
LA GAZETTE **MAG**

UN AUTRE REGARD SUR L'OCÉAN INDIEN



SEPTEMBRE 2019

GRATUIT



Nature's Basket

ORGANIC SUPERMARKET

Découvrez *un univers* Bio

**VOTRE NOUVEAU SUPERMARCHÉ BIO À
HELVETIA MALL, MOKA**



Vivre Bio. Manger Bio. Il n'a jamais été plus facile sans Nature's Basket. Votre nouvel magasin dans les allées d'Helvetia à Moka. Venez-vous imprégner de tout un nouvel art de vivre où l'on vous propose une large gamme de produits alimentaires, un rayon d'hygiène, un rayon de soins et de beauté et un comptoir dédié spécifiquement aux produits végans et sans gluten.

Rendez-nous visite dès aujourd'hui pour une meilleure santé.

Tel: +230 434 0217



NaturesBasketMauritius



naturesbasketmu

LE GRAND ÉCART N'EN EST FINALEMENT PAS

Vouloir opposer le passé et le présent, les techniques artisanales et modernes, les courants artistiques du siècle dernier et de celui en cours, revient à remettre en cause le principe même de continuité. Car, au final, l'expérience ne finit-elle pas par servir de creuset à la mise en œuvre de nouveautés...? Plutôt que de se laisser dépérir sous le poids des décennies, le Domaine des Aubineaux s'est servi de ses atours pour se placer comme part indissociable du paysage mauricien actuel. Les producteurs d'épices rares à La Réunion, tout en conservant un mode opératoire artisanal sur le plan de la culture, se servent néanmoins de tremplins extrêmement modernes pour hisser leurs produits sur l'échelle de la qualité et les expédier aux quatre coins du monde qui les réclament.



ANNIE LEBOT
Rédactrice en chef

Une intéressante exposition à venir devrait elle aussi incarner ce principe de continuité, - parfaitement exprimé par les travaux de la plasticienne locale Nirveda Alleck, « Continuum » - en confrontant une collection d'œuvres de maîtres du surréalisme et d'artistes contemporains régionaux. Loin de moi d'affirmer que les derniers ont puisé leur inspiration chez les premiers. Mais constater que deux générations d'artistes se rejoignent sur un terreau commun, alors qu'un siècle les sépare, reste troublant. Détruire pour faire place nette et recommencer sur de nouvelles bases envisagées comme nettement plus prometteuses fait partie du drame de l'Humanité... A juste titre? Une question à laquelle je préfère apporter une prudente réponse de Normand(e) que je ne suis pas: peut-être que oui, mais peut-être que non. Car à l'échelle de l'information de proximité, tout vient démontrer qu'intégrer au présent ce qui était, pour envisager l'avenir peut faire recette. A qui voudrait y opposer la sourde oreille, il semblerait que cette loi naturelle finit (presque) toujours par faire entendre sa voix.

Une intéressante exposition à venir devrait elle aussi incarner ce principe de continuité, - parfaitement exprimé par les travaux de la plasticienne locale Nirveda Alleck, « Continuum » - en confrontant une collection d'œuvres de maîtres du surréalisme et d'artistes contemporains régionaux. Loin de moi d'affirmer que les derniers ont puisé leur inspiration chez les premiers. Mais constater que deux générations d'artistes se rejoignent sur un terreau commun, alors qu'un siècle les sépare, reste troublant. Détruire pour faire place nette et recommencer sur de nouvelles bases envisagées comme nettement plus prometteuses fait partie du drame de l'Humanité... A juste titre? Une question à laquelle je préfère apporter une prudente réponse de Normand(e) que je ne suis pas: peut-être que oui, mais peut-être que non. Car à l'échelle de l'information de proximité, tout vient démontrer qu'intégrer au présent ce qui était, pour envisager l'avenir peut faire recette. A qui voudrait y opposer la sourde oreille, il semblerait que cette loi naturelle finit (presque) toujours par faire entendre sa voix.



6

DÉCOUVERTE

COMME IL Y A PLUS D'UN SIÈCLE, AU DOMAINE DES AUBINEAUX



10

HISTOIRE

ILÔT IMPÉRIAL



12

PORTRAIT

DAVID SEINKER, L'HOMME QUI VOUS PERMET DE TRAVAILLER DANS LE LUXE



18

DECO

LA PETITE VESTE QUI VA BIEN



23

ZOOM SUR ...

LE PARADOXE DE LA PÊCHE MAURICIENNE



28

SANTÉ

L'ASTHME INFANTILE À MAURICE



36

AUTOMOBILE

UN SALON OUVERT À DE NOUVELLES MARQUES... ET À DE NOUVEAUX MODES DE FINANCEMENT



46

LA RÉUNION LÉ LA

PLONGER (MAIS RESPECTUEUSEMENT) AVEC LES BALEINES!

Assetset Ltd - Email : info@lagazette-mag.io

DIRECTION ET RELATIONS PUBLIQUES: Françoise SALORD - pub@lagazette-mag.io - Tel: 59 75 72 22 ● **DIRECTION ET DIGITAL:** Thierry SALORD - direction@lagazette-mag.io - Tel: 58 50 34 83

RÉDACTRICE EN CHEF: Annie LEBOT - presse@lagazette-mag.io - Tel: 58 29 58 43 ● **GRAPHISTE:** Kevin HUTCHAMAH - concept@lagazette-mag.io - Tel: 59 32 72 47

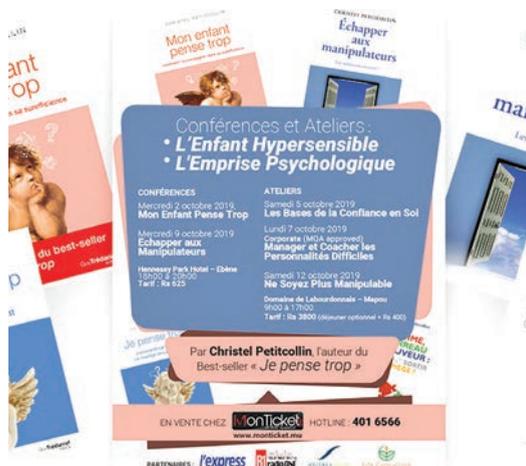
● **JOURNALISTE:** Laurent DUBOURG - ldubourgconsulting@gmail.com | Magali KINZONZI - magali.kinzonzi@gmail.com - Tel: 58 05 90 45

RESPONSABLE COMMERCIALE : Natacha TRANCHANT - natacha@lagazette-mag.io - Tel: 57 63 37 43 ● **DISTRIBUTION ET COMMERCIAL:** Marvin JACKSON - marvin@lagazette-mag.io - Tel: 59 88 90 84

ADMINISTRATION: Axelle SABINE - axelle@lagazette-mag.io - Tel: 268 1913

CHRISTEL PETITCOLLIN EST DE RETOUR

Le public mauricien l'avait déjà accueillie l'année dernière. Il s'agit de la Française Christel Petitcollin, conseil et formatrice en communication et développement personnel, conférencière et écrivain de renom au CV aussi long que la Grande Muraille! *Je pense trop*, son best-seller parmi les dix-neuf livres qu'elle a écrits a été le sujet phare des conférences et ateliers programmés en 2018. Elle sera de retour entre les 2 et 12 octobre de cette année pour une série de deux conférences et trois ateliers (dont un corporate) dans le cadre du lancement de son nouveau livre, *Mon Enfant Pense Trop* (qui traite également de l'enfant intérieur). Billets sur www.monticket.mu ou infos sur la hotline 401 6566



THRILL MOUNTAIN, LE NOUVEAU PÔLE ACTIVITÉS DE LOISIRS DE CASELA

Casela NatureParks a dévoilé le 14 août dernier son Thrill Mountain (anciennement Mountain Kingdom) qui vise à rendre les loisirs encore plus abordables. En tout, sept activités composeront à terme la nouvelle offre, dont une première phase déjà opérationnelle avec le Doub-Doub Racer, le Risk Factor Bridge, le Canyon Swing, le Deep Valley Fly Over ou encore le Zig Zag Racer, tous synonymes de shoot d'adrénaline. D'autres activités comme la Via Ferrata, le Zip & Splash seront lancées dans les semaines à venir. Sécurité faisant loi, Casela a fait appel aux services d'une société indépendante et qualifiée dans le secteur des activités des lignes de tyroliennes et des inspections de câbles en Europe et, qui n'est autre que l'agence certifiée Europe Zipline. Thrill Mountain est accessible sur réservation et sans frais supplémentaires.

LA MCB INSTALLE UN ATM À ANBALABA



Pour celui qui souhaite emprunter la jolie route côtière du sud, cette région s'est dotée depuis juin dernier d'un nouveau service. La Mauritius Commercial Bank a en effet installé un distributeur de billets sur le site du programme immobilier Anbalaba, à mi-chemin entre ceux de Riambel et de La Gaulette. Une offre qui va dans le sens d'un confort supplémentaire offert aux habitants de Baie du Cap et de tous les usagers de la route. Elle prend effet avec l'ouverture de la boutique artisanale "Reza" et le lancement de Station A, le restaurant de l'IRS du sud.

BLUES DAN JAZZ, PROMET DE L'INÉDIT

Lorsque les accords du saxophone des Français Emile Parisien et de piano de Roberto Negro (Victoires du Jazz 2018) rencontrent les raves et les rythmes « tipik » d'Abaim ... Les surprises jubilatoires et les folies créatives semblent garanties! Après une première partie de soirée consacrée au duo Métanuit formé par les deux musiciens français, ces derniers ont souhaité se frotter aux rythmes typiquement locaux. La quinzaine de musiciens du jeune groupe Abaim les rejoindront sur scène après les avoir accompagnés durant une semaine en résidence d'artistes. Au Caudan Arts Centre, le 13 septembre. Billets sur otayo.com et caudanartscentre.com



MOKA SMART CITY MOBILITY CHALLENGE

Offrir aux locataires et résidents de Moka une solution de mobilité intelligente et environnementale... C'est dans cette optique que La Turbine a lancé, en mai dernier, le Smart City Mobility Challenge à destination de prestataires susceptibles de proposer des idées pour connecter la ville aux réseaux routiers existants, ce qui n'est, aujourd'hui, pas le cas. Parmi les 38 applications reçues de start-up locales, mais aussi d'Afrique du Sud, de La Réunion, de France, de Côte d'Ivoire, du Nigeria et du Kenya, six start-up ont été sélectionnées pour la finale de la compétition. Zenbus, Wever, Mellowcabs, LuLa, Jumpin Rides et Flx ont présenté leurs projets, fin juillet dernier, au comité de sélection qui devra élire la meilleure solution en tenant compte des paramètres suivants: analyse des coûts d'implémentation de la start-up à Maurice, frais opérationnels de celle-ci, licences et permis à obtenir, prix qui seront pratiqués et viabilité de la solution sur le long terme.

LE FESTIVAL ÎLE COURTS SE MET SUR PAUSE



Depuis 2007, l'association Porteurs d'Images organise annuellement le Festival Île Courts, une boîte à outils pour le développement du cinéma à Maurice, en proposant pendant toute la semaine du festival des projections de films, en salle et en plein air, des formations, des rencontres et des actions d'éducation à l'image. L'association s'attache aussi, tout au long de l'année, à encadrer de jeunes auteurs-réalisateurs pendant la production de leurs films et, à promouvoir le cinéma mauricien de par le monde, en permettant aux films locaux de voyager, au sein du réseau qu'elle s'est constituée au fil des ans. Après la tenue de sa 11ème édition l'année dernière, l'association qui souhaite s'accorder un temps de réflexion sur toutes ses actions engagées a décidé de ne pas reconduire le festival pour l'année 2019. Un rendez-vous qui fera certainement défaut aux amateurs du genre.



Appartements exclusifs

à partir de **Rs 6.9 millions**



Pointe d'Esny
LE VILLAGE

Résidences | Commerces | École | Centre sportif | Beach Club

Un projet de la Compagnie de Beau Vallon Limitée
Sales Offices Blue Bay, Mauritius | T +230 630 1000 | E info@pointedesny-levillage.mu
www.pointedesny-levillage.mu

COMME IL Y A PLUS D'UN SIÈCLE, AU DOMAINE DES AUBINEAUX

A deux minutes de l'agitation cure-pipienne, subsiste une enclave verte, dépositaire de quiétude, d'esthétisme et d'histoire. Et s'il est volontiers associé à la vieille pierre et à sa table, le Domaine des Aubineaux est plus que cela. Datant de 1872, il incarne la survivance d'un patrimoine inestimable et la mémoire d'un pan de l'histoire mauricienne. - Annie LEBOT

Une des deux tourelles rajoutées en 1916



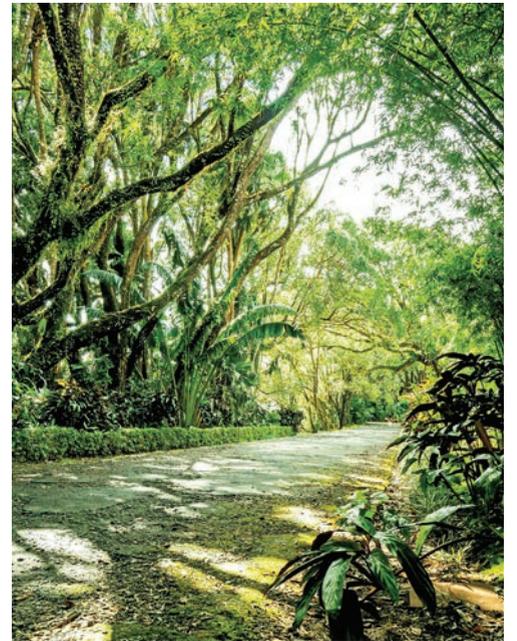
Entrée de la maison avec vue sur un parc de 32 000m²

On y observe une vaste collection de photos tantôt délavées, tantôt aux bordures légèrement jaunies des membres de la famille Guimbeau propriétaire de la demeure, - résultant d'une fusion de deux propriétés, de par l'alliance en 1899, de Maxime Guimbeau et de Valentine de Rouchecouste - mais aussi du vieux Curepipe et de maisons coloniales aujourd'hui disparues. On y découvre aussi du mobilier du XVIIIème et de style Empire, d'élégantes tenues et accessoires de tête portés par les dames d'antan, un service à thé sur une desserte comme prêt à être placé sur un plateau pour recevoir les invités... et, élément tout à fait incongru, un lit placé au beau milieu du grand salon. « *A ceci une explication, éclaircit David Baissac, directeur commercial et communication de Saint Aubin Loisirs. «Myriam Guimbeau, la dernière à occuper cette maison et, physiquement sur le déclin, avait souhaité transférer son lit dans le grand salon pour conserver son rôle de maîtresse de maison, et lorsque Les Aubineaux s'est ouvert au public en 1999, nous l'avons laissé là où il se trouvait ».*

Une maison restée vivante

Le visiteur peut ainsi se téléporter jusqu'au XIXème siècle en déambulant de pièce en pièce et, apprécier, ici, la dimension phénoménale de la grande table de la salle à manger en chêne massif et susceptible d'accueillir jusqu'à 30 personnes pour les réceptions, remarquant là un livre de Beaudelaire (toujours) posé sur la table de chevet d'une chambre, notant plus loin une fresque néo-renaissance italienne signée d'un artiste inconnu et découverte sous un papier peint retiré pour besoin de rafraîchissement... D'une superficie de 746 m², la maison qui affiche les caractéristiques d'une demeure coloniale de style anglais

Photos: Domaine des Aubineaux



Splendide arche végétale de l'entrée des Aubineaux

avec sa varangue en devanture, - à l'opposé, le style français la fait courir tout autour de la maison - sa structure blanche et ses volets peints en bleu a progressivement été « francisée » - comme le rajout des deux tourelles en 1916 -, par ses occupants d'origine française, notamment sous le Major Philippe Guimbeau, fils de Maxime Guimbeau, le dernier à y avoir élu domicile. « *Tout ce que voyez est d'origine* », précise Davide Baissac. L'ébène, le colophane et le bois provenant de navires échoués en rade de Port Louis pour la structure - remplacés au fur et à mesure par du teck lors de rénovations régulières -, le mobilier en acajou, les carreaux de ciment - au motif unique et extrêmement fragiles - de la varangue, les chiens de garde en bronze placés de part et d'autre de l'escalier extérieur en témoignage de l'amour que portait Philippe Guimbeau à la chasse, font de la résistance aux décennies qui s'écoulent.



Ces mêmes modèles de chiens se trouvent devant une église Londonienne



Une partie du restaurant a été installée dans la galerie

Première maison à jouir de l'électricité

Première maison mauricienne à être raccordée au réseau électrique en 1889, Curepipe ayant été la première ville de Maurice à être électrifiée, elle recevait volontiers au siècle dernier la Société philharmonique de Curepipe qui y donnait des concerts, « Philippe Guimbeau était un peu philanthrope et féru d'art », relate David Baissac. Conservée en l'état après le décès de son épouse Myriam, la famille l'a ensuite ouverte au public, mue par un objectif, celui de préserver une histoire vivante, soucieuse de transmettre un patrimoine aux générations futures. « On peut affirmer qu'avec Eurêka et le château Labourdonnais, la maison des Aubineaux est parmi les mieux entretenues de Maurice » précise David Baissac. Mais ceci implique un coût non négligeable, es-

timé à plus Rs 1million par an, une manne nécessaire pour rétribuer les trente employés du site et les travaux entrepris pour prémunir ce type de demeure en bois de dangers représentés par les carias, les termites, les cyclones et... le feu. «L'on

dit que c'est une maison qui respire et les travaux de rénovation allant d'un point A jusqu'à Z sont constants. Le cycle est à reprendre depuis le début à peu tous les trois ans », poursuit David Baissac.

Les visiteurs aident le domaine à résister au temps

Maison classée héritage national par le National Héritage Fund, les vieilles bâtisses ne bénéficient pour autant d'aucun subside de l'Etat pour conserver leur dignité et, ce sont donc, seulement et uniquement les visiteurs qui contribuent à maintenir le domaine en vie. C'est ainsi que les Guimbeau décidèrent de transformer le domaine en musée en 2000, en l'intégrant au circuit de La Route du Thé, du Rhum et de la Vanille créé en 2003. Faire partie de « L'Association des Vieilles Maisons Françaises » lui permet par ailleurs de se rendre visible à l'extérieur des frontières mauriciennes et... non des moindres, de faire valoir ses racines françaises. Côté jardin, les maisonnettes dans lesquelles ont habité les derniers domestiques, les anciennes écuries, transformées en salle de réunion et en distillerie de camphre et de citronnelle - où sont révélés au visiteur les secrets de la distillation -, un petit pavillon qui servait alors de club house, dressé devant un court de tennis, aujourd'hui remplacé par des arbres, complètent le tableau des composantes d'un

ancien domaine colonial. Outre sa demeure, sa Maison des essences et son parc floral, la réputation des Aubineaux tient aussi à sa table créée en 2008. 48 couverts seulement, répartis entre la varangue et la galerie d'hiver sert une cuisine qui présente un mélange d'authenticité mauricienne et de gastronomie française, associée à une jolie cave à vins.

Le « kat kat manioc » comme plat signature

« Philippe Guimbeau était un épicurien et nous sommes allés dans son sens; notre concept de restauration se veut à la fois simple et chic en proposant tant un curry mauricien qu'un plateau de fruits de mer, à des tarifs abordables tournant autour de Rs 450-500 pour un déjeuner », soutient David Baissac.

Comme pour appuyer cette volonté de simplicité, le plat signature du restaurant n'est d'ailleurs autre que le « kat kat manioc », une recette traditionnelle mauricienne, susceptible de tenir au corps comme tous les plats populaires! Mais l'on peut ensuite s'en remettre à un thé Bois Chéri servi en fin de repas ou à une balade, - tous deux à caractère digestif -, dans le parc floral du domaine pour clore cette immersion hors du temps et à seulement deux minutes des nuisances sonores de Curepipe.



Photo AL

David Baissac, directeur commercial et marketing de Saint Aubin Loisirs

LA ROUTE DU THÉ, DU RHUM ET DE LA VANILLE

Cette appellation désigne un circuit écotouristique qui relie les trois domaines du groupe Saint Aubin que sont Le Domaine des Aubineaux, Le Domaine de Bois Chéri et Le Domaine de Saint-Aubin, toutes trois propriétés de la famille Guimbeau. Conçu pour qu'il soit à la fois gastronomique, culturel et historique, cet itinéraire permet de découvrir les dessous de l'univers de la canne à sucre, du rhum et de la vanille à Saint Aubin, du thé à Bois-Chéri, des huiles essentielles et de ce qu'était la vie d'une famille nichée dans une maison coloniale aux Aubineaux. Lancé en 2003, cette excursion qui répond à la volonté, par les propriétaires de valoriser le patrimoine naturel et culturel de l'île, inclut un déjeuner dans un des restaurants des domaines, au choix, tous trois implantés dans des cadres enchanteurs.

MADAGASCAR ATTIRE LES OPÉRATEURS HÔTELIERS INTERNATIONAUX

A Antananarivo, les hôtels du Groupe TALYS deviendront bientôt des hôtels RADISSON et RADISSON BLU. Les contrats de gestion pour la conversion de TAMBOHO BOUTIK HOTEL et TAMBOHO SUITES, ainsi que la nouvelle construction d'un RADISSON BLU ont été signés le 25 avril dernier en présence du ministre des Transports, du Tourisme et de la Météorologie, Joël Randrimandranto et des représentants des groupes hôteliers. Un tournant allant dans le sens de la politique générale de la Grande Île établie par son nouveau président, Andry Rajoelina qui souhaite porter une attention particulière à l'industrie touristique malgache, compte-tenu de son poten-



tiel de croissance rapide et de son impact important sur l'économie du pays. Source : www.mttm.gov.mg

ASSAINIR ET AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SERVICE À IVATO

La société Ravinala Airports, représentée par son directeur général, Patrick Collard et la Coopérative de Service de Portage et de Manutention dans les Aéroports de Madagascar « COOP-MATA », représentée par son président, Tiana Nivo Georges Andriamifidy ont signé une convention de partenariat le 25 juin dernier à l'aéroport d'Ivato en présence du ministre des Transports, du Tourisme et de la Météorologie, Joël Randrimandranto. Objectif de cette convention? Offrir aux passagers utilisant l'aéroport d'Antananarivo, un service de qualité de portage de bagages. Les deux parties s'engagent ainsi à assurer un meilleur service de manutention et de transport de bagages des pas-



sagers qui souhaitent recourir aux services de porteurs - 116 au total -, regroupés au sein de COOP-MATA. Source : www.mttm.gov.mg

WHITE FLAG IDENTIFIE 40 PLAGES SEYCHELLOISES

Symbole de la propreté de la mer, la certification White Flag International, est, depuis son lancement à Monaco en 2012, devenu un symbole de zones littorales propres et exemptes de plastique. Le président de l'Ocean Alliance Conservation Member (OACM), Kristijan Curavic, de passage en juillet dernier dans l'archipel seychellois, a déclaré que « les discussions porteront sur la certification de 40 à 80 de ses plages, le plus grand nombre engagé par un pays. » Révélées dans les deux prochains mois, ces dernières qui seront certifiées White Flag, seront de fait reconnues à l'international comme donnant sur une mer propre. En septembre dernier déjà, le premier drapeau blanc de l'île a été placé sur la belle plage de Beau Vallon - très appréciée des visiteurs - située au nord de Mahé. Pour rappel, White Flag international a mis au



point un système de financement permettant de verser des contributions à des pays qui se sont engagés à protéger l'environnement et ainsi, valoriser leurs sites au regard du secteur touristique. Source : Seychelles News Agency

L'ÉTANG DE SAINT-PAUL, SUJET D'UN CONCOURS PHOTO

Visant à sensibiliser le public quant à la variété des zones humides de La Réunion et aux trésors de biodiversité qu'elles abritent, La Régie RNNESP, organisme gestionnaire de la Réserve Naturelle Nationale de l'Étang de Saint-Paul, organise son premier concours photo gratuit et ouvert à tous les photographes amateurs et professionnels, à partir de 12 ans. Démarré en avril pour s'achever le 15 septembre, il compte cinq catégories que sont la faune, la flore, les paysages et espaces naturels, les hommes et insolite. Sept prix seront décernés aux gagnants au mois de novembre prochain et répartis ainsi : 1 grand prix toute catégorie, 5 prix par catégorie et 1 prix du public (votation par internet). La date limite de participation est fixée au 15 septembre à 23h59, le règlement du concours étant disponible sur <http://reserve-etangstpaul.fr>

Source : Office de tourisme de l'Ouest

AVEC LE PITON DE LA FOURNAISE, L'INTENSITÉ DE LA RÉUNION PREND TOUT SON SENS

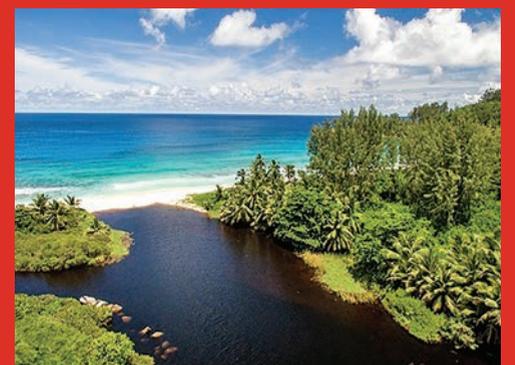
Le 11 août dernier, celui qui fait partie des volcans les plus actifs au monde est entré en éruption pour la quatrième fois cette année. Reconnu mondialement pour ses éruptions spectaculaires et, régulières, le volcan réunionnais a offert, une fois encore, un spectacle inédit! Cette fois-ci l'éruption s'est déroulée sur son flanc est/sud-est, à l'intérieur de l'enclos Fouqué, dans le secteur des Grandes Pentés, endroit rêvé pour observer un spectacle pyrotechnique unique depuis la Route des Laves. Que l'on soit volcanologue en herbe ou explorateur à la recherche d'insolite, ce fut l'occasion de découvrir La Réunion à chaud. Sachant qu'avec son enclos naturel, ce volcan de type hawaïen ne présente aucun danger pour les curieux. Des vidéos en fullHD du Piton de la Fournaise sont actualisées toutes les demi-heure (de jour comme de nuit), sur reunion.fr

© irt - Serge Gelabert



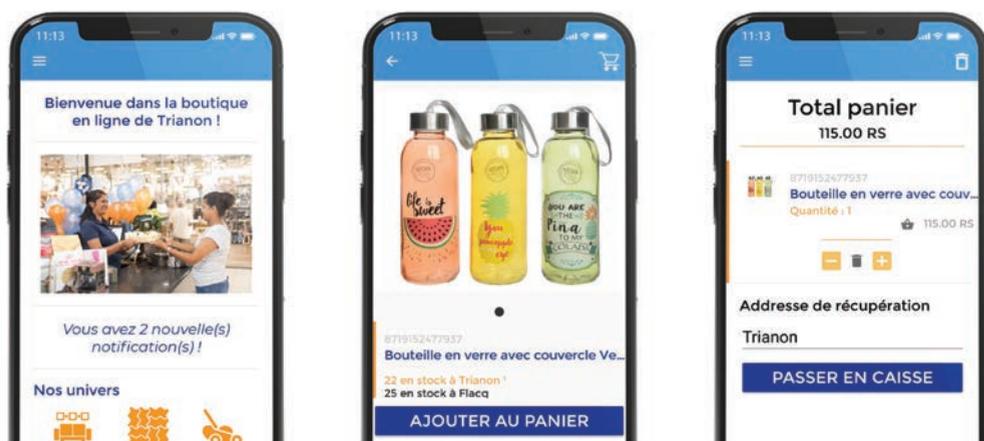
GRAND POLICE EN PASSE D'ÊTRE UNE ZONE PROTÉGÉE AU LIEU D'ACCUEILLIR UN HÔTEL

La zone privée avait d'abord été réservée au développement d'une marina 5 étoiles par son propriétaire Loomington Investments. Mais sous la pression du public et des pétitions initiées par l'organisation environnementale Grand Police Citizens Initiative, le gouvernement a entamé une discussion avec le propriétaire pour le convaincre de lui restituer le terrain, afin qu'il soit déclaré zone protégée. « L'évaluation environnementale a confirmé que la baie de Grand Police est riche en biodiversité et cet argument servira à préparer notre dossier qui vise à justifier les raisons pour lesquelles toute cette région, de la montagne à la côte, doit être conservée », avait déclaré Alain Decomarmond, le Secrétaire principal pour l'environnement. Source : Seychelles News Agency/© Stan Adam



Plus rapide ! Plus pratique !

Scan & Go



du magasin, que directement sur place. C'est une combinaison des possibilités de l'achat digital, tel qu'il est proposé sur les plateformes d'achat en ligne et des plaisirs de l'achat physique, sur place. C'est pour cela que nous décrivons Scan & Go comme une application "phygitale"... En effet, dans les domaines de prédilection de l'enseigne Espace Maison, que sont la décoration, les travaux et le bricolage, le jardinage et les articles liés aux animaux de compagnie, les clients éprouvent souvent le besoin de toucher physiquement les objets proposés, de les regarder sous tous les angles, par exemple pour mieux les imaginer chez eux. C'est ce besoin qui a été pris en compte pour développer une application qui ne soit pas seulement une plateforme d'achat en ligne, mais qui apporte également de nouvelles fonctions aux clients présents dans les rayons.

Mais cette application constitue également un outil de gestion performant: dans les rayons, les employés d'Espace Maison sont désormais munis de phablettes (tablettes + téléphone) leur permettant de vérifier les stocks en direct et de conseiller les clients qui ne sont pas sur place.

Scan & Go participe également aux efforts de l'enseigne en faveur du développement durable. "En effet", explique B. Béchard, "Scan & Go évite l'émission des tickets de caisse. Espace Maison prévoit, dans le futur d'envoyer par mail sa facture au client, ce qui contribue donc à réduire l'impression de tickets dont une grande majorité finit tout simplement dans la poubelle la plus proche." Et il est certain que la totalité du papier utilisé chaque année par l'ensemble des magasins du groupe représente un volume conséquent... Il sera ainsi drastiquement réduit.

ESPACE MAISON INTRODUIT L'APPLICATION SCAN & GO

Enseigne bien connue pour tous les travaux de décoration, rénovation et aménagement, Espace Maison franchit une nouvelle étape dans sa démarche de facilitation de l'achat. Avec l'application Scan & Go, il est maintenant possible, dans tous les magasins de l'enseigne de scanner les articles en rayon pour un achat plus rapide et plus efficace.

Avec l'application Scan & Go, lorsque le client sélectionne un article en rayon depuis son smartphone, il est immédiatement renseigné sur la disponibilité du stock de l'article choisi. Et si l'objet n'est plus disponible dans les stocks du magasin où le client a ses habitudes, l'application lui signale dans quel autre magasin l'article est disponible. Le client peut alors choisir de passer prendre l'article de son choix, directement au magasin qui le détient en stock ou de le faire livrer à son magasin habituel...

Mais les bénéfices de cette application numériques sont plus conséquents. "Nous avons mis en fonction des caisses dédiées à l'application dans chacun de nos magasins", explique Benoît Béchard, le Directeur Général de l'enseigne à Maurice. "Ainsi, les clients qui utilisent Scan & Go n'auront plus à présenter le contenu de leur caddie à la caisse. Il leur suffira

de présenter leur smartphone ou de donner leur identifiant pour que la facturation des articles sélectionnés soit faite instantanément." Un gain de temps et d'efforts non négligeable.

En faveur du développement durable

Lors des ses déambulations dans les rayons, le client peut, à tout moment, sélectionner de nouveaux articles, mais aussi en retirer de sa sélection, connaître le montant de son panier et, comme indiqué précédemment, être informé de la disponibilité des articles désirés. Selon M. Béchard, c'est l'une des particularités de cette application: "Etre aussi utile pour des achats en ligne, loin



LES MAGASINS ESPACE MAISON

ILÔT IMPÉRIAL

L'attachement de l'île Maurice auprès de sa grande sœur britannique est indéniable. Car, de 1810 à 1968, l'île est restée un des nombreux sujets de l'Angleterre. Dès lors, les visites officielles de la royauté anglaise s'enchaînent. En bateau ou avion, chaque escale des représentants de l'Union Jack est remarquée. À Maurice, la promenade des Anglais commence. - Franck Lacorre

Le Prince Alfred, George V ou encore George VI..., l'Angleterre fait briller sa couronne à l'approche du tropique du Capricorne. Depuis 1870, ces souverains européens privilégient cette terre des mers du Sud. De l'Afrique du Sud à la Nouvelle-Zélande, l'escale mauricienne semble évidente pour parcourir l'empire. La froideur du palais de Buckingham tranche avec cette colonie tropicale où le soleil brûle les peaux diaphanes de ses monarques.

En 1927, George VI et Elizabeth sont présents durant quatre jours. Ils sont accueillis à bras ouverts par les Mauriciens venus en nombre les admirer. Massés de part et d'autre de la route, ils scrutent le couple royal blotti au creux du cuir d'une berline sombre. L'enthousiasme est palpable. Les tenues rutilantes de ces rois et ces reines du vieux continent dans les rues de Port-Louis ont de quoi fasciner les passants.

Margaret, la dernière Windsor à poser le pied dans la colonie

Puis, en 1956, c'est au tour de Son Altesse la princesse Margaret de fouler le sol du pays. La sœur de l'actuelle reine d'Angleterre contemple ce bout de royaume et sera l'ultime héritière de la dynastie à connaître cet îlot sous la tutelle de Londres. Une odeur d'indépendance flotte dans l'océan Indien. Dans les années 60, Maurice tend à recouvrer sa souveraineté comme tant d'autres colonies. À l'instar du Kenya et de la Tanzanie, l'île s'apprête elle aussi à la transition et l'Angleterre voit son empire se démanteler à mesure que le XX^{ème} siècle s'écoule.

L'année 1967 marque l'incertitude des Mauriciens quant à leur avenir. Une partie de la population s'exile. En janvier 1968, des brutalités entre ethnies explosent et l'état d'urgence est déclaré. La capitale est au bord du chaos. Vingt-neuf morts sont relevés et ces violences mar-

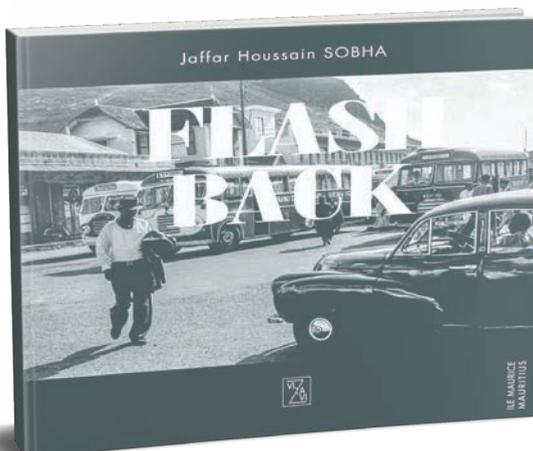


Photo: Vintage mauritius

quent les habitants. Dans ce contexte, la venue de la princesse Alexandra semble compromise. « Tant mieux! » pensent certains citoyens. Pour eux, cette visite relève de l'affront et ils souhaitent que la couronne britannique scintille ailleurs que sur leur île. Des mouvements politiques engagent un combat, d'autres négocient.

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Revivez les années 60 à 80 grâce à Jaffar Houssain Sobha. De ses photographies en noir et blanc, plongez dans le quotidien des Mauriciens dans une atmosphère pré et post-indépendance. Flashback aux Éditions Vizavi.



Alexandra n'est pas la bienvenue

L'indépendance est actée pour le 12 mars 1968 mais beaucoup fustigent l'éventuelle présence princière aux cérémonies. Que faire? Le temps de réécouter la chanson phare des Beatles de 1965, « Help », la princesse Alexandra est décommandée. En effet, deux jours avant l'autonomie du pays, l'état d'urgence mauricien invoqué par Buckingham la fait remplacer en hâte par Sir John Shaw Rennie, dernier gouverneur britannique de Maurice.

Il faudra attendre 1972 afin de revoir la princesse Alexandra, une année qui marquera également la présence de la reine. En mars, Élisabeth II séjourne en effet trois jours en compagnie du prince Philip. Le Premier ministre et le ministre des Affaires étrangères d'alors accueillent le chef de file des Windsor. Messieurs Seewoosagar Ramgoolam et Gaëtan Duval sont ici maîtres du pays depuis quatre ans.

Puis, aux têtes couronnées, la ferveur penche vers d'autres souverains. Les papes supplantent les rois. Après Jean-Paul II de passage en 1989, le Pape François retrouvera l'adoration mauricienne le 9 septembre autour du caveau du Père Laval. Le 9.9.19, une date dont tous les aficionados de numérogie y voient déjà un signe angélique!

KOTÉ VINS MET À L'HONNEUR LE SAKÉ



Le « vin de riz » plus connu sous le nom de saké, dont l'élaboration est aussi complexe que celle d'un grand Sauternes, devient tendance partout dans le monde. Porté par le succès de la gastronomie japonaise mais aussi par l'engouement pour les whiskies nippons, le saké fait de plus en plus d'émules. Koté Vins, une enseigne toujours à l'affût des tendances souhaite initier les Mauriciens à cette boisson d'une grande subtilité qui offre une palette aromatique unique en proposant des sakés venus tout droit du pays du soleil levant !



Alcool de riz emblématique du Japon, le « *nihon-shu* », que l'on appelle en occident saké, a le vent en poupe! Nommé « *Boisson des dieux* », son origine remonte à la nuit des temps. En effet, le saké apparaît au détour de premiers écrits vers 700 après J.-C., avant d'être codifié par un édit de la cour impériale. Il prendra franchement son envol au XIXème siècle, sous l'ère Meiji, quand un décret impérial permet à toute personne pouvant argumenter d'une connaissance en matière de fabrication du saké d'ouvrir sa propre brasserie. « *Aujourd'hui, il existe plusieurs qualités de saké qui reposent sur trois facteurs essentiels : le savoir-faire du maître brasseur, la qualité de l'eau et de celle du riz. Hors du Japon, le saké se vend surtout très bien dans trois pays que sont les États-Unis, la Corée du Sud et Taiwan. Quoiqu'encore marginal, son marché se développe régulièrement en France. A Maurice, c'est assurément une nouveauté et la boutique Koté Vins est fière d'en proposer!* » détaille Elodie Lagourgue, directrice de Koté Vins.

Le saké : un vin sacré

Comme le vin dans le christianisme, le saké est étroitement lié à la religion shintoïste, l'une des plus anciennes au Japon et, entre dans de nombreux rituels, notamment lors du mariage où les époux boivent trois fois dans trois coupes de saké différentes pour sceller leur union.

Comme le vin, issu de la fermentation alcoolique du raisin, le saké est le résultat de la fermentation alcoolique du riz, selon un procédé très élaboré. La diversité de ses arômes (fruits, fleurs, épices, végétal...) et des sensations procurées en bouche (gras, minéral, soyeux, vif...) évoque également l'univers gustatif du vin, de même que la versatilité de sa consommation : à l'apéritif, au cours du repas ou en digestif. Mais à la différence du vin, peu d'acidité dans le saké,



pas de tanins, encore moins de notions de terroir, de millésime ou de garde !

Une gamme de sakés d'exception

A Koté Vins, le novice comme le connaisseur peut découvrir une gamme de sakés d'exception. « *Il existe plus de trente types de saké différents, mais voici la liste de ceux qui sont les plus répandus en Occident : le Honjozo Shiboritate, un saké frais, léger en bouche, avec un nez parfumé; le Ginjo qui propose un bouquet généralement très fleuri, équilibré à corsé en bouche; le Junmai Daiginj, un nez très prononcé, avec une touche de fruit exotique, généralement corsé, avec une belle longueur ou encore le Nama Zake, un saké non-pasteurisé* » poursuit Elodie. Le saké s'utilise également en cocktails avec des associations fruitées qui valent le détour. Rendez-vous à la boutique Koté Vins pour en savoir plus !



À consommer avec modération.

Plus de renseignements:

Pont Fer Phoenix – Tel : + 230 601 2083 Ouverture du Showroom de 8h30 à 17h00 du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 le samedi.



Il est jeune et sympathique, doté d'un physique avantageux... mais David Seinker est, avant tout, un jeune entrepreneur dont l'idée, à la fois simple et ambitieuse, connaît un réel succès: sa société, The Business Exchange (TBE) crée des espaces de travail haut de gamme, pourtant accessibles aux jeunes créateurs d'entreprise.

- Laurent DUBOURG

DAVID SEINKER, L'HOMME QUI VOUS PERMET DE TRAVAILLER DANS LE LUXE

Originaire de Durban, en Afrique du Sud, David Seinker a démarré sa vie professionnelle à Johannesburg. Après ses études, c'est là qu'il a été recruté pour gérer et développer une société de promotion immobilière tout juste créée. *"J'ai été le premier employé embauché par cette compagnie, se souvient-il. J'étais chargé de la gestion quotidienne de l'entreprise et de son développement. En sept ans, nous avons atteint un effectif de 200 personnes..."* Le jeune manager sent alors le besoin de lancer sa propre affaire. Il active ses réseaux, trouve quelques investisseurs et, avec leur concours, inaugure son centre d'affaires. *"J'ai immédiatement voulu offrir aux entrepreneurs un espace de travail inspiré de l'hôtellerie de luxe"*, explique le jeune businessman. Sa démarche repose sur un principe simple, mais novateur: une start-up doit être complètement orientée vers l'efficacité. Elle ne peut pas se permettre de dépenser de l'énergie ou de perdre du temps dans la recherche de bureaux, dans l'embauche d'une standardiste, d'une équipe de nettoyage, d'un gardien, etc... C'est la raison pour laquelle beaucoup de ces jeunes pousses entrepreneuriales démarrent dans un garage ou un studio au loyer dérisoire. Mais lorsqu'il faut convaincre un client potentiel ou un possible investisseur, ces environnements, peu valorisants, desservent la société et peuvent même compromettre son avenir... quelque soit la pertinence de son activité.

Quatre centres en Afrique du Sud

A Johannesburg, David ouvre donc son premier



espace de bureau en intégrant, dès le départ, une dimension volontairement luxueuse. Le succès est immédiat. Si de jeunes entreprises encore en devenir viennent s'y domicilier, d'autres acteurs saisissent aussi l'intérêt de cette nouvelle offre. *"Des compagnies importantes, comme Expedia et la Standard Bank, ainsi que des personnes exerçant des professions libérales ont immédiatement perçu l'intérêt de cette formule"*. Rien d'étonnant, donc, à ce que TBE ouvre rapidement trois autres espaces en Afrique du Sud. *"J'ai eu très vite la conviction que ce succès sud-africain démontrait que ce type de structures pouvait correspondre aux besoins des acteurs économiques d'autres pays du*



continent", explique D. Seinker. Le jeune entrepreneur a donc rapidement prospecté quelques grandes capitales africaines, mais Maurice sera, finalement, la première base d'implantation de son premier centre d'affaires, hors Afrique du Sud! *"De nombreux citoyens sud-africains sont installés à Maurice, il était donc facile d'avoir des informations sur la vie ici, sur la réalité économique de l'île, sur le milieu des affaires, etc.. C'est un pays agréable, dynamique, ouvert sur le monde, stable et sûr, avec un régime de taxes favorable aux entreprises et dont la beauté des plages est unanimement reconnue... Maurice s'est donc imposée, tout naturellement en tête de liste."* Mais à terme, TBE entend bien essayer ailleurs: le Rwanda, le Kenya et le Zimbabwe (du moins une fois que la situation politique et économique de ce dernier pays se sera stabilisée), pourraient bien accueillir, à leur tour, d'autres espaces partagés...

Visiblement séduit par la qualité de vie qu'il a découverte sur notre île, David avoue qu'il ne serait pas spécialement opposé à l'idée de venir vivre sur notre île, avec son épouse. D'autant que ce sportif accompli, adepte du crossfit, reconnaît qu'il trouverait facilement, ici, l'opportunité de pratiquer bien d'autres disciplines...



VICTORIA CAPITAL MANAGEMENT S'AGRANDIT

Victoria Capital Management (VCM), société de gestion de fortune, démarre ses activités de Wealth Management à Maurice. Nicolas Bathfield et Alexandre Ducler, responsables du développement de l'activité nous reçoivent dans leur bureau au Domaine de Labourdonnais.

Avec une activité déjà bien établie à Monaco et au Luxembourg, pourquoi avoir choisi Maurice?

Maurice est une suite logique au développement de VCM. Déjà, parce que le fondateur et CEO du groupe, Paolo Di Giovanni, y est installé depuis 2 ans mais aussi que nous sommes convaincus du rôle de Maurice en tant que centre financier pour la région et, surtout, le continent africain. Les investisseurs recherchent avant tout un environnement stable politiquement, économiquement et un cadre juridique solide.

Maurice compte aujourd'hui de nombreuses sociétés de gestion de patrimoine. Qu'est-ce qui différencie VCM ?

En effet, depuis ces 5 dernières années le nombre de sociétés de « Wealth Management » établies à Maurice a considérablement augmenté. Se différencier

dans un environnement aussi compétitif est très « *challenging* ». Nous pensons que notre présence dans plusieurs juridictions est définitivement un atout. Grâce à nos doubles licences à Monaco et Maurice (Gestion privée (Investment Advisor) et gestion de fonds (CIS Licence)) nous pouvons gérer des portefeuilles ou des fonds conservés dans des banques mauriciennes, mais aussi en Suisse, Monaco ou à Dubaï. Nous avons d'ailleurs notre propre gamme de fonds gérés en partie à Monaco et en partie à Maurice. Notre réseau international de fiscalistes et fiduciaires nous permet d'apporter la solution optimale que ce soit sur la structuration patrimoniale ou le choix de la juridiction où sera conservé le portefeuille de notre client. Bien évidemment, la gestion d'actifs est importante et reste le cœur de notre métier mais nous pensons qu'un accompagnement global et centralisé est essentiel. Notre différencia-

tion se fera sur la qualité de notre service, notre approche centrée sur la personne et notre capacité à répondre à des demandes complexes qui requièrent différents domaines de compétences.

Les réglementations internationales devenant de plus en plus restrictives, nous avons fait le choix d'un investissement stratégique au Luxembourg avec l'acquisition d'une « *management company* ». Nous pouvons donc aujourd'hui créer, administrer et gérer des fonds luxembourgeois. Cette offre nous permet d'approcher des institutionnels (fonds de pensions, sociétés d'assurances...) voire même, d'autres professionnels de la finance qui souhaiteraient développer une gamme de fonds luxembourgeois (UCITS, RAIF...).

Vous parlez de solution globale... Vous qualifiez-vous de « Family Office » ?

Pas vraiment. Le Family Office englobe beaucoup de choses différentes. Nous sommes une société spécialisée dans la gestion de patrimoine. Nous avons une équipe de spécialistes par classes d'actifs qui emmène l'expertise de gestion, une équipe totalement dédiée à la relation clientèle et une qui assure le « *risk management* ». Nous nous entourons de professionnels externes (banques, fiduciaires...) afin de compléter notre expertise et offre. Il est vrai que certains clients nous demandent des conseils sur de l'immobilier, où s'installer à Maurice et comment s'y prendre auprès de l'EDB. Etant tous les deux Mauriciens, nous partageons avec plaisir nos connaissances du marché et réseaux. Cela fait partie du « *package* ».

Vous parlez beaucoup de solutions internationales mais quid de la clientèle mauricienne ?

Il est vrai que nous avons surtout travaillé sur notre offre pour professionnels pour le moment et avons très peu fait parler de nous. Bien sûr, en tant que Mauriciens, nous avons comme ambition de devenir un acteur important sur le marché. Nous sommes conscients que cela prendra du temps et devra se mériter.



NICOLAS BATHFIELD

Head of Wealth Management

Diplômé d'un master en finance à l'Université de la Sorbonne – Paris 1, Nicolas, après 9 ans passés à la Mauritius Commercial Bank Ltd, en tant que gestionnaire de portefeuille au Private Banking puis, en charge de l'activité de tiers gérants (EAM), rejoint VCM en avril de cette année.

ALEXANDRE DUCLER

Senior Wealth Manager

Master obtenu à l'European Business School de Londres, il commence sa carrière en tant que gestionnaire de portefeuille pour ensuite rejoindre le desk de tiers gérants à la Mauritius Commercial Bank Ltd. Chez VCM depuis juin, Alexandre a récemment réussi son niveau III du CFA Institute.





LE MIOD SE PENCHE SUR LES RETRAITES

Le 31 juillet dernier, le Mauritius Institute of Directors (MIOD), en collaboration avec le cabinet d'audit KPMG, présentait le 7ème volet des ses bulletins d'analyse, consacré, cette-fois-ci, aux plans de retraite. - Laurent Dubourg

Soulignant tous l'importance de l'acte de prévoyance que constitue la souscription à un plan d'épargne-retraite (quelque soit sa forme), les différents intervenants se sont attachés à dégager quelques principes simples, contenus dans ce 7ème rapport de l'Audit Committee du MIOD. Madame Sheila Yoodha, présidente de l'Audit Committee Forum a ainsi insisté sur le fait qu'une entreprise respectant scrupuleusement les obligations légales concernant les cotisations aux différents fonds de pension publics, n'a pas forcément une politique adaptée! Celle-ci devrait donc s'attacher à intégrer la cotisation à un fonds de pension privé dans ses calculs de rémunération, afin de permettre à ses employés d'atteindre la règle des 2/3: c'est à dire le maintien d'un revenu, lors du départ à la retraite de l'employé, équivalant aux 2/3 de ses revenus en activité.

CEO du MIOD sur le départ (mais ayant parti-

cipé aux travaux), Eddy Jolicoeur a rappelé le rôle néfaste joué par les fonds de pension, lors de la crise financière de 2007-2008 et l'effondrement, voire, l'évaporation de certains d'entre-eux... et donc la nécessité d'un encadrement légal rigoureux de ces activités.

Invité spécial de l'Audit Committee, le spécialiste international John Chung a notamment pointé du doigt le caractère "plus sexy" des plans d'épargne proposant un lump sum (un capital), pourtant souvent moins rémunérateurs.

Outil d'information particulièrement bien documenté et argumenté, ce septième bulletin de l'Audit Committee du MIOD incite donc les entreprises locales à mieux protéger l'avenir de leurs employés, soit en mettant en place des plans d'épargne retraite de qualité, soit en incitant leurs personnels à souscrire aux plans proposés par les assureurs de la place

BUSINESS MAURITIUS S'INQUIÈTE DES CONSÉQUENCES DU WORKERS RIGHTS BILL

Parmi les nouvelles dispositions annoncées par les autorités gouvernementales, le Workers Rights Bill comprend diverses mesures destinées à renforcer les droits des travailleurs. Regroupant plus de 1200 entreprises locales, l'association Business Mauritius s'interroge sur les conséquences de certaines de ces mesures.

Si le Portable Retirement Gratuity Fund (PRGF) - destiné à suivre l'employé durant toute sa carrière professionnelle, même lorsqu'il change

d'entreprise - a d'abord semblé focaliser l'attention des entrepreneurs, Business Mauritius déclare ne pas s'y opposer, d'autant que le gouvernement a entériné la prochaine mise sur pied d'un comité technique conjoint qui devra définir les modalités d'application de cette nouvelle disposition légale. Toutefois, la fédération d'entreprises maintient ses observations concernant d'autres dispositions envisagées, comme celles concernant les contrats de travail à durée limitée et les liens de

Votre Argent



BCP BANK (MAURITIUS)

GRUPE BANQUE CENTRALE POPULAIRE

CONSEILS DE LA BCP BANK (MAURITIUS)

Vous voulez accéder aux services de votre banque sans la contrainte des horaires d'ouvertures de votre agence ou de l'éloignement de celle-ci de votre lieu de résidence ou de travail ?

Utiliser les services de banque à distance des banques vous permet de réaliser vos opérations bancaires à tout moment du jour ou de la nuit.

Quelques conseils pour une utilisation ce service, en toute sécurité.

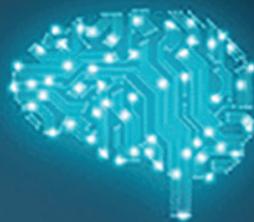
- Changez votre mot de passe lors de votre première inscription sur le service bancaire en ligne ou si vous pensez que des utilisateurs non autorisés le connaissent.
- Changez régulièrement le code d'accès aux services en ligne. Définissez un mot de passe d'au moins 8 caractères composé d'une combinaison de lettres, de chiffres et de symboles.
- Protégez votre ordinateur avec un anti-virus.
- Activez l'option « navigation privée » de votre navigateur (Internet Explorer, Firefox, Google Chrome...) pour surfer sur le web sans laisser de traces. Passez par le menu « Outils », onglet « Navigation privée ».
- Si vous vous connectez dans un lieu public (cybercafé) ou avec un téléphone mobile ou un smartphone dans la rue, au café ou au restaurant, assurez-vous d'être à l'abri des regards indiscrets.
- Déconnectez-vous toujours et fermez votre navigateur après avoir utilisé Internet Banking. Il faut impérativement fermer votre navigateur après la déconnexion pour vous assurer que les pages auxquelles vous avez accédé sont effacées du cache du navigateur.

BCP Bank (Mauritius) - ex Banque des Mascariennes - est une filiale du groupe Banque Centrale Populaire (BCP), groupe panafricain, 6e en Afrique. La Banque est active sur les segments: Private Banking, Banque de détail, Corporate & Institutional Banking.

sous-traitance.

Si les mesures annoncées devaient être appliquées sans concertation préalable, Business Mauritius prévoit un impact négatif particulièrement sensible dans les secteurs de la construction et de l'agro-industrie.

Dans le même esprit, Business Mauritius anticipe de sérieuses difficultés dans l'industrie touristique, "déjà sous pression", du fait des nouvelles contraintes applicables au "shift work".



VICTORIA CAPITAL MANAGEMENT ADOPTE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE (IA)



Qu'est-ce que l'Intelligence Artificielle (IA)

L'intelligence artificielle (IA) joue un rôle clef dans notre vie de tous les jours: des moteurs de recherche, aux recommandations en ligne, en passant par les diagnostics médicaux, les voitures autonomes, la reconnaissance vocale, les prévisions météorologiques, les traductions en ligne, la détection/prévention des crimes et fraudes, et bien d'autres domaines. L'IA améliore la qualité et l'efficacité de l'analyse d'information, et ainsi, nous aide dans notre prise de décisions.

La taille considérable d'une base de données rend l'analyse très difficile, voire impossible pour nous, êtres humains. En procédant à l'analyse approfondie de larges bases de données, l'IA permet aux ordinateurs de produire un comportement intelligent sans avoir été préalablement programmés. L'IA permet d'identifier les changements de tendances comportementales, d'anticiper les réactions des marchés face aux nouveaux catalyseurs mais, aussi, d'apprendre de ses erreurs et d'améliorer constamment la gestion des risques.

L'industrie de la gestion d'actifs en profonde mutation

L'IA change les règles du jeu pour les générations à venir et apporte une alternative quant au débat « Gestion active » vs « Gestion passive ». D'une part, la combinaison performances négatives / diminution des marges / augmentation des coûts a grandement contribué à l'ascension fulgurante de la gestion passive. La concentration des actifs chez les quelques gérants stars, posent une menace existentielle pour les gérants qui n'arrivent pas à se différencier ou à atteindre une taille critique d'encours sous gestion. D'autre part, les portefeuilles statiques diversifiés ne sont pas la solution pour tous types de marchés et situations économiques. Être indifférent aux changements constants des marchés et de leurs dynamismes, ou ne pas pouvoir apporter une diversification efficace lorsque nécessaire pourrait exposer les investisseurs à des risques significatifs de perte en capital.

Quand la technologie IA est correctement développée et intégrée dans un logiciel robuste, elle permet d'obtenir une gestion active automatisée, et bien plus efficace dans la gestion des portefeuilles d'investissements. Les pionniers dans ce domaine auront la possibilité de revoir les normes de la gestion d'actifs, que ce soit en termes d'optimisation du couple rendement/risque que d'une réduction des coûts, avec un gage d'efficacité accru par rapport aux gérants discrétionnaires passifs.

Skye Funds –géré par Intelligence Artificielle

Depuis Décembre 2017, VCM s'est lancée dans la gestion IA associée à

des firmes internationalement reconnues et a développé deux fonds « Total Return », tous les deux diversifiés sur plusieurs secteurs et classes d'actifs. VCM - Skye AI Conservative et Skye AI Dynamic adoptent une gestion totalement automatisée grâce à une technologie d'Intelligence Artificielle qui a fait ses preuves sur plusieurs années de live trading. Depuis Juin 2019, la stratégie IA est confiée à la firme londonienne AI Machines.

Les marchés financiers ont connu d'importants changements ces dernières années. Avec la valorisation des actions au plus haut historique et les rendements obligataires au plus bas, les fonds Skye ont ainsi été créés afin d'apporter une alternative à la gestion « traditionnelle », en éliminant les facteurs humains dans la prise de décision et, obtenir ainsi, une amélioration du couple rendement/risque, contrairement aux approches classiques.

	1M	3M	YTD
Skye Investment Fund SPC - AI Conservative S P	2.13%	5.21%	4.82%
AI Conservative - Benchmark	1.11%	3.11%	6.85%
Skye Investment Fund SPC - AI Dynamic S P	4.29%	5.21%	9.75%
AI Dynamic - Benchmark	-0.86%	1.23%	8.23%

TAUX INDICES			
	15 Aug 2019	1M Δ	YTD Δ
CAC40	5,236.93	-6.12%	10.70%
Eurostoxx	3,282.78	-6.27%	9.37%
S&P500	2,847.60	-5.53%	13.59%
MSCI EM Index (USD)	963.52	-8.91%	-0.23%
Brent (USD)	58.32	-11.84%	7.70%
Gold (USD)	1,519.60	7.67%	18.88%
EURUSD	1.11	-1.35%	-3.07%
EURMUR	40.00	-0.92%	2.04%
USDMUR	35.98	0.17%	4.59%
GBPMUR	43.26	-3.91%	-0.53%
ZARMUR	2.33	-8.98%	-2.10%

*Mini Corail**Vase Yucca**Cactus ball**Pineapple**Cactus en céramique*

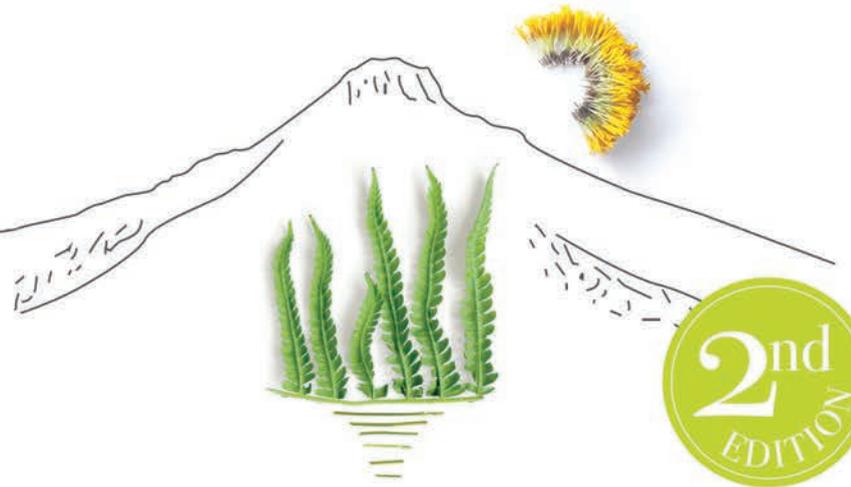
CES PETITS RIENS QUI FONT UN TOUT

Que ce soit sur une thématique mer illustrée par les coraux et les coquillages ou végétale, car valorisée par une gamme de cactus, ce sont ces petites choses placées à leur juste place qui importent et qui rassemblent les concepts Euphoria.

Car il s'agit bien là d'un des concepts forts de l'enseigne, soit utiliser un objet clé pour parachever la touche finale d'une ambiance, compléter les différentes configurations du showroom lors de la conception d'un espace.

Rien de tel que le mélange éclectique d'objets pour taquiner et apporter une dynamique singulière à un espace en fonction de l'environnement naturel avoisinant, comme le corail dans une maison de plage, des feuilles mettant en valeur un environnement tropical... etc.

G green



2nd
EDITION

AN ECO-MINDFULL RENDEZ-VOUS
Saturday 28th September | 10h00 – 14h30

Recycling solutions for the home | Reducing plastic use | Local artisans
DIY craft corner for Kids & Adults | LOCAL FOOD MARKET & more...

A SHOPPING
EXPERIENCE

RUISSEAU CRÉOLE

NOCTURNE
VENDREDI ET SAMEDI,
JUSQU'À 21H00

Le Grand Salon de la Maison et du Jardin



23-27 Octobre 2019

Swami Vivekananda International Convention Centre PAILLES

Horaire : 10h00 à 19h00

Navette gratuite de la Gare Victoria - Entrée: Adulte Rs50 - Enfant Rs25

Organisation & Secrétariat : Publi-Promo Ltd



LACASE

LA PETITE VESTE QUI VA BIEN

L'été se rapproche, mais le mois de septembre reste un mois frais où la petite veste mi-saison ne se refuse pas, complétant bien votre tenue. Pour profiter des premiers rayons de soleil sans être frigorifiée par les restes de l'hiver, c'est l'alternative idéale, LA pièce mode indispensable de la saison. Elle se décline de mille et une façons: du trench fluide au blouson en velours en passant par la veste en jean ou le blazer coloré. De quoi plaire à tout le monde !

Body & Soul



PAGE RÉALISÉE PAR
**Valérie Imbert
Kerambrun**

mode2vimaunitus@gmail.com



Pimkie



Pimkie

Cette année, la veste mi-saison colle aux tendances printemps-été 2019. La star incontestée est le blazer aux épaules larges, voire masculin, qui se porte avec un jean en journée ou avec une petite robe fleurie, en soirée. Coté couleurs, elle se décline en orange, vert, rose rouge ou jaune, idéale pour réveiller une tenue un peu terne ! On la retrouve également dans les nuances de beige, à rayures, à carreaux et même avec quelques restes de léopard. Ce classique donne de l'allure et s'adapte à des looks féminins et décontractés.

Option, la tendance ceinturée se retrouve dans toutes les matières, en jean, cuir, toile de coton, idéale pour les morphologies en « A », car masquant des hanches développées. Elle s'adapte aux robes, jupes et pantalons et, pour celles qui veulent être à la pointe de la mode, on l'adopte en total look.

Lorsqu'on adore les extrêmes, les vestes «cropped» sont aussi dans l'air du temps. Parfaites pour les petites, car courtes, elles s'associent avec tout ce qui est taille haute, que ce soit jupe ou pantalon.

Autre nouveauté, le coupe-vent. Parka légère ou veste de pluie, il se décline version courte ou version longue. Le coupe-vent nous séduit quelque soit sa couleur ou son imprimé, - des carreaux, des pois comme toujours, des fleurs bien sûr -, mais notre petit coup de coeur va au translucide, minimaliste et résolument tendance.

Les grands classiques toujours d'actualité avec quelques dérivés

Le trench. Cette indémodable veste légère sera beige, noire ou

bleu marine pour les classiques ou rose poudré, rouge ou vert d'eau pour coller aux couleurs de saison. Cette année, le trench s'encanaille avec des bandes contrastantes pour une allure plus sportive ou rivalise d'élégance, version longue et fluide. Ceinturé, il structure la silhouette et affine la taille avec style.

La veste en jean. Elle est couleur denim au naturel et, continue, elle-aussi, de plaire. Cette saison, elle est revisitée pour afficher des couleurs pastel ou emprunter les codes du bleu de travail. Bleu, jaune ou à rayures, la veste en jean ne cesse de nous épater. Mention spéciale pour la veste en jean blanc qui, grande nouveauté, se porte en version mi-longue, voire longue et que l'on adore !

Et enfin, le perfecto en cuir ou simili. Qu'il soit noir, marron ou coloré, il rajoute un look rock intemporel à votre tenue quelque soit la pièce avec laquelle il se marie. Les blousons se parent de franges, de patchs, d'empiecements, de clous

ou de broderies décalées. On opte aussi pour des blousons en daim épais, en tweed ou en velours côtelé.

Vous trouverez votre bonheur dans vos magasins griffés Pimkie, Mango, Jennifer, Woolworth,

Body and Soul ou encore Parfois. Et si vous recherchez LA bonne affaire, alors il faudra aller du côté des arcades de Rose Hill ou au centre ville de Port Louis fouiner la jolie veste pas chère. Trésors inimaginables garantis pour les plus courageuses!



Pimkie



MONT CHOISY

LE GOLF

Unique scenery, Delicious food

Book your End of Year Party
and/or any special events at
Mont Choisy Le Golf.



10ÈME ÉDITION DE DREAMERS

Date : vendredi 13 septembre, 17h-minuit
Lieu : Beau Plan Créative Park (L'Aventure du Sucre)

À l'initiative de la Isla Social Club, quatre concerts et des performances de danse et de street art sont programmées tout au long de la soirée, pour célébrer la Nouvelle Vague mauricienne. Pour information, acheter un prévente Dreamers, permet de participer au tirage au sort effectué après le concert de Hans Nayna, pour gagner 1 nuit pour 2 à l'hôtel Friday Attitude, ou l'un des 5 repas offerts par le restaurant de L'Aventure du Sucre, Le Fanguourin. **Billet réseau Otayo, Rs 400 en prévente, Rs 600 à l'entrée et gratuite pour les moins de 12 ans.**



PARIS WIZ LOV DE ZORZ MATHIEU

Date : jeudi 19 septembre, 20h00
Lieu : Caudan Arts Centre

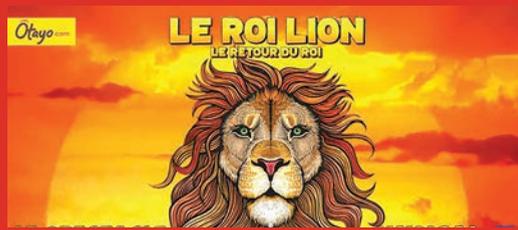
Après une première partie de scène assurée par Stephan Reynal, voilà un spectacle qui promet de l'inédit et de l'hilarant. Très vif, à l'image de ses sketches, Zorz Mathieu fustige le pouvoir, l'alcool, les imbéciles, s'amuse de son métissage et parle d'amour avec une immense tendresse. Du talent et du très drôle en perspective ! **Billet réseau Otayo, Rs 500**



LA POPULAIRE JENIFER EN CONCERT

Date : samedi 28 septembre, 20h30
Lieu : Trianon Convention Centre

Elle l'a dit elle-même : « Cette nouvelle page de tournée est *Ma Révolution*, la certitude de nous retrouver *Au Soleil*, avec vos *Mots qui résonnent* ». La chanteuse française a repris le chemin de la scène en mars dernier et vient jusqu'à Maurice, où elle compte de nombreux fans, dévoiler son show qui reprend tous les tubes qui l'ont propulsée parmi les chanteur(se)s français(es) les plus écouté(e)s. **Billet réseau Otayo de Rs 600 à Rs 2000**



LE ROI LION, VERSION SPECTACLE MUSICAL

Date : dimanche 15 septembre, 18h
Lieu : J&J Auditorium, Phoenix

Découvrir la légende du Roi Lion à travers un spectacle présenté par une troupe française de douze artistes! Tout comme le film, le spectacle musical *Le Roi Lion* raconte l'histoire de Simba, lionceau destiné à devenir roi. Au cœur de la savane africaine, de drôles et surprenants personnages vont l'aider à grandir et reprendre ce qui lui revient de droit. **Billet réseau Otayo, de Rs 600 à Rs 1700**



LINLEY MARTHE REVIENT AUX SOURCES

Date : mercredi 25 septembre
Lieu : Caudan Arts Centre

Sa sonorité parfaite, son groove profond et son aisance naturelle font du bassiste mauricien un musicien remarquable qui joue dans le monde entier avec les plus grands. Ses influences associant jazz et musique africaine font de lui un musicien hors pair. Il proposera avec Jean Christophe Cholet (piano), Alex Tassel (trompette) et Yoann Schmidt (batterie) un quartet qui promet d'être exceptionnel ! **Billet Caudan Arts Centre, Rs 500**



LA VOIX DE PASCAL TURSAN D'ESPAIGNET

Date : vendredi 6 septembre, 19h30
Lieu : Caudan Arts Centre

Découverte de la belle voix d'un fils du sol sur un florilège de mélodies italiennes de Paolo Tosti et de célèbres airs d'opéras de Puccini, Verdi, Halevy et Bizet... Le Mauricien Pascal Tursan d'Espaignet qui a fait des études de chant à Paris avant d'aborder une carrière prometteuse chantera en italien et en français et sera accompagné au piano par Kenneth Babajie, ténor lyrique. **Billet réseau Otayo de Rs 400 à Rs 1200**



CIEL FERNEY TRAIL, 12ÈME ÉDITION

Date : samedi 7 septembre
Lieu : la Vallée de Ferney

Une nouvelle fois, des milliers de participants sont attendus sur les cinq courses de cet événement qui s'inscrit au cœur du sanctuaire naturel la Vallée de Ferney. Non seulement associé aux performances sportives, cet incontournable est devenu au fil des ans également une fête populaire, tant pour les participants que les accompagnants. **Infos sur www.ferney.mu**



GOURMET EXPÉRIENCE, L'ÉDITION DES CHEFS

Date : samedi 7 septembre, 18h-23h
Lieu : Château de Labourdonnais, Mapou

Cette opération gastronomique tenue régulièrement aux quatre coins de l'île et dont le succès progresse, se déploie cette fois sur le site du château Labourdonnais sous une version un peu différente. En effet, ce sont les chefs qui régaleront de leurs recettes, à fort caractère gastronomique. **Billet marideal.mu**



BE HAPPY, BE MAURICIEN

Date : samedi 28, 19h30 et dimanche 29 septembre, 15h30
lieu : Art Caudan Centre

Après avoir recherché le bonheur pendant sept ans à Paris, l'humoriste Thierry François fait une confession intime. Il avoue que c'est au cœur de la capitale française qu'il a découvert la joie d'être Mauricien. Entre quelques bons tuyaux pour être « happy », il propose au public de l'accompagner lors d'un grand voyage au cœur de la plus belle ville du monde. Après tout, ne dit-on pas que « *les voyages forment la jeunesse, petiots* » ? **Billet Caudan Arts Centre, Rs 400**

Connaissez-vous le Centre International de Développement Pharmaceutique (CIDP)?
 Expert en dermo-cosmétique et dermatologie depuis plus de 15 ans, travaillant avec les plus grandes marques,
 CIDP recherche des volontaires pour évaluer des produits cosmétiques haut de gamme.

Numéros d'études: 1819CMCL036 & 1819CMCL557

CIDP recherche des adultes et des enfants de
 teint clair pour l'évaluation de produits
 solaires et capillaires.



Numéro d'étude: 1819CMCL267



CIDP recherche des bébés et des enfants âgés d'1 mois à 6 ans
 ayant des lésions cutanées pour évaluer une crème réparatrice:
 -la varicelle (en phase de guérison)
 -le pityriasis alba (plaques pâles et sèches sur le visage)
 -les lésions péri orales (rougeur de la peau autour de la bouche ou du nez)

Les évaluations sont sous contrôle médical et indemnisées.

Pour plus d'informations, appelez au 4012600 ou 58202863



ENGEN MET LAZWA DAN LANDRWA

WIN EVERY MONTH WITH OUR E-LOTTERY



TIRAGE MENSUEL:
 SEPTEMBRE, OCTOBRE & NOVEMBRE
 Chaque mois, il y aura des gagnants par région.
 Votre ticket électronique sera relatif à la région
 de votre achat.

GRAND TIRAGE NATIONAL:
 DECEMBRE
 Les tickets des 5 régions de septembre,
 octobre, novembre incluant décembre,
 participeront au grand tirage avec la possibilité
 de gagner le 'Mega Prize'.

Pour chaque tranche d'achat de **Rs 500** de carburant,
 obtenez un ticket électronique de participation.

Détails et conditions sur
www.elottery.mu

engen.mauritius

With us you are Number One



*Photos non-contractuelles et jeu soumis à conditions.

FCB 026AD-1433279

The
**THIRSTY
FOX**
EST. 2018
MAURITIAN CRAFT BEER



OXENHAM VALORISE SA THIRSTY FOX LORS D'UNE SOIRÉE DÉGUSTATION

Le 14 août dernier, la soirée dégustation de la gamme de bières artisanales d'Oxenham a été assortie de la présentation de Saison Ale, une bière de saison fabriquée en édition limitée et qui vient étoffer l'offre déjà disponible.

La gamme des Lager, Amber Ale, Weiss et Pale Ale récemment lancées et vendues en chopines sur le marché mauricien s'est enrichie d'une cinquième saveur avec la Saison Ale qui sera disponible seulement quelques mois, en attendant

d'être remplacée par une autre création saisonnière. Le maître brasseur Jörg Finkeldey l'a fabriquée à partir de levure en provenance de Belgique et de malt viennois et y a ajouté une touche typiquement mauricienne en faisant infuser des

pelures d'orange durant le processus de fabrication. Le résultat donne une bière à la fois fraîche et épicée aux notes citronnées et de coriandre, agréable au palais, très gouleyant et qui se marie bien avec la cuisine mauricienne. Le succès rencontré par les quatre premières bières ont incité la maison Oxenham à entreprendre des travaux d'agrandissement de sa brasserie de Phoenix. Car la société a des visées ambitieuses, déjà au regard du montant investi dans son projet, soit l'équivalent de Rs 25 millions. Le marché mauricien de la bière, dominé jusqu'à présent par une seule marque et ayant expérimenté les échecs de deux brasseurs qui ont tenté de prendre des parts de ce marché très lucratif doit composer désormais avec la Thirsty Fox. Outre un investissement conséquent, l'entreprise a aussi ciblé sur l'humain, en recrutant en 2018 un maître-brasseur en la personne du Namibien Jörg Finkeldey, lequel a exercé son expertise à travers le monde et a évoqué son « modeste » objectif de brasser 70 000 litres mensuels à l'horizon 2020. Présent lors de la soirée du 14 août pour le lancement de la Saison Ale, Jörg Finkeldey a, pour sa part, déjà annoncé d'autres surprises à venir...

THE BUSINESS EXCHANGE: LE CO-WORKING VERSION LUXE

Le jeudi 15 août, à la Cybercity Tower 1, à Ebène, la firme sud-africaine The Business Exchange (TBE) inaugurait son premier espace de bureaux partagés à Maurice. Si la notion de co-working n'est plus tout à fait une nouveauté sur notre île, TBE y apporte une dimension supplémentaire, avec des services directement inspirés de l'hôtellerie de luxe.

Pour des loyers mensuels tout à fait compétitifs (de 150 à US\$ 400 selon les services), les start-up, les professions libérales ou les hommes d'affaires de passage pourront y profiter d'infrastructures de grand standing: bureaux fermés ou open desks, salles de conférence et de formation, mais aussi conciergerie, bar, salle de sport, douches... et même d'élégantes « whiskey rooms », destinées à la signature des contrats, ainsi qu'une chambre confortable, idéale pour se reposer après un long vol...

« Tout le mobilier a été fait sur mesure par des designers de renom sud-africains. Le lieu est également jalonné de tableaux de Kim Lieberman une sommité de l'art sud-africain et dont les œuvres sont estimées à plusieurs dizaines de milliers de dollars », explique David Seinker (voire notre rubrique Portrait, page 12), créateur du concept en Afrique, où il opère déjà quatre centres du même type.

D. Seinker définit cet espace comme un véritable catalyseur pour les entreprises. « Nous ai-



mons organiser des événements, axés sur le business et le networking qui permettent de mettre en lumière les compétences et les idées de nos locaux et promouvoir l'entrepreneuriat». Compte

tenu de la qualité de l'environnement proposé, TBE Mauritius a toutes les chances de devenir rapidement un centre névralgique pour des entreprises innovantes et dynamiques.



LE PARADOXE DE LA PÊCHE MAURICIENNE

C'est peut-être l'un des plus surprenants paradoxes de notre île! La pêche s'y pratique presque exclusivement de manière artisanale... En plus de quatre siècles d'histoire, Maurice n'a jamais constitué de flotte de pêche significative et l'approvisionnement en poissons, a longtemps été exclusivement assuré par la "petite pêche", pratiquée dans le lagon ou dans le voisinage immédiat des côtes et, par la pêche sur les "bancs", ces hauts fonds sur lesquels s'étend la juridiction de la République de Maurice. - Laurent DUBOURG

L'océan Indien n'est pas, c'est une évidence, une mer facile. Pourtant, d'autres pays, riverains du même océan ont, au cours des siècles, développé une tradition de pêche (relativement) hauturière, alors que Maurice ne s'est jamais engagée dans cette voie. D'abord parce que ses lagons et les eaux proches étaient, pendant très longtemps, particulièrement riches, au point de satisfaire pleinement aux besoins de la population, restée longtemps assez peu nombreuse. Ensuite, parce que la main-d'œuvre, en grande partie soumise à l'esclavage, puis aux contrats d'engagement, était presque entièrement employée dans les champs de cannes à sucre. La mémoire collective prétend d'ailleurs que c'est après l'abolition de l'esclavage que se constituèrent, sur des côtes quasiment désertes car infestées par les fièvres, les villages de pêcheurs. Ils étaient formés, pour l'essentiel, d'anciens esclaves ne parvenant pas, autrement, à assurer leur subsistance.

Il y a donc, à Maurice, à l'égard de la pratique de ce métier, pourtant noble et exigeant, un certain dédain, renforcé par une méconnaissance, quasi-généralisée des choses de la mer... Les "petits pêcheurs" ressentent, pour la plupart, clairement ce mépris et considèrent souvent qu'ils figurent parmi les victimes du développement économique.



L'urbanisation, le développement d'activités industrielles aux rejets longtemps mal maîtrisés, le tourisme et la pression démographique exercée sur les zones côtières ont largement contribué à appauvrir les lagons. Or, ce sont les pêcheurs et seulement eux qui, le plus souvent, sont désignés comme coupables de cette quasi-désertification, notamment à cause de la pratique (regrettable) de la senne, avec des filets aux mailles souvent trop étroites pour laisser la moindre chance au poisson, même au plus petit fretin...

Préserver l'avenir du secteur

Au cours des vingt dernières années des initiatives intéressantes ont été prises, par les autorités, pour tenter de développer un véritable secteur professionnel de la pêche, en incitant notamment, la pêche au grand large. On retiendra la création d'une école dédiée à l'apprentissage des métiers de la mer et la construction de bateaux d'une vingtaine de mètres, accessibles avec des prêts préférentiels. Hélas, l'école tourne au ralenti, et les bateaux proposés étaient, de l'avis des spécialistes, conçus par des technocrates qui ne connaissaient pas les réalités de la mer... Un flop complet!

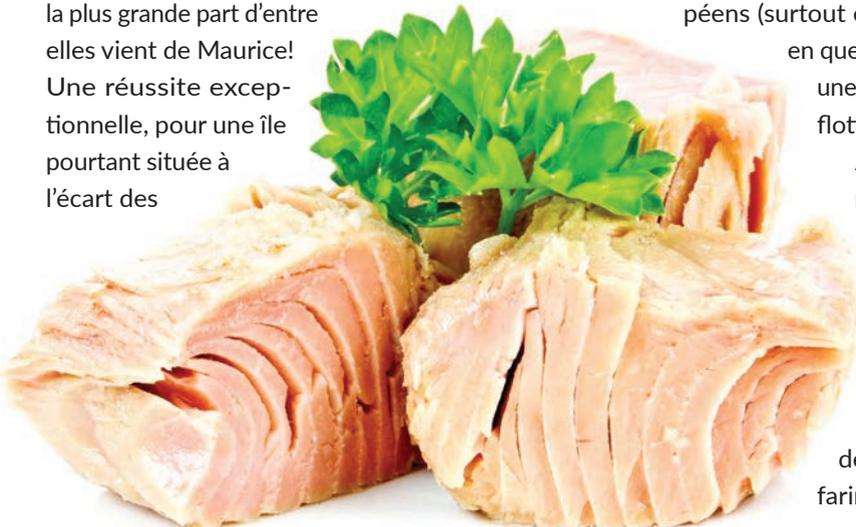


...Des progrès ont cependant été accomplis. Des coopératives de pêcheurs se sont créées dans toutes les régions côtières et se sont dotées de chambres froides, permettant aux pêcheurs de mieux maîtriser la vente de leurs prises. La réglementation de la senne, de plus en plus contrôlée, la création de zones interdites à la pêche, la mise en place de DCP (dispositifs de concentration du poisson), les opérations régulières de repeuplement du lagon en alevins et, à Rodrigues, la limitation de la pêche à l'ourite (poulpe) témoignent d'une réelle volonté de protéger l'avenir d'un secteur essentiel à la sécurité alimentaire.

Quant à la pêche sur les bancs (Saint-Brandon, Nazareth, Soudan, etc.), si elle joue un rôle économique non-négligeable, à la fois sur le marché local et vers l'exportation, son image n'est pas spécialement valorisante. Pratiquée depuis des "bateaux mères" qui mettent à l'eau des chaloupes qui mènent l'action de pêche, cette activité est réputée très dure, et cela malgré une modernisation progressive des moyens mis en oeuvre.

Le miracle du thon

C'est un fait relativement peu connu, mais près de 25% des boîtes de thon consommées dans le monde sont produites dans l'océan Indien, et la plus grande part d'entre elles vient de Maurice! Une réussite exceptionnelle, pour une île pourtant située à l'écart des



grandes zones migratoires de ce prédateur marin.

Dés les années 60, les Japonais, grands spécialistes du thon, avaient déployé dans l'océan Indien une flotte de thoniers, dont une bonne part avait choisi Port-Louis comme port de débarquement. Il n'était alors pas rare, sur les quais, de voir des experts nippons évaluer les prises et désigner les plus beaux spécimens, qui quittaient alors immédiatement Maurice, en avion, pour Tokyo et son immense marché au poisson. Au début des années 70, une première conserverie, encore modeste, était créée, en partenariat avec un conglomérat local (IBL).

C'est d'ailleurs ce même groupe qui va révéler au monde entier la richesse thonière exceptionnelle de l'océan Indien, jusque-là considérée comme négligeable par les grands armateurs internationaux, qui lui préféraient l'Atlantique, le Pacifique et la Méditerranée. En effet, grâce à deux navires équipés d'une large senne (le mot est le même que pour la pêche dans le lagon, mais le filet diffère par ses dimensions et son mode de déploiement) dont le modèle venait de Californie, IBL va initier quelques campagnes de pêche, au sud des Seychelles et vers le canal de Mozambique. Si les premiers résultats furent timides, très vite, le niveau exceptionnel des prises devait attirer l'attention des armateurs européens (surtout espagnols et français) qui en quelques années, déplacèrent une partie importante de leurs flottes dans l'océan Indien...

Aujourd'hui, les débarquements de thons à Maurice sont les plus importants de la région et génèrent d'importantes rentrées en devises étrangères, encore accrues par l'exportation des boîtes, longes, huile et farines de thon.



RODRIGUES EN VELETTE

Depuis une dizaine d'années, Rodrigues est régulièrement plebiscitée comme destination "pêche d'aventure"... Les eaux poissonneuses qui entourent l'île, lui valent une réputation flatteuse dans le petit milieu des pêcheurs sportifs les plus exigeants. Des prises spectaculaires, de taille hors-norme, ont aussi largement contribué à sa popularité... malgré une mer réputée bien plus dure qu'autour de Maurice.



LE KAYAK POUR LA PÊCHE EN SOLO

C'est une nouvelle discipline, mais qui connaît une belle popularité sur notre île. A bord de kayaks, certes sophistiqués, mais tout de même bien frêles, d'authentiques aventuriers n'hésitent pas à franchir les récifs pour aller lancer leur ligne... Cette activité, très physique s'adresse à un public réellement sportif, d'autant que les prises peuvent, parfois, être tout à fait impressionnantes... surtout sur quand elles ont été pêchées depuis une embarcation à la ligne de flottaison si basse sur l'eau. Pour limiter les risques, les plus raisonnables de ces pêcheurs de l'extrême effectuent leurs sorties en groupe.

TOURISME: LA PÊCHE AU GROS REDEMARRE

Le récit littéraire d'Ernest Hémingway, dans *Le vieil homme et la mer*, même s'il se déroule au large de Cuba, a durablement et profondément marqué les imaginations. Depuis, toutes les îles tropicales ayant une vocation touristique ont développé la "pêche au gros"...et Maurice pratique cette pêche sportive depuis près de cinquante ans.

Il est facile d'imaginer la fascination que peut exercer, sur un visiteur venu de Paris, Londres, Berlin ou Pékin, le long combat que l'on doit mener, sanglé sur un fauteuil, à la proue d'un bateau, pour ramener, à la ligne, un espadon-voilier, qui bondit hors de l'eau comme un beau diable pour tenter de casser la ligne, ou un énorme marlin, ce trophée mythique pour tous les pêcheurs du globe!

Mais l'éventail des prises possibles est bien plus vaste. Sans évoquer les différentes espèces de requins, qui se laissent parfois tenter par les appâts qui ne leur sont pas destinés, les bonites (petits thonidés qui serviront, le plus souvent d'appâts pour de plus gros poissons), les skypjacks (thon rayé), les dorades coryphènes, les thons jaunes, les bécunes, les barracudas et les carangues figurent parmi les prises les plus fréquentes. Et Maurice jouit, dans le milieu des pêcheurs, d'une réputation enviable. C'est que, depuis la création du Morne's Anglers Club, dans les années 60, de nombreuses prises records ont été enregistrées dans nos eaux. C'est, bien évidemment, le signe d'une ressource exceptionnelle, mais aussi d'un savoir faire reconnu. D'après la météo, l'orientation et l'intensité du vent, les meilleurs skippers (barreurs) savent où aller chercher, avec de bonnes probabilités de succès, tel ou tel poisson. D'autant que des auxiliaires involontaires les aident dans leur quête. "On observe les oiseaux", explique Antonio Lamarque, de Maranatha Big Game Fishing. *Leurs attroupements, la façon dont ils se posent ou plongent nous rensei-*

gnent sur la présence d'un banc de poissons pour-chassé par un gros". Et si l'on n'est jamais sûr de revenir au mouillage avec une bête approchant les 500 kilos, on est toujours à peu près certain, avec de tels professionnels, de toujours revenir avec du poisson.

De nouvelles techniques

Signe évident de la reconnaissance interna-



tionale, Maurice accueillait, jusqu'en 2010, une étape de la célèbre Marlin World Cup (Coupe du Monde de pêche au marlin), organisée, pendant presque vingt-cinq ans, par l'hôtel La Pirogue. "Il faut avouer", explique Nicholas Duvivier, de Horizon Big Game Fishing, *que la crise économique et financière de la fin des années 2000 nous a fait beaucoup souffrir. Mais depuis quelques années, notre activité connaît un nouvel essor.* Les opérateurs qui, jusque-là, s'en remettaient aux agences de voyage et Tour Opérateurs pour leur marketing, sont passés à l'ère numérique. "Aujourd'hui", constate M. Duvivier, *près de 90% de nos clients nous contactent par le biais de nos sites sur internet.*"

Mais les professionnels ont aussi su intégrer de nouvelles techniques de pêche, comme le "catch & release" (pris et relâché), le jigging et le popping (techniques de lancer), très médiatisées dans les magazines et sur les chaînes de télé spécialisées, et... sur internet. Enfin, la mode du "whale watching" (observation des baleines) et du bain au milieu des dauphins a permis aux agences de pêche au gros de se diversifier en s'ouvrant à une clientèle plus familiale et peut-être moins attirée par la pêche.

Tous les opérateurs de pêche au gros subissent des contrôles, garantissant la présence à bord de matériel de sécurité et les prestataires impliqués dans cette activité l'exercent avec sérieux. Parmi les plus connus, on citera Sportfisher, Horizon et Le Performant, dans le Nord, Maranatha au Morne et JPH à La Balise, et Royal Big Game Fishing, dans l'Est.



Assis à notre aise dans les sofas de la réception avec vue sur la piscine et la plage, pour quelle raison miraculeuse ce cocktail qui nous est servi devient alors le meilleur que j'aie eu à goûter...? Sans attendre pour autant une réponse satisfaisante, je prends le parti de contempler le hall dont le gigantisme est allégé grâce à une décoration parfaitement ciselée.

Vient le moment de faire le tour de l'ensemble hôtelier sur les traces d'Emelie notre guest relation... Un circuit qui nous fera prendre la mesure de la diversité culinaire offerte par le Constance Belle Mare Plage à travers ses neuf restaurants, dont le gastronomique et que l'on ne présente plus « *Blue Penny* » et son impressionnante cave à vin, « *La citronnelle* » le restaurant principal de l'hôtel, l'italien « *La Spiaggia* », « *Le Deer Hunter* » ou encore « *Le Swing* ».

Lumineuse et cosy

Nous prenons ensuite possession de la chambre 405 située en bord de mer avec une vue imprenable sur la ligne d'horizon depuis sa terrasse. Dominante de blanc et de bleu dans des tons clairs et mobilier ultra cosy..., la décoration totalement pensée pour les vacanciers à la recherche de bien-être invite à la pleine relaxation. Qui s'avèrera tout à fait complète en goûtant au vin de litchi made in Moris accompagné d'amuse bouches posés sur la table avec

LE TEMPS D'UN WEEK-END AU CONSTANCE BELLE MARE PLAGE

Outre la beauté du site qui flatte le regard où qu'il se pose, l'excellent cocktail Virgin Colada, assorti de serviettes rafraîchissantes parfumées constituent les premiers contacts sensoriels établis avec le luxueux établissement hôtelier de l'est.



une note de bienvenue.

Enfin rafraîchis dans une salle de bain de la taille d'un studio, nous décidons d'aller manger et choisissons le restaurant « *La citronnelle* » qui propose, ce soir-là, outre un impressionnant buffet, un menu asiatique à la carte constitué de fameux makis, nems, rouleaux de printemps, salade de papaye et melon...

Je choisis pour ma part de goûter aux viandes qui attisent ma gourmandise, dont un bœuf à la citronnelle revisité façon gastronomique, de mini gigots d'agneau relevés de jus au confit d'orange, accompagnés de légumes vapeur et de pommes de terre sautées à la provençale. En dessert, ce sera un raisonnable fromage frais onctueux avec un filet de miel, une salade composée de fruits frais et pour finir ce succulent dîner, un mojito siroté à point nommé pour une meilleure digestion.

Hamam et jacuzzi au réveil

Nous décidons dès le réveil le lendemain, de profiter du spa en libre accès pour la clientèle de l'hôtel. Ambiance tamisée bleu turquoise, plafond étoilé avec un agréable parfum d'huile essentielle rend ce moment de détente au hamam (idéal pour éliminer les toxines de la veille) mémorable! Puis, direction le jacuzzi avec température réglable, un bijou du genre dernier cri pour clôturer comme il se doit cette parenthèse relaxation.

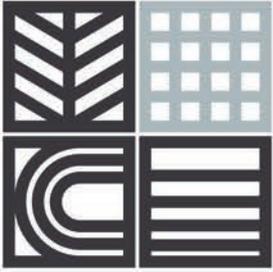
« *La citronnelle* » et son buffet petit déjeuner, entre dégustation de viennoiseries, thé glacé au gingembre et fruit frais sur une table en bord de piscine et vue sur la mer vient définitivement parachever les contours de ce tableau idyllique.

Toute bonne chose a une fin, mais les souvenirs qui s'y rattachent restent. Ils fleurissent plus que positifs retirés de cette expérience sans fausse note, dans un cadre exceptionnel. A recommander sans hésiter à tous nos lecteurs...

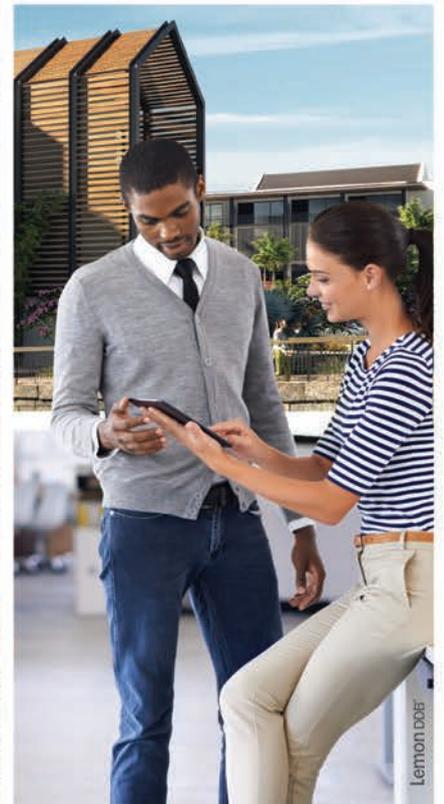
Le Constance Belle Mare Plage
Pointe de flacq, Belle Mare
Tel : 402 2600

Envie de faire tester
votre service ou un produit ?
Prenez contact pub@lagazette-mag.io





THE STRAND



YOUR NEW BUSINESS DESTINATION IN THE NORTH!

Nestled by the lake, right at the heart of Beau Plan Smart City, The Strand is a place of opportunities. Contemporary architecture coupled with modular offices tailored to your business needs.

At the gate of the North, your new business address has exceptional connectivity to all key parts of the island with direct access to the motorway.

The Strand also offers all the ingredients of a vibrant city life; restaurants, shops, supermarket, Business Hotel, leisure facilities and creative spaces ensuring the flawless work-life balance of its occupants.

Discover The Strand: your new, visionary workspace.

STRATEGIC LOCATION | TAILOR MADE SPACES | LIFESTYLE VILLAGE

LIVE / **WORK** / PLAY / LEARN / CREATE

E contact@novaterra.mu

T +230 204 0808

www.beauplan.mu

**BEAU
PLAN**
a novaterra project

L'ASTHME INFANTILE À MAURICE

L'asthme infantile est souvent, au sein des familles, un sujet d'angoisse. Les crises, qui peuvent être spectaculaires et inquiétantes, sont tellement redoutées que leur anticipation gâche aussi bien la vie des parents, que celle du bambin affecté. D'autant que les causes de cette gêne respiratoire sont encore, pour une large part, mal connues.

- Laurent DUBOURG



qui établissait qu'environ 5% des enfants de 0 à 15 ans étaient touchés. Ce "score" mauricien était plus qu'honorable, puisqu'il était nettement inférieur à celui enregistré en France. Mais en 1998, une nouvelle étude, menée par les autorités nationales, aboutissait à une estimation de 10% de petits Mauriciens asthmatiques! Là encore, les causes profondes de cette hausse importante restent incertaines. Il est possible que la pollution, les épandages de produits chimiques sur les terres agricoles ou l'impressionnant accroissement du parc automobile aient joué un rôle significatif dans cette évolution négative. Mais il n'est pas non plus absurde de penser qu'entre les deux études, la prise en charge et le diagnostic aient progressé, rendant ainsi ces travaux statistiques plus fins et précis...

Un ratio assez stable

Aujourd'hui, les estimations des professionnels de la santé se situent entre 7 à 9% des enfants. "C'est un ratio assez stable, confirme le docteur Toofany, pédiatre dans le Nord de l'île. Mais il faut bien comprendre, ajoute le médecin, que pour beaucoup de ces jeunes patients, tout se joue à la puberté. En effet, une proportion importante des enfants asthmatiques seront débarrassés de cette affection pendant ou peu après l'adolescence." Inversement, des adultes qui n'avaient pas souffert de l'asthme pendant leur enfance seront touchés, souvent pour le reste de leur vie. Il s'agit alors,

le plus souvent, d'un asthme lié à une allergie. "Nous avons, reconnaît le Dr Toofany, à Maurice, un climat qui favorise les affections respiratoires. Les fortes chaleurs et l'humidité peuvent en effet favoriser le déclenchement des crises... Cela peut expliquer les variations, parfois importantes, d'une année sur l'autre. Ce qui est certain, ajoute-t-il, c'est que la prise en charge de l'enfant asthmatique s'est nettement améliorée." Il est effectivement évident qu'être un enfant asthmatique aujourd'hui à Maurice, hors cas extrêmes, n'est plus aussi handicapant. Les anti-inflammatoires et les dilatateurs diffusés par inhalateur sont facilement accessibles et permettent, le plus souvent, d'éviter le déclenchement des crises les plus graves et même de mener une vie tout à fait normale.

Cependant, le pédiatre se montre moins serein quant aux bronchiolites du nourrisson. "C'est un phénomène évidemment saisonnier, mais ces affections semblent plus fréquentes". Sous le terme générique de bronchiolite, se cachent toutes sortes de gênes respiratoires, allant du simple "sifflement" à la détresse respiratoire la plus aigüe, pouvant mettre la vie du petit patient en danger. Là aussi, la prise en charge de ces pathologies a considérablement progressé et les services hospitaliers, publics et privés, parviennent, heureusement à enrayer la progression du mal, dans l'immense majorité des cas. Mais une proportion non négligeable de ces nourrissons souffrant de bronchiolite feront partie des 7% à 9% d'enfants asthmatiques.

LES ACIDES GRAS

Le gras est indispensable à la santé et nous procure de l'énergie mais évidemment tous les gras ne sont cependant pas bénéfiques! Lesquels privilégier et lesquels éviter?

Les acides gras insaturés sont ceux qu'on devrait favoriser, car ils réduisent le taux de mauvais cholestérol. Il y en a deux types. Les mono-insaturés se trouvent dans la plupart des noix, l'avocat ainsi que les huiles d'olive et d'ar-

achide. Les gras polyinsaturés se trouvent dans l'huile de tournesol, dans les poissons gras et, respectivement, dans l'huile de colza ou d'olive.

Les acides gras saturés sont à limiter. Ils proviennent des aliments d'origine animale tels que le beurre ou la crème mais aussi végétale telle que l'huile de palme. Nous devons les consommer de façon raisonnable.

Les acides gras trans sont absolument à éviter. Ils peuvent accroître les risques de maladies cardiovasculaires et le taux de mauvais cholestérol. Ils sont présents dans certains

aliments sous formes d'huiles hydrogénées.

Afin de diminuer les risques, le tout est d'opter pour le « fait-maison ». Vous pourrez ainsi être maître des quantités de matières grasses utilisées et contrôler vos apports caloriques plus facilement.

Librement adapté du blog www.Foodies.mu

CENTRE DE CHIRURGIE ESTHÉTIQUE DE L'Océan Indien

Trou aux Biches - Île Maurice

Greffe de Cheveux, Chirurgie & Soins Dentaires, Médecine Esthétique, Chirurgie Plastique

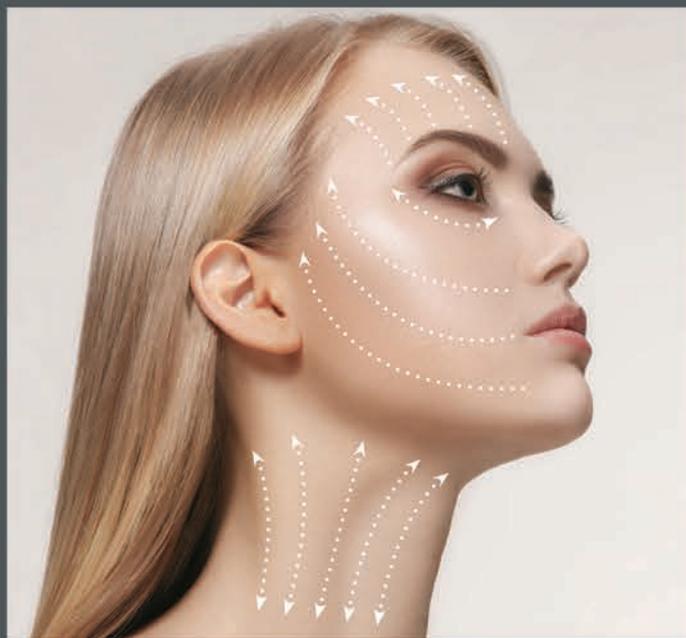
Rajeunissez en douceur : Nos techniques légères et naturelles

Vous rêvez d'une solution simple et efficace, procurant un résultat instantané, parfaitement naturel et sans cicatrice ? **EasyDrape®** va combler vos vœux.

Les fils tenseurs résorbables sont devenus incontournables des techniques anti-âge. Ils répondent à plusieurs indications par leur effet liftant et régénérateur. La technique vise à remodeler un affaissement modéré des bajoues, permet de redessiner les contours de l'ovale du visage, d'atténuer les plis d'amertume, voire les ridules autour des lèvres. Effet notable également sur des joues parcheminées. Par cette technique, on peut aussi redessiner le contour des lèvres sans en augmenter le volume. L'effet liftant se fait en positionnant dans le derme des fils "accrocheurs" sur lesquels on va provoquer une tension sous forme de maillage afin de lifter la peau et combattre son relâchement. Ces fils vont se résorber après avoir induit une production accrue de notre propre collagène, créant comme des piliers de soutien pour la peau. Ils vont provoquer une stimulation du derme apportant une texture plus ferme de la peau, la rendant plus épaisse et mieux hydratée.

Le Plasma-Lift®

C'est une médecine douce pour la régénération cellulaire de votre peau. Car savez-vous que votre propre plasma sanguin est une source de jeunesse inépuisable ? Vous n' imaginez pas à quel point notre corps est capable d'auto-guérison, de restauration, de transformation dans le bon sens du terme. En particulier notre sang, dans lequel on compte une multitude de nutriments, d'anticorps, de facteurs anti-inflammatoires, sans compter l'oxygène qu'il délivre. Vous allez vous-même, avec votre propre matériel, pouvoir stimuler et régénérer votre peau.



Ce concentré riche en facteurs de croissance qui sont en suspension dans notre sang, active le renouvellement cellulaire et stimule la production de fibres de collagène et d'élastine. Voilà pourquoi aujourd'hui, dans beaucoup de domaines en médecine, on utilise notre propre plasma pour booster la régénération des tissus. En médecine esthétique, nous nous attardons sur le visage, le cou, le décolleté et les mains, et aussi sur le cuir chevelu pour stimuler la repousse des cheveux, en réinjectant votre propre plasma, afin de booster votre collagène, cette molécule qui sert de trame à notre peau. Nous obtenons des résultats révolutionnaires. Cette technique de bio-stimulation donne un véritable coup d'éclat, une atténuation franche des ridules et des cicatrices d'acné, un éclaircissement du teint, un effet liftant. Et c'est 100% naturel.

Il répond à plusieurs indications telles que : l'éclat de la peau, l'atténuation de certaines taches et hyperpigmentation, les cicatrices, les ridules, le vieillissement dû à l'âge et à l'exposition solaire particulièrement puissante sous les tropiques.

La séance se déroule ainsi : on prélève une petite quantité de sang, de suite centrifugé pour séparer les globules rouges du plasma, et le plasma est réinjecté. Conjointement aux injections, une partie du plasma est utilisée pour recouvrir la peau par micro-needling à l'aide d'un stylo dermatologique (stylo électrique muni de micro-aiguilles). Cela convient à tout type de peaux. Trois séances sont préconisées, à un mois d'intervalle.

Les effets durent environ 6 à 10 mois, car cela dépend de la qualité de la peau conditionnée par l'exposition solaire, l'alimentation, l'addiction à la cigarette...



CENTRE DE CHIRURGIE
ESTHÉTIQUE
DE L'Océan Indien
CHEVEUX - DENTAIRE - PLASTIQUE

Centre de Chirurgie Esthétique de l'Océan Indien
22304 - Trou aux Biches - Île Maurice
Tél: +230 265 5050 Mail: info@cceoi.com
www.esthetique.mu www.youtube.com/esteticvideos



Champ de curcuma à la Plaine des Grègues

LES TRÉSORS GUSTATIFS DU SUD RÉUNIONNAIS

Le paysage de cette partie de l'île est associé aux vagues fracassées en geysers d'écume contre les falaises et aux vestiges des coulées de lave. Le Sud est aussi le berceau de produits uniques qui incarnent la signature de l'île et assurent son rayonnement au-delà de l'océan Indien. Une balade tout aussi visuelle qu'odorante et savoureuse. - Annie LEBOT

C'est en dépassant les portes de la capitale du sud, Saint-Pierre, que les saveurs réunionnaises se dévoilent aux gourmets curieux. Dans cette région, il est certains noms de lieux qui résonnent comme des promesses. Telle que la Plaine des Grègues, un plateau de moyenne altitude culminant à 600 mètres, dans les Hauts de Saint-Joseph, la terre d'excellence du curcuma, le safran « péi », le sol à la fois gras et rocaillieux du mini cirque convenant à sa croissance. Les paumes de mains teintées d'or des hommes qui cultivent l'épice - la plupart sans intrants chimiques - témoignent ici d'une activité relayée de père en fils. Ils se transmettent depuis des générations l'art de la transformation du rizhome, - artisanale et fastidieuse - qui, réduit en poudre sert à relever la couleur et la saveur d'un plat. Ce qui rend cette épice précieuse et intéressante, c'est le pigment qu'elle contient, la curcumine, à la fois goûteuse et curative, car possédant les vertus d'un puissant antioxydant... « *Et un bon curcuma se repère à son odeur et à sa belle couleur orangée; une seule pincée suffit à réveiller les caris* », soutiennent les producteurs du coin. Et s'il peine à les colorer, la vigilance est de mise car cela suppose que le produit « péi » est mélangé à une forte propor-

Une belle couleur orangée est garante de qualité



tion de produit importé, le plus souvent indien et, souvent dépourvu de curcumine.

Survivance d'un patrimoine en déclin

Plus anecdotique, mais tout autant caractéristique du site, la Plaine des Grègues abrite aussi les derniers producteurs d'arrow-root, une racine de couleur pâle pour la fabrication des bonbons la rouroute, de petits gâteaux renvoyant à l'enfance de tout Réunionnais, - excepté ceux de la dernière génération. Ce qui rend ce petit palet si apprécié...? Sa matière fondante qui se répand en bouche aussitôt croquée. Avec la rouroute a-t-on coutume de dire à La Réunion, on en a plein la bouche! Ces friandises sont devenues, hélas, quasi introuvables dans les commerces. Ou si tel était le cas, elles sont presque toujours éloignées de la recette originale, car contenant de la farine de blé.

Sur les hauteurs de Saint-Joseph encore, autre lieu, autre découverte à Grand Coude, à l'initiative de Marie-Claude Grondin et de Jacques Lépinay, producteurs de café Bourbon pointu.

Avant de fendre les caféières de son exploitation, Jacques invite au visionnage d'un petit film sur l'histoire du café. Ce dernier rappelle que le plant résulte d'une mutation de l'espèce Arabica Laurina introduite dans l'île il y a trois siècles et que sa culture a été relancée en 2003, après une longue période de sommeil. Une petite dégustation du breuvage précède ensuite un tour dans les caféières qui croissent là, à 1200 m d'altitude.

permettre à un grain sans saveur de décliner tout son arôme - sont toutes les étapes obligées de transformation du café. Chaque lot récolté est ensuite soumis à la dégustation d'un jury d'experts qui le classeront comme le vin, en trois catégories supérieures : premier cru classé, second cru classé et cru bourgeois. Avis de spécialiste, les crus classés désignent un breuvage sans défaut et équilibré, dégagant de subtiles notes citronnées en début de bouche, suivies d'une saveur de céréales grillées qui laisse ensuite place à celle des fruits rouges. Ce café parmi les plus chers au monde compte tenu du caractère endémique du plant et de sa rareté est dégusté jusqu'au Japon et aux Etats-Unis. Les chefs français Alain Ducasse et Thierry Marx l'ont, depuis fort longtemps, intégré dans la composition de leurs recettes, gage de reconnaissance des qualités gustatives du Bourbon pointu, caractérisé par sa très faible teneur en caféine et son absence d'acidité au goût. Rare, cher, réclamé, certes, mais tout reste ensuite affaire d'appréciation personnelle...

Cueillette de café Bourbon pointu dans les Hauts de Saint-Joseph

Classé en trois catégories supérieures comme le vin

L'on retient des commentaires de notre guide quant à l'art de la transformations, quelques informations essentielles... Dépulpage, fermentation, séchage naturel au soleil et torréfaction - opération fondamentale pour





WhatsApp: 57 10 05 46 | Mob.: 52 53 60 42
 Email: lamarquenano@rocketmail.com
 Website: www.maranathafishing.com

Publi-reportage

LE PARTAGE DE LA PASSION DE L'OcéAN

Antonio Lamarque et son fils, Luciano ont reçu, en héritage, la passion de l'océan. Depuis quatre générations, les hommes de la famille ont pratiqué toutes les formes de pêche. Mais depuis plus de vingt ans, le père et le fils partagent cette passion avec des pêcheurs venus du monde entier.

Au pied de la silhouette imposante du Morne Brabant, au Sud-Ouest de l'île, une élégante vedette de 13 mètres (40 pieds) attend ses futurs passagers. Ce bateau, baptisé Maranatha, c'est Antonio qui l'a construit de ses mains! Une année complète de labeur acharné, malgré l'incrédulité générale... Le résultat fera pourtant vite taire les critiques. Confortable, bon marin et rapide, avec ses deux moteurs de 135cv, Maranatha est taillé pour la pêche!

A son bord, Antonio et Luciano sillonnent, toute l'année, une zone de pêche allant du Morne



à Albion, jusqu'à 12 milles nautiques des côtes.

Ils embarquent aussi bien des pêcheurs chevronnés ayant écumé tous les océans, à la recherche des plus gros marlins, que des familles simplement désireuses de passer une journée en mer, d'apercevoir des baleines ou de nager avec des dauphins. A la traîne, au leurre ou au vif, les prises sont abondantes et variées: dorades coryphènes, bonites, thons jaunes ou blancs, marlins bleus ou noirs, espadons voiliers, bécunes ou barracudas...

"L'important, avoue Antonio, c'est de combler l'attente du client. Lorsque nous sortons avec de vrais pêcheurs expérimentés, qui cherchent les plus gros poissons, ceux que l'on ne pourra hisser à bord qu'après une lutte épuisante, nous sommes heureux de leur permettre de ramener de beaux marlins... mais lorsque nous embarquons une famille qui veut simplement s'amuser, plonger avec les dauphins, faire une petite traîne et ramener, peut-être, quelques poissons... nous prenons autant de plaisir!"

Alors, quelque soit votre expérience de la pêche, n'hésitez pas à contacter Antonio et Luciano: c'est la garantie d'une journée inoubliable!

FÊTE DE FIN D'ANNÉE

~ ~ ~
**Sublimez votre
 événement dans nos
 lieux d'exception**

MUSÉE • RESTAURANT LE FANGOURIN • MAISON DE LA VILLEBAGUE



Flowers
of Paradise

FLOWERS OF PARADISE

Endroit convivial situé autour d'un barbecue et à côté de la piscine, le restaurant dispose d'un espace de retrouvailles pour apprécier un ensemble de mets locaux. Chaque jour, deux types de curry cuits au feu de bois sont servis, pour faire découvrir les saveurs gastronomiques et typiques de l'île Maurice.

LA RECETTE SIGNATURE DU MOMENT

Filet de thon mi-cuit en croûte de poivre, purée fraîche et haricots verts du Kenya

INGRÉDIENTS :

- 150 gr de thon (si possible la colonne vertébrale plus moelleuse) par personne
- 50gr de poivre concassé
- 2 pommes de terre par personne
- 25cl de crème cuisson
- 10gr de beurre
- 80gr de haricots verts du Kenya
- Sel, poivre, ail

PRÉPARATION :

- Rouler les morceaux de thon (jaune si possible) dans du poivre concassé.

- Les passer dans une poêle bien chaude, environ 2 minutes de chaque côté, les réserver.
- Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée, les éplucher, les écraser en y ajoutant la crème, le beurre, un peu d'ail haché et pour finir un jaune d'oeuf pour la brillance.
- Faire le fumet de poisson avec des billes de youzu et les haricots verts frais du Kenya, juste saisis à la poêle avec de l'ail et du beurre sans les cuire au préalable à l'eau.
- Couper le quartier de thon en 2 pour vérifier sa cuisson, bon appétit !

LOLITH RAJEN A FAIT TOUTES SES PREUVES DANS SON ÎLE



Le chef a commencé sa carrière en tant que cuisinier à l'hôtel Le Canonnier pendant 6 ans, chef de partie au restaurant Le Pescatore pendant 3 ans et, aux mêmes fonctions à l'hôtel Cocotier. Puis en tant que sous-chef, Lolith Rajen a ensuite œuvré pour le restaurant gastronomique de l'hôtel Le Méridien et celui de L'Aventure du sucre pour finir chef à La Lagouste grisée. Il régale désormais les gourmets du restaurant Flowers of Paradise depuis huit ans et peut se réjouir d'avoir fortement participé à la réputation de cette table de Grand Baie, qualifiée de goûteuse, créative et... généreuse!



TOUTES LES RAISONS DE CHOISIR LE MARITIM RESORT & SPA POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

L'art de recevoir et d'émerveiller est une discipline sur laquelle Maritim Resort & Spa a bâti sa notoriété. Dans la période faste des fêtes de fin d'année, l'hôtel souhaite confirmer cette réputation d'hôte légendaire et propose des cadres d'exception dont les « Balaclava Cascades » pour ravir ses visiteurs!



Turtle Bay, Balaclava

Pour obtenir un devis sur mesure et de plus amples informations, veuillez contacter l'équipe des Banquets sur meeting.mau@maritim.com ou le 2041000.

Cette année encore, le Maritim Resort & Spa souhaite être le lieu de choix pour les festivités de fin d'année, lesquelles ne laissent jamais indifférent. Fort de ses 28 années d'expérience dans l'événementiel, l'établissement bénéficie d'une position géographique idéale entre Port Louis et Grand Baie pour des fêtes d'entreprise ou privées qui sortent du commun. Il faut dire que l'hôtel a pour avantage de disposer de plusieurs lieux propices à une ambiance des plus féériques. Que la fête commence!

Un cadre d'exception pour des fêtes magiques

Nombreux sont les visiteurs qui chaque année se donnent rendez-vous au Maritim Resort & Spa pour faire la fête dans des paysages pittoresques étendus sur un domaine de 25 hectares! Outre le jardin jalonné d'espèces endémiques, la cascade, les ruines et vestiges du 18ème siècle, l'hôtel se tient avantageusement au bord d'une plage naturelle s'étalant sur 800 m, bordée par la magnifique Baie aux Tortues. Sans oublier son parc tropical unique, élu plus beau jardin de l'île Maurice, offrent lui aussi une multitude de lieux plus époustouflants les uns que les autres pour les entreprises. Cette année, l'hôtel mise également sur un tout nouveau lieu pour impressionner ses visiteurs avec ses « Balaclava Cascades ». Avec pour

décor un incomparable banyan centenaire, des murs en pierre, vestiges du 18ème siècle et, en toile de fond, le doux murmure de la rivière Citron, ce lieu est tout simplement magique! C'est l'idéal pour les soirées de fin d'année d'entreprise qui, non seulement dépayser, mais procurent des souvenirs inoubliables. « Au Maritim Resort & Spa, les entreprises bénéficient de packages sur mesure. Une équipe dédiée très professionnelle est ensuite mise à leur disposition pour rendre tout événement exceptionnel » détaille Moïra Meo, directrice du marketing, des relations publiques et de la communication du Maritim Resort & Spa.

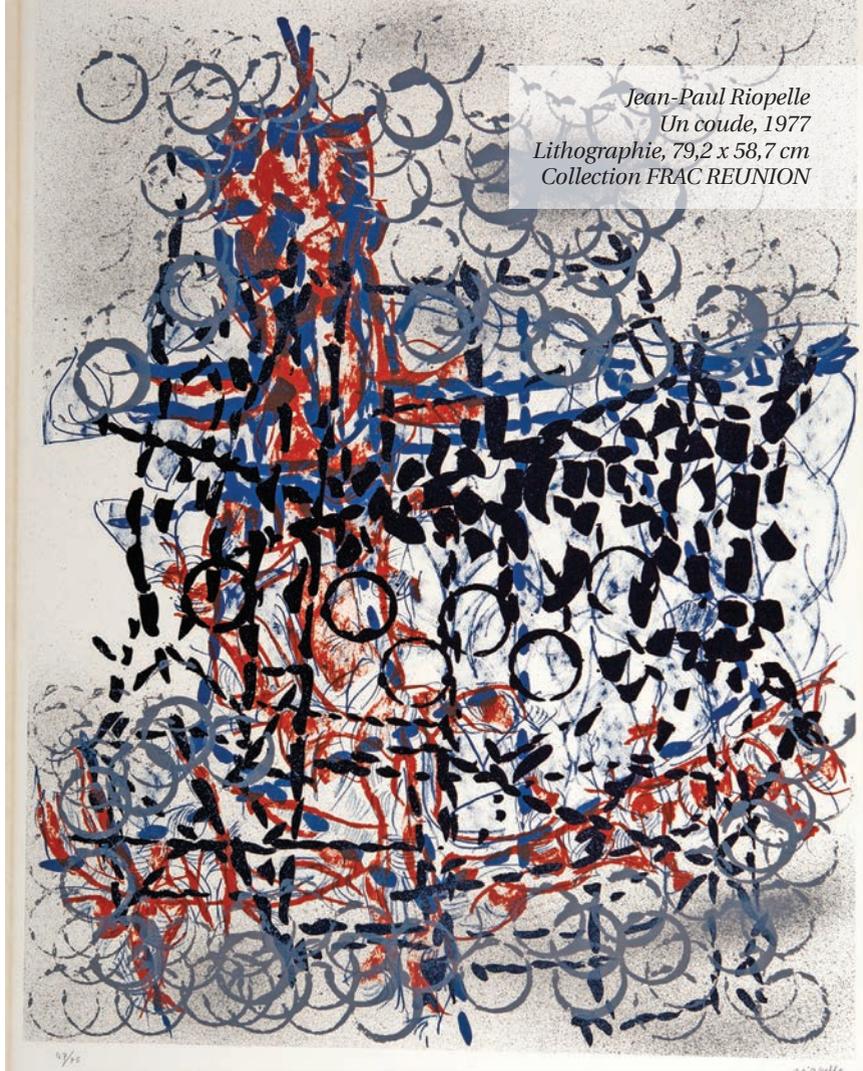
Des prestations haut de gamme

Les fêtes de fin d'année sur ce site hors du commun, c'est aussi l'assurance de découvrir un éventail de plaisirs culinaires avec de nombreuses possibilités de buffets servis dans ses six restaurants. Sans compter que l'on peut aussi se restaurer au fameux Château Mon Désir, établissement niché dans une demeure de style coloniale et reconnu depuis plusieurs années comme l'une des meilleures tables de l'île. L'hôtel sait aussi organiser de somptueux barbecues pieds dans le sable. Et, enfin, les visiteurs peuvent profiter du spa de l'hôtel, un authentique oasis de bien-être d'une superficie de 3500 m2 qui propose pour les petits comités, d'inoubliables « spa party ».





Cristof Dènmont
Station 050118, 2018
Huile sur toile, 170 x 190 cm
Collection de l'artiste



Jean-Paul Riopelle
Un coude, 1977
Lithographie, 79,2 x 58,7 cm
Collection FRAC REUNION

UNE SIMULTANÉITÉ DE « CONVERSATIONS »

Attendue comme évènement artistique majeur de l'année, l'exposition est née de la volonté de créer une rencontre entre les œuvres des grands noms de l'art du XXème siècle et celles d'artistes contemporains de l'océan Indien. Elle sera visible au musée d'Histoire Naturelle de Port-Louis qui fait coïncider la réouverture de ses portes, après une longue période de sommeil, avec son lancement. - Annie LEBOT

Trois œuvres d'art mauriciennes, trois réunionnaises et, entre elles, une collection d'œuvres appartenant au mouvement surréaliste sélectionnées dans la collection du Frac Réunion - Fond Régional d'Art Contemporain. D'abord présentée à La Réunion en 2018, l'exposition, dans sa nouvelle version, contribue à mettre en valeur le foisonnement créatif indianocéanique et participe à mieux faire connaître les plasticiens qui vivent et travaillent dans cette partie du monde en les confrontant aux pères fondateurs de l'art moderne. Car la scénographie de CONVERSATIONS a, en effet, été conçue comme un dialogue entre des figures majeures de l'art du XXème et des artistes mauriciens et français, qui, établissent à leur façon, une conversation intemporelle et universelle par-delà les océans et les époques. La discussion se construit tout au long d'un parcours presque labyrinthique.

À la manière du cadavre exquis, qui consiste à faire intervenir plusieurs personnes pour composer une phrase, un dessin - inventé par les surréalistes en 1925 - l'espace se déplie et les œuvres se livrent progressivement, laissant entrevoir les ponts et les liens qui unissent et séparent deux générations d'artistes. « La peinture intuitive et expérimentale de Cristof Dènmont

côte à côté de près l'univers calligraphique et onirique du maître catalan Joan Miró ». Tout comme « La vision poétique et mythologique de Malcolm de Chazal entre en résonance avec Spaciousness and claustrophobie signée Salim Currimjee où le sujet devient objet », écrit Cathy Cancade, commissaire d'exposition, dans sa lettre d'intention... Outre faire converser les œuvres entre elles, « nous souhaitons surtout qu'elles interagissent avec le public », soutient Lucie Lejeune, directrice culturelle de l'Institut Français de Maurice, maître d'œuvre de l'évènement. « Nous souhaitons en faire une grosse exposition populaire et tordre le cou à la symbolique sacrée de l'art, raison pour laquelle, l'expo sera émaillée de plusieurs évènements susceptible d'attirer le grand public ». Faciliter l'accès à l'art, vaste question universellement débattue..., mais les organisateurs comptent s'y employer concrètement. Création de coins canapés et médiathèque le temps de se pencher confortablement sur une question en prenant un livre, de nombreuses visites guidées visant à raconter les artistes exposants et leurs œuvres, édition de livrets pédagogiques pour les enfants... CONVERSATIONS s'engage, au final, sur deux niveaux d'interactions.

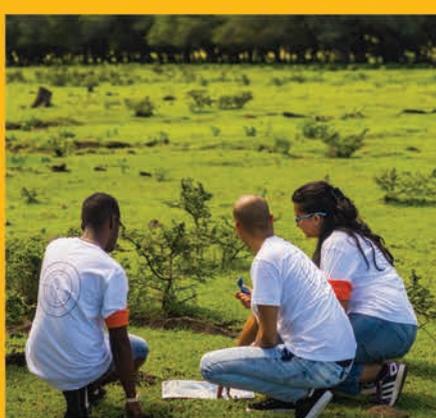
Du 28 septembre au 30 novembre, entrée libre.

ARTISTES « PÈRES FONDATEURS » ET INVITÉS CONTEMPORAINS

- Issus de la collection du FRAC Réunion: Antoni Tàpies, Jean-René Bazaine, Alexander Calder, Édouardo Chillida, Jean-Paul Riopelle, Malcolm de Chazal, Wifredo Lam, Joan Miró
- Les artistes réunionnais: Cristof Dènmont, Clotilde Provansal, Abel Techer
- Les artistes mauriciens: Salim Currimjee, Simon Back, Oliver Maingard

QUELQUES DATES CLÉS LE TEMPS DE L'EXPOSITION

- Le 28 septembre de 19h à 20h : Nocturne, en direct sur Radio One, Finlay Salsesse organise une table ronde avec les artistes de l'océan Indien. Sur inscription (inscriptions@ifmaurice.org)
- Le 10 octobre de 18h à 19h : Nocturne, avec une visite guidée à la lampe de poche de l'exposition par les étudiants de l'ENSA (Ecole Nationale Supérieure d'Architecture), chacun choisissant une forme d'expression (poésie, slam ou autre) pour parler d'une œuvre de façon personnelle. Entrée libre
- Samedis 5, 12, 19, 26 octobre de 9h30 à 12h30 : Visites guidées de l'exposition. Sur inscription (inscriptions@ifmaurice.org)
- Le 24 octobre à 19h : Nocturne, avec cinéma en plein air de « Visages Villages » d'Agnès Varda & le street artist JR. Entrée libre



ENCHANTEUR
UNIQUE EXCLUSIF
FÉERIQUE
DÉCONNECTION

POUR VOS ÉVÈNEMENTS
CONTACTEZ-NOUS



celebrate@yemen.mu
+230 54117429
yemen.mu



my surprise box 
MA BEAUTÉ, CHEZ MOI, CHAQUE MOIS.

La Box Beauté et

la Boutique en Ligne

des Mauriciennes

T : 59 41 50 95

W : mysurprisebox.mu



Nous développons
les applications
mobile **de vos rêves.**

 www.squirrel.fr

 0262 31 21 06



En effet, la véritable surprise de ce Salon 2019 résidait peut-être moins dans l'apparition de nouvelles berlines - ou même de nouvelles marques, jusque-là non importées - que dans la profusion des offres de crédit sans apport initial. Cette pratique commerciale, que nos concessionnaires, aussi bien que nos banquiers, d'ailleurs, prétendaient, il y a encore peu de temps, impossible à mettre en place sur notre île (alors qu'elle existe à La Réunion depuis trente ans!) est enfin proposée aux automobilistes mauriciens. Si, bien évidemment, les modèles d'entrée de gamme sont ceux qui se prêtent le mieux à l'application de ce dispositif, le visiteur du Salon a pu constater que des modèles bien plus cosus en profitaient également.

Au-delà de cette ouverture commerciale, qui a logiquement fait grimper les commandes enregistrées lors de ces trois jours d'exposition, les badauds pouvaient découvrir quelques belles surprises.



Pour les deux roues, parmi la foule des scooters, électriques ou thermiques, deux marques japonaises emblématiques proposaient d'élégantes motos de moyenne cylindrée. Chez Yamaha, la FZN 250, qui reprend l'aspect général des gros roadsters de la marque, est une moto valorisante, dotée d'une alimentation par injection et profitant d'une garantie de deux ans (ou 24 000km). Les débutants seront rassurés par la puissance raisonnable de son moteur de 249cc (à peine plus de 20 chevaux).

Chez Kawasaki, la nouveauté s'appelle Versys 300. Ce trail généreux et polyvalent affiche 40 chevaux (pour 300cc), une hauteur suffisante pour s'aventurer, sans risque, sur les chemins défoncés et même, avec prudence, en tout terrain.

L'arrivée du suédois Volvo

Côté "Auto", ce Salon 2019 ne manquait pas de surprises avec,



UN SALON OUVERT À DE NOUVELLES MARQUES... ET À DE NOUVEAUX MODES DE FINANCEMENT

Comme chaque année, le Salon Auto/Moto de Pailles a attiré un public nombreux. Il y avait, cette année, quelques belles nouveautés à découvrir et, peut-être surtout, quelques belles opportunités commerciales... d'autant que l'achat à crédit "zéro dépôt" semble enfin faire partie du vocabulaire de nos concessionnaires. - Laurent DUBOURG

notamment, l'arrivée de deux nouvelles marques à Maurice. Le groupe Leal, par le biais de United Motors Ltd, dévoilait ainsi deux SUV chinois construits par Haval. Le H2, présenté comme une entrée de gamme tout à fait séduisante, à la ligne classique mais harmonieuse, est motorisé par un bloc de 1,5l turbo. Il est équipé d'un toit ouvrant électrique de série et bénéficie de six airbags tout autour de l'habitacle. Autant dire que ces prestations, sur un véhicule proposé à moins de Rs 900 000, avec une garantie de 5 ans (ou 100 000km) devrait vite trouver sa clientèle. La même marque présentait aussi un imposant 4x4 de luxe, offrant 7 places: le H4.

Le suédois Volvo, dont on se demande bien pourquoi il n'était pas déjà représenté à Maurice, était aussi présent au salon, avec ses "break de chasse" dont la réputation n'est plus à faire. Sur-équipés, performants et particulièrement sécurisants, ces véhicules devraient aussi très vite s'imposer, ici, dans le segment



"Premium".

On attribuera une mention spéciale à MG qui, après le succès de son SUV ZS, présentait, cette année, une petite citadine sportive particulièrement séduisante. Proposée en couleurs vives, dotée d'un moteur affichant 1,5l pour 110 hp, la MG3 bénéficie d'un habitacle très soigné et d'un prix compétitif (là encore, sous les Rs 900 000).

Chez Mitsubishi, l'Eclipse Cross, aux lignes très pures, suscitait l'enthousiasme, alors que Jeep avait soigné la mise en scène sportive de sa grande Wrangler, toujours prête à barouder. Pendant le Salon, l'acquéreur de ce modèle pouvait, au choix, repartir avec un kayak de mer ou un quad-bike... Dans une livrée "kaki", très martiale, et monté sur des roues hors-norme, le Raptor de Ford dégageait une incroyable impression de puissance. Enfin, chez infinity, on a remarqué les très belles Q60 (berline) et QX80 (SUV sur-vitaminé), aux looks particulièrement agressifs.





Non-contractual Photo.

The new A-Class Saloon. The beginning of a new design era.

Herald of a new generation. On top of its exquisite design and aerodynamic lines, the new A-Class Saloon is equipped with MBUX – Mercedes-Benz User Experience infotainment and the latest generation of driving assistance systems such as the Active Brake Assist. Be part of the select few to discover and test drive this new age design icon. Call now 8983.

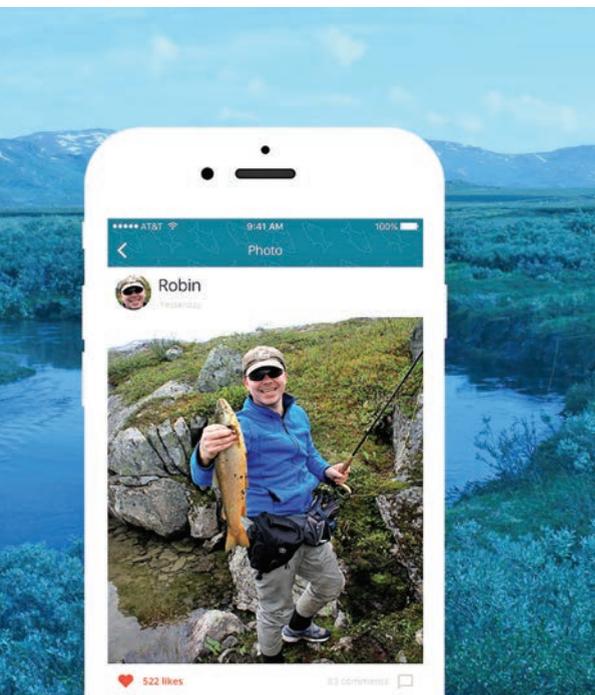
Mercedes-Benz
The best or nothing.



Mercedes-Benz World, Phoenix Les Halles, Pont-Fer, Phoenix, One Call 8983 - Email: cfaomauritius@cfao.com

DEVENIR UN PÊCHEUR HORS PAIR AVEC SON SMARTPHONE!

Plus rien n'échappe à la technologie, y compris certaines traditions pluriséculaires. Parmi la liste des exemples, penchons ce mois-ci sur la pêche, les techniques, les espèces ou encore les saisons. Quelles applications mobiles vous permettront de ferrer le poisson comme un pro? Voici notre top!



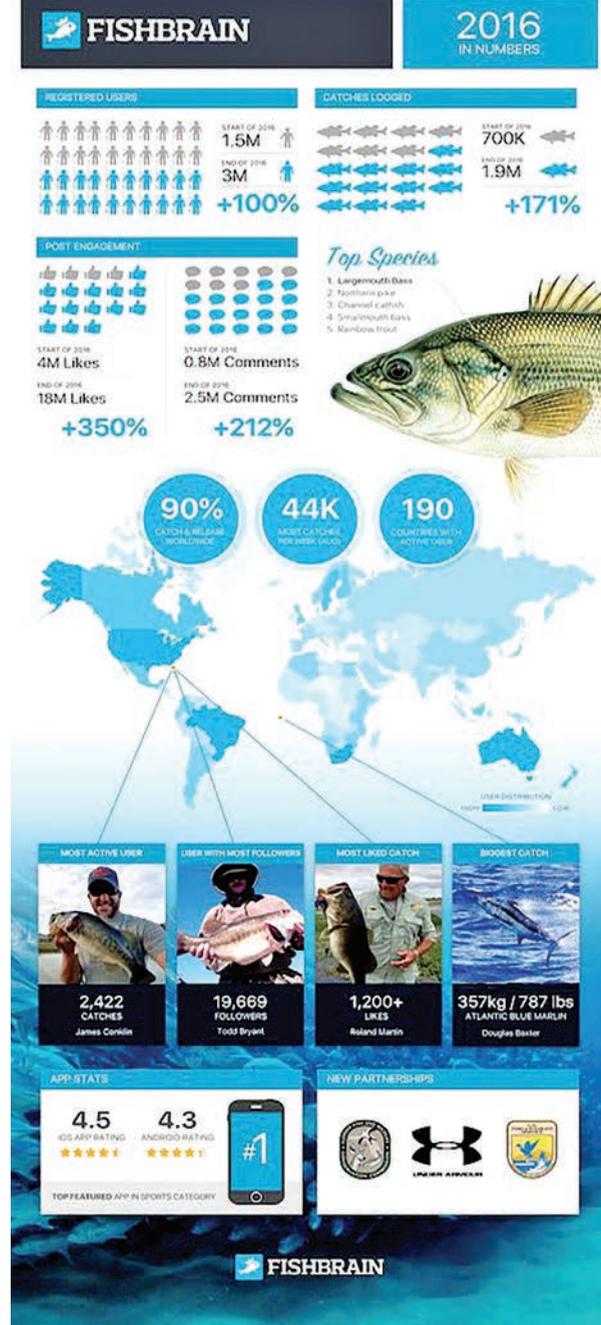
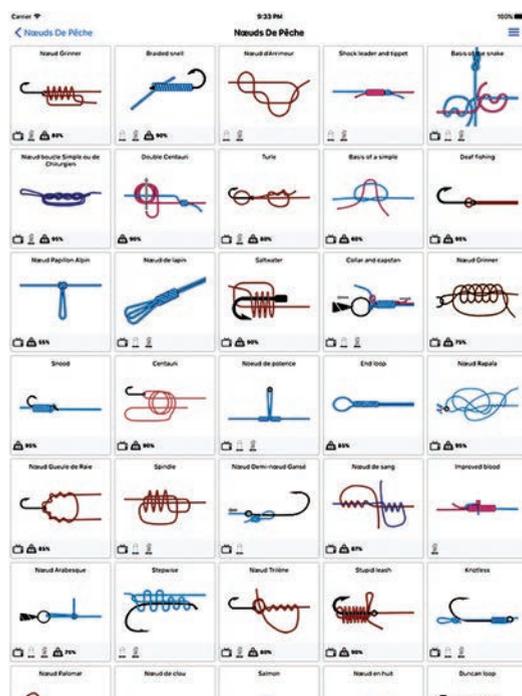
Nœud De Pêche : avant de vouloir attraper « le » poisson de votre vie, il vaut mieux savoir faire le bon nœud. L'application Nœud De Pêche porte bien son nom, car il s'agit d'une véritable encyclopédie particulièrement détaillée, qui explique étape par étape, vidéo à l'appui, comment réussir le bon nœud.

Wisuki : la météo étant ce qu'elle est, il est essentiel de bien préparer sa sortie si vous souhaitez sortir en mer. L'application Wisuki est entièrement dédiée à la prévision des vents, vagues, marées. Dans sa version payante, elle permet de trouver les meilleurs coins en fonction de vos besoins. Outre la pêche, l'appli mobile est également idéale pour les amoureux d'activités nautiques telles que le parapente, le surf, le kitesurf, etc.

Fishbrain : et si les pêcheurs disposaient d'un réseau social entièrement dédié à leur passion? Voici ce que propose Fishbrain, une application qui s'adresse aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels. L'appli mobile recense les spots où vous êtes à peu près certain de faire de belles prises, de partager les meilleures positions, d'enregistrer vos historiques personnels, de suivre d'autres pêcheurs à travers le monde, notamment.

Planète Poisson Calendrier : découvrez des prévisions précises et complètes des espèces présentes en fonction de la période de l'année dans la zone de votre choix. Choisissez également l'espèce que vous souhaitez pêcher tout en spécifiant l'endroit où vous souhaitez pêcher. Vous avez la possibilité de recevoir des notifications directement sur votre smartphone ou votre bracelet connecté !

Catchagram : partagez les photos de vos plus belles prises avec d'autres pêcheurs! L'appli mobile Catchagram est un éditeur qui vous permet de retravailler vos photos pour les rendre encore plus belles. Ici, vous allez enfin pouvoir exprimer votre passion pour la pêche, la fabrication de mouches, vos spots de pêche préférés. En retour, vous pourrez admirer et féliciter vos homologues à travers le monde depuis votre smartphone!



Baromètre de pêche : cette application mobile vous dit tout : température, pression atmosphérique, phases lunaires, condition des vents. En prenant en compte ces facteurs, transformez vos parties de pêche en moments inoubliables. Les unités de mesure sont exprimées en hpa, mbar, mmHg, torr et pouces. Facile d'utilisation, l'application mobile deviendra sans doute un outil essentiel dans votre poche lors de vos prochaines sorties.

Côt&Pêche : il s'agit de l'application officielle du magazine digital du même nom. Passionnés de pêche en mer, vous avez désormais la possibilité d'admirer gratuitement tous les trimestres des vidéos, des photos, des contenus en 3D spécialement choisis pour vous par des professionnels. En quelques tapes sur l'écran de votre smartphone, revivez les exploits d'autres amateurs sans bouger de chez vous.

MOTV : MyOutdoorTV est une application complète qui s'adresse aussi bien aux amateurs de chasse, de tir que de pêche. Depuis votre mobile, admirez la collection extraordinaire de vidéos dédiées à votre passion. Choisissez parmi une très longue liste de programmes et, grâce à la version premium, téléchargez les vidéos qui vous plaisent pour les regarder plus tard, tranquillement.



PAGE RÉALISÉE :
 par ICT.io le magazine en ligne régional
 spécialiste des TIC
www.ict.io

LES RECETTES DE L'ATELIER, UNE GAMME DÉSORMAIS PRÉSENTE À MAURICE

Disponible depuis plusieurs années en France et en Suisse, c'est désormais Maurice le premier pays d'Afrique à proposer cette gamme premium. C'est à l'occasion d'un atelier chocolat organisé par la direction de Nestlé que l'information a été diffusée.



Le 22 août dernier, le quartier de Moka embau-mait, c'est le moins que l'on puisse dire, le chocolat. Histoire de la marque, fabrication de tablettes et parenthèse dégustation de toute la gamme... la maison Eurêka accueillait ce jour-là un public particulier à l'initiative de la direction de Nestlé Maurice. Elle a permis aux participants

de se plonger dans l'univers du chocolat, de découvrir l'histoire du cacao, l'origine des ingrédients, ainsi que les différentes étapes de fabrication. Avec à la clé de cette journée, une session ludique qui consistait à fabriquer ses propres recettes de chocolat sous la supervision des chefs Shivam et Ajay de la Mauritius Chef Association.

LE PROJET GAGNANT DU PROGRAMME ENERGIES A ÉTÉ DÉSIGNÉ LE 29 AOÛT DERNIER

Elaboré dans le cadre d'une activité pédagogique régionale privilégiant une approche participative en matière d'enseignement des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique, ce concours concernait quatre écoles de l'océan Indien. Celle qui l'a remporté (dont nous n'avons pas encore l'identité car notre journal est sur le point d'être imprimé) verra son projet financé à hauteur de 3,000 euros par le Groupe Telma.

Organisé par le programme ENERGIES, financé par l'Union européenne et mis en œuvre par la Commission de l'océan Indien, et le réseau Eco-Schools océan Indien, le concours régional ENERGIES a mis en compétition quatre écoles dont les projets ont été sélectionnés par les comités nationaux de leurs pays: « Solar Lycée » du lycée Said Mohamed Djohar (Comores) ; « Biogaz au lycée Andrianampoinimerina Sabotsy Namehana » du lycée Sabotsy Namehana (Madagascar); « A proposal to use solar energy as an alternative power source for Mauritius College » de Mauritius College Boys (Maurice) ; et « Solar grass cutter » de Anse Royale Secondary School (Seychelles).

Lancé en février 2019, le concours régional ENERGIES visait à sensibiliser les jeunes en les impliquant dans un projet concret en lien avec les énergies renouvelables et/ou l'efficacité énergétique. Le programme ENERGIES a distribué des kits pédagogiques constitués de maquettes modulables et manipulables permettant de bien



comprendre le fonctionnement des énergies renouvelables dans 85 écoles de la région (trois aux Comores, 21 à Madagascar, 47 à Maurice et 11 aux Seychelles), membres du réseau Eco-Schools océan Indien. Les enseignants ont été formés à l'utilisation des kits afin qu'ils puissent à leur tour former leurs élèves et leurs collègues. Le programme ENERGIES a invité les écoles qui

le désiraient à constituer une équipe d'élèves qui avait pour défi d'imaginer un projet d'installation fonctionnant avec une énergie renouvelable, et/ou répondant à une approche valorisant l'efficacité énergétique, pouvant être utile à l'école et, par extension, à l'ensemble de la communauté. L'école gagnante a été récompensée lors d'une cérémonie à l'hôtel Voilà de Bagatelle.



MAURICE AU SOMMET DE L'Océan Indien AUX JIOI

Puisque notre dernière édition était sous presse avant le coup de sifflet final des Jeux des Iles, qu'il nous soit permis de revenir, ici, sur la performance EXCEPTIONNELLE des compatriotes mauriciens... - Laurent DUBOURG

On attendait, avec appréhension, l'arrivée, sur nos terres, de l'ogre réunionnais. Grande favorite, sur le papier, du moins, la délégation de l'île soeur dominait tous les pronostics. Mais la réalité des terrains n'a parfois pas grand chose à voir avec les prévisions, même les plus rationnelles... En effet, et malgré leur victoire au tournoi de football (indécise jusqu'à la dernière seconde), les Réunionnais sont passés à côté de ces Jeux. C'était la première surprise de cette dixième édition. Du coup, les Malgaches, habitués à la troisième marche du podium n'ont pas laissé passer leur

chance de se classer, cette fois-ci, en deuxième position (du moins, au nombre des médailles d'or). Les sportifs des Maldives, avec quatre médailles d'or, ont également obtenu un excellent résultat, en surpassant l'équipe de Mayotte (trois médailles d'or). Mais la plus grande surprise de ces Jeux restera, évidemment, l'insolente domination mauricienne. Avec un total de 221 médailles (tous métaux confondus), nos compatriotes ont largement distancé les Réunionnais (171 médailles) et les Malgaches (127). Mais c'est au nombre de médailles d'or qu'apparaît encore plus

nettement la réussite extraordinaire de nos sportifs: 92!!! Alors même que les Malgaches en engrangeaient 48 et les Réunionnais seulement 44!

Ces premières places ont été acquises en badminton (4 remportées sur 7 mises en jeu), athlétisme (32 sur 62), cyclisme (2 sur 3), boxe (7 sur 8), haltérophilie (22 sur 60), natation (12 sur 43), judo (6 sur 16), tennis de table (1 sur 7), volley-ball (1 sur 2) et voile (5 sur 6). Bravo à tous les sportifs, médaillés ou pas, et merci pour avoir fait vibrer toute l'île à l'unisson... ce n'est pas si fréquent.

MODÉLISME:

EN ATTENDANT LA COUPE DE MAURICE

Le 28 juillet dernier, à Beau-Bassin, un petit groupe de passionnés de voitures radio-commandées s'affrontait pour l'avant-dernière manche du championnat national.

Il peut paraître étrange de parler de modélisme dans une rubrique consacrée aux sports... Pourtant, à regarder les pilotes du RC Models Lovers Club qui s'étaient réunis, sur un circuit provisoire, installé derrière l'école Philippe Rivaland, il était évident que l'on avait dépassé le stade du simple loisir. La douzaine de pilotes venus concourir, dans les catégories 1/10ème (modèle réduit à 1/10ème du modèle original) et 1/8ème ne se faisaient pas de cadeaux et tentaient d'audacieuses manoeuvres de dépassement, à des vitesses inattendues!

Au cours des dernières années, les motorisations électriques (les seules autorisées ce jour-là, compte-tenu du volume sonore élevé des moteurs thermiques) ont progressé de façon spectaculaire, permettant aux petits bolides d'atteindre, sur la piste, des vitesses presque équivalentes à celles



des modèles à pétrole. Secrétaire du club, Jovani Appasamy, confirme le caractère exigeant de cette discipline. "Il faut pratiquer souvent pour piloter efficacement, mais on peut arriver rapidement

à de très bons résultats. D'ailleurs, vous pouvez voir aujourd'hui deux de nos plus jeunes pilotes participer à la compétition." En effet, à 10 ans, Vansh alignait sa voiture sur le départ d'une course réservée aux modèles 1/8ème, face à des pilotes bien plus âgés. Un peu plus tard, c'est Akheale qui, du haut de ses 11 ans, tentait de défendre sa troisième place au championnat...

Requérant une grande capacité de concentration et des réflexes très affûtés, le pilotage des ces voitures de course radiocommandées reste encore une discipline coûteuse. "Pour démarrer dans de bonnes conditions, explique M. Appasamy, il faut investir 25 à Rs 35 000. Et même si nous avons, sur l'île un excellent revendeur de matériel, avec le magasin Vin RC Hobbies, certaines pièces doivent être commandées à l'étranger". "Nous ne sommes pas assez nombreux pour créer une fédération nationale, regrette Mosheen Casseem, président du club, alors nous nous sommes affiliés à la fédération française. Cela nous permet d'organiser des compétitions avec les pilotes réunionnais, comme la Coupe de Maurice, dont la prochaine édition aura lieu en octobre."

GKA KITE WORLD CUP MAURITIUS 2019

AT HERITAGE BEL OMBRE

06-15

SEPTEMBER

KITE-SURF & TWIN-TIP FREESTYLE



VENUE : NEXT TO
HERITAGE C BEACH CLUB
heritageresorts.mu



HERITAGE
BEL OMBRE • MAURITIUS



L'hôtel Cocotiers qui a innové en matière de désalinisation d'eau de mer

A RODRIGUES, UNE UNITÉ DE DESSALEMENT PAS COMME LES AUTRES

La croissance démographique et le développement économique obligent à l'ingéniosité pour faire face à la quasi-inexistence d'eau potable. Si l'île jouit d'une pluviométrie plus ou moins normale, le captage d'eau à grande échelle pose problème, la topographie étant telle que toute tentative de barrage jusqu'ici s'est heurtée à des difficultés structurelles. Et l'eau de la pluie finit toujours sa course dans la mer.

- Amanoola Khayrattee



Le bac à sable servant au premier filtrage

Pour pallier cette situation, le recours au système industriel pour produire de l'eau potable est devenu une alternative incontournable depuis quelque temps. Un ensoleillement abondant, une île entourée d'eau de mer, un hôtel pied dans l'eau..., tous les ingrédients, ou presque, sont là pour convertir l'eau de mer en eau potable.

Plusieurs stations de dessalement ont ainsi été installées à travers l'île. Si la plupart d'entre elles fonctionnent généralement à partir de l'électricité conventionnelle ou de batteries alimentées par des panneaux solaires, celle de l'hôtel Cocotiers à Anse aux Anglais, est entièrement autonome. Elle dispose toutefois d'une installation électrique de secours en cas d'urgence.

Conversion d'énergie solaire en énergie électrique

Les diverses méthodes de désalinisation utilisées dans le monde comme l'osmose inverse, l'électrodialyse ou la distillation, sont souvent décriées pour être gourmandes en énergie, amplifiant par la-même l'empreinte carbone dans l'atmosphère. On estime que 2kg de CO₂ par m³ d'eau produite sont émis par les systèmes conventionnels. Sachant que l'émission de gaz à effet de serre dans le monde atteint les 80 millions de tonnes chaque année. Un chiffre qui devrait plafonner à 220 millions de tonnes en 2040. Donc, le peu que l'on puisse contribuer à diminuer cette charge aurait certainement un impact positif à long terme. L'initiative de l'hôtel Cocotiers s'inscrit donc dans cette logique, grâce à un système novateur qui convertit l'énergie solaire directement en énergie électrique sans l'utilisation de batteries.

Une unité révolutionnaire unique au monde dans l'hôtellerie

"C'est unique au monde dans le domaine de l'hôtellerie," selon Alain Paillusseau, directeur de Rodrigues Lagoon Ltd, société qui gère l'hôtel. "Une unité révolutionnaire qui respecte l'environnement et qui

est en phase avec la politique écologique et du développement durable tout en réduisant la charge financière," nous confie-t-il. Et de poursuivre: "Notre objectif c'est de devenir autonome en terme d'eau et de faire en sorte que l'hôtel soit un établissement écologique. C'est un petit modèle développé par la société Mascara en France que nous avons choisi et qui a nécessité des investissements de Rs 8 millions, couvrant aussi l'installation et la formation du personnel technique."

Lors d'une visite guidée, Garry Dacruz, assistant directeur et responsable de l'unité nous expliquera qu'il s'agit de convertir l'énergie solaire en énergie électrique pour alimenter directement la machine. Soixante-dix panneaux sont ainsi installés sur les toits de l'établissement.



Les deux turbines et le filtre nécessaires au système de l'osmose inverse

Une production de 20m³ d'eau par jour

L'équipement est entièrement automatisé pour opérer entre 8h30 et 17h00 pour une production journalière de 20 m³ d'eau, une quantité amplement suffisante pour la consommation quotidienne de cet hôtel de 42 chambres, en période de pointe.

Bien qu'un minimum de 6000 W d'énergie soit nécessaire pour le faire fonctionner, le système peut produire jusqu'à 22000 W en fonction du degré d'ensoleillement. Ainsi, l'eau de mer issue d'un forage de 30 mètres passe d'abord par un bac à sable pour le premier filtrage, puis à travers un antiscalant (pour empêcher la formation de tartre), pour se diriger ensuite vers deux turbines chargées d'un nouveau filtrage sur la base du système d'osmose inverse qui consiste à extraire l'eau du sel. Et la saumure résiduelle est absorbée par un autre puits, creusé à 20 mètres de profondeur sous terre. "L'eau ainsi produite est aux normes internationales", insistent nos interlocuteurs.

Et pour s'assurer que le lagon n'en soit pas affecté, selon les exigences émises par l'Environment Impact Assessment, c'est la société Sotratch basée à Maurice qui effectue des contrôles réguliers par des tests tous les trois mois.



DE LORES MALIN SAVOURE SA NOUVELLE VICTOIRE

Elle s'était déjà distinguée lors du Festival Culinaire Bernard Loiseau en décrochant le titre de « Meilleur sommelier » durant deux années consécutives, en 2014 et 2015. L'année suivante, elle touchera du bout des doigts son rêve d'être la meilleure sommelière de l'île Maurice en atteignant la finale. 2019 sera toutefois l'année de sa consécration : De Lores Malin, sommelière au Constance Belle Mare Plage, remporte le concours du meilleur sommelier de Maurice, dont la dernière édition s'est tenue le 21 août au Caudan Arts Center.



AssetSet
Communication Digitale



Web Design - Graphic Design - Optimisation & SEO - Marketing Digital
Marketing Social Media - Création de Contenus
Branding - ROI - Accompagnement et formations

AssetSet

Route Côtière - 31706 CAP MALHEUREUX - BRN : C15131217 - VAT : 27361389
Tél : +230 5850-3483 - contact@assetset.com - <http://www.assetset.com>

COURS DE CHANT
du 15 juillet au 4
octobre 2019 - PEREYBERE

**Donnez le CHANT LIBRE
à votre Voix!**

6 cours de chant.

**Adultes et enfants à partir
de 12 ans**

Tous styles, tous niveaux

Parfaitement adapté à l'évolution du métier d'artiste-interprète, ce cours de chant s'adresse aussi bien aux débutants qu'aux talents confirmés. Associant Technique vocale - Yoga de la voix et Direction Artistique - Enregistrement, cette formation très complète prépare à la scène comme à la vie car chanter est une source d'épanouissement pour toutes et tous.

PRIX DU COURS:

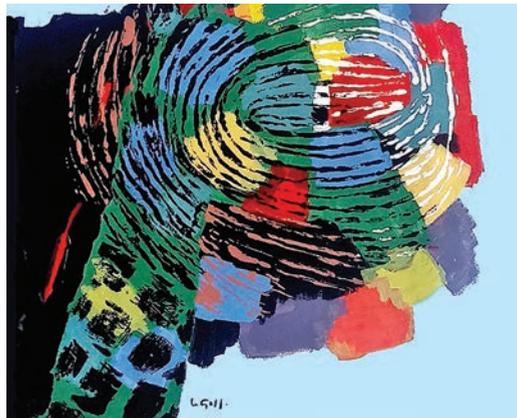
Tarifs horaire: 1200 MU (30 euros)

RENSEIGNEMENTS:

Tel: 58435630



Cabinet de consultation:
Beau Manguier Pereybère.
Tel: 5713 02 66/ 263 64 65
Email: bdacom@free.fr
Horaire de 9H à 19H



JEAN-CLAUDE LE GALL ET INDRA ESTELLE,
ARTISTES PEINTRES.
CREATIONS ORIGINALES - EXPOSITION
PERMANENTE - PEREYBERE
Email: bdacom@free.fr
Tel: 57 13 02 66 - 59 26 40 55

**LES PETITES ANNONCES
REVIENNENT SUR LE JOURNAL**

**Annonce sans photo -
Rs 500 une parution**
**Annonce avec photo -
Rs 600 une parution**

Il vous suffit d'envoyer l'annonce et vos photos sur
concept@lagazette.mu ou par courrier postal avec votre paiement à:

Asset Set Ltd
Route Côtière Cap
Malheureux

Ou paiement par Juice ou virement:
Asset Set Ltd - MCB - 000446173894

Joignez le montant correspondant au format et aux options de l'annonce que vous avez choisi, en monnaie ou par cheque. Les annonces non payées ou dont le paiement est incomplet ne sont pas publiées. Au plus tard 15 jours avant la fin du mois.

Votre annonce sera également publiée sur notre site internet:

www.lagazette-mag.io

Le coin Kreol

La rentrée des classes - Larantr lekol

Rubrique animée par Pascal Desveaux, éducateur en Kreol Morisyen.

La rentrée approche à grand pas.
Larantr pe koste for-for.

Les vacances sont finies.
Vakans finn fini.

Il est temps de retourner à l'école.
Finn ler pou retourn lekol.

Nouvelle année scolaire, nouveau départ.
Nouvo lane skoler, nouvo demaraz.

Je dois acheter du matériel scolaire.
Mo bizin al fer provision matery-el skoler.

Ma fille a un peu grandi et donc, nouvel uniforme.
Mo tifi finn grandi inpe e donk nouvo iniform.

Connais-tu quelqu'un qui pourrait me procurer les manuels pour cette nouvelle année scolaire?
Eski to konn kikenn ki kapav fer mwa gagn bann liv lekol pou sa nouvo lane-la?

Mon fils est triste de finir les vacances mais content de pouvoir

revoir ses amis.
Mo garson sagrin pou fini vakans me kontan pou retrouvè so bann kamarad.

Ma fille est impatiente de retourner à l'école pour raconter ses vacances en Australie.
Mo tifi pe inpasian pou retourn lekol pou rakont so vakans dan Lostrali.

Mes enfants iront dans une nouvelle école.
Mo bann zanfan pou al dan enn nouvo lekol.

Mon fils prend l'avion ce week-end pour une université en France.
Mo garson pou pran avion sa wikenn-la pou enn liniversite dan Lafrans.

J'espère voir moins de rapports dans le carnet de correspondance cette année!
Mo espere trouv mwins rapor dan karne korespondans sa lane-la!

La routine reprend: on les dépose le matin, on fait le ménage la journée, on les récupère l'après-midi et devoirs le soir.
Laroutinn rebran: depose matin,

fer louvraz lazourne, rebran zot tanto ek devwar aswar.

Courage mon fils! C'est temporaire.
Kouraz mo garson! Tanporer sa.

Quand tu iras bosser, tu voudras retourner à l'école.
Kan to pou al travay, to pou anvri retourn lekol.

La rentrée, c'est tant pour les parents que pour les enfants.
Larantr li ousi bien pou paran ki pou bann zanfan.

Blague:
C'est l'heure! Il faut y aller! dit maman.
Finn ariv les! To bizin ale! mama dir.

Non je veux pas! répond Lucien.
Non mo pa anvri! Lucien reponn.

Mais c'est la rentrée des classe!
Me lekol pe rantr!

J'ai peur de mes élèves!
Mo per mo bann zelev!

Bonne rentrée à tous!
Enn bon larantr zot tou!

SUDOKU

		3	6	7	1			5
	6		8			3	9	
		8				7		1
	3			8		5		
1	7						2	8
		4		1				3
3		2					9	
	5	6			4			8
4			3	9	8	2		

Découvrez le Sudoku, dont le but vise à remplir la grille avec une série de chiffres (ou de lettres ou de symboles) tous différents, qui ne se trouvent jamais plus d'une fois sur une même ligne, dans une même colonne ou dans une même sous-grille.

SOLUTION

6	5	2	8	9	3	7	1	4
3	8	1	4	2	7	9	5	6
4	7	9	6	5	1	2	8	3
9	3	6	7	1	5	4	2	8
8	2	4	3	9	6	5	7	1
7	1	5	2	8	4	9	3	6
1	6	7	9	3	2	8	4	5
2	9	3	5	4	8	1	6	7
5	4	8	1	7	6	3	9	2



LE RUNRAIL, LA RÉPONSE AUX EMBOUTEILLAGES CROISSANTS

En 20 minutes, RunRail reliera Bertin (Saint-Denis) à Duparc (Sainte-Marie). Tout au long du Boulevard Sud, les 10 stations desserviront les principaux centres d'intérêt et équipements du nord. Ce tramway express, plus rapide qu'un tramway classique devrait être livré en 2024, pour un début des travaux annoncé en 2021.

Parce que le projet répond à un véritable besoin du territoire, la Région Réunion planche sur ce projet d'envergure pour répondre aux forts enjeux de congestion et de développement socio-économique. Dans une logique de transparence, la collectivité a ainsi saisi la Commission Nationale du Débat Public (CNDP), laquelle a désigné deux garantes indépendantes chargées de contrôler le déroulé de la concertation.

La collectivité a également adhéré à la Charte de Participation du Public qui définit les principales obligations et le cadre de la concertation. Cette démarche facultative, au-delà de toute obligation réglementaire, illustre l'ambition de la Région en matière de concertation citoyenne. Ateliers, réunions publiques, balades urbaines, ... de nombreux temps de rencontres et d'échanges sont prévus dans ce sens.

La première réunion publique s'est d'ailleurs déroulée au Lycée Leconte de Lisle de Saint-Denis le 6 juin dernier. Des échanges entre le public et les différents intervenants dont Fabienne Couapel-Sauret - conseillère régionale déléguée aux Transports et Déplacements - ont permis aux premiers de mieux percevoir le projet et de s'exprimer et, aux seconds, de comprendre les attentes des Réunionnais.

Après Bertin-Duparc, Est-Ouest

Mais le RunRail entre Bertin et Duparc ne représente que le 1er maillon du projet car le Réseau Régional de Transport Guidé (RRTG) compte s'étendre vers l'est et l'ouest de l'île en empruntant la Nouvelle Route du Littoral. Après Saint-Denis et sa périphérie, le RRTG s'attachera en effet à offrir aux usagers un service de transport en commun performant sur 150 km entre Saint-Joseph et Saint-Benoit, en passant par Saint-Denis. Outre son caractère moderne, ce mode de transport à faible émission de CO2 sera nettement moins polluant que la voiture individuelle. RunRail sera également connecté à d'autres transports en commun, notamment les futurs téléphériques urbains, le tramway urbain de la Cinor ou encore le réseau Car Jaune.

LA LIGNE BERTIN-DUPARC EN BREF

- 10 stations réparties sur moins de 10 km.
- vitesse commerciale de 25 km/h et vitesse de pointe de 70 km/h.
- fréquence de 7,5 minutes en heure de pointe.
- temps de parcours total de 20 minutes.
- amplitude de service entre 5h et minuit.
- fréquentation estimée : 30.000 voyageurs/jour.
- un investissement de 300 millions d'euros.

LA RÉUNION, CENTRE EUROPÉEN DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE



La 3ème édition de la conférence internationale Island Biology s'est tenue à La Réunion

La préservation du patrimoine naturel de La Réunion est un enjeu majeur pour la Région Réunion qui s'engage de manière forte sur les questions du développement durable depuis 2010. Du 8 au 13 juillet dernier, s'est tenue dans l'île la conférence internationale Island Biology.

La collectivité œuvre pour la mise en place sur le territoire réunionnais d'une Agence Régionale de la Biodiversité, un outil au service des politiques environnementales et des acteurs locaux pour faire face, de manière plus efficace, aux enjeux de préservation de la biodiversité locale et de développement économique et social de La Réunion.

Dans cette logique, la Région Réunion a été ainsi partenaire de la troisième édition de la conférence internationale Island Biology qui met à l'honneur les îles reconnues pour leur biodiversité exceptionnelles et comme modèles en matière de préservation et de recherche.

Island Biology a offert une possibilité unique d'échanges entre les 350 conférenciers internationaux et la trentaine d'acteurs régionaux qui ont répondu présent, en majorité locaux, mais également venus de Madagascar, de Maurice, des Comores et des Seychelles

C'est fut avant tout une occasion pour les acteurs régionaux d'échanger entre eux et avec le grand public sur leurs activités et leur rôle dans la préservation de la biodiversité de leurs territoires. Une occasion unique de renforcer les liens entre science et société.

PLONGER (MAIS RESPECTUEUSEMENT) AVEC LES BALEINES!

Photos : Croisières Australes et Duocéan

Un privilège rare pendant l'hiver austral au large de La Réunion. Une plongée avec les baleines à bosse et leurs baleineaux. Le point d'orgue d'une sortie sur l'un des plus beaux bateaux de l'île. - Stéphane GUILLEBAUD

Depuis vingt bonnes minutes maintenant, Manu scrute avec attention les mouvements de la baleine et de son baleineau. La mère et son petit - qui accuse tout de même une bonne tonne à la pesée - nagent tranquillement à une centaine de mètres du Bell'île. Sur le pont, le groupe de touristes piaffe déjà d'impatience mais Manu, très pointilleux sur les règles de sécurité comme sur la préservation de la vie animale, refuse encore de donner son feu vert.

A la manœuvre, Laurent, le capitaine, suit scrupuleusement les consignes du plongeur. Il s'agit de s'approcher certes, mais pas trop près, de n'arriver ni de face ni d'arrière et, enfin, estimer la trajectoire des baleines pour permettre aux passagers de jouir de l'un des plus beaux spectacles de l'océan Indien!

Au top, personne ne se jette à l'eau. Chacun, simplement armé de palmes, masque et tuba, descend précautionneusement et glisse dans le grand bleu. En quelques minutes, le groupe forme un arc-de-cercle immobile sur l'eau, à quelques encablures du bateau. Seul Manu sort par intermittence la tête de l'eau pour suivre le périple des cétacés et guider sa petite équipe de néophytes. Déjà, on perçoit les chants de la baleine. Une symphonie très modulée, caractéristique de cette espèce. En fermant les yeux, on imaginerait une sirène. En les rouvrant, quelques minutes plus tard, le spectacle est là. Incroyable, irréel. La baleine et son petit passent lentement à une vingtaine de mètres seulement du groupe. Un tandem imposant et majestueux. La magie opère ainsi pendant quelques dizaines de sec-

onde que l'on aimerait transformer en éternité.

Parfois, un groupe de dauphins prend le relais. Avec un peu de chance, les mammifères, plus joueurs et curieux s'approchent à quelques brasses de ces drôles de « grenouilles » allongées sur la surface. De retour dans le Bell'île, tous s'extasient. Une jeune femme pleure de joie. Oui, c'était beau. Beau à pleurer.

Grand luxe a bord

Manu, le plongeur, de l'entreprise Duocéan et Laurent, le capitaine du Bell'île, savourent le succès de la sortie. « A l'origine, j'étais plutôt contre les mises à l'eau, explique Laurent. J'ai du respect pour les animaux et je n'aime pas voir les gens se jeter sur les dauphins ou les baleines. Souvent trop près, trop bruyants. Manu, lui, fait les choses bien. Il observe d'abord et choisit toujours l'option la plus neutre pour les animaux. Je ne ferai cela avec personne d'autre que lui ».



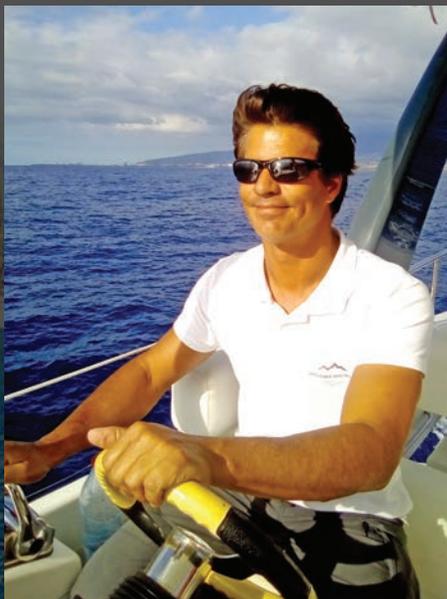
Un spectacle dont on revient toujours ému



Le groupe du jour, pas prêt d'oublier cette expérience hors du commun

LAURENT, CRÉOLE AU SANG BRETON

Bon sang ne saurait mentir. Et c'est peut-être un peu à celui d'un certain Jean-Louis Kerbidy que Laurent K/bidy (un patronyme résultant d'une coquille de l'Etat-Civil) doit sa vocation maritime, fut-elle tardive. L'ancêtre, breton, avait débarqué sur l'île de La Réunion dans le courant du 18^{ème} siècle. Son descendant, originaire de Saint-Joseph, affichait, enfin, des convictions plutôt terriennes. « *Je voulais être dans les champs avec les animaux. J'aimais la mer mais je ne pensais pas en faire mon métier* ». Grâce à l'insistance de son frère, il intègre tout de même l'école de la marine. Travaille un peu comme pêcheur puis comme matelot et capitaine au sein de la société de sortie en mer Le Grand Bleu, l'une des plus connues de l'île. C'est en 2015 que naît une envie d'indépendance. La société Croisières Australes naît. Avec un associé, Laurent s'endette pour acquérir son Léopard 43. La « Rolls » des mers est livrée en septembre 2017. Laurent ne regrette pas une seconde ses amours terrienne originelle. La mer l'a pris. La passion s'affirme chaque jour un peu plus. « *Je réalise chaque sortie comme si c'était la première* » assure le jeune capitaine.



Laurent K/bidy, ne regrette pas l'acquisition de son Léopard 43 en 2017

UN CATA SANS ÉQUIVALENT

Le Bell'île s'affiche sans équivalent sur le créneau, pourtant très concurrentiel, des sorties en mer à La Réunion. Long de 13 mètres, large de presque sept, ce magnifique catamaran à moteur présente de véritables allures de petit yacht. A bord, design raffiné, banquettes moelleuses. Trois salons, des transats, quatre couchettes... Tout semble étudié pour le confort des passagers. Puissant et de grande dimension, le bateau offre une très grande stabilité même par temps de houle, lorsque les plus petites embarcations renoncent. Sorties en mer, privatisation, soirées à quai, la modularité du Léopard permet une offre commerciale très diversifiée.

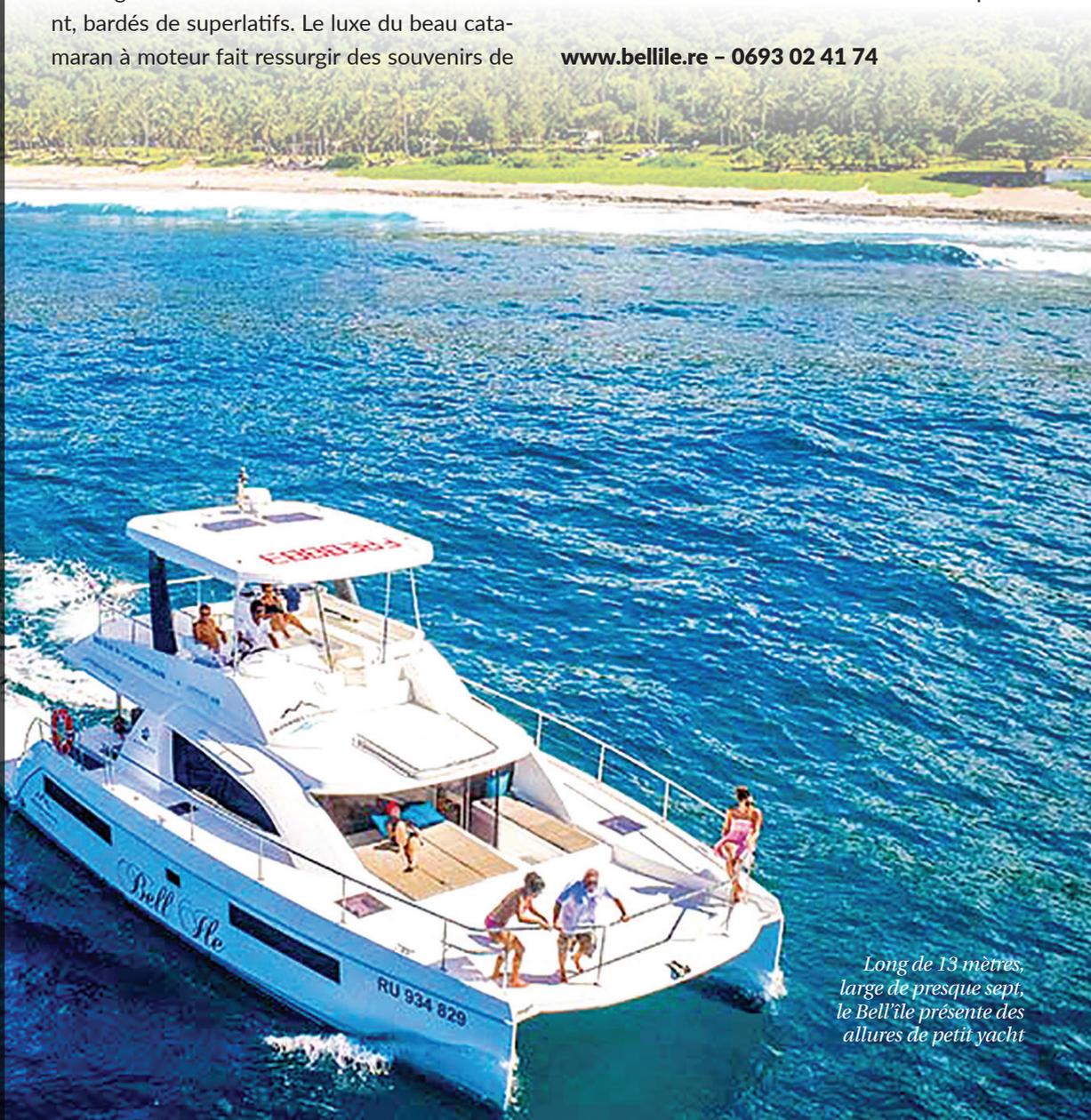


Un bel hommage rendu au jeune patron de Duocéan. Car ils sont nombreux, trop nombreux sans doute, à proposer à La Réunion, ce type de sortie. Et, parfois, le désir de satisfaire le client supplante le respect des règles minimales de sécurité et de respect de la faune marine.

A bord du Bell'île, une fois l'émotion passée, les langues se délient. Les commentaires fusent, bardés de superlatifs. Le luxe du beau catamaran à moteur fait ressurgir des souvenirs de

films et de yachts. Boissons, samoussas et autres petits fours comblent les estomacs et favorisent encore les échanges. Charlotte, jeune matelot souriant, reste aux petits soins pour ses passagers et crée, par sa façon et sa jovialité naturelles, ce petit lien supplémentaire qui fera du terme « *inoubliable* », une forme de ritournelle dans la bouche des touristes à l'arrivée au port.

www.bellile.re - 0693 02 41 74



Long de 13 mètres, large de presque sept, le Bell'île présente des allures de petit yacht



CRAFTING MAURITIUS' FINEST



**IT'S ALL ABOUT THE BEST INGREDIENTS,
A LOT OF PASSION AND A TOUCH OF PATIENCE.**

Saint-Jean Motorway, Phoenix 73536, Mauritius
Tel: (230) 696 7950 | Fax: (230) 696 7953
Email: info@oxenham.mu

oxenham.mu

oxenham
CRAFT BREWERY