un énorme eucalyptus, un gîte et un couple à la bonne humeur communicative et vous aurez le Gîte Eucalyptus! Tout en altitude, **à la lisière de la forêt du Maïdo**, Jean-Marie et Josie Valin ont façonné **un véritable havre de paix** sur leur domaine d'un hectare. Sept chambres doubles sont ainsi disponibles, ainsi qu'**une forêt primitive de cryptomérias**. Pour les envies de déconnexion, on peut difficilement faire mieux! D'autres arbres, fruitiers cette fois, sont à découvrir à l'occasion d'**une cueillette aux côtés de M. Valin**. Notre agriculteur vous dira tout de son métier et des produits qu'il travaille. Si l'on se sent bien au gîte, il est aussi bon de mettre le nez dehors. Tout autour, de multiples activités s'offrent à vous telles qu'une balade dans la forêt du Maïdo et même un tour dans les Bas pour profiter de la plage et de l'ambiance du littoral Ouest.



A GÎTE EUCALYPTUS
0693 11 90 63 - 582 CHEMIN DES CALUMETS
LE GUILLAUME, SAINT-PAUL



"Quand on me dit "dépaysement" et "**déconnexion à la ville**", je pense immédiatement à la ferme auberge Au cœur de la cascade Biberon. Je vous conseille de vous y rendre entre avril et juin, pour la saison des goyaviers, pour pouvoir **les cueillir vous-même, dans le champ de l'agricultrice.**"

MATHIEU, OFFICE DE TOURISME DE L'EST

Bercés par la Cascade Biberon

Il n'est pas rare que les clients aient la chance de dormir bercés par le murmure de la Cascade Biberon. **Située à une centaine de mètres seulement de l'incontournable cascade de la Plaine des Palmistes**, la ferme auberge de Sylvie Léger remplit tous les critères pour des envies de calme et de nature. On peut y séjourner à prix tout doux et s'y restaurer, à condition de réserver. Les plats sont composés en partie des produits de son exploitation. Vous l'aurez deviné: le goyavier trône toujours au menu, frais ou dans une version transformée. Bonne nouvelle: **la saison des goyaviers, c'est maintenant!**

A AU CŒUR DE LA CASCADE BIBERON
0692 00 99 13 - 54 RUE BRAS PATIENCE
LA PLAINE-DES-PALMISTES

GÉRANT D'UNE FERME PÉDAGOGIQUE

aux Crins du Bel'Air, Saint-Joseph

Après vingt-cinq ans dans le bâtiment, Marc Potin est revenu à ses premières amours: les chevaux. Un saut d'obstacles réussi puisque l'agriculteur s'épanouit aujourd'hui aux côtés de six chevaux et de biens d'autres animaux qu'il fait découvrir au public.



La retraite? Marc n'y pense même pas. "À soixante ans, cet ancien chef d'entreprise du BTP est plus heureux que jamais auprès des animaux de sa ferme pédagogique, dans les hauts de Saint-Joseph. "C'est une passion, définitivement pas un travail", revendique-t-il. Je dirais même que **c'est ma thérapie**. Tout comme le vélo, mes animaux contribuent à mon équilibre". Son dada? Les chevaux, qu'il côtoie depuis sa jeunesse. La préférence de Marc va aux purs sangs arabes, une race "beaucoup plus sensible, rapide, proche de l'Homme" que les autres selon lui. C'est pourtant Turc, un étalon de 16 ans, qui a une place toute particulière dans son cœur. "J'aime tous mes animaux mais il est le premier que j'ai ramené ici", justifie l'agriculteur.

Marc, lui, n'est jamais bien loin de son exploitation, une ancienne friche qu'il a dû revaloriser durant plusieurs années avant l'inauguration. La famille s'est installée juste à côté, ce qui permet d'intervenir rapidement si un animal est malade par exemple. Pour les cas les plus graves, le vétérinaire intervient. **Il faut en effet tout gérer soi-même, au maximum:** bricoler, nettoyer le box des chevaux, brosser leurs poils, entretenir les sabots, aller chercher le foin, nourrir tout ce beau monde. Car il n'y a pas que Turc!

Six chevaux, six poneys, un âne mais aussi des cerfs, des cabris, des paons, des cochons, des lapins et d'autres volailles se laissent approcher, balader et soigner par le public accueilli lors de **visites, d'anniversaires ou de vacances à la ferme**. "L'aspect pédagogique est venu naturellement, j'ai toujours aimé transmettre...", confie l'autodidacte passionné. Marc Potin se forme avec des ouvrages, des ressources en ligne ou auprès d'éthologues. "**Chaque animal a son langage. Il faut le comprendre et savoir se faire comprendre. La force n'est jamais la solution**", poursuit Marc.

Aux Crins du Bel'Air, c'est aussi toute **une philosophie de vie** que Marc transmet tels que le respect de tous les êtres vivants et de son environnement, le goût de l'effort, l'importance de **vivre des expériences réelles**, sans son téléphone. Il y aurait encore tant à dire sur Marc Potin et sur ses nombreux projets. N'hésitez pas à aller lui poser vos questions!



LES CRINS DU BEL AIR
131 CHEMIN DE LA FORÊT, SAINT-JOSEPH
0693 63 55 70

RÉUSSIR SON SÉJOUR À LA FERME

Vous prévoyez de découvrir la vie d'agriculteur, de monter à cheval ou d'aller cueillir quelques fruits mais vous n'avez jamais mis les pieds dans une ferme? Comment s'habiller, quoi prendre avec soi, quelles précautions prendre? Nos experts vous éclairent.



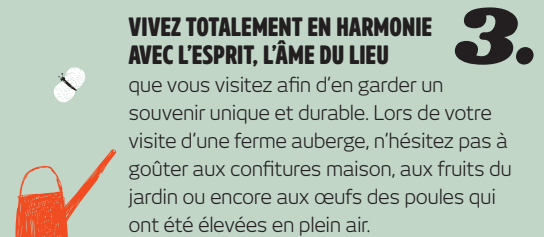
1. PRÉVOYEZ UNE GARDE-ROBE TOUT TERRAIN!

Celle-ci comprend idéalement des chaussures fermées ou des bottes pour l'extérieur et des savates pigeon pour l'intérieur. Ensuite, des vêtements longs pour éviter toute piqûre de moustiques et d'autres bêtes. Nous recommandons de glisser tout de même un anti-moustique, de préférence naturel et écologique, dans le sac. Le soir, préférez des tenues chaudes car dans les Hauts, la frê i cok un pé! Enfin, n'oubliez pas votre plus beau chapeau pour vous balader des heures en toute sérénité.



2. LAISSEZ DE CÔTÉ VOTRE TÉLÉPHONE

et déconnectez-vous du monde trépidant de la ville pour prendre le temps d'admirer ce qui vous entoure. Résistez à la tentation de prendre tout en photo et façonnez vos souvenirs en savourant l'instant présent. N'hésitez pas à échanger avec les propriétaires, ils ont beaucoup à dire et beaucoup à apporter!



3. VIVEZ TOTALEMENT EN HARMONIE AVEC L'ESPRIT, L'ÂME DU LIEU

que vous visitez afin d'en garder un souvenir unique et durable. Lors de votre visite d'une ferme auberge, n'hésitez pas à goûter aux confitures maison, aux fruits du jardin ou encore aux œufs des poules qui ont été élevés en plein air.



5. PRÉVOYEZ VOTRE PROCHAIN SÉJOUR à la ferme.



4. PARTICIPEZ À LA VIE À LA FERME

en cueillant vous-même des brèdes chou chou, des letchis, ... Ainsi, vous participez à la transformation du produit et à la préparation du repas.

Quelques idées d'activités à faire:

La ferme équestre du Pont-Neuf, aux Avirons, où Alice Lauret se fera un plaisir de vous initier à l'univers des chevaux, à vous apprendre à les approcher, les soigner, communiquer avec eux, les monter... **0692 09 59 85.**

La ferme du Kilimandjaro, pour une ou plusieurs nuitées sur les terres agricoles du Tampon. Séjour au vert assuré dans les roulottes de Sergio et Serena, non loin des vaches de Notre Dame de la Paix et du volcan. **0692 59 25 19.**

La ferme du Bel Air, nichée dans les hauts de Saint-Paul, pour profiter du calme du quartier, être à deux pas de sites comme le Maïdo, et goûter aux plats à base de canard concoctés par la maison. Les plus: le label Accueil Paysan et le jacuzzi! **0692 29 78 88.**

La ferme auberge de La Balance, à Saint-André, tenue par le couple Esparon. Au menu: des plats créoles cuisinés avec savoir-faire et amour mais aussi et surtout un accueil chaleureux et des échanges authentiques. **0692 87 36 44.**

ZOT I SOUVIEN LA "COUPE CANNES"



Avec l'essor de l'économie sucrière au XIX^e siècle, la canne à sucre est devenue une des matières premières indispensables de l'île. C'était comment, la coupe de la canne avant ?

Milieu du XVII^e siècle, les premiers hommes s'installent dans l'île. A cette époque, "la canne à sucre "pousse" plus qu'elle n'est cultivée", rapporte Xavier Le Terrier, directeur scientifique du musée de Villèle. Elle sert surtout à fabriquer du **fangourin**, un jus de canne fermenté assez peu alcoolisé.

A voir, visiter, lire...

- "Exposition des hommes et du sucre", musée Stella Matutina, Piton Saint-Leu.
- Histoire de l'habitation Desbassayns, musée Villèle, domaine Panon-Desbassayns, Saint-Gilles-Les-Hauts.
- *Le patrimoine de La Réunion*, Fondation Clément, Editions Hervé Chopin, Paris, 2021.



< cliché René Falcon - Collection Falcon >

Des gonis aux pieds

Yvon Incaya, 72 ans, a vécu dans la "cour établissement" de l'usine de Pierrefonds où sa mère assurait diverses tâches domestiques. Dès 10 ans, il "gagne une petite monnaie" en aidant les planteurs après l'école.

Il fallait préparer la terre, la mélanger, la couvrir, stabiliser la canne à coups de pioches, faire pousser du maïs entre les rangs des gaulettes... "On n'avait même pas de gants! On portait **des gonis en guise de bottes**, se souvient-il. C'était dur mais s'il fallait couper 1 000 tonnes, on en coupait 1 000!". Mais de souligner, nostalgique: "Il y a avait toujours **de la bonne humeur et de l'entraide.**"

Pierrefonds, mission patrimoine



Sabine Weiss - Pierrefonds

"Saint-Pierre a été à l'avant-garde" de l'industrie sucrière, explique Pascal Laude, responsable du Pôle valorisation du patrimoine de la Ville de Saint-Pierre. Après un XVIII^e siècle consacré au café, le Sud se tourne vers le sucre, nous explique-t-il. Les balances et les machines à vapeur des usines du Gol, de Pierrefonds et de Grands Bois tournent à plein régime. Les sites fermés suite à la centralisation au Gol sont transformés. Un pôle économique anime l'ex usine de Grands Bois tandis que celle de Pierrefonds, classée aux Monuments historiques, a reçu 500 000 € de la Fondation du patrimoine, afin d'être réhabilitée.

Près de 300 usines

Des charrettes boeuf récupéraient sur le bord de la route des paquets de tiges coupées en deux. Direction la balance. Chaque planteur avait son carnet de pesée. La Réunion a compté **299 usines sucrières!** Avec cette industrie, des métiers sont transformés ou créés, des engagés sont recrutés. Il faudrait "tout un magazine" pour parler de ce patrimoine agro-industriel dont il ne "reste pas grand chose de visible", conclut M. Le Terrier.

Un grand merci à Xavier Le Terrier du musée Villèle, à Pascal Laude du Pôle valorisation du patrimoine de la Ville de Saint-Pierre et à Yvon Incaya.

UN PIED DANS LE MONDE AGRICOLE

POUR VOUS, NOS OFFICES DE TOURISME ONT SÉLECTIONNÉ DES PRODUITS OU DES ACTIVITÉS LIÉS AU MONDE AGRICOLE RÉUNIONNAIS.

QUEST

Zarlor balade o jardin - chez Paulo



Chez Paulo, on ne reste pas spectateur. Ce grand amoureux nous fait sentir, toucher, goûter aux fruits, aux plantes et aux épices qu'il chouchoute dans son précieux jardin tout près du Tour des Roches. Ici, des espèces menacées trouvent en Paulo un gardien bienveillant. Passeur de savoirs également, il fera naître en vous l'envie furieuse de tout faire pour préserver le patrimoine botanique de l'île. Place ensuite à un atelier de jardinage et à une délicieuse collation (tisane et gâteau péi) concoctée avec les produits du jardin.

10 juin, 12 août

TEL. 0262 42 31 31



DESTINATION SUD RÉUNION

Feu de bois et feuille figue chez Yoan



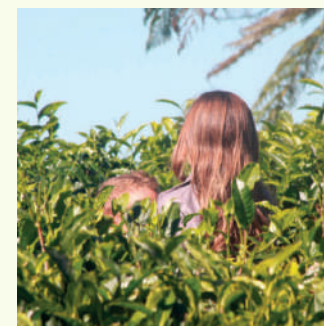
"Goni vide i tien pas d'bout !" Tel est le slogan de Yoan, le maître des lieux. Ce gérant de la ferme du Piton Rouge, située aux Avirons, sait prendre soin de ses visiteurs et surtout de leur estomac. Et ça commence par un "risofé" d'accueil. Direction ensuite la cuisine pour apprendre "comme dan tan lontan" à préparer de bons petits plats, tout en parlant de notre île, de son histoire et de son identité. Les produits qui mijotent viennent bien sûr de la ferme et varient en fonction de la saison. Enfin, à table! Le repas est servi, comme à l'ancienne, sur une feuille figue.

TEL. 0692 87 44 78



OFFICE DE TOURISME DU SUD

Ma tasse de thé !



Le pari était risqué et, pourtant, Johny et Emmanuelle l'ont réussi. Le Labyrinthe En Champ Thé est aujourd'hui la référence en matière de production de thé dans l'île. A Grand Coude, lieu-dit haut perché de Saint-Joseph, empruntez un labyrinthe délicatement parfumé. Géranium et thé nous accompagnent tout au long de la visite libre. Une visite guidée est possible, à travers les champs et la forêt de théiers. Une tasse de thé bien chaude des produits de la structure labellisée Bienvenue à la ferme et Esprit parc national vous attend si vous parvenez à trouver la sortie du labyrinthe!

TEL. 0692 60 18 88



EST

Silence, ça tresse!



Il faut s'armer de patience pour maîtriser cet art. A Bras-Panon, l'association Art de la Tresse invite à venir s'essayer au tressage du vacoa. Cette plante bien connue des Réunionnais n'habille pas seulement le littoral de l'île. Nous aussi, nous nous parons d'accessoires et décorons notre maison d'objets en vacoa. Les méthodes de tressage sont multiples, les motifs aussi! Cet art traditionnel péi est à découvrir lors d'un atelier d'1 heure (ou de 2 heures en groupe) et vous permettra de confectionner divers petits objets de A à Z.

TEL. 0692 31 40 84



LÉ YABAR: DANS LES BOTTES D'UN JEUNE COUPLE D'AGRICULTEURS

Derrière Lé Yabar, fondé en 2019, se cache un jeune couple dynamique et leur petite exploitation bio.

Julie et Varadane offrent l'occasion de découvrir leur quotidien

et de casser les clichés sur le métier d'agriculteur.



Protégé des rayons ardents du soleil par son chapeau de paille, vêtu de son fidèle chemisier à carreaux, Varadane, agriculteur, laboure son immense champ au volant de son tracteur dernier cri. Cette scène, vous l'imaginez sans doute aisément. Elle est en effet souvent celle véhiculée sur les travailleurs de la terre mais loin d'être une réalité. **Varadane et sa compagne Julie, fondateurs de Lé Yabar**, sont comme beaucoup bien loin du cliché de l'agriculteur.

"Notre tracteur est plutôt une vieille machine et on ne vit pas de grosses subventions comme on pourrait se l'imaginer !", s'amuse Julie.

C'est au Grand Tampon que nous retrouvons le jeune couple de 28 et 31 ans. Sur leur petite exploitation familiale de 4 ha, il y a aussi leurs deux marmays et les parents de Julie. Sans le soutien

et les sacrifices de ces derniers, la jeune femme n'aurait jamais pu garder les terres de son papi puis faire l'acquisition de l'exploitation actuelle.

"C'est loin d'être un métier facile mais on peut compter les uns sur les autres, poursuit la jeune maman.

Si un de nous quitte le navire, c'est tout le bateau qui coule !" Désireux de faire connaître leur métier, Lé Yabar propose **des journées "dans les bottes de l'agriculteur réunionnais"**. Lors d'un forum avec le Club tourisme, le couple

comprend que **les touristes sont en quête d'expérience**. Au programme de cette journée immersive : une visite de l'exploitation. "On a un peu en quantité mais un peu de tout", résume Julie. Leu crédo : de la polyculture, tout beau tout bio. Ananas, agrumes, bissap, coton-mili, manioc, légumes, etc. s'épanouissent sur ces terres fertiles. Julie et Varadane réalisent aussi des transformation pour faire entre

autres **de l'ail noir ou du galabé**.

Les clients peuvent aussi apprendre à récolter, casser correctement ananas, brêdes... "Ils voient ainsi **la réalité du métier, avec ses avantages et ses inconvénients**. Un groupe peut voir de ses yeux les

dégâts que peut causer un cyclone par exemple, précise Julie." Vient ensuite le repas, préparé ensemble. Chaque membre de la famille, y compris la sœur de Julie, se met aussi à table et se mêle au groupe pour de vrais et authentiques échanges. **On y parle de l'histoire familiale, de cultures et de traditions**. "On s'enrichit aussi de l'histoire de nos invités, c'est un vraiment bonheur **d'en apprendre plus sur eux**", confie Julie. La digestion se fait quant à elle en musique avec une démonstration de séga et de maloya.

Histoire familiale, traditions, musique



LÉ YABAR - 133 CHEMIN DU GRAND TAMPON - 0692.41.26.58

#EXPLORE LA RÉUNION!

AVEC LES OFFICES DE TOURISME

En solo,
en duo,
en famille,
entre dalons

TOUS LES BONS PLANS
SONT DANS LE GUIDE
"LES EXPLORATEURS PÉI."!



Disponible dans tous
vos offices de tourisme
ou sur www.frt.re





À LA RÉUNION, LES VACANCES C'EST TOUS LES JOURS

En famille, entre amis ou en solo, profitez de votre temps libre en semaine, comme en week-end. Découvrez ou redécouvrez les expériences uniques à vivre près de chez vous. Jouez les voyageurs à domicile et prolongez les vacances... Dans votre quotidien !

Ansamn' profitons chaque jour des trésors de notre île en respectant sa nature et ses habitants. Privilégions les produits locaux, les circuits courts, la mobilité douce et les transports en commun.



Crédit photo : Shutterstock • Cédric Etienne • Ludovic Rivière • Franck Grondin

#EXPLORE
LA RÉUNION!
AVEC LES OFFICES DE TOURISME



FÉDÉRATION
RÉUNIONNAISE
DE TOURISME



Cette campagne
de promotion
est cofinancée par
l'Union Européenne

Cette campagne a été cofinancée par l'Union Européenne et la Région Réunion.