N° 12 - JUILLET 2016 - 40 PAGES www.lagazette.mu

La gazette

La Voix (Maurice) Ltée

Le journal des initiatives positives

GRATUIT

AUTOMOBILE

LUXE OU NÉCESSITÉ ?

Redécouvrez le goût originel de l'eau pure grâce à la technologie de purification Domeau. Une technologie spécialement adaptée à l'eau de l'île Maurice, garantissant l'apport minéral naturel de l'eau. Vous pourrez boire sans modération, laver et cuisiner en toute sécurité grâce à une eau purifiée sans mauvais goûts, sans mauvaises odeurs, sans produits chimiques (herbicides, pesticides, chlore...) et sans bactéries pathogènes (Giardia, Cryptosporidium...).

Plus d'infos : 5 449 35 36 Domeau (Mauritius) Ltd - 1 Steel Road, rond point Jumbo, Riche Terre - T : +230 249 3839 - www.domeau.net

« Parce qu'on est toujours mieux compris par ceux qui ont nos mêmes préoccupations. »

Demander un devis sur notre nouveau site, www.assurexpat.com

Pour toutes vos assurances
Xavier Dubourg
AssurExpat Ltee
83, Trianon 1, Quatre Bornes, MAURICE
Tél. : (230) 465 18 81
Mail : xavierdubourg@orange.mu
Assurances Expatriés

NOS OFFRES

SANTÉ
Complémentaire CFE.
Premier Euros (sans CFE).
Assistance Rapatriement.

PRÉVOYANCE
Protection des proches en cas de Décès & Invalidité Permanente.
Garantie chef de famille.

RETRAITE
Parce que notre retraite est volontaire, nous conseillons sur la meilleure possibilté de se constituer un capital.

ASSURANCES GÉNÉRALES
Pour toutes vos assurances à Maurice :
- L'entreprise & les salariés,
- Le particulier
- La responsabilité civile professionnelle.

NOS PARTENAIRES AGRÉÉS CFE — CAISSE DES FRANÇAIS DE L'ETRANGER — Un seul guichet pour vos prestations et remboursements

april · asfe · CRYSTAL MOBILITY · Henner · Indigo · SWAN · VERSPIEREN

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE FRANCE À MAURICE

Directrice : Sophie ADAM
Blue Tower (ex Tour Infinity), Rue de l'Institut ,
Rez-de-chaussée, Cyber Cité - Ébène, Ile Maurice
Tel : (+230) 466 90 30
Email : secretariat@ccifm.mu
Page Facebook : ccifm
www.ccifm.mu

AMBASSADE DE FRANCE À MAURICE

14 rue Saint-Georges, Port Louis, Ile Maurice
Entrée du public à la Chancellerie Consulaire :
5 rue Auguste Rouget, Port Louis, Ile Maurice
Du lundi au vendredi de 8h à 12h
Tel : (+230) 20 20 100
Page Facebook : Ambassade de France à Maurice
www.ambafrance-mu.org

Suivez-nous sur :

www.lagazette.mu **La Gazette de Maurice**

Sida Info est une ligne d'écoute gratuite qui vous permet de poser des questions de manière anonyme et confidentielle sur le VIH et la sexualité.

sida info 8999

Appelez sur le 8999 !
Des écoutants formés seront au bout du fil.
Appels du lundi au vendredi de 8h30 à 20h.

Nous animons aussi des sessions de prévention au VIH. Plus d'infos sur info@sida-info-maurice.org

ÉDITO

ZUBAIR HANSYE
Rédacteur en chef
La Voix (Maurice) Ltée

Le luxe s'est transformé en nécessité

Le marché de l'automobile continue d'évoluer et d'innover. La rude compétition entre les différentes marques force les constructeurs automobiles à se réinventer sans relâche. Ainsi, nous découvrons quotidiennement de nouvelles offres et formules des plus alléchantes les unes que les autres. Il suffit de regarder le journal télévisé du soir pour s'apercevoir du marketing intense qui est mis en place pour séduire les automobilistes.

En même temps, il faut avouer que nous ne sommes pas totalement indifférents quand nous voyons une belle voiture passer. On va la comparer à la notre et essayer d'en savoir plus sur ses options, sa consommation d'essence, etc. Cela fait partie du jeu de séduction.

Par contre, à Maurice le jeu est devenu encore plus difficile pour les concessionnaires de voitures. Alors qu'auparavant le mauricien achetait une voiture comme un luxe, pour accomplir son rêve et montrer qu'il a réussi sa vie. Aujourd'hui, il n'achète pas forcément par enchantement mais par nécessité. Les transports en commun ne sont pas fiables et le poussent vers un besoin d'autonomie.

Ce phénomène, a été encore plus accentué par l'expansion des agences de ventes de voitures d'occasion ou « recond » à travers l'île. Couplé à ce vaste choix, s'ajoute les diverses offres de financement. On n'économise plus pour s'acheter une voiture, on l'achète en « leasing ». Ainsi, le « besoin » de s'acheter une voiture a pris le dessus sur « l'envie » de s'en procurer une. On veut à tout prix arrêter de prendre les transports en commun, même si on va faire partie des « usagers » d'embouteillages.

Néanmoins, on oublie que nos routes ne peuvent accueillir qu'un certain nombre de véhicules à la fois.

La gazette
Le journal des initiatives positives

La Voix (Maurice) Ltée
Email : info@lagazette.mu / **Tel :** 263 96 13

Direction et relations publiques: Thierry & Françoise SALORD
Rédacteur en chef : Zubair HANSYE
Journaliste: Joëlle GUIOT
Graphiste: Kevin HUTCHAMAH
Commerciale: Caroline MARTY
Distribution : Daniella LAM-TUNG

Imprimé par T-Printers Ltd (tel. 233 2500) pour La Voix (Maurice) Ltée.
La Voix (Maurice) Ltée : Chemin 20 pieds, rond-point de la Croisette, Grand Baie, Ile Maurice
BRN C 14126495

Journal gratuit, ne peut être vendu. Ne pas jeter sur la voie publique.
Toute reproduction, même partielle est interdite sans l'autorisation de La Voix (Maurice) Ltee.

Contact publicitaire - FRANÇOISE SALORD : 59 75 72 22

SOMMAIRE

www.lagazette.mu

6 Découverte
La route du thé: Un délicieux voyage au cœur des saveurs et du patrimoine culturel

8 100 % Morisiyen
Dodo Cafè : Le café gourmet des Mauriciens

12 Agenda

14 Environnement
Blanchissement corallien: La situation de nos récifs coralliens incertaine

18 Dossier du mois
Les routes mauriciennes: Le casse-tête des automobilistes

26 Recette du mois
Souris d'agneau accompagné de son Gratin dauphinois

28 Mode
Frivola: La mode italienne à portée de main

32 Santé
Manger sainement en hiver

34 Sport
Deuxième édition du Rugby World Club 10s

Mary Pierce Indian Ocean Series: Des carrières à portée de raquette

NUMEROS UTILES

Ambassade de France:	(+230) 202 0100
Ambassade de Belgique:	(+230) 208 7289
Consulat Suisse:	(+230) 427 5507
CCI France Maurice:	(+230) 466 9030
CCI de Maurice:	(+230) 208 3301
Office du Tourisme:	(+230) 210 1545

Board of Investment (BOI):
Service Conseil : (+230) 203 3800
Occupation Permit : (+230) 203 3813
Pompiers : 115
Police : 112
Ambulance : 999 - SAMU : 114

BAYSTONE HOUSE

WORLD LUXURY RESTAURANT AWARD 2016

L'île Maurice se distingue

Quatre établissements mauriciens se sont démarqués lors des World Luxury Restaurant Awards en juin dernier, en Suisse. Le restaurant EAST de LUX* Le Morne a été élu Meilleur restaurant thaï en Afrique, le Château Mon Désir du Maritim Resort & Spa a été reconnu comme ayant la Meilleure cuisine gastronomique à Maurice et La Plage du So Sofitel Mauritius a reçu le prix du Meilleur restaurant d'hôtel de luxe à Maurice. Maurice a également été récompensé en tant que Meilleur site pour les mariages en Afrique, décerné à La Demeure de Saint Antoine.

LUX* Resorts & Hotels élue Meilleure Chaine Hôtelière

Le groupe LUX* Resorts & Hotels rafle tous les prix en 2016. En effet, elle a été élue « Meilleure Chaine Hôtelière » lors de la soirée des Victoires du Tourisme organisée par le Quotidien du Tourisme et BFM Business le 8 juin dernier. Les Victoires du Tourisme sont remises suite aux votes des professionnels du secteur du Tourisme au cours des 12 derniers mois. Julian Hagger, Chief Sales & Marketing Officer de LUX* Resorts & Hotels déclare « Nous sommes très honorés d'être récompensés une fois encore par les lecteurs du Quotidien du Tourisme qui nous soutiennent et nous apportent toute leur confiance. »

Parmi les 11 lauréats, l'Office de tourisme de Maurice, qui a remporté le prix de Meilleure Office de Tourisme étranger.

Nouvelles médailles d'or pour New Grove au Rum Fest de Madrid

Le savoir-faire mauricien brille une fois de plus à l'international. En effet, ce sont cinq médailles qu'ont raflé les rhums New Grove lors du Rum Festival de Madrid, qui s'est tenu du 30 mai au 2 juin dernier. Ainsi les rhums New Grove Café, Honey et 5 y.o se parent d'or, tandis que les New Grove single et double cask récoltent l'argent. Un prix spécial a également été décerné dans la catégorie packaging pour le single cask. Ces nouvelles récompenses viennent s'ajouter aux 55 médailles remportées par New Grove depuis 2007, dont 18 médailles d'Or à ce jour.

Naufrage du MV Benita au large de Mahébourg

Alors qu'il faisait route vers l'Afrique du Sud, le MV Benita s'est échoué sur nos récifs à Le Bouchon, non loin de Mahébourg, le vendredi 17 juin. Il transportait plus de 125 tonnes de pétrole. C'est une bagarre entre les membres d'équipage qui est à l'origine du naufrage.

Depuis le naufrage du pétrolier, la priorité des autorités est de limiter les dégâts éventuels sur l'environnement marin et côtier de l'île Marice. Ainsi, le gouvernement met tout en œuvre afin de pomper tout le fioul à bord du navire naufragé. A l'heure où nous mettons sous presse, les opérations étaient toujours en cours.

Le site du Morne et le musée de Robben Island jumelés

Le Conseil des ministres annoncé, durant le mois de juin, que le site culturel du Morne et le musée de Robben Island l'île prison où Nelson Mandela avait été incarcéré pendant presque 27 ans, seront bientôt jumelés. Dans cette optique, une délégation sud-africaine était en visite à l'île Maurice pour des séances de travail. L'accord, assurant une collaboration entre ces deux sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, sera signé le 18 juillet en Afrique du Sud.

Pêche illicite: Maurice accueille la 5e réunion du groupe de travail FISH-i Africa

Finaliser la feuille de route en vue de mettre un terme à la pêche illicite dans l'océan Indien occidental. Tel était l'objectif de la cinquième réunion du groupe de travail FISH-i Africa sur la pêche illicite, non-déclarée et non-réglementée (INN) qui s'est tenu du 14 au 16 juin 2016 à Maurice. L'initiative revient au ministère de l'Economie océanique, des Ressources marines, de la Pêche, des Services maritimes et des Iles et à l'organisation Stop Illegal Fishing. Une quarantaine de représentants des huit pays membres de FISH-i, notamment les Comores, le Kenya, Madagascar, Maurice, le Mozambique, les Seychelles, la Somalie et la Tanzanie ainsi que des organisations intergouvernementales, des agences de renforcement de la loi et des partenaires internationaux, ont participé à cette réunion. Les participants se sont penché sur la feuille de route qui sera présentée à la réunion ministérielle des Etats membres, afin de renouveler l'engagement dans la lutte contre la pêche INN.

Le contrôle technique des véhicules privatisé

Trois centres privés d'examen technique de véhicules, situés à L'Aventure, Plaine-Lauzun et Forest-Side, seront opérationnels dès le 15 août. Les deux derniers centres fonctionneront en mode « ouverture non offcielle » à partir du 15 juillet. Avec cete nouvelle mesure, le coût de l'examen passera de Rs 400 à Rs 600.

Exclusif sur Maurice !

3 mois d'abonnement offerts*

*pour les 30 premiers

http://www.yatoostore.com
contact@yatoostore.com

YatooStore

La plateforme de vente e-commerce de l'Île Maurice

Vous êtes commerçant ou prestataire de services
Vous souhaitez vendre sur Internet

Cette offre vous concerne !

Boostez vos ventes !

Vendez facilement vos produits et services sur Internet

Le e-commerce clé en main

A partir de Rs1,000*/ mois sans surcoût, sans surprise !

* hors VAT

http://www.yatoostore.com

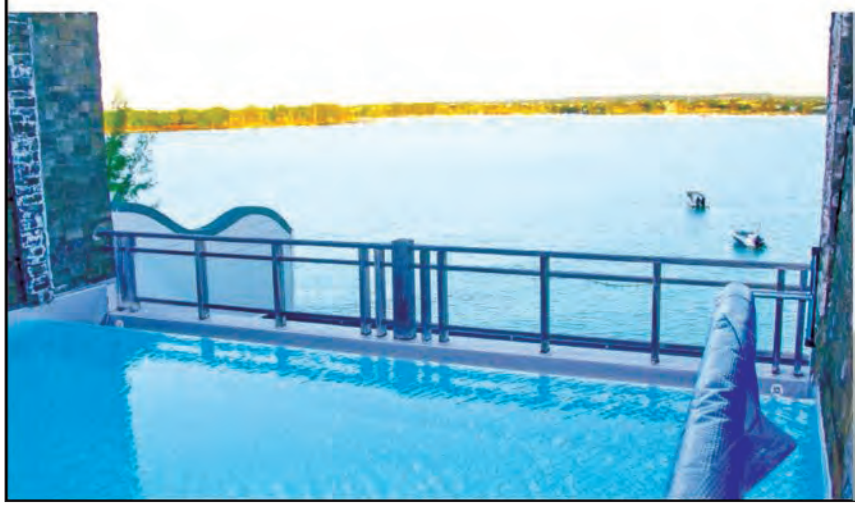
Déjà sur les premières pages de Google

BAYSTONE HOUSE

La Suite Baystone

Unique avec sa piscine privée, terrasse amenagée, jacuzzi, douche pluie et sa vue imprenable sur Grand Baie

Pointe aux Canonniers 209 1900



LA ROUTE DU THÉ

Un délicieux voyage au cœur des saveurs et du patrimoine culturel

La route du thé est un parcours unique, à la fois gastronomique, historique et culturel il permet de découvrir l'île Maurice autrement. Les trois étapes de la balade nous plongeant dans deux univers étroitement liés : le thé et le sucre. Avec les Domaines des Aubineaux, de Bois Chéri et de Saint-Aubin, c'est un voyage à travers l'histoire mauricienne et son patrimoine colonial. - **par Joëlle Guiot**

Il est 8h45, nous quittons les rues animées de Curepipe pour rejoindre en périphérie de la ville, la première étape de notre escapade du jour : le Domaine des Aubineaux. Malgré une météo capricieuse provoquant vent glacial et d'incessantes gouttes de pluie, nous sommes vite séduits par l'entrée vers ce grand terrain paysagé, bordé de Camphriers. Entourée d'un magnifique parc, une belle et imposante bâtisse datant de 1872 au style colonial se dresse devant nous.

Aubineaux : la bâtisse au charme colonial

Nous sommes accueillis chaleureusement par Anaëlle, qui nous propose de nous installer au chaud et nous sert du thé et des petits biscuits au thé. Notre hôtesse se chargera également aussi de la visite guidée du Domaine des Aubineaux.

Fabriquée en bois, cette demeure coloniale fut construite sur l'emplacement d'un ancien hôtel détruit

lors d'un cyclone. Rachetée en 1884 par Louis de Rochecouste, il décida de l'appeler la « Belle Maison ». Ce dernier y vivait avec sa femme et sa fille, Valentine. A côté de la maison, se trouvait le « Saint Clos », une demeure appartenant à la famille Guimbeau. Maxime Guimbeau, le fils de Gustave Guimbeau, se maria à Valentine de Rochecouste. Par la suite, les époux décidèrent de fusionner les deux maisons pour y faire une seule et unique demeure : le « petit Aubin » que l'on appelle aujourd'hui le Domaine des Aubineaux.

C'est accompagnés de notre guide que nous faisons un saut dans le temps pour découvrir l'histoire de cette grande famille mauricienne, d'origine vendéenne en France. Grande de 746 m2, la maison comporte 28 pièces et 117 portes et fenêtres. Le Domaine des Aubineaux a été l'une des premières bâtisses à avoir de l'électricité en 1881. Ce patrimoine appartenant à la famille Guimbeau, orné de jolies tourelles, a conservé tous ses meubles et tableaux d'époque.

Nous y contemplons les anciens espaces de vie, élégamment décorés de meubles datant de la Compagnie des Indes. Dans le vaste couloir central, très peu commun à l'époque, se trouve des photographies de l'exposition universelle de Paris en 1900 et des clichés de la famille Guimbeau au début du siècle, dont le cliché de la dernière habitante du Domaine : Louise Myriam Harel Guimbeau. Elle fut l'épouse de Louis Philippe Guimbeau, le fils de Valentine et de Maxime. Myriam Guimbeau y a vécu jusqu'à l'âge de 82 ans. C'est lors de son décès en 1999 que ses enfants et petits enfants ont décidé de transformer cette demeure en musée et d'ouvrir son histoire au monde.

Notre balade hors du temps prend fin dans le magnifique parc de 33 hectares qui abrite de beaux arbres tropicaux et endémiques, dont une colophane de plus de 500 ans. Le Domaine propose également une cuisine locale pour le déjeuner, à l'écart du bruit et de la pollution du centre ville.

Le thé dans toute sa splendeur

La deuxième étape de ce circuit nous conduit dans le village de Bois-Chéri, à près de 500 mètres d'altitude, dans le sud de l'île. Trace des influences britanniques et indiennes, le thé est une boisson très prisée des Mauriciens. Datant de 1892, l'usine de Bois Chéri est la première plantation de thé de Maurice.

A l'intérieur de l'usine, c'est une odeur forte et agréable qui ravit à la

fois connaisseurs comme amateurs de thés. Malgré le bruit assourdissant des machines, les différentes explications données par notre guide, Christelle, sont très intéressantes et permettent d'apprendre les différents stades de production du thé. Nous avons droit à tous les secrets de fabrication : de la cueillette jusqu'à l'emballage, en passant par le flétrissage, la fermentation, le séchage et le tamisage.

Environ 200 personnes travaillent encore à l'usine de Bois Chéri: 75 personnes à l'usine et plus d'une centaine de métayers dans les plantations de thé. Le musée vient clôturer la visite guidée et met l'accent sur les particularités de la culture du thé dans l'histoire de Maurice. Des machines anciennes liées à la production théière y sont exposées de même que des services à thé du 19ème siècle, des photos et des tableaux.

Après l'histoire, place à la dégustation. Nous empruntons un chemin au milieu de la verdure qui nous mène vers un chalet. Celui-ci surplombe un lac et offre, pendant les beaux jours, une magnifique vue panoramique sur la côte sud-est de l'île. Les visiteurs peuvent y déguster les différents thés et tisanes produits par l'usine de Bois Chéri. La température est plutôt fraîche et la pluie joue au trouble-fête. Néanmoins, nous apprécions cette délicieuse tasse de thé. Nous avons également l'occasion de goûter à la fameuse chatini de thé, très appréciée des touristes et des Mauriciens. Sur le même site, le restaurant « Le Bois Chéri » propose des mets aux saveurs

de thé comme le poulet au thé vert ou encore les grosses crevettes au thé exotique.

Le Saint Aubin - patrimoine architectural à l'honneur

Notre excursion nous dirige encore plus vers le Sud. C'est à Saint-Aubin, à quelques kilomètres au nord de Souillac en direction de Rivière-des-Anguilles, que s'achève la dernière étape de la route du thé. Le Domaine propose en un seul lieu, un survol des activités qui ont marqué l'histoire économique de l'ile : une sucrerie, aujourd'hui transformée en musée, une serre d'anthuriums et de vanilliers, une distillerie artisanale, et une belle maison coloniale datant de 1819.

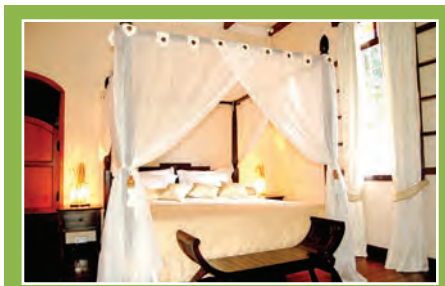
Une nouvelle petite manufacture de sucre a été recréée pour que les visiteurs puissent voir toutes les étapes de l'exploitation de la canne. La Maison de la Vanille retrace, elle, le processus de production de la fameuse gousse aromatique. Chaque année, sur les trois hectares sous culture de l'orchidée, seuls 200 kilos de vanille sont produits. C'est la raison pour laquelle, elle est vendue uniquement au Domaine de Saint-Aubin. De son côté, La Plantation propose un parcours botanique à travers son magnifique jardin où une aire de jeux ainsi qu'une mini ferme ont été aménagées pour le bonheur des enfants.

Il est déjà l'heure du déjeuner. Une halte gourmande s'impose au restaurant Le St Aubin, installé dans l'ancienne maison de planteur

entièrement rénovée dans les années 90. Le lieu regorge de charme : le cadre verdoyant plongé dans le patrimoine mauricien permet aux visiteurs de savourer un moment unique. C'est sous la varangue que nous goûterons à une savoureuse et authentique cuisine mauricienne. Nous dégustons des petits pains à la vanille et de la focaccia en attendant le menu du jour : le célèbre poulet à la vanille de Saint-Aubin, accompagné de légumes sautés, de lentilles à la créole, de chutney et de riz. Tout est fait-maison. Un délice.

L'escapade à la fois gustative et historique prend fin à la Maison du rhum. Dans cette distillerie, nous pouvons voir les différents processus de la distillation du rhum agricole de manière artisanale. Depuis 2013, cette distillerie propose le rhum agricole : Saint Aubin 1819. Ce rhum traditionnel, fabriqué sur place à partir du premier jus de canne, est vieilli en fut de chêne pendant 2 ou 3 ans. Il est arrangé à la vanille, au café, aux épices et au coco, avant d'être mis en bouteille à l'ancienne et commercialisé sur la propriété.

Ce circuit d'une demi journée nous a permis d'explorer l'île Maurice sous différentes facettes : coloniale, traditionnelle, culturelle et gastronomique. Un circuit magnifique, riche de sens et de découvertes, qui ne demande qu'à être vécu.



Pour ceux qui veulent profiter du cadre pittoresque et apprécier des instants de quiétude d'une autre époque, l'Auberge Saint Aubin, maison créole datant de 1908, dispose de 3 charmantes chambres. Ainsi, vous pouvez étendre votre découverte de cette partie de l'île en séjournant sur place.

LA ROUTE DU THÉ

Horaires: 9hr-17hr
Téléphone: 676 3089
E-mail: sales@saintaubingroup.com

Domaine des Aubineaux
ledomainedesaubineaux.mauritius

Domaine de Bois Cheri
leboischerirestaurant.mauritius

Domaine de Saint Aubin
LeSaintAubinRestaurant.Mauritius

Dodo Café

Le café gourmet des Mauriciens

Avec plus de 25 ans d'expérience dans la torréfaction et la fabrication de divers mélanges de cafés, plus subtils les uns que les autres, Les Brûleries de la Fournaise viennent de lancer le Dodo Café. Cette gamme spéciale veut se faire une place dans le cœur des Mauriciens afin de faire revivre le Dodo, emblème de l'île Maurice.

Dodo Café s'engage pour la faune et la flore endémique de l'île Maurice et invite tous les Mauriciens à participer à cette démarche. En effet, à l'achat de chaque sachet de café, un pourcentage est versé à la Mauritian Wildlife Foudation afin de l'aider dans ses activités de conservation.

Pour déguster les créations originales de Dodo Café, rendez-vous dans les deux points de dégustation et de vente, où une conseillère vous fera découvrir la sélection de cafés et vous conseillera dans votre choix.

Jusqu'ici les Mauriciens pouvaient déguster les créations des Brûleries de la Fournaise uniquement dans les hôtels, restaurants et cafés sous la marque Café La Fournaise. La société a voulu créer une sélection spéciale de grands crus, destinée à tous. Dodo Café c'est, avant tout, des cafés gourmands à déguster sur place ou à emporter chez soi. Issus de diverses origines, Guatemala, Ethiopie Sidamo, Costa Rica SHB, India Cherry Robusta et Colombie Supremo, les cafés sont torréfiés avec le plus grand soin localement. L'offre de cafés en grains et moulus de Dodo Café se décline en plusieurs saveurs, notamment Intense, Saveurs des îles, Saveurs des îles Aromatisé 'Cardamome', Saveurs des îles Aromatisé 'Canelle' et Saveurs des îles Aromatisé 'Sucre'.

DODO CAFÉ
Grand Baie Cœur de Ville
Grand-Baie

DODO CAFÉ
Craft Market
Caudan Waterfront
Port-Louis

LES BRULERIES DE LA FOURNAISE LTEE
Route Royale
Zone Industrielle
Riche Terre
Tél: (230) 2492241
Email : brul@intnet.mu
www.cafelafournaise.com
dodocafe

La Peugeot 208 revient encore plus équipée que jamais : nouvelle calandre avec un design plus sportif, feux diurnes LED 3D et nouvelles motorisations PureTech pour des performances améliorées et moins d'émissions de CO_2. Rajoutez aussi, la Peugeot i-Cockpit comprenant son volant petit diamètre, son combiné tête haute 4 mouvements et un écran tactile hi-tech de 9,7'', tout pour une expérience de conduite surprenante !

NOUVELLE PEUGEOT 208

MOTION & EMOTION

PEUGEOT

axess Tél : 206 4300 peugeot.sales@axess.mu peugeot.service@axess.mu www.axess.mu eNL commercial

BAYSTONE HOUSE
SPA

à votre disposition
2 cabines simples
1 cabine double
Salon de coiffure et onglerie
Hammam
Caisson de flottaison

Pointe aux Canonniers 209 1900

LA FÊTE DU PAIN 2016

Les Moulins de la Concorde récompense les gagnants

« Boulanger, un métier à découvrir. » C'était le thème retenu pour la Fête du Pain 2016, organisé par Les Moulins de La Concorde. Afin de rendre la compétition encore plus vivante, des concours différents ont eu lieu face au public, démontrant ainsi la préparation, la maitrise et la créativité de nos boulangers professionnels.

La cérémonie de remise de prix a été organisée à la mi-juin, par Les Moulins de La Concorde (LMLC) à l'hôtel Hennessy Park à Ébène. Ainsi, c'est l'hôtel Constance Belle Mare Plage qui a remporté le Concours de démonstration de sandwiches pour les boulangers des hôtels.

La compétition de création de pièces artistiques et pains spéciaux sur le thème : «Votre Sport Favori» est revenu à l'hôtel Le Canonnier, tandis que Audrey Amoordapin s'est distingué au Concours de crêpes pour les stagiaires du centre de formation de LMLC.

Dans son discours d'introduction, Hansraj Ruhee, Président du Conseil d'administration de LMLC, a rappelé l'orientation voulue pour le concours. « *Cette année, Les Moulins de la Concorde ont décidé de revenir aux fondamentaux de cette Fête du Pain. Si son objectif reste, année après année, de mieux faire connaître le pain et de valoriser le métier de boulanger, nous avons voulu pour cette édition orienter les actions de cet événement vers les professionnels uniquement. Nous voulons leur témoigner notre soutien.*»

Il a également félicité la participation de l'équipe mauricienne à la Coupe du Monde de la Boulangerie à Paris. « *Nous sommes fiers de ce projet, qui nous a ouvert de nouveaux horizons et permis de rencontrer des professionnels du monde entier pour un partage d'expérience.* »

Par ailleurs, afin que les populations les plus vulnérables profitent de la Fête du Pain, LMLC a reversé les recettes de la vente de ses produits au Caudan Waterfront, augmentées d'une contribution directe de LMLC, soit 50 000 roupies à l'Abri de Nuit de Trou Fanfaron, géré par Caritas.

Piment Rouge
LIGHTING
manufacture

Magasin d'ameublement
et de décoration

Route Royale - Arsenal - Mauritius
Ph: (230) 249 3607/08
www.pimentrougelighting.com

NISSAN
Innovation that excites

CROSS OVER FOR
THE WIDEST
THE NEWEST
THE CHOICEST
CROSSOVER RANGE
IN MAURITIUS

NO MATTER WHAT'S ON YOUR MIND, CROSS OVER FOR A NISSAN

No. 1 CAR BRAND 2015
NTA SOURCE

Après tout, ène NISSAN ress ène NISSAN !

★ NISSAN NUMBER 1 IN SALES OF PASSENGER VEHICLES IN 2015 ★

Non-contractual photos

ABC MOTORS CO. LTD
We care for you !

PORT LOUIS SHOWROOM: Military Rd, Port Louis | T: (230) 206 9900 | F: (230) 216 5427
PHOENIX SHOWROOM: Phoenix TruOnk Rd, Phoenix | T: (230) 601 9900 | F: (230) 601 9932
E: info@abcmotors.intnet.mu | nissan.mu | abcmotors.mu

ABC

Nostalgie d'Or

DATE : 2 JUILLET

Lieu : J&J Auditorium, Phoenix - Horaire : 20h

Revivez les souvenirs du Sega mauricien qui vous transportera vers l'âge d'or. Les pionniers et légendes du Sega vous donnent rendez-vous pour venir chanter et danser avec eux.

Otayo : 466 99 99

Casela Mizik

DATE : 2 JUILLET

Lieu : Casela Nature Park - Horaire : 19h30

Casela Mizik est de retour avec des sons que vous donneront la nostalgie. Dans le cadre idyllique du Casela World of Adventures, les Djs Gax-Gary Radio Plus, David Jay, Fink Factor - Band et DJ Dub Joy vous apporteront un savant mélange des meilleures bandes sons du moment.

Entrée + une bière : 350 roupies
Entrée+ une bière + buffet à volonté : 800 roupies
Info/ résa : 5848 23 50

Randonnée sur la montagne du Lion

DATE : 3 JUILLET

Lieu : Montagne du Lion, à Vieux-Grand-Port - Horaire : 9h

Hiking with Ashwin propose aux amoureux de la nature une randonnée sur la Montagne du Lion. Située à Vieux-Grand-Port, à la sortie nord du village, cette montagne culmine à 480 mètres d'altitude. Il faut compter 4h30 aller/retour pour faire cette belle randonnée. Une magnifique vue à couper le souffle vous attend.

Info: 5752 67 13

Tritonik présente Berlinfluence

DATE : 8 JUILLET

Lieu : Institut Français de Maurice, Rose-Hill - Horaire : 20h

Berlinfluence, c'est le nouveau projet sonore de Tritonik. De la world Music à la sauce mauricienne s'ouvrant sur les percussions d'Afrique et les riffs blues, Tritonik perpétue la mission musicale de Triton pour l'unité avec des messages forts et rassembleurs. Pour son deuxième album studio, Eric Triton s'est entouré des percussionnistes Norbert Planel, Kurwin Castel, du bassiste Emanuel Desroches et du trompettiste tchèque Vit Polak pour distiller ses messages d'espoir et d'unité. Berlinfluence a été enregistré et mixé par Jochen Stroen, LoveLite Studio (Berlin, Allemagne). Réalisés par Eric Triton et Jean Alain Roussel, l'album a été masterisé par Pieter de Wagter, au studio Equus à Bruxelles.

Info : 467 42 22

Zulu en concert

DATE : 9 JUILLET

Lieu : Stade Anjalay Coopen, Belle-Vue - Horaire : 21h

Acclamé pour ses talents lyriques et sa voix à la fois harmonieuse et mélodieuse, Zulu, de son vrai nom Michel Bavajee, chantera « Intimiste », son nouvel album composé de 15 morceaux avec notamment son tout nouveau hit Pima Ruz. Artiste engagé, le chanteur de 52 ans n'hésite pas à prendre position sur les sujets qui lui tiennent à cœur à travers ses chansons.

Info : 5258 77 55

Ultra Trail Raidlight Beachcomber

DATE : 9 ET 10 JUILLET

Lieu : Sud-est de l'île

Organisé par Beachcomber, l'UTRB 2016 accueillera pour la troisième année consécutive les participants sur trois parcours : le seul « ultra » à l'île Maurice, sur 120 km de montagnes, de forêts et de plages, un tracé plat mais spectaculaire de 10 km et un autre sur une distance intermédiaire de 47 km sur un parcours vallonné et de toute beauté.

Info : www.beachcomber-events.com/utrb

Kamel Le Magicien en live !

DATE : 16 JUILLET

Lieu : J&J Auditorium, Phoenix - Horaire : 14h & 20h

Dans son spectacle "Kamel Le Magicien en Live !", Kamel Boutayeb, alias Kamel le magicien, parvient avec talent, énergie, humour et originalité, à charmer et à enchanter toutes les générations.

Passionné de magie depuis qu'il est enfant, le prestidigitateur a plus d'un tour dans son sac, car il ajoute à sa magie des éléments de stand-up et beaucoup d'humour.

Après différents passages sur les plateaux télévisés du Morning Live sur M6, Tout le monde en parle sur France 2, le Burger Quizz sur Canal+, Les Agités du bocal et La Grande Illusion sur France 4, Kamel a enchaîné les émissions de magie de rue sur France 4 pour La Grande Illusion, ensuite sur la chaîne Canal+ où il a fait des apparitions dans Le Grand Journal. Il a aussi animé une émission de magie intitulée Kamel le magicien.

Ce spectacle plongera le spectateur dans l'univers de Kamel : un savoureux mélange de magie pure, d'illusion et de mentalisme, le tout agrémenté par une mise en scène façon stand-up. Plus qu'un spectacle de magie, c'est un grand show que proposera Kamel le magicien.

Otayo : 466 99 99

Lux* Mauritius Marathon

DATE : 17 JUILLET

Lieu : Bel Ombre, Savanne
Horaire : 7h

Place à la septième édition du Marathon de Maurice. Les coureurs pourront fouler la plus belle route côtière de l'île sur 42 kilomètres et découvrir des villages côtiers typiques sous le soleil mauricien.

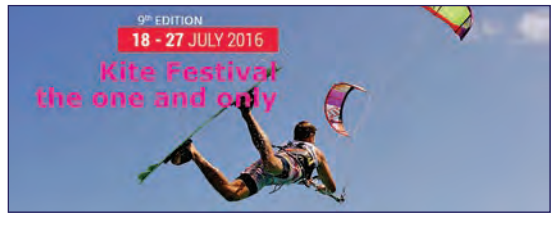
sports.luxresorts.com - www.mauritiusmarathon.com

9ème édition du Kiteival Mauritius

DATE : 18 AU 27 JUILLET

Lieu : Côtes sud / sud ouest / Côtes est / nord est

Kiteival Mauritius, c'est l'unique festival de kite surf par étapes qui se déroule chaque année depuis neuf ans à travers l'île Maurice. Il permet aux passionnés de kite surf de découvrir les plus beaux spots et les plus beaux lagons de l'île. Ouvert aux kiteurs de tous niveaux, le festival rassemble les amateurs et les expérimentés de la discipline, avec des professionnels et champions qui viennent chaque année parrainer et participer au Kiteival.



sports.luxresorts.com
www.kiteivalmauritius.com

Chambres
Modernes et Confortables

Holiday Inn
MAURITIUS MON TRESOR

Laissez-vous transporter par les magnifiques contrastes des paysages mauriciens qui se dévoilent à travers les fenêtres des chambres. Le bleu de l'océan et le vert vif des champs de canne vous feront oublier la proximité de l'aéroport.

Les 140 chambres de l'hôtel Holiday Inn Mauritius Mon Trésor sont réparties comme suit: 111 chambres Standard, dont: 15 chambres communicantes, 3 chambres pour personnes à mobilité réduite, 20 chambres Club et 9 chambres Executive. Nos chambres bénéficient d'un panel de services et d'équipements alliant confort et modernité. Tout le savoir-faire Holiday Inn a été mis à votre disposition pour vous garantir un séjour dans les meilleures conditions.

Mon Trésor, Plaine Magnien
+230 601 2700

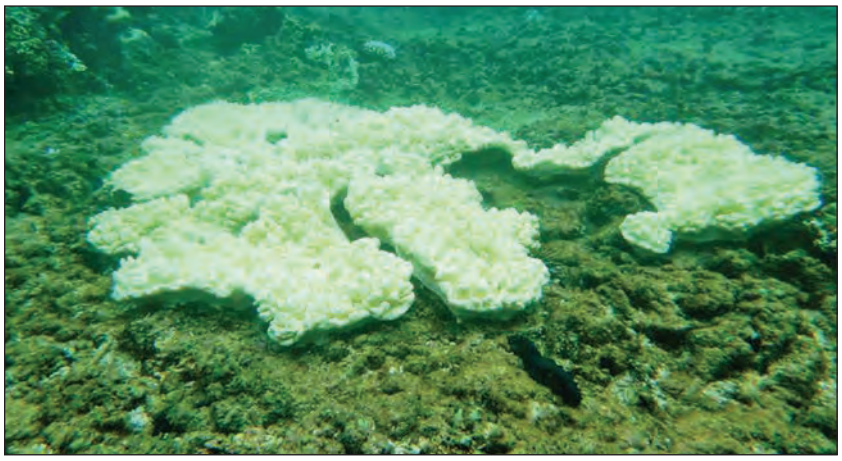
SUIVEZ NOUS SUR

info@himauritius.mu
www.himauritius.mu

BLANCHISSEMENT CORALLIEN

La situation de nos récifs coralliens incertaine

Dans notre édition de janvier 2016, nous vous avions annoncé le risque de blanchissement corallien durant l'été 2015-2016, dû à une hausse très élevée de la température des océans. Six mois après, les résultats officiels sont attendus. Entretemps, les observateurs indiquent que nos récifs ont effectivement été affectés. **– par Zubair HANSYE**



« *Suite aux prévisions de l'agence américaine National Oceanic et Atmospheric Administration (NOAA), nous suivons le phénomène El Niño de très près. Nous avions placé des détecteurs de températures sur différents sites dans les lagons autour de l'île. Ainsi, nous avons constaté que les températures de décembre 2015 étaient identiques à celles que nous pouvons avoir en février, sachant que c'est le mois le plus chaud pour Maurice. Ainsi, nous craignions déjà que nos récifs soient affectés* », avance Céline Miternique, Marine Research Project Leader chez Reef Conservation, une ONG dédié à la conservation et la restauration de l'environnement marin de Maurice.

En effet, la NOAA avait prédit que ce phénomène de changement climatique, qui se caractérise par des températures anormalement élevées de l'eau, s'intensifiait, touchant en particulier les régions du Pacifique et de l'océan Indien.

A tel point que déjà en décembre 2015, les climatologues indiquaient que nous attendions l'un des étés les plus chauds avec une hausse très élevée des températures des océans. « *Il y a 60% de risques de blanchissement corallien à l'île Maurice. Nous sommes dans une situation très grave et nous pensons perdre une partie de nos récifs* », avait déclaré Kathy Young, directrice générale de Reef Conservation à La gazette à la même période.

Aujourd'hui, si la Reef Conservation ne se prononce pas sur un chiffre précis. Elle annonce déjà des pertes. Dès le mois de janvier, l'ONG a démarré ses activités d'observation autour de l'île, notamment à Bain-Bœuf, Anse-la-Raie, Bel-Ombre, Balaclava et Pointe-d'Esny. « *Des nos premières observations, nous avons remarqué qu'il y a eu d'importants blanchissement de coraux, allant de 30% à 50% complètement blancs à certains endroits* », indique Céline Miternique. Néanmoins, cela ne veut pas dire que les coraux sont morts ou irrécupérables.

Le corail est stressé

Lorsque les coraux sont stressés par des changements dans les conditions climatiques, telles que la température, la lumière ou dans les nutriments, ils expulsent les algues symbiotiques vivant dans leurs tissus, les faisant tourner complètement blanc. Des températures d'eau plus chaudes peuvent entraîner le blanchissement corallien (en anglais *coral bleaching*).

Toutefois, quand un corail blanchit, il n'est pas forcément mort. Les coraux peuvent survivre à un événement de blanchissement, mais ils subissent plus de stress que d'habitude et sont vulnérables, augmentant ainsi le risque de mortalité.

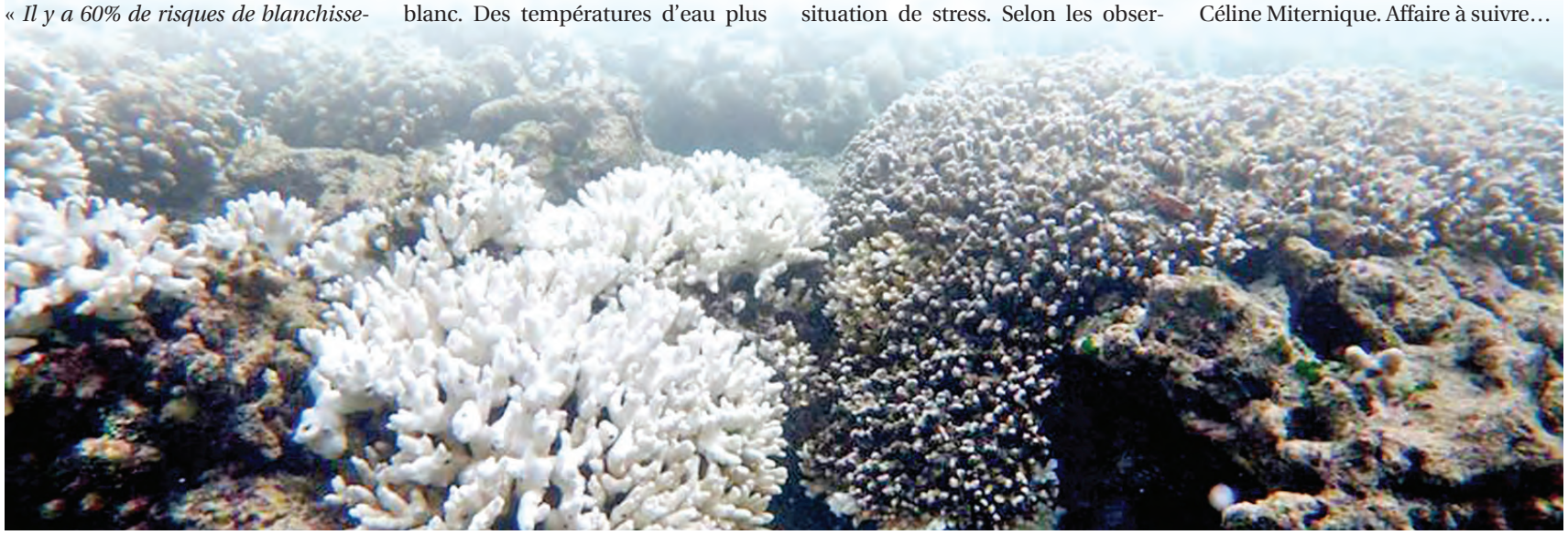
La bonne nouvelle est que les coraux peuvent se remettre de cette situation de stress. Selon les observations effectuées dans nos lagons récemment, notre interlocutrice nous apprend que le corail commence à aller mieux à certains endroits. « *Depuis fin avril, nous constatons que nos coraux reprennent vie. C'est une bonne chose. Il faut savoir que, même s'ils deviennent complètement blancs les coraux peuvent s'en remettre dès que la température chute ou devient normale. Ce qui est le cas sur certains sites.* »

Par ailleurs, le monitoring de Reef Conservation se limite au monitoring dans les lagons. Afin d'avoir une estimation de ce qui se passe au-delà des récifs, l'ONG fait appel à des associations et clubs de plongées professionnels. Ces derniers indiquent que des coraux ont également été atteints par le blanchissement au large de nos côtes.

Le rapport officiel de Reef Conservation et des autres acteurs du secteur sont très attendus afin d'en avoir le cœur net sur la situation. « *Nous ne pouvons pas faire des affirmations officielles pour le moment, car nous attendons la compilation des derniers chiffres. Mais, je peux déjà dire que nous avons eu des pertes* » affirme Céline Miternique. Affaire à suivre…

LA GRANDE BARRIÈRE DE CORAIL MENACÉE

En mai 2016, les médias et le Centre pour la science du système climatique (ARCCSS), un organisme financé par le gouvernement australien, annonçaient des nouvelles particulièrement alarmantes à propos de la mauvaise santé du joyau du patrimoine australien : la Grande Barrière de corail. Elle serait très affectée et l' ARCCSS parle même de la disparation de grandes parties de la Grande Barrière d'ici à 2034, si rien n'est fait pour réduire les gaz à effet de serre et les autres causes de dégâts.



LE BOIS CABRIS

Vikash Tatayah

Clerodendrum laciniatum, bois cabris (Fr.), bwa cabri (Cr.).
Endémique de Rodrigues
Classification : Vulnérable

Le bois cabris est un arbrisseau ou petit arbre atteignant 4m de haut. Il a une écorce profondément fissurée, liégeuse et de couleur brun clair. Les branches sont de grises cendrées. Les feuilles sont opposées, simples, pétiolées, membraneuses, glabres, de 5-8 cm de long. Elles varient progressivement à partir de la forme adulte qui est oblongue, entière, pointue, avec une base cunéiforme, à la forme juvénile et divisé en trois avec des lobes étroits. Il existe également les feuilles de transition, de forme intermédiaire avec les lobes devenant plus larges. Les feuilles adultes ont des pétioles longs de 4-15 mm.

Les fleurs sont en forme d'entonnoir à cinq lobes, rose clair ou blanches, et sont très parfumées. Le fruit est une petite drupe sphérique de 8-14 mm de diamètre, vert jaunâtre et charnu. Cette espèce est proche du Clerodendrum heterophyllum (bois cabris de Maurice) qui est aussi une plante hétérophylle de la même famille.

Le bois cabris semble croître partout sur Rodrigues à toute altitude et sur tous les substrats, généralement dans des endroits assez exposés. Cette espèce semble fleurir et fructifier de façon sporadique. Les fleurs et les fruits semblent être présents tout le long de l'année.

Durant les années 70, le bois cabris était considéré comme un arbre assez abondant et était décrit comme commun sur les versants et dans les vallées. En 1977, il était toujours assez commun à Plaine-Corail et Fond-Mourouk. En 1980, les botanistes avaient constaté que le bois cabris était une espèce toujours abondante sur Plaine-Corail et il a été noté qu'il était commun sur les endroits exposés.

Le bois cabris est fortement menacé par la déforestation, le surpâturage, l'érosion des sols et les sécheresses à répétition. On constate, de nos jours, que malheureusement le bois cabris est en déclin à l'état naturel. Néanmoins, le bois cabris est encore relativement commun dans les restes de fourrés indigènes dans diverses parties de l'île (Grande-Montagne, Plaine-Corail, vallée de l'Anse-Quitor, Anse-Mourouk, Cascade-Mourouk, St-Francois, Graviers, Cascades St Louis, vallée de Grand Baie).

Le bois cabris est souvent vu en train de pousser à proximité d'autre espèces endémiques, telles que le bois benjoin Terminalia bentzoe (sous-espèce rodriguesensis) et le bois puant Foetidia rodriguesiana.

Le bois cabris pousse facilement par les graines et il est actuellement propagé en pépinière. Par la suite, il est replanté dans les réserves naturelles telles que Grande-Montagne et Anse-Quitor. Le bois cabris est une plante magnifique avec de belles grappes de fleurs blanches et parfumées et peut être utilisé comme plante ornementale pour embellir les jardins et espaces publiques.

http://www.mauritian-wildlife.org

© La gazette

Le Ceiba speciosa ou chorisia speciosa est originaire d'Amérique du Sud où il est communément appelé le Silk floss tree. Seuls deux spécimens existent à l'île maurice, au Domaine de Saint-Aubin (photo) et au Domaine de Labourdonnais. En hiver, le fruit mûr et ouvert laisse apparaître la masse fibreuse et cotonneuse qui entoure les graines, alors qu'en été des belles fleurs roses ornent l'arbre. Ses fibres, en tombant, créèent une atmosphère féérique autour de l'arbre.

LE COIN KREOL

Être invité à dîner à la table des Mauriciens

Vu que vous êtes, désormais, bien informés sur la cuisine locale, il est fort probable que vous soyez invités à partager un repas chez des Mauriciens. Voici nos conseils.

Si vous voulez un conseil d'ami, allez-y l'estomac vide, car vous allez bien manger. L'hospitalité légendaire des Mauriciens passe surtout par le sens de l'accueil.

Une famille qui invite un étranger chez elle se mettra en quatre pour lui faire plaisir. Et, cela passe par un repas souvent copieux. Avant d'en arriver là, voici quelques informations utiles à propos des comportements à adopter dans ce genre de situations.

Sachez déjà que les choses seront plus faciles si vous êtes introduit dans une famille par un parent mauricien. Si ce n'est pas le cas, il est normal que vous ayez des appréhensions. Pour vous rassurer, dites-vous que la famille qui vous invite à autant d'appréhensions que vous. Les choses sont également différentes selon la communauté qui vous invite. C'est la raison pour laquelle il faudrait que vous adoptiez un comportement standard, sans oublier une règle essentielle : vous êtes sous les tropiques où tout est « cool » !

En arrivant chez vos hôtes, ils ne s'attendront pas à vous entendre parler créole. Surprenez- les avec :

Bonzour. Ki manyer ?
Bonjour. Comment ça va ?

Si c'est votre première invitation à dîner dans une famille mauricienne, évitez d'être en retard. Si toutefois vous arrivez avec un peu de retard, pensez à vous faire pardonner en disant :

Eskiz mwa pour mo retar me mo pe viv dapre Mauritian Time.
Pardonnez-moi pour ce retard, mais je vis désormais à l'heure mauricienne.

La suite dans votre prochaine édition de La gazette.

Quoi offrir ?
Encore une fois, optez pour le souvenir classique, type «babiole». Si toutefois, vous tenez vraiment à apporter quelque chose de spécial, voici quelques conseils utiles :

- Les bibelots ou autres souvenirs plairont à tous.
- Tout en n'étant pas aussi courant qu'en France pendant les repas, le vin en principe, ne devrait poser aucun problème dans les familles créoles, hindous ou tamoules. Chez les musulmans, en revanche, à moins d'avoir affaire à une famille hors-norme, on ne s'attend pas à ce que des musulmans consomment de la bouteille.
- Pour les aliments (saucisses, fromages etc.), il faut vraiment connaître les habitudes alimentaires de vos hôtes. Il serait néanmoins préférable, en raison de certains coutumes ou interdits religieux, de ne pas offrir d'aliments aux familles hindous ou musulmanes.
- Un bouquet de fleurs ne manque jamais de faire plaisir.

CFAO MOTORS

Showroom
Autoroute M1,
Pailles

Mercedes-Benz Showroom & Express Service Centre
Phoenix Les Halles,
Pont-Fer, Phoenix
Tel: 402 1200

Sevice Center
Pailles West
Allée des manguiers,Pailles
Tel: 405 6100

THIERRY ARÉKION DIRECTEUR COMMERCIAL DE MERCEDES-BENZ

Nous avons hâte d'offrir plus de choix sur le marché local

Depuis l'an dernier, CFAO Motors (Mauritius) Ltd est le représentant officiel de la marque de voitures premium, Mercedes-Benz, à Maurice. Après quelques mois d'absence, la marque s'est dotée d'un turbopropulseur afin de reprendre sa place sur le marché local. Rencontre avec Thierry Arékion, nouveau Directeur Commercial de Mercedes-Benz chez CFAO Motors.

De l'aviation à l'automobile. Auriez vous fini par avoir le mal de l'air ?
Je n'ai plus la tête dans les nuages, mais les pieds bien sur terre… en espérant ne pas me retrouver les quatre fers en l'air (rires) ! En fait, j'ai passé 21 ans dans le domaine de l'aviation et je ne connais que ça. Ainsi, je me suis dit qu'avant mes 40 ans il fallait que je fasse quelque chose de totalement différent. J'y pensais depuis un moment déjà. Quoi exactement ? Je ne le savais pas encore. Il y avait trois secteurs qui me plaisaient bien, notamment l'automobile, l'hôtellerie et le domaine bancaire. Après, British Airways, je me suis consacré à passer du temps avec mon enfant pendant environ un an et demi. Ensuite, j'ai commencé à regarder autour de moi et à postuler dans les domaines qui me plaisaient. C'est ainsi que je me suis retrouvé dans le monde de l'automobile, chez Mercedes-Benz.

Qu'est-ce qui vous passionne et vous motive à ce poste ?
J'aime les voitures, mais je ne suis pas là que pour cela. Ce qui me motive c'est, encore une fois, le challenge de comprendre un domaine qui m'est totalement inconnu. Changer ainsi de secteur demande beaucoup de détermination. C'était un grand défi personnel que je souhaitais relever, car il aurait été trop facile de rester dans le domaine de l'aviation.

Aujourd'hui, je suis hors de ma zone de confort et j'apprends de nouvelles choses au quotidien. Chaque journée est différente.

Pensez-vous que le monde de l'aviation et celui de l'automobile se ressemblent ?
Oui et non. Je m'explique : ce sont deux domaines complètement à l'opposé. Par contre, je retrouve la même clientèle, soit le même profil de clients chez Mercedes-Benz que chez British Airways. Ce sont des gens qui ont des besoins et exigences spécifiques et demandent la même attention. Donc, oui il y a une similarité à ce niveau.

Quels sont les grands défis qui vous attendent chez CFAO Motors ?
Comme vous le savez, nous sommes les représentants officiels de Mercedes-Benz à Maurice depuis octobre 2015. Il y a toute une stratégie d'intégration de la marque à poursuivre. Les ventes se passent relativement bien, mais nous sommes très conscients du potentiel du marché. Nous pouvons faire beaucoup mieux et pour cela il y a tout un travail à effectuer au niveau de la visibilité de Mercedes-Benz à Maurice.

Quelle est votre stratégie afin de redynamiser votre présence sur le marché ?
La compétition est très agressive et nous allons nous impliquer à 100% pour redevenir un vendeur premium. Très prochainement, notre offre sera beaucoup plus élargie. La gamme SUV accueillera le nouveau GLC et nous annonçons également l'arrivée de la dixième génération de la berline d'affaires, la très attendue Classe E. Avec l'arrivée de ces nouveaux modèles, nous souhaitons redynamiser la marque et attirer plus de clients. Nous avons hâte de les présenter et d'offrir plus de choix sur le marché local.

Bien évidemment, on ne s'arrête pas là. Il y a plusieurs activités et événements prévus, pour faire que nos clients soient fans de la marque Mercedes-Benz. Notre but est de créer un club pour les fans de Mercedes avec divers avantages exclusivement réservés à ces derniers. Stratégie commerciale oblige, je ne peux pas vous en dire plus pour le moment…

CFAO MOTORS

CFAO MOTORS est la filiale mauricienne du groupe CFAO Automotive, premier réseau automobile en Afrique et dans les Collectivités et Territoires d'Outre-Mer.

Installée à l'île Maurice depuis 1997 (sous l'entité IMC Ltd jusqu'en février 2016), CFAO MOTORS est le distributeur exclusif de plusieurs marques de renommée mondiale : Hyundai, Mahindra ou encore Motul.

CFAO Motors est également le nouveau distributeur officiel de la marque prestigieuse, Mercedes-Benz et des camions Mitsubishi Fuso depuis Octobre 2015.

Une équipe de plus de 200 professionnels compétents et qualifiés travaillent au service d'un même objectif : la satisfaction de ses clients, dans une démarche constante de qualité et de respect des exigences des constructeurs et de leurs standards internationaux.

Implanté à Pailles et Phoenix, CFAO MOTORS, avec ces trois points de vente, assure à ses clients plus de réactivité et de disponibilité.

• AUTOMOBILE •

Luxe ou nécessité?

La voiture fait partie du rêve mauricien qui, lui-même, ne s'éloigne pas beaucoup du fameux rêve américain. Le Mauricien aspire à une bonne éducation, une belle maison, une famille bien chaleureuse et surtout à avoir sa propre voiture. Ce dernier élément a pris de telles proportions depuis ces 10 à 15 dernières années, que le reste en devient presque secondaire. On veut à tout prix acquérir la voiture de ses rêves ou, du moins, une voiture tout simplement…

- par Zubair HANSYE et Joëlle GUIOT

Au-delà du côté « frimeur » que peut apporter une voiture, même si c'est toujours le cas pour certains, il semble que le moyen de transport personnel soit devenu un besoin essentiel pour les Mauriciens. Cela malgré la congestion routière qui ronge le pays et les nombreux frais qu'implique l'acquisition, l'utilisation et l'entretien de ce véhicule. On est prêt à s'endetter sur de longues années rien que pour s'acheter une quatre-roues, qui n'est souvent même pas neuve. La voiture de seconde-main, mais surtout la reconditionnée est devenue le premier choix de toute une partie de la population. Pourquoi ?

La réponse la plus souvent évoquée est le besoin d'autonomie, chose que les services de transports en commun ne permettent pas encore en 2016. Une partie de la population est presque obligée d'y avoir recours, mais veut les fuir le plus vite possible. Selon Zaid Ameer de la Dealers in Imported Vehicles Association (DIVA), face au développement de l'île Maurice, l'achat d'un véhicule est devenu une nécessité. Cet engouement s'expliquerait par la défaillance de notre système de transport en commun. « *65 à 70 % de nos régions sont mal desservies par les services de transports en commun. Les bus s'arrêtent aux alentours de 18h, obligeant ainsi les Mauriciens à avoir leur propre moyen de transport. Avec les nouveaux horaires des employés, surtout ceux qui ne sont pas véhiculés par leurs employeurs, ils n'ont pas d'autre choix que de faire l'acquisition d'une voiture de seconde main ou reconditionnée.* » Cette association existe depuis 15 ans et a pour principale mission d'apporter un service de conseil aux acheteurs de voitures de seconde main importées, soit les « recond » comme on les surnomme à Maurice.

> *Le service de transport en commun est archaïque et force les Mauriciens à investir dans leur propre véhicule. S'il existait un système fiable et non des cercueils ambulants, les gens ne les éviteraient pas. Jusqu'à récemment, la plupart des autobus ne répondaient pas aux normes de sécurité, car les opérateurs ne voulaient ou pouvaient pas investir dans des bus modernes*

Ainsi, le besoin de se déplacer prend-il le dessus sur le luxe de se procurer une voiture, de son choix ou de ses rêves ? La réponse est affirmative du côté de la Motor Vehicle Dealers Associaiton (MVDA), qui regroupe la majorité des concessionnaires de voitures neuves à Maurice. Malgré le fait que les deux associations ne sont pas souvent d'accord, ils se rejoignent sur ce point. « *Le service de transport en commun est archaïque et force les Mauriciens à investir dans leur propre véhicule. S'il existait un système fiable et non des cercueils ambulants, les gens ne les éviteraient pas. Jusqu'à récemment, la plupart des autobus ne répondaient pas aux normes de sécurité, car les opérateurs ne voulaient ou ne pouvaient pas investir dans des bus modernes* », indique Mrinal Teelock, secrétaire exécutif de la MVDA. Selon lui, un autobus moderne coûterait plus de 6 millions de roupies et aurait une durée de vie d'environ 15 ans. « *En même temps, il est compréhensible que cela demande des investissements conséquents. Si le moyen de transport coûte trop cher à l'opérateur, à quel prix va-t-il vendre son ticket de bus ? Tout est relatif au prix. Cependant, il y a des changements en cours. Les flottes d'autobus sont en train d'être modernisées et je pense que d'ici deux ou trois ans le système de transport en commun devrait mieux fonctionner* », ajoute-t-il.

L'écart se creuse entre voitures neuves et d'occasion

Entre-temps, le Mauricien n'attend pas. Que ce soit une deux-roues ou une quatre roues, neuve ou de sec-

EN CHIFFRES

7 017 véhicules neufs et 3 739 véhicules de seconde main ont été importés entre janvier et mai 2016. Il faut savoir que véhicules » comprend des véhicules utilitaires, les pick-up, les vans, camions, bus etc. Ainsi, parmi les 10 756 véhicules, il y avait 2 749 voitures neuves contre 3 510 voitures « recond » importés.

D'autre part, à fin décembre 2015, il y avait 486 144 véhicules inscrits à la NTA. Cela représente une augmentation nette de 21 092 véhicules (4,5%) par rapport à la fin de l'année 2014, lorsque le nombre de véhicules immatriculés était de 465 052. A ce rythme nous passerons le cap des 500 000 véhicules (toutes catégories confondues) sur nos routes d'ici la fin de cette année.

Au cours de l'année 2015, la flotte a été renforcée avec l'inscription de 26 013 véhicules, dont 16 108 (61,9%) étaient nouvelles, 9 041 (34,8%) ont été importés d'occasion et 864 (3,3%) véhicules ont été réenregistrés; c'est-à-dire, ceux qui avaient été préalablement mis hors de route. Au cours de la même période, quelque 4 921 véhicules ont été mis hors de la circulation.

onde main, il s'équipe afin de pouvoir se déplacer à sa guise, sans compter sur les services de transports publics. Ainsi, 10 756, véhicules additionnels sont sur nos routes depuis le 1er janvier 2016 (voir hors-texte pour les chiffres détaillés).

Selon Zaid Ameer, il y a trois catégories d'acheteur. Celui qui recherche une voiture de luxe, celui qui veut acheter voiture de seconde main importée et celui qui a un petit budget et devra se contenter d'une voiture de moyenne gamme. Il note également que la classe moyenne optera pour une voiture de seconde main importée. Ainsi, cette catégorie a de plus en plus la côte auprès des Mauriciens. « *Les usagers font confiance aux voitures japonaises. Les 100 showrooms à Maurice ont vendu un total de 8 005 véhicules en 2015 contre une moyenne de 6 500 pour les autres années. Cela s'explique par le fait qu'un grand concessionnaire de voitures n'avait pas opéré pendant une année.* » Le porte-parole de l'IVDA explique que les facteurs déterminants dans l'achat d'une voiture sont le rapport-qualité-prix et le prix lors de la revente. Ce sont là des garanties qui permettront aux acheteurs de revendre leur voiture quand ils le souhaitent.

Par contre, cette situation ne fait pas forcément le bonheur des concessionnaires de voitures neuves qui, en plus de perdre des clients, doivent

> *Plus le parc vieillit, le plus c'est néfaste pour le pays, que ce soit en terme de coûts et de pollution. D'ailleurs, très peu de voitures vont à la casse alors qu'ils ne sont plus en état de circuler.*

s'acquitter de taxes plus importantes pour l'importation et la revente des voitures neuves. « *Le problème est qu'au lieu de rajeunir le parc automobile, nous sommes en train de le vieillir prématurément. Ce nombre est inquiétant. Plus le parc vieillit, le plus c'est néfaste pour le pays, que ce soit en terme de coûts et de pollution. D'ailleurs, très peu de voitures vont à la casse alors qu'ils ne sont plus en état de circuler. Je me demande comment ils font pour passer leur contrôle technique à la NTA* », s'exprime le secrétaire de la MVDA. Nous avons effectivement essayé d'avoir des éléments de réponses de la part de la National Transport Authority (NTA), société régulatrice des transports publics et privés à Maurice. Malheureusement, ils n'étaient pas prêts à nous parler.

Malgré cela, il est important de préciser que les voitures « recond » doivent avoir une ancienneté d'au moins 18 moins et ne doivent pas dépasser 48 mois (soit 4 ans) afin d'avoir le permis d'importation. Donc, le vieillissement du parc automobile ne viendrait pas uniquement des voitures de seconde-main. Il est commun de voir des voitures datant de 20 ans, voire plus sur les routes de Maurice.

« *Nous avons déjà fait une demande pour revoir le système d'octroi de permis aux vieilles voitures, mais cela n'a pas vraiment été pris en considération* », ajoute Mrinal Teelock. Cette demande sera peut être considérée prochainement, car le gouvernement étudie de près la gestion de la NTA et prévoit de nombreux changements à ce niveau.

D'autre part, la MVDA revendique le fait que les concessionnaires de voitures neuves payent plus de taxes à l'acquisition des voitures, comparé aux voitures reconditionnées. Le secrétaire de l'association ajoute également que les concessionnaires font face à de gros investissements pour l'acquisition de la franchise du fabricant automobile, le showroom, le personnel, le garage, entre autres, qui doivent tous être aux normes du constructeur. Ainsi, le fait que les voitures d'occasion ont plus la côte que les neuves représenterait un gros manque à gagner pour ces derniers. C'est la raison pour laquelle, la MVDA demande au gouvernement de revoir les taxes d'importation de voitures neuves à la baisse.

La DIVA s'attend également à ce que le gouvernement revoie à la baisse le taux des frais d'enregistrement des véhicules, qui est actuellement à 55 % pour les véhicules de 550 à 1600cc. Selon lui, les taxes sont tout aussi élevés pour l'importation des voitures reconditionnés.

Les routes mauriciennes : Le casse-tête des automobilistes

Depuis quelques années, l'île Mauricie connaît de grands changements. Des nouvelles routes voient le jour, entrainant encore plus de croissance au niveau de l'immobilier. Cet engouement pour le développement ne va pas s'arrêter, notamment les projets de Smart Cities. Néanmoins, il y a un problème fondamental à régler avant d'aller plus loin : la congestion routière.

A la base, une voiture est un moyen de locomotion. Elle a la vocation de révolutionner le monde, en permettant de se déplacer plus rapidement, d'être plus productif et de relever le statut social des populations. Comment cette invention destinée à faire progresser l'économie et la société est devenue un problème fondamental pour l'île Maurice ?

« *Il y a eu une transformation radicale de la société Mauricienne. A compter des années 2000 à ce jour, nous constatons une progression constante dans le nombre de voitures privées à Maurice, soit d'environ 5% par année. Ceci est très alarmant. Nous sommes parmi les leaders dans ce domaine dans la région Afrique* », répond Vinesh Chintaram, urbaniste. Il explique que cette évolution, somme toute naturelle d'une société moderne, est inquiétante car le taux de naissances à Maurice est de 0,5%, soit 10 fois moins que la croissance des automobiles sur nos routes. « *Si nous considérons cette tendance, dans 10 ans nous aurons un million de véhicules sur nos routes. Un véhicule par habitant de la nouvelle génération ! Nous n'avons pas de place pour tous ces véhicules !*»

> *Si nous considérons cette tendance, dans 10 ans nous aurons un million de véhicules sur nos routes. Un véhicule par habitant de la nouvelle génération ! Nous n'avons pas de place pour tous ces véhicules !*

En fait, ayant commencé comme un luxe qu'on se permettait en même temps que notre statut social s'élevait, la voiture est devenue un objet de la société de consommation. Se procurer une voiture est devenu tellement facile, avec la mise à disposition des moyens de financement plus accessibles et le marketing accentué autour de ces produits de consommation. Tout le monde suit la tendance et pense à se procurer un moyen de transport pour son confort personnel. Néanmoins, la réflexion collective a été délaissée pendant un certain temps. « *Nous importons des systèmes qui fonctionnent dans d'autres pays et les intégrons chez nous, même si notre pays n'est pas adapté pour ces derniers. Par exemple, certains pays ont des routes où on peut rouler à 280 kilomètres par heure et ils ont des voitures qui vont avec. Ces mêmes automobiles ne servent à rien ici.* » Le flux de voitures en augmentation, face à des routes non adaptées a provoqué la situation de constante congestion routière quotidienne.

Le gouvernement fait pourtant construire de nouvelles routes pour résoudre ces problèmes, diriez-vous. « *Les nouvelles routes viennent, certes, résoudre les problèmes à des endroits précis, mais elles les renvoient plus loin. Je ne dis pas que c'est une mauvaise chose de construire des routes, mais décongestionner un endroit implique renvoyer le flux ailleurs. Par exemple, la route Phoenix-Beau-Songes permet d'aller vers l'Ouest sans passer par Quatre-Bornes. C'est une très bonne chose. Toutefois, cela a créé*

LE MÉTRO LÉGER REFAIT SURFACE

En mai 2016, lors d'une session parlementaire, le ministre des Infrastructures publiques, Nando Bodha, a affirmé que des représentants de la Singapore Cooperation Enterprise (SCE) étaient au pays pour des discussions préliminaires autour du projet de métro léger. Il s'agit de la société qui avait été confié l'étude de faisabilité d'un tel projet à Maurice en 2012. Ainsi, à ce jour aucune confirmation n'a été donnée de la remise sur les rails du projet.

Voici ce que nous savons à ce jour

- En 1989, le gouvernement envisage le projet pour la première fois. Le projet est mentionné puis oublié à plusieurs reprises durant de nombreuses années.
- De 2012 à 2013, une étude de faisabilité et d'implémentation du projet est effectuée par le SCE.
- En décembre 2014, suite à l'arrivée au pouvoir du nouveau gouvernement, le projet est de nouveau abandonné.
- En mai 2016, Nando Bodha a indiqué que le gouvernement « pourrait reconsidérer » le projet de métro léger, suite à la proposition de l'Etat indien à donner des nouvelles facilités financières à Maurice pour des projets d'infrastructures.

encore plus de blocage au niveau du centre commercial de Phoenix. Ce sont des effets entonnoir. Construire encore plus de routes ne résoudra pas le problème en général. »

Les solutions

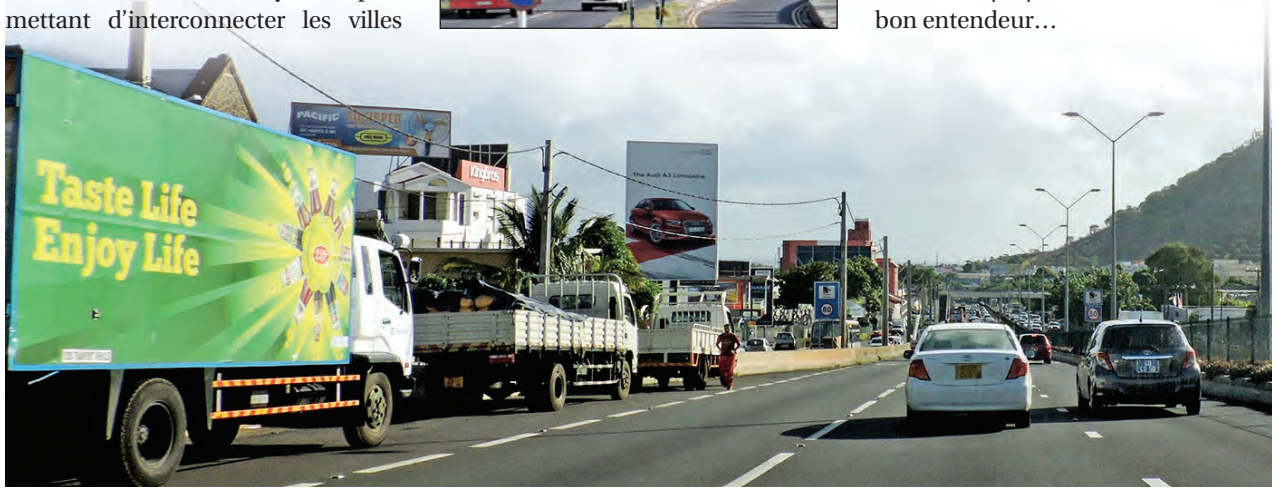
Pour Zaid Ameer, il est urgent que l'Etat agisse afin de réaménager notre territoire de façon à réduire la congestion routière. « *Le gouvernement devrait mieux planifier nos routes et prendre des mesures de base pour décongestionner celles-ci. Pour gagner la bataille, il devrait y avoir plus d'autoponts à Maurice. Les automobilistes gagneront en temps et gaspilleront moins de carburant. Ils seront moins bloqués dans des bouchons et donc moins fatigués au volant. Il y aura parallèlement moins de risque d'accidents* », avance-t-il.

Toutefois, selon Vinesh Chintaram la solution à long terme réside dans la mise en place d'un système de transport public efficace. Un projet comme le métro léger, qui fait débat depuis de nombreuses années (*voir hors-texte*), ou un autre système permettant d'interconnecter les villes

principales changerait la donne. « *Je pense qu'il faut trouver un service de transport en commun pour le personnel de bureau, n'ayant pas besoin de se déplacer durant la journée de travail. Ce service doit être adapté et fiable, donnant la garantie que les horaires seront respectés. Au cas contraire, les gesn vont continuer a bouder des transports publics.* »

D'autre part, il indique que mettre en place un système de péage à l'entrée des villes principales, notamment à la capitale réduiraient considérablement le nombre d'embouteillages, car c'est la région qui génère le plus de bouchons à Maurice. Aussi, il ne serait pas négligeable de réguler le nombre de voitures autorisées sur les routes à tel ou tel période de la journée, de la semaine ou de l'année.

Par contre, l'urbaniste avoue que dans le contexte mauricien il sera très difficile d'imposer une telle mesure. Toutefois, des solutions existent et il « *faut impliquer la population dans le développement de ce type de projets, car cela implique tout un chacun* ». A bon entendeur…



LES NOMBRE D'ACCIDENTS DE LA ROUTE EN HAUSSE

Le gouvernement s'est fixé comme l'objectif de réduire le nombre d'accidents causant des fatalités et de blessures sévères par au moins 50% d'ici à 2025. Le Road Safety Strategy for Mauritius pour la période 2016-2025 établit un plan d'action afin d'y arriver. Un National Road Safety Commission, a également été mis en place sous l'égide du Premier ministre, Sir Aneerood Jugnauth. Lors de la première réunion de la Commission le 18 mai dernier, ce dernier a indiqué que le nombre d'accidents de la route était alarmant et que nous perdons en moyenne 146 compatriotes annuellement sur nos routes. Il a qualifié d'inacceptable et a affirmé vouloir faire tout ce qui est en son pouvoir afin d'arrêter l'hémorragie.

En chiffres

En 2015, le nombre d'accidents de la route a augmenté par 7,9%, avec 26 400 cas en 2014 contre 28 476 en 2015. Parmi ces accidents, 127 ont été mortels, contre 125 l'année précédente, soit une hausse de 1,6%.

Ainsi, au cours de 2015, 139 personnes sont mortes à la suite d'accidents de la route contre 137 en 2014, soit une augmentation de 1,5%.

Embaucher du personnel de maison

Vous envisagez d'embaucher une personne pour effectuer vos tâches ménagères, un jardinier pour entretenir votre jardin ou quelqu'un pour garder vos enfants, voici quelques conseils nécessaires à l'embauche du personnel à domicile, à l'île Maurice. - **par Joëlle Guiot**

Pour trouver son personnel de maison, rien de mieux que le bouche-à-oreille. A Maurice, la bouche-a-oreille reste encore le moyen le plus simple pour trouver votre fée du logis, votre nounou ou votre jardinier. Les sites de petites annonces gratuites sont souvent efficaces. Par contre, si vous cherchez du personnel de maison correspondant à des critères bien spécifiques, il est préférable de passer par une agence spécialisée dans le recrutement et le placement de personnel. Un conseiller sera là pour vous guider à trouver l'employé idéal.

Une fois cette étape franchie, il est maintenant important de prendre en compte quelques règles à respecter pour vous faciliter la tâche et celle de votre personnel. Tout d'abord, avoir un employé à domicile nécessite sa déclaration obligatoire auprès du Bureau du Travail de votre localité. En effet, dès lors que vous faites appel à une aide, vous devez établir un contrat d'embauche et devenez ainsi un employeur particulier, avec tous les droits et devoirs liés à ce statut.

Si vous n'avez qu'un seul employé, c'est auprès du ministère de la Sécurité sociale que vous devez vous enregistrer. Lors de son recrutement, l'employé à temps plein ou à temps partiel doit avoir un contrat de travail, qui doit respecter toutes les dispositions de l'Employment Rights Act (loi du travail mauricien). Avoir ce contrat de travail en écrit où toutes les conditions essentielles y sont mentionnées est important. Ce contrat lie l'employeur et l'employé et doit stipuler les termes et conditions applicables entre les deux parties.

Horaires de travail et facilités

La semaine de travail est de 48 heures maximum (sans compter les heures supplémentaires). La journée normale de travail est donc de 8 heures et doit être effectué entre 6 et 22h00. Le salarié a droit à une pause déjeuner d'une heure.

Lorsqu'un employé est tenu d'effectuer un travail supplémentaire de plus de 2 heures, que ce soit un jour férié ou non, il doit, en plus de toute rémunération due pour les heures supplémentaires, être fourni d'un repas gratuit adéquat ou recevoir une indemnité de repas de 70 roupies. L'allocation de repas doit être versée au plus tard le dernier jour ouvrable de la période de paie.

CONGÉS ET PRIME DE FIN D'ANNÉE

- Tout employé ayant occupé un poste chez le même employeur pendant une période de 6 mois consécutifs, a droit à un jour de congé par mois après cette période initiale.
- Après avoir travaillé en continu chez le même employeur pendant 12 mois consécutifs, l'employé aura droit à 16 jours de congés et 21 jours de congés maladie payés annuellement.
- Le membre du personnel à droit à un boni de fin d'année sur une base prorata s'il a travaillé pour une partie de l'année. Lorsque le contrat de travail est résilié au cours de l'année, l'employé sera payé de ce boni sur une base prorata.
- En ce qui concerne la sécurité au travail, l'employeur et le travailleur doivent respecter les dispositions de la sécurité au travail, de la santé et de loi sur la protection en ce qui concerne les équipements de protection. L'employeur doit assurer le travailleur contre toute responsabilité pour tous les cas de blessures et de décès survenant au cours de son emploi.

Si la distance entre la résidence du travailleur et son lieu de travail est supérieur à 3 km, l'employeur doit lui fournir le transport gratuit à partir de son lieu de travail à sa résidence, ou lui verser l'équivalent du prix de bus de retour.

Les droits et obligations de l'employeur

Conformément aux dispositions de l'Employment Rights Act 2008, le contrat de travail doit faire mention de la rémunération que l'employeur doit verser au travailleur, soit un salaire de base ajusté chaque année conformément à la Loi sur la rémunération complémentaire. Par exemple, le minimum coût horaire imposé par le Bureau du Travail est de 28,53 roupies. Cela reste à la charge de l'employeur de payer ce montant ou de proposer plus à son employé.

Cette somme doit être versée en roupie mauricienne. L'employeur ne doit pas faire de déduction sur le salaire du travailleur, sauf dérogation autorisée par la loi (par exemple NPS après le service de 2 ans, impôt sur le revenu). L'employeur doit, au moment du paiement de la rémunération, donner au travailleur un bulletin de paie indiquant, le nombre d'heures de travail supplémentaire effectué et le paiement supplémentaire correspondant.

INFORMATIONS PRATIQUES

RENT A MAID
Agence de placement et recrutement pour personnel à domicile
Suite 008, Ebene Junction
Rue de la democatie,Ebene
E-Mail: info@rentamaid.mu
Tel: (+230) 466 2418

VANIKORO MAURITIUS
Agence de placement et recrutement pour personnel à domicile
Tel : +230 5784 6219
http://vanikoro.mu/fr/accueil

DOUCE HEURE D'ENFANCE
Agence de babysitting
C79, Clos Verger
Rue Malartic, Rose-Hill 71354
(+230) 467 9147
(+230) 525 25335
E-Mail: contact@douceheureden-fance.com

EXPAT.COM
Site de petites annonces
www.expat.com

La nouvelle adresse de l'automobile

The Car Connexion est un concept unique à l'île Maurice. Située à Forbach, dans le nord de l'île, la société est composée d'une équipe de professionnels passionnés, forte de nombreuses années dans le monde de l'automobile. Elle apporte une nouvelle expérience d'achat accompagnée des différents services liés à ce secteur.

Brian Burns - CEO, Anil Hawabhay – Sales Manager de The Car Connexion Ltd et Bruno Goder – Managing Director de TCC Tyres Ltd.

FINANCEMENT ET LIVRAISON RAPIDES

La société travaille en partenariat avec un prestataire de leasing automobile. Grâce à ce dernier, The Car Connexion peut garantir un traitement express de votre dossier. Ce qui permet une éventuelle livraison du véhicule sous un délai de six à huit semaines, à partir de la date de la commande. Ainsi, il n'y a plus besoin d'attendre plusieurs mois avant de conduire le véhicule de votre choix, comme c'est souvent le cas lors de l'acquisition d'un véhicule chez un concessionnaire de voiture classique.

CONCEPT NOVATEUR

The Car Connexion offre désormais la possibilité à la clientèle Mauricienne d'acquérir des véhicules premium issus des plus grands constructeurs automobiles au monde : Mercedes, Audi, BMW, Porsche, entre autres. Le concept de la société est de proposer des voitures d'occasion et non des voitures reconditionnées. C'est ce qui différencie l'entreprise des autres prestataires présents sur le marché. En effet, les voitures sont sélectionnées sur trois critères principaux. Le véhicule doit avoir moins de deux ans d'ancienneté, afficher un très faible kilométrage et offrir un excellent rapport qualité prix.

SERVICE PERSONNALISÉ

Les experts en automobile de The Car Connexion travaillent selon le budget du client et respecte généralement 90 à 95% des critères de recherche de ce dernier. C'est en s'appuyant sur une liste de besoins prédéfinis qu'une voiture est sélectionnée avant d'être présentée.

ONE-STOP-SHOP DE L'AUTOMOBILE

The Car Connexion offre une prise en charge complète de votre projet d'acquisition de véhicule ou de votre véhicule existant. La société emploie des professionnels dans les différents métiers de l'automobile, leur permettant de proposer un service global autour de l'automobile. Les services disponibles sont :

- contrat de maintenance adapté
- entretien complet de votre véhicule
- vente de pneus, service de remplacement, de réparation, équilibrage et parallélisme
- pièces de rechange et accessoires
- climatisation
- carrosserie et peinture

SERVICE À LA CARTE

La flexibilité est le maître mot de The Car Connexion. La société met tout en œuvre afin d'offrir le plus grand confort à ses clients. Par exemple, si vous avez besoin d'effectuer une révision de votre véhicule ou de faire changer les pneus, un chauffeur de la société peut, sur demande, venir récupérer votre véhicule et vous le ramener une fois le service terminé.

Le service après vente et le garage novateur de The Car Connexion accueillent tous types de véhicules. N'hésitez pas à nous contacter afin de découvrir nos services.

The Car Connexion Ltd
Circle Square Motor City
Forbach 31001
Cottage, Ile Maurice

Horraires d'overture: 8h00 - 17H30 en semaine et 08h30 à 13h30 les samedis

Tél: 244 3888
www.thecarconnexion.com
The Car Connexion

La Pilsner d'inspiration tchèque, qui s'accompagne d'une salade de courges amères

L'hôtel Outrigger innove en proposant un dîner qui accorde mets-bières

L'Outrigger Mauritius vient d'établir un partenariat avec la Flying Dodo Brewing Company, la seule micro-brasserie de bière artisanale de l'île Maurice.

En effet, l'hôtel propose désormais cinq types de bières brassées localement, qui sont d'ores et déjà disponibles en bouteilles de 1L à la boutique de l'hôtel (vente à emporter) ainsi qu'en dégustation sur place au Bar Bleu.

D'autre part, le restaurant de cuisine mauricienne moderne situé dans un bâtiment de style colonial au sein de l'Outrigger, le Plantation Club, donne la possibilité de choisir au dîner un menu avec des accords « Mets-bières » (4 plats avec 4 bières différentes) – en plus de son menu habituel proposé à la carte. Le Chef exécutif de l'hôtel, Geert-Jan Vaartjes, créera ainsi tous les mois de nouveaux plats à déguster en accord avec les bières artisanales *Flying Dodo*, régulièrement renouvelées.

Depuis le mois de juin, il suffit de se rendre au restaurant The Plantation Club pour y découvrir quatre exquises *Flying Dodo*, se mariant

à merveille avec des plats uniques : la Pilsner d'inspiration tchèque, qui s'accompagne d'une salade de courges amères ; la Old-Style Belgian Wit Dodo, une bière Blanche inspirée de la fabrication « Old school » à la belge et à déguster avec un poisson fumé poché au beurre ; la Nation'ale, accompagnée d'une queue de bœuf marinée et braisée ; et enfin, pour les plus vaillants, la Robust Porter Dodo est proposée aux côtés d'une belle tarte au chocolat.

Oscar Olsen, le propriétaire de la brasserie *Flying Dodo* Brewery Company, a déclaré: « *Flying Dodo Brewing Company est une toute petite brasserie artisanale. Nous brassons avec nos mains et nous sommes des artisans. Nous sommes différents, et nous chérissons et cultivons cette différence en inventant de nouvelles recettes de bière tous les mois ! C'est donc en toute humilité que nous sommes fiers de voir nos bières désormais disponibles à l'Outrigger, où nous nous sentons appréciés. Par cette action, l'hôtel propose à ses clients des produits artisanaux locaux, ce qui est une valeur ajoutée incontestable pour Maurice en tant que destination touristique, qui a plus à offrir que des plages de sable fin. Outrigger va encore plus loin en offrant un menu en adéquation avec nos bières, ce qui nous laisse entrevoir un avenir prometteur.* »

Robust Porter Dodo - tarte au chocolat.

Old-Style Belgian Wit Dodo - poisson fumé poché au beurre

La Nation'ale, accompagnée d'une queue de bœuf marinée et braisée

Gastronomie du Terroir
Traditional Culinary Create
Alchemy
RESTAURANT - LOUNGE - BAR
La Salette Road - Grand Baie - Mauritius
263 31 61

l'Aventure du SUCRE
UNE SOIRÉE D'EXCEPTION DANS UN CADRE UNIQUE ET MAGIQUE
CONTACTEZ-NOUS POUR ORGANISER VOS RÉCEPTIONS PRIVÉES
L'AVENTURE DU SUCRE, BEAU PLAN, PAMPLEMOUSSES | 243 7900 | 7/7
marketing@sugarworld.intnet.mu | www.aventuredusucre.com | Suivez-nous sur

Souris d'agneau accompagné de son Gratin dauphinois

La souris d'agneau est un morceau de viande, constitué de muscle qui entoure le tibia de la patte arrière de l'agneau. La forme ovale de ce muscle, explique la dénomination de « souris ». La chair en est moelleuse et se cuisine en sauce ou en rôti. A l'île Maurice, vous pouvez vous en procurer chez les grossistes.

POUR LA SOURIS D'AGNEAU

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 souris d'agneau
- 4 oignons (125 g.)
- 2 carottes (environ 125 g.)
- 1 vert de poireau
- 2 gousses d'ail
- 1 gouquet garni (thym, persil, feuille de laurier)
- herbes de Provence
- 10 ml. de vin rouge (1/4 de verre)
- Fond de veau (disponible en grande surface, prendre deux)

Réalisation

- Emincez le vert de poireau et taillez les carottes et oignons en dès
- Poêlez les souris d'agneau en y ajoutant du sel, du poivre, et une pincée d'herbes de Provence. Laissez cuire de 4 à 6 minutes. Réservez.
- Dans une autre casserole, préparez votre garniture aromatique : mettez-y les oignons, carottes, le vert de poireau et une pointe d'ail. Laissez cuire un moment.
- Ajoutez le bouquet garni à votre garniture et faites cuire la préparation sur feu moyen pendant 5 minutes, en remuant de temps en temps.
- Récupérez les souris d'agneau et les poser sur votre garniture aromatique.
- Déglacez au vin rouge et laissez réduire pendant 2 minutes.
- Mouillez avec le fond de veau à hauteur de la viande. Elle doit baigner dans le fond de veau, mais l'os doit dépasser.
- Couvrez et laisser cuire à feux doux pendant 45 minutes. Voilà. Vos souris d'agneaux sont prêtes !

POUR LE GRATION DAUPHINOIS

Voici une recette simple pour accompagner vos souris d'agneau.

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g. de pommes de terre
- 50 g. de beurre
- un demi litre de crème fraîche
- 1 œuf entier
- 125 g. d'Emmental râpé
- Assaisonnement : sel, poivre, noix de muscade et une gousse d'ail (selon votre goût)

Réalisation

- Préchauffez votre four 150 dégrées.
- Epluchez les pommes de terre (ne pas les laver, pour garder la fécule), coupez les en rondelles assez fines et disposez dans une plaque pour four.
- Assaisonnez avec le sel, le poivre, la noix de muscade (2 râpures) et l'ail.
- Dans un bol, mélangez l'œuf et la crème. Versez le m »lange sur les pommes de terre.
- Ajoutez le beurre et le fromage.
- Enfournez pour 50 minutes et votre gratin est prêt !

RECETTE FOURNIE PAR LE CHEF JEAN-CLAUDE MICHEL

Natif de l'île Maurice, je me suis naturellement dirigé dans un établissement mauricien, Le Paradis Hôtel en 1974, au début de ma carrière. Par la suite, je me suis orienté vers le Trou aux Biches Hôtel où j'ai eu la chance de vivre les années les plus enrichissantes de mon expérience culinaire. Dans ma folle aventure, j'ai souhaité m'ouvrir à la cuisine internationale afin de naviguer dans de nouveaux horizons entre le Qatar et l'Irak. J'ai pu me perfectionner et m'imprégner de nouvelles cultures qui se retrouvent, aujourd'hui, dans mes plats.

Pendant les années suivantes, j'étais de la société Beachcomber en Afrique du Sud. En 1996, avec une volonté d'apprendre et une curiosité sans fin, je me rend à Gubbio, en Italie, pour y parfaire mes compétences dans la cuisine italienne. Ensuite, je mets les voiles pour Fribourg, en Allemagne pour me former à la gastronomie européenne.

Suite à ces expériences enrichissantes, je suis revenu à l'île Maurice et j'ai pu avoir l'honneur de participer à la grande ouverture de deux hôtels renommés, l'Hôtel Prince Maurice et l'Hôtel Plantation. Plus récemment, j'ai travaillé comme sous-chef exécutif à l'Hôtel Sofitel avant de prendre le défi enrichissant de travailler dans le restaurant du Big Willy's comme Chef cuisinier depuis 2014.

Big Willy's
Le Barachois, Baie de Tamarin,
Tamarin, Maurice
Tel: (230) 483 74 00

La Clef des Champs

lance sa nouvelle carte hivernale

L'équipe de La Clef des Champs, à Floréal, ne cesse de se réinventer et de repousser les limites de la créativité pour faire de ce restaurant un lieu incontournable de la gastronomie. Sachant allier passion et savoir-faire, Jacqueline Dalais et son nouveau Chef Exécutif, Dominique Arsenius, ont présenté leur nouvelle carte hivernale à la fin du mois de mai.

La cuisine de La Clef des Champs s'active désormais sous la houlette de son nouveau Chef Exécutif, Dominique Arsenius. Il vient de signer la nouvelle carte hivernale du restaurant. Ce dernier, un « *enfant de la maison* », a débuté en cuisine à l'âge de 14 ans au restaurant Le Gourmet auprès de Jacqueline Dalais et du Chef Nizam Peeroo.

La nouvelle carte de la saison s'agrémente de nouveautés qui feront le bonheur de gourmets et gourmands, sans oublier les attentions spéciales pour les végétariens. Nous retrouvons au déjeuner des plats légers tels que le « Millefeuille de crabe 'Colosse', palmiste et avocat, mayonnaise au combava, petite salade » ou encore le « Poulet fermier Wellington farci aux champignons de Paris et foie gras poêlé, sauce périgourdine ».

En soirée, les convives auront un plus vaste choix avec notamment, en entrée un « Thon rouge mi-cuit au sésame rôti et ses légumes croquants, chutney de papayes confites, sauce au kikkoman et wasabi», en plat principal une « Char siew d'ourites, risotto au curry, tempura de palmiste » ou encore un « Boeuf bourguignon garni de petits oignons grelots, champignons et lardons ». Pour le dessert, vous serez séduits par une « Sphère de chaud-froid au chocolat noir, glace au fenouil et pomme verte ».

« *Pour marquer l'arrivée de cette saison hivernale, j'ai voulu proposer un menu différent avec des nouveautés de notre Chef, Dominique Arsenius, qui vient apporter son savoir-faire culinaire à cette nouvelle carte. Les plats proposés sont à la fois gourmands et innovants et feront le plaisir de nos hôtes* », indique la maîtresse des lieux, Jacqueline Dalais.

Afin de faire découvrir les spécialités du restaurant au plus grand nombre, la formule du midi est proposée au tarif de 750 roupies, comprenant un plat et un café gourmand.

Jacqueline Dalais et son nouveau Chef Exécutif, Dominique Arsenius

Dominique Arsenius : Un parcours atypique

Encouragé par ses pairs et par Jacqueline Dalais, celle qu'il considère comme sa « *mère en cuisine* », Dominique Arsenius prend goût au métier et fait ses classes avec cette dernière. Il travaille ainsi en tant que cuisinier au restaurant Le Clos St Louis au Domaine les Pailles, Ile Rodrigues puis à La Clef des Champs, en 1994, en tant que sous-Chef.

Un an plus tard, Dominique Arsenius s'en va chercher d'autres expériences culinaires. Il exerce dans différents établissements locaux avant de s'envoler à la découverte d'autres cultures en travaillant aux Seychelles, aux Etats Unis ou encore au Canada.

Aujourd'hui, 19 ans après avoir quitté La Clef des Champs, il est « *de retour au bercail* » et occupe, depuis quatre mois, le poste de Chef Exécutif auprès de celle qui lui a permis de débuter sa carrière.

Aux commandes de l'un des restaurants les plus réputés de l'île. « *C'est un honneur pour moi de pouvoir œuvrer, de nouveau, auprès de Jacqueline Dalais et de son équipe. J'ai beaucoup appris à ses côtés et j'utiliserai toute mon expertise et mon cœur pour maintenir le niveau d'excellence de La Clef des Champs* », avance Dominique Arsenius.

FRIVOLA

La mode italienne à portée de main

Prenez une boutique de chaussures et de sacs à main, mélangez avec des nouveautés saisonnières, ajoutez-y des accessoires au top de la tendance, complétez le tout par une touche d'originalité et la bonne humeur à l'italienne : vous avez Frivola. – **Par Joëlle Guiot**

Si vous avez eu un coup de cœur pour une belle paire de chaussures ou tout autre produit, Frivola vous offre la possibilité de faire une réservation en effectuant un premier paiement correspondant à 20% du prix. Vous pourrez ensuite régler le reste du montant en une ou plusieurs fois.

Frivola, c'est une marque dédiée au cuir, qui se décline en sacs à mains, chaussures et accessoires en tout genre. Depuis cinq ans, Andrea Maffessoli et Annick Inassee, propriétaires et gérants de l'enseigne, font découvrir les créations italiennes en cuir dans leurs deux magasins du Caudan Waterfront dans la capitale et au Ruisseau Créole à Rivière-Noire. En début d'année, pour répondre à la demande grandissante des fashionistas et autres fans de cuir, une troisième boutique a vu le jour au Caudan.

Le fashion cocktail de Frivola est composé de dernières tendances « made in Italy » et se décline en sacs à main, et pochettes chics et colorées, avec des chaussures assorties pour toutes les saisons et occasions. Pour être au top de la mode et compléter votre look total cuir, Frivola vous offre également une sélection d'accessoires en tout genres : bracelets, ceintures et portefeuilles… de quoi parfaire votre tenue. La collection, à la fois créative, élégante ou classique, marquée par les peaux teintées de couleurs trendy, est renouvelée chaque trois mois au gré des quatre saisons en Europe.

Andrea Maffessoli, Milanais d'origine, nous indique que Frivola est surtout destiné aux amoureux du « cuir véritable ». C'est là l'essence et les caractéristiques de tous les produits de cette enseigne. Les amateurs y trouvent leur bonheur, en dénichant des articles de décoration intérieure tels que des tapis, des poufs et des planchers en cuir ! Ces items tous faits de cuir ou fabriqués en peaux de bêtes, comme le crocodile et le python, donnent à votre maison une touche chic et originale.

Entrez chez Frivola et vivez une expérience unique au contact des plus belles marques italiennes, notamment Onako, Chiarugi et Stamerra. En plus des produits, l'accueil, le sourire et le service personnalisé vous séduiront!

Tarifs : A partir de 1 600 roupies pour une paire de chaussure et à partir de 2 450 roupies pour un sac à main en cuir. Frivola offre une garantie sur ses produits ainsi qu'un service après-vente.

FRIVOLA
MADE IN ITALY

OUVERT 6 JOURS SUR 7
9h30 à 17h30 et jusqu'à 20h
pendant les fêtes de fin d'année

Adresse :
Ruisseau Créole Complex, Rivière-Noire
Le Caudan Waterfront, Port-Louis
(Location : Le Pavillon)

Téléphone :
+230 483 7006
+230 211 5006

ÎLE MAURICE
JOB* FINDER.MU

RECRUTEZ VOS MEILLEURS ÉLÉMENTS

POSTULEZ POUR LES MEILLEURS OFFRES D'EMPLOI

PATRIZIA PEPE

NOUVELLE COLLECTION DISPONIBLE À PARTIR DE JUILLET

PATRIZIA PEPE • FASHION GALLERIA • GRAND BAIE • LA CROISETTE • TÉL: 2696150 - 52 55 77 34

Le Startup Weekend, le plus grand incubateur au monde arrive à Maurice

• Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 9 juillet

Le Startup Weekend permet, en 54h à tout type de personnes de pouvoir bénéficier d'une structure encadrante performante et de toute une organisation opérationnelle pour leur donner les clés de la création d'une entreprise innovante. La première édition mauricienne, le Startup Weekend Mauritius, aura lieu les 15, 16 et 17 juillet 2016 à la BPML CyberTower1, Ebène.

Le Startup Weekend est une initiative mondiale d'origine américaine créé en 2007 par l'association éponyme startupweekend.org, basée à Seattle. Son objectif est de promouvoir l'entrepreneuriat innovant. Au cours de ce weekend d'expérimentation, les entrepreneurs et aspirants entrepreneurs testent la viabilité de leurs idées. Des Startup Weekend sont organisés dans 135 pays, 1 024 villes et attirent plus de 480 000 participants tout au long de l'année. Chaque événement regroupe, en moyenne, 80 participants avec une quinzaine d'idées de projets retenus à être développés durant le weekend.
A Maurice, cette première édition est organisée par L'OTAM, la MITIA et la CCIFM en partenariat avec le ministère des Technologies de l'Information, de la Communication et de l'Innovation. Des facilitateurs agréés par le siège international du Startup Weekend seront à Maurice pour accompagner les organisateurs et s'assurer que le déroulé de cette première édition corresponde aux standards.

Le concept

Durant les 54 heures de l'évènement, des personnes de divers horizons, notamment des développeurs, des commerciaux, des investisseurs, des étudiants et des porteurs de projets se rencontrent dans le but de créer des équipes, partager leurs idées et lancer des startups. Les organisateurs font ressortir que les personnes sans idées précises sont les bienvenues, car elles pourront facilement s'associer aux projets présentés.

Un autre atout majeur pour les participants est la formation intensive sur la création d'entreprise grâce à la transmission de savoir gratuite de la part des coachs professionnels durant tout le week-end.

Participants

Deux types de participants seront présents le vendredi soir à partir de 17h00 : ceux qui ont une idée pour créer une entreprise innovante et ceux qui souhaitent mettre à disposition leurs compétences afin de concrétiser ces idées.
C'est ainsi que se forment des équipes pluridisciplinaires autour des projets retenus par les participants eux-mêmes. Durant tout le week-end, des "coachs" seront présents pour apporter leur aide et expertises au développement des projets. Le dimanche chaque projet de startup est présenté devant un parterre de jurés prestigieux.

Tarifs

Porteurs de projet/entreprise: 1 000 roupies par participant
Etudiant: 500 roupies par participant, sur présentation d'une carte d'étudiant

Inscriptions

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 9 juillet 2016 sur le site dédié à l'événement eventbrite.com, soit en allant sur le lien suivant : *http://www.eventbrite.com/e/startup-weekend-mauritius-registration-20857615690*

POUR PLUS D'INFORMATIONS
Site web : www.up.co/communities/mauritius/mauritius/startup-weekend/7666
Facebook : StartupWeekend Mauritius
Twitter : @SwMauritius

OP IMMOBILIER
ILE MAURICE

Agence Immobilière

- Achat - vente - location
- Conseil et suivi personnalisé
- Investissement immobilier pour étrangers – prix promoteurs

A VENDRE

Terrain résidentiel de 23,6 perches (1000m²) avec eau et électricité. Possibilité d'acheter le terrain mitoyen d'une superficie de 24,6 perches (1040 m²). Situé à 5 min de Goodlands et à 20 min de Grand Baie. Rs 2 500 000

A VENDRE

Villa de 3 chambres en revente dans une résidence RES avec accès à une plage privée à Grand Baie. Prix : Rs 27 196 000

A VENDRE

Terrains résidentiels dans un très beau morcellement sécurisé avec vue sur les îles du Nord. A 5 min des écoles internationales et à 15 min des commerces de Grand Baie. A partir de Rs 5 605 000.

A LOUER

Magnifique maison de plain pied meublée et sécurisée dans un jardin luxuriant comprenant une grande piscine et 3 chambres ensuite. Rs 130 000

A VENDRE

Appartement pieds dans l'eau de 3 chambres entièrement meublé et équipé dans un complexe sécurisé. A partir de Rs 14 000 000

A LOUER

Maison meublée sur la côte Est, pieds dans l'eau, comprenant 4 chambres climatisées, un grand jardin. Le jardinier et la femme de ménage sont inclus dans le loyer. Rs 65 000

OP Immobilier – Agence Immobilière à l'île Maurice

Tel : Anabelle : (+230) 59 80 10 08 • Hélène : (+230) 59 81 52 50
Email : info@opimmobilier.com • www.opimmobilier.com

MANGER SAINEMENT EN HIVER

Il fait froid. C'est un bon prétexte pour partager des repas chaud et parfois très caloriques en famille ou entre amis. Toutefois, cette baisse de température ne doit pas influencer notre mode de vie. Nul besoin de manger plus, mais continuer à bien s'alimenter suffit à maintenir notre système immunitaire contre la grippe saisonnière et autre virus hivernaux.

LE DR ROGER TENNANT, MÉDECIN GÉNÉRALISTE À LA FORTIS CLINIQUE DARNÉ NORD, NOUS AIDE À DISSIPER LES IDÉES REÇUES SUR NOTRE ALIMENTATION EN HIVER.

CHANGER SON ALIMENTATION EN HIVER ?

Non, nous ne sommes pas au Pôle Nord ! Bien manger participe à notre bonne santé. Cela se traduit par une alimentation saine en favorisant trois à quatre repas végétariens par semaine, consommer des huiles de noix, d'avocat, de poisson, réduire les viandes rouges, privilégier des noix en collation et respecter la règle des trois repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner et dîner). Le Dr Tennant préconise de remplacer une bonne proportion d'hydrate de carbone (féculents) par des légumes : trop de riz ou trop de pain peut nuire à notre santé. Il est donc important de les diminuer dans nos repas quotidien.

LA GRIPPE NE SURVIENT QU'EN HIVER ?

FAUX : LES VIRUS QUI CAUSENT LE RHUME ET LA GRIPPE PEUVENT NOUS AFFECTER À TOUT MOMENT DE L'ANNÉE.

Les infections se transmettent par les contacts rapprochés entre personnes. L'école est un lieu source de microbes et de virus de même que le lieu de travail, surtout en hiver quand les gens ont plus tendance à se regrouper dans des lieux fermés et peu ventilés. Il n'y pas de saison précise qui favorise leur propagation. Par contre, l'air plus froid et plus sec de l'hiver pourrait fragiliser les muqueuses du nez et de la bouche, les rendant plus vulnérables aux infections.

FRUITS : ESSENTIEL À NOTRE BIEN-ÊTRE

Hiver comme été, les fruits sont à consommer sans modération. Manger une pomme par jour apporterait de nombreuses vitamines. Riche en fibres, pauvre en calories et antioxydants, la pomme possède un important pouvoir désaltérant, car elle contient près de 85% d'eau.

Les bananes et les oranges, facilement accessibles partout et à toutes les bourses, sont vivement conseillées. Les kiwis et les grenades, riches en vitamines, possèdant des vertus antioxydants, sont excellents pour la santé et les fruits rouges sont reconnus pour leurs capacités à booster notre immunité. Autre fruit recommandé, la bigarade ou l'orange amère. Disponible en hiver et à un prix très abordable, la bigarade possède des pouvoirs calmants et digestifs. Une limonade à base de bigarade est bien meilleure pour la santé qu'une boisson gazeuse !

GRIPPE ET RHUME… COMMENT LES DISTINGUER ?

La grippe se traduit par certains de ces symptômes : la toux, le mal de gorge, les éternuements, fièvre, maux de tête, douleurs musculaires, fatigue importante. Les symptômes d'un rhume sont plus légers comme un écoulement nasal assez abondant. La fièvre, les maux de tête et les autres signes liés à une grippe sont moins intenses et plus rares.

Il y a différents types de virus qui provoquent la grippe et le rhume. On peut citer l'adénovirus (infection qui vise les voies aériennes et le tube intestinal provoquant angine, écoulement nasal et des yeux, éternuement, maux de tête, toux et fièvre), le rhinovirus (agent qui cause principalement le rhume et la rhinite chez l'homme) ou encore l'influenza qui est d'ailleurs le plus costaud comme l'épidémie H1N1.

« BOOSTER » SON SYSTÈME IMMUNITAIRE EN HIVER ?

Stop aux suppléments alimentaires hyper-vitaminés et autre stimulateurs d'énergie ! Il n'y a pas de saison précise pour aider son organisme à lutter contre les microbes : l'immunité se construit tout au long de l'année.

Voilà pourquoi il est important d'entretenir son immunité en adoptant un régime alimentaire sain et équilibré, qui tient la route été comme hiver. Manger sainement, pratiquer une activité physique régulière, ne pas fumer et boire avec modération, sont les bases d'une bonne hygiène de vie.

Cervical Cancer

ARE YOU HAVING THESE SYMPTOMS?

• Bleeding during or after sex or in between menses • Post menopausal bleeding • Unusual vaginal discharge • Pain during sex • Lower back pain

Cervical Cancer Screening can detect changes in the cervix before cancer develops. Any woman may be at risk, book an appointment and let Fortis Clinique Darné help you understand your diagnosis.

CERVICAL CANCER PACKAGE

Including consultation with a Gynaecologist

PAP SMEAR PACKAGE	
• ThinPrep - Pap Smear	• Rs 1800 •

COMPREHENSIVE PACKAGE	
• Full Blood Count • Fasting Blood Sugar • Lipid Profile • Vitamin D • Serum Calcium • Phosphorus • Oestradiol • Follicle-Stimulating Hormone • Alkaline Phosphatase • Thyroid-Stimulating Hormone • ThinPrep Pap Smear	• Rs 3800 •

VACCINATION PACKAGE	
• HPV Vaccine (2 doses) 9 to 14 years	• Rs 3100 •
• HPV Vaccine (3 doses) Adult	• Rs 4650 •

*Terms & Conditions Apply. This offer cannot be combined with any other discount and is not redeemable for cash or against any other services.

OFFER VALID UNTIL 31st JULY 2016

For an appointment or a voucher, please call on 601 23 00 from Monday to Friday between 09 00 hrs and 17 00 hrs

THE MEDICAL & SURGICAL CENTRE LTD
HEAD OFFICE: Georges Guibert Street, Floréal, 74111, Mauritius
Tel: (230) 601 2300 | Fax (230) 696 3612 (Administration) / (230) 696 1209 (Medical)

FCD NORTH: Office C, C0 - 05A& C2 - 204, La Croisette Mall, Grand Bay, Mauritius
Tel: (230) 601 2300 | Fax: (230) 269 6224

Email: clinique@cliniquedarne.com | www.fortiscliniquedarne.com | www.facebook.com/fortiscliniquedarne

Fortis CLINIQUE DARNÉ
For a Healthier Future

24/7 Emergency and Ambulance Services: Dial 118

DEUXIÈME ÉDITION DU RUGBY WORLD CLUB 10S

Une finale entre équipes australiennes

● Double consécration pour le Western Force avec le sacre de Michael Ruru comme meilleur joueur du tournoi.

La Western Force a créé la surprise en battant les Aquis Brumbies, grands favoris de ce tournoi, lors de la finale du Rugby World Cup 10s. La formation australienne s'est imposée à l'issue d'un match rudement disputé, avec un score de 7 – 0.

Le dimanche 19 juin, les spectateurs ont eu droit à une finale purement australienne mettant aux prises la Western Force aux Aquis Brumbies. La Western Force, qui avait pris la deuxième place de la poule A lors des matchs préliminaires, a ainsi fait mentir les pronostics en battant leurs compatriotes, les Aquis Brumbies, sur le score de 7- 0.

« *Les joueurs ont très bien joué. Ils ont fait preuve de beaucoup d'enthousiasme sur le terrain. Les Aquis Brumbies étaient considérés grands favoris de ce tournoi. Nos joueurs ont tout simplement donné le meilleur d'eux-mêmes et leurs efforts ont été récompensés* », dit l'entraîneur de la Western Force, Dwayne Nestor.

Kane Koteka, le capitaine de l'équipe championne, exprimé sa joie face à cette victoire, qu'il qualifie de «grande surprise ».

« *Nous étions les outsiders de cette compétition. J'avoue que nous avons eu de la chance face aux Aquis Brumbies. Je suis très fier de mes coéquipiers, qui se sont très bien défendus lors de cette finale.* »

La troisième place est revenue à l'équipe sud-africaine, les Cell C Sharks. Cette dernière a battu en match de classement les Italian All Stars sur le score de 26-7. Les Africa Pacific Dragons, équipe qui regroupait des joueurs africains dont les deux Mauriciens, Romain Lamusse et Christophe Rousset, et ceux de la zone Pacifique, prennent la cinquième place de ce tournoi.

Du côté des organisateurs, la satisfaction était de mise. « *Cette deuxième édition du World Club 10s a été un grand succès. L'organisation a été à la hauteur de toutes les espérances. Nous reviendrons certainement l'année prochaine. Nous espérons avec le support de la RUM, la MTPA, le ministère de la Jeunesse et des Sports ainsi que les autres partenaires faire encore mieux en 2017* », a annoncé Jon Phelps, Directeur de Carinat Marketing Ltd, firme organisatrice de cet évènement.

Rendez-vous est donc pris pour une deuxième édition du Rugby World Club 10's à Maurice en 2017.

CLASSEMENT FINAL

1. Western Force
2. Aquis Brumbies
3. Cell C Sharks
4. Italian All Stars
5. Africa Pacific Dragons
6. RC Toulon
7. Saracens
8. Euskadi

De gauche à droite - Kane Koteka, Jon Phelps, Michael Ruru

La Western Force sacrée championne

MARY PIERCE INDIAN OCEAN SERIES

Des carrières à portée de raquette

Elles sont jeunes, brillantes, dynamiques, de différentes nationalités et ne parlent pas toutes la même langue. Pourtant, elles se ressemblent tellement, car elles partagent la même passion pour le tennis. Nous parlons des joueuses que l'île Maurice accueillait lors du tournoi de tennis féminin Mary Pierce Indian Ocean Series au Riverland Sports Club à Grand Baie La Croisette, du 13 au 19 juin et du 20 au 26 juin 2016. Nous avons été à la rencontre de quelques unes de ces jeunes tenniswoman. **– par Joelle GUIOT et Zubair HANSYE.**

NOTE : Les classements annoncés, datent du 20 juin 2016. Pour les résultats de la dernière étape du tournoi suivez les actualités sur *www.lagazette.mu* ainsi que sur notre page Facebook.

EMMANUELLE DE BEER : L'ÉTOILE MONTANTE DU TENNIS MAURICIEN

Emmanuelle de Beer, aujourd'hui âgée de 19 ans, a commencé le tennis à l'âge de 6 ans et nourrit, de grandes ambitions. Elle se positionne actuellement à la 1 160ème place (simple) sur le classement de l'ITF.

Comme tout les jeunes de son âge, Emmanuel de Beer se met au tennis simple passe-temps qui s'est vite transformée en véritable passion. Faisant preuve d'une progression constante, Emmanuelle s'envole aux Etats-Unis pour intégrer l'Académie Nick Bollettieri, situé en Floride où elle s'est entraînée pendant six mois. C'est durant cette période que la jeune femme choisit de devenir joueuse professionnelle. « *Mon but était d'atteindre un classement de haut niveau. Pour cela, il fallait que je travaille dur et que je me donne les moyens de mes ambitions* », soutient-t-elle.

De retour à Maurice, Emmanuelle de Beer reçoit l'aide de Mary Pierce qui devient rapidement son entraîneur. C'était il y a six ans. Les précieux conseils de l'ancienne 3e mondiale aident Emmanuelle à se perfectionner et à trouver graduellement sa place dans le circuit. En septembre 2015, Emmanuelle rejoint Paris pour se faire entraîner par un nouveau coach. La jeune joueuse, dont le joueur préféré est Rafael Nadal, se dit très fière d'avoir représenté dignement l'île Maurice au Mary Pierce Indian Ocean Series.

Avant Maurice, Emmanuelle a joué en Tunisie où elle a fait trois tournois et a aussi joué quelques matchs en France .

La passionnée de tennis, qui voulait devenir joueuse professionnelle depuis sa tendre enfance, nourrit désormais l'ambition d'être dans le top 100 mondial. « *Mon objectif est d'améliorer mon classement actuel et me hisser le plus haut possible. Je dois, pour cela, m'entraîner très dur. Je ne compte rien lâcher* », affirme-t-elle. Appréciant également le shopping, les animaux et les films, la jeune Mauricienne s'envolera prochainement pour la République de Slovénie afin de poursuivre ses entraînements. Elle compte surtout « *se renforcer physiquement et mentalement pour pouvoir progresser dans son jeu, s'améliorer afin de se remettre en compétition* ».

SNEHADEVI REDDY - LE DESTIN PROMETTEUR D'UNE AMBITIEUSE

« *C'est la deuxième fois que je viens jouer à Maurice et c'est toujours avec un grand plaisir que je participe au tournoi* », lance Snehadevi Reddy. Originaire d'Inde, Sneha est très admirative de la carrière de Mary Pierce, « *une très grande championne du tennis qui sait guider les jeunes dans leurs carrières professionnelles* ». Le dimanche 19 juin, elle a remporté la finale simple de la première semaine de l'étape mauricienne, face à Valeria Bhunu - 6/4 4/6 6/3.

Encouragée par son père, c'est à l'âge de 4 ans que Sneha débute dans le tennis. « *Mon père voulait que l'un de ses enfants évolue dans le milieu sportif et c'était moi* », confie-t-elle. Pour la jeune femme, sa participation au tournoi est une très grande opportunité pour la poursuite de sa carrière professionnelle, « *un pas en avant* », comme elle le souligne.

De nature déterminée, le tennis qui n'était qu'un passe-temps pour Sneha est devenu rapidement très important.

« *Au fur et à mesure que je jouais et remportais mes matchs, je me disais pourquoi ne pas m'y mettre sérieusement. C'est comme ça que tout a commencé. J'avais à peine 9 ans* », raconte-t-elle.

Evoluer en Inde comme sportif de haut niveau n'est pas toujours chose aisée. « *Il n'y a pas vraiment d'avenir en Inde. Il y a beaucoup de personne talentueuses, mais elles ne savent pas le mettre à profit. Il y a aussi certains coach qui ne sont là que pour votre argent. C'est dommage* ». Selon elle, l'inégalité entre homme et femme en Inde se fait toujours ressentir. « *Il y a toujours ce cliché : l'homme travaille et la femme reste à la maison. Moi, je ne me sens inférieure à aucun homme. Je fais les choses parce que je me sens capable de les faire* ».

Sneha fait ses études dans une université indienne. Elle a eu l'opportunité de partir à Barcelone en Espagne pour s'entraîner. «*C'est une chance inespérée. Je suis vraiment contente d'y être. Je pense que ce sera très intéressant pour la suite de ma carrière*». La jeune femme s'est fixée comme objectif de continuer à évoluer sur le terrain et d'améliorer son classement mondial, qui est actuellement de 511.

ELÉONORE BARRERE & FIONA CODINO : LE TALENT JUSQU'AU BOUT DE LA RAQUETTE

Eléonore Barrere

Agée de 19 ans, Eléonore Barrere est classée 1021. La Française est dans le circuit depuis 2015. Quand elle a du temps libre, c'est au piano qu'on retrouve Eléonore. Poursuivant toujours ses études en France avec un statut de sportif de haut niveau, la jeune joueuse estime important d'avoir « *une roue de secours pour pouvoir rapidement se reconvertir*», souligne-t-elle.

La conciliation entre sport et études semble être un impératif pour tout sportif, Eléonore, elle le considère comme un véritable défi à relever. « *C'est difficile, mais c'est faisable* ». Ravie d'être à Maurice pour le tournoi, Mary Pierce est un modèle pour Eléonore.

Fiona Codino

Classée 711 au niveau mondial, Fiona Codino ans en est à sa deuxième participation au Mary Pierce Indian Ocean Series. Cette Française de 21 ans joue au tennis depuis l'âge de 6 ans, initiée par son père. Passionnée aussi de danse et de golf, Fiona a finalement opté de faire carrière dans le tennis. « *Le choix était dur, mais tout s'est fait naturellement* ».

Après son bac et une première année de BTS en poche, c'est lors d'un stage en entreprise que Fiona se rend compte qu'elle préfèrerai se consacrer au tennis. « *J'avais envie d'être sur le terrain. Je me disais que quoi qu'il arrive, je resterai dans le tennis. Et, même si ça ne marche pas, il n'y aura rien de dramatique à reprendre les études* », dit-elle.

Le magasin 20/Vin de Rivière-Noire fait peau neuve

Se réinventer pour une meilleure qualité de service, c'est l'objectif de l'enseigne 20/Vin qui a réaménagé son magasin à Ruisseau Créole- Rivière-Noire. Présent dans ce centre commercial depuis dix ans, le nouveau magasin propose une plus large sélection de vins et de spiritueux.

Patrick McKay, Regional Sales Manager chez Grays explique : « *Nous avons voulu répondre à la demande grandissante en vins, mais surtout en spiritueux de la région, ainsi le nouveau magasin propose deux fois plus de références qu'avant. En plus du confort d'achat qu'offre la boutique, les clients ont accès à l'expertise d'un sommelier rattaché en permanence à la boutique. Des sessions de dégustations et de partage de connaissances sont conduites régulièrement, n'hésitez pas à faire appel à ce service ou à vous inscrire aux sessions* ».

L'ouverture officielle de ce nouvel espace a eu lieu le vendredi 10 juin en présence de clients et de représentants de Grays.

Dominique Denise- Chef Cuisinier au Toaster
Belinda Koomanikooa- Serveuse au Toaster

Armelle Bathfield- Maquilleuse et esthéticienne
Sonia Bathfield- Mère au foyer, Nadine Gebert- Travaille dans une firme privée

Dominique Carosin- Businessman dans une compagnie privée, Jothene Carosin – Group Proposal Manager dans une compagnie privée

Agnes Sagot- Spirits Brand Ambassador chez Grays
Sophie Goupille- Sales Representative chez Grays

Remi de Gersigny- Project and Business Development Manager chez UBP, Jean-Loup de Gersigny- Retraité

Jean-Paul Boyer- Commercial Executive dans une compagnie privée, Dawn Boyer- Executive Assistant dans une compagnie privée

Constance Le Prince Maurice compte 8 nouveaux diplômés Bright Level 1

Faire de ses équipes de futurs leaders, par le biais d'un apprentissage en continu. C'est l'objectif de Constance Hotels and Resorts à travers le programme BRIGHT, un curriculum de formation destiné à ses superviseurs et développé par le Constance Hospitality Training Centre.

Huit membres du Constance Le Prince Maurice, ayant suivi les formations du Leadership Development Program (Bright 1) en 2015, ont reçu leurs diplômes lors d'une cérémonie à l'hôtel le lundi 6 juin.

Ravindranathsingh Poorun, Maintenance Team Leader, s'est démarqué en obtenant la meilleure note de tous les établissements de Constance Hotels and Resorts, dans la catégorie Bright Level 1, pour son excellente performance lors des évaluations et pour son projet.

Jean-Jacques Vallet, CEO de Constance Hotels and Resort, Ravindranathsingh POORUN, Maintenance Team Leader et Claude Narain, General Manager de Constance Hospitality Training Centre

Sunil Meetoo,Head Waiter, Stéphane Lagesse, Hotel Manager de Constance Le Prince Maurice, Cindy Salomon, Guest Relations Officer, Andrew Milton, COO de Constance Hotels and Resorts et Fabricio Seekunto, Front Office Supervisor

Ennusha Beejah, Trainer au Constance Hospitality Training Academy, Eddy L'Olive, Maintenance Supervisor, Yannick L'Olive, IT Assistant, et Marie Claude L'Olive, babysitter

Jean Paul Begue, Food and Beverage Service Manager de Constance Le Prince Maurice, Sunil Meetoo, Head Waiter, Kheshav Gooriah, Chef de Partie, Michael Scioli, Executive Chef de Constance Le Prince Maurice et Sasha Dinnoo, Chef de Partie

IMMOBILIER

À VENDRE

- Fond de Commerce à vendre – Route Royale, Rivière Noire - A cote station d'essence ENGEN – avec permit d'alcool – Petit Loyer - Rs 175,000. Prix à débattre. Telephone : 52 55 77 79
- A vendre Fond de commerece d'un Restaurant (permis d'alcohol, parking, 80 couverts) situer à Trou aux Biches. Prix 600,000 + Rs 30,000 loyer. Tel: 57 86 98 41 - 57 53 63 03
- A Vendre Batiment Commercial 13000 pied carre a l'etage sur terrains 17 perches a Quartier Millitaire.Tel 57834034
- TERRAIN DE PLUS DE 20 ARPENTS A MELLEVILLE, LE GRAND - GAUBE.Cherche des etrangers voulant investir dans n'importe quel projet a Le Grand-Gaube. Possibilite aussi pour les etrangers, de recuperer leur biens ancestraux. Tel :57 97 97 32
- Direct proprietaire vend dans une résidence de prestige , 2 piscine agrémentent le jardin arboré et vegetallisé, un beau triplex a Bain boeuf a 50 m de la plage , composé d'un studio équipé au 1er étage, d'un penthouse au second de 2 chambres , 2 salles de bains, d'une cuisine fermée, entierement équipée, d' un living,terrasse , tres bon investissement car peut etre loué a court terme ou a long terme. Les résidents étrangers peuvent acheter les 2 appartements. le prix est a Rs 7,890,000 . Tel: 57222843
- Maison a vendre : 5000 pieds carres, sur une superficie de 125 toises. Situe a Avenue des Glaieuls, Quatre Bornes. A proximite du centre ville. Appelez au 4256796 ou envoyez un mail a sealpoint@gmail.com
- Ponite Aux Piments - Villa RES meublé de 180 m2 - F4 comprenant 3 chambre à coucher spacieuses, salle de bain, WC + jaccuzzi, climatiseur + piscine individuelle, douche et WC exterieur / Rs 14, 036, 400 contact : 261 6739

À LOUER

- Appartement a louer 3 c.ac. securite 24/24, parking, piscine comune. Situe a Trou aux Biches. Rs. 13.500 par mois. Tel. 59480976
- Bonjour, je cherche un couple ou une personne qui souhaite avoir un endroit tranquille , securiseet une belle vue sur le littoral avec qui je peux louer ma maison (a etage) à Floreal.La maison est semi-meublee et a ete renove recemment.Pour plus de rensiegnements, appelez moi. Tel : 54913062
- Chambres Individuelles (double ou simple), accès aux parties communes, piscine, jardin. Idéal pour étudiant ou adulte cherchant une ambiance paisible & familiale.Ou Maison entière -4 chambres à coucher, 3 salles de bains - min. 3 mois. Tel : 52512772 ;2882308
- Loue chambre d'hôte très coquet avec sa salle bain et toilette privée et sa cuisine équipée dans un beau jardin tropical au calme. à 10mn a pied de la plage de trou au biches. Nous proposons aussi table d'hôte avec des repas typique creole. Nous vous attendons.Prix 1000 roupies par jour la chambre Repas 400 rps. Contact 57422429 chrystel
- Appartement meublè de 3 chambres climatiseur 3 toilette 2 salle de bain .piscine tenis court 24/7 land mark grand baie. Tel: 59755283

VÉHICULES

À VENDRE

- Moto BMW F800R a vendre a MUR 350,000 a debattre avec seulement 17,000km. Etat 10/10. Tel: 5904-1700
- Particulier vends Audi A7 gris métallisé. Année 2011-42000 kms première main parfaitement entretenue. Pour plus d'infos tel au 59612853
- Vends pick up Steed 5 de septembre 13, 4x2, gris métal, 43000 kms servising régulier par concessionnaire clim, jantes alu, radio, bache etc dispo fin juin 450.000rs. Tel: 54936749
- Chevrolet Spark LS 1206 cc 2014! Comfortable drive and excellent condition. AS New!! Opportunity to own a brilliant car. Low fuel consumption and low mileage - 14XXX KM. Tel: 58016361
- Volkswagen GOLF VI 5 portes / 1,6l – 1595cc – 102hp Boite automatique 6 vitesses Moteur Essence – Kilométrage : 30,000km Prix de vente : Rs 800,000. Tel: 57293090
- A vendre Toyota Vitz - Année 2001 - 78,000 km (peu roulé, moteur d'origine) - blanc - 2 portes Prix: 125,000 (négociable) Tel: 5766 2009
- A saisir X-Trail 2010 état impeccable 4X4 Boite Auto 6 Vitesses Climatisation - 4 Vitres électriques - Ordinateur de Bord Diagnostiqué chez Nissan, Aucune réparation à prévoir. Pneus et freins avant neufs. A voir absolument. Contact 58478719
- Citroën C5 année 2010. Toutes options. Sièges en cuir, clim. Boite manuelle. Essence. Servicing OK en agence.125000km. En parfait état. Prix : Rs 385000 à débattre. Contact : 5 725 2000
- Volkswagen Passat TSI. Toutes options. Sièges en cuirs et climatisation. Boite manuelle. Essence. Sevicing fait en agence. Parfait état.129 000 km. Prix : Rs 410 000. Contact : 5 725 2000

DIVERS

- Vends VTT marque GIANT cadre carbone taille médium , fourche Rock Shox Recon neuve équipé shimano Déore pédales automatiques shimano plus chaussures vtt Spiuk neuve (42) prix 10000rs. Tel: 54936749
- Vends vélo Colnago cadre tubes columbus taille 55 ou médium équipé Campagnolo , 30 vitesses, pédales look Kéo avec outillage complet plus 2 pneus neufs vitoria corsa cx, plus cuissard, maillot, veste neuves taille médium prix 15000rs. Tel: 54936749
- A vendre un projecteur de la marque Epson, model EMP-TW1) en très bon état. Prix demander: Rs15 000. Tel: 57443090
- 2 canapes neufs couleur grise marque seven a vendre pour cause de depart . Tel: 5 8590889
- Lot de 2 transats"lafuma"en toile nylon orange RS 1600 trancheuse à charcuterie neuve "fac F195" RS 13200 vendu RS 6500 Contact : 58205002

SERVICES

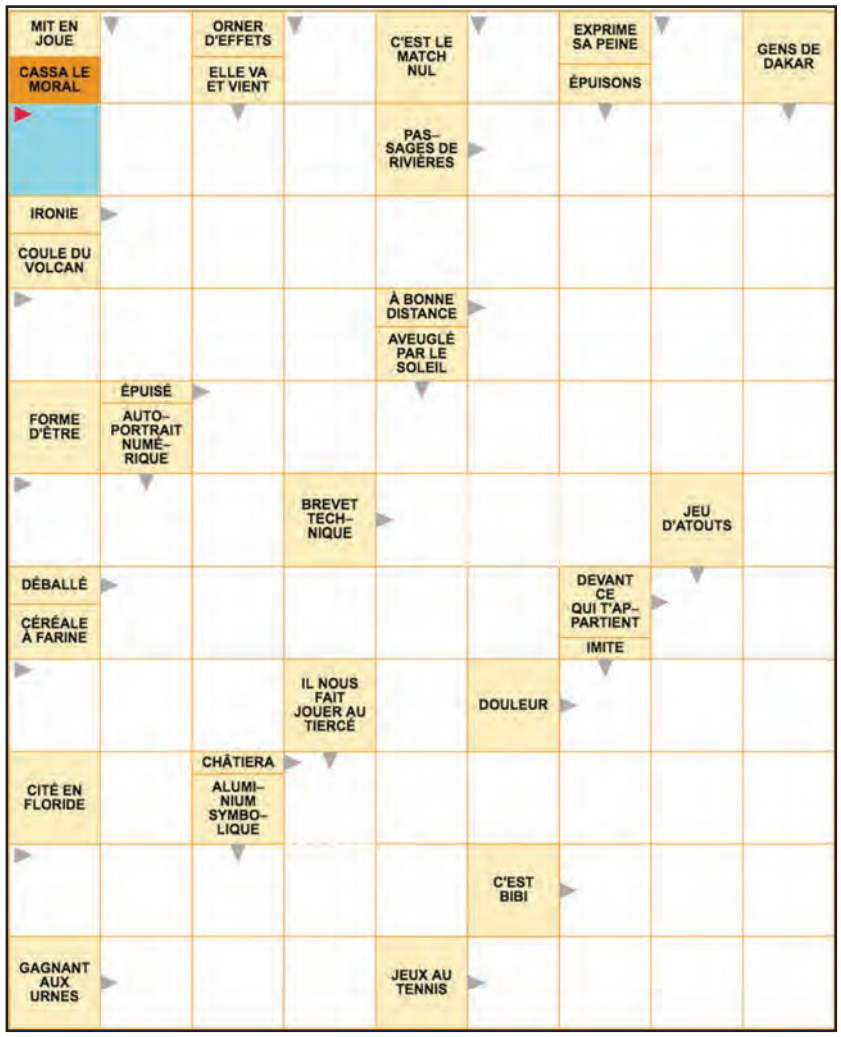
- Nous sommes retraités français et venons sur Maurice jusqu'à mi novembre garder 1 maison .Nous aimerions prolonger notre séjour pour 1, 2 ,3 ...semaines .Si cela vous interesse que l'on garde votre maison animaux etc.. prenez contact A bientot. Email : gedanyprut@sfr.fr
- Chauffeur et guide 24/7 taxi no: 3920 ZX 10. Contacter 52541728
- Recherche un emploi à mi-temp le matin de préférence. Référence: esthéticienne, marketing, boutique. Domiciliée à Grand - Baie. Contact : 59210701
- Une bonne a tout faire.Vous voulez une bonne a tout faire?? Accepteriez vous sa condition?? Veuillez me contacter e-mail Harimanana1@hotmail.com. Tel: 5 428 44 58
- Nous recherchons une personne ayant connaissance en formation/ conférence pour assurer 2-3 journées de formation à un groupe de pharmaciens (de France) - sujet : Aromatherapie , plantes etc.. Tel: 52510249

ANIMAUX

- A vendre : chiots d'un mois, Danois pur race 2 mâles/2 femelles. Vaccinés. Rs 40,000 à débattre. Contact : 5 725 2000

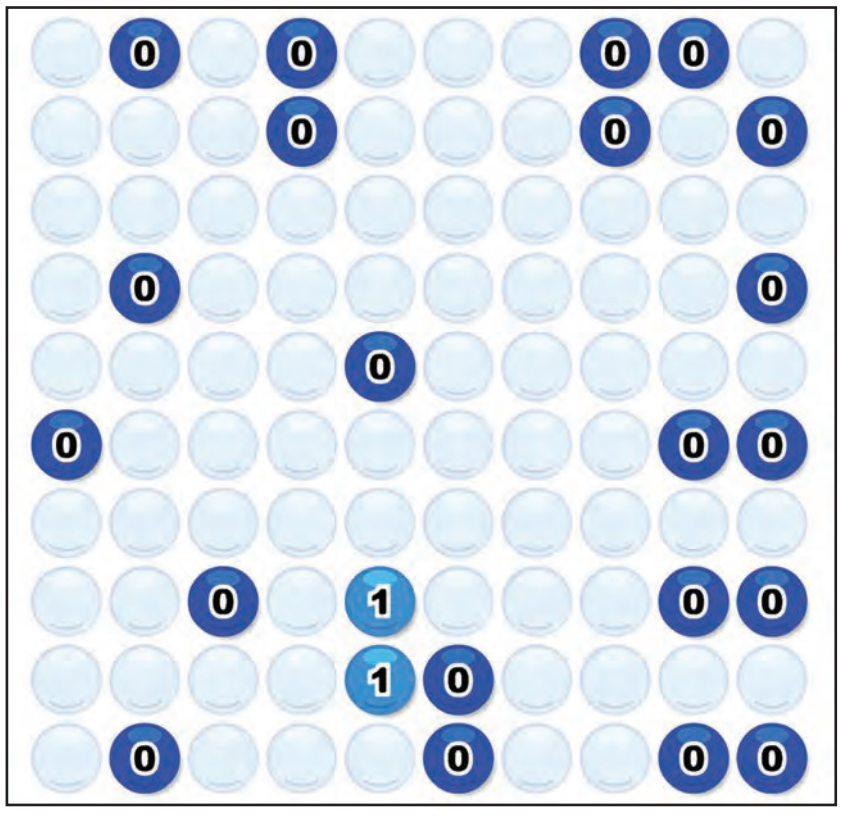
La Gazette - La Voix (Maurice) Ltee décline toute responsabilité quant à l'exactitude ou la pertinence des annonces, et à la conformité de l'annonce au bien annoncé. Nous n'exerçons aucun contrôle notamment sur la qualité, la cessibilité, la conformité, l'état général des biens annoncés, la capacité des annonceurs à vendre le bien, ni la capacité des acheteurs à payer le bien.

MOTS FLÉCHÉS

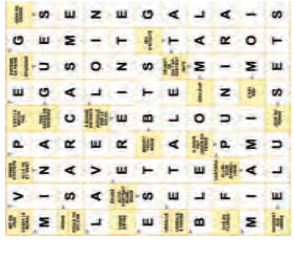


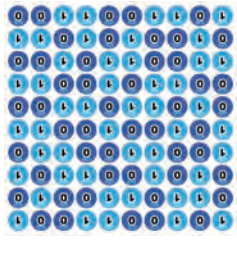
TAKUZU

Le but du jeu est de remplir la grille avec des 0 ou des 1 de sorte qu'il y ait autant de 0 et de 1 sur chaque ligne et chaque colonne et qu'il n'y ait jamais plus de 2 mêmes chiffres côte à côte ou plusieurs lignes complètes identiques.



SOLUTION





SODOKU

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

Remplissez la grille de sudoku. Découvrez le Sudoku, le but du jeu est de 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

HOROSCOPE

Bélier
21 mars et le 19 avril

Juillet s'annonce agréable, notamment au plan affectif et financier. Une impression de «trêve» dans vos combats du quotidien s'annonce, ce qui va vous donner pleine latitude pour pacifier vos relations. Les deux premières semaines de juillet mettent l'accent sur la famille. C'est le moment de renforcer les liens.

Taureau
20 avril et le 20 mai

Les trois premières semaines de ce mois de juillet 2016 annoncent un climat fécond sur le plan relationnel et financier. En effet, le transit de Vénus, votre planète maîtresse en sextile à votre signe, va créer des situations idéales pour recentrer les échanges sur ce qui vous tient vraiment à cœur, tout en souplesse et efficacité à la fois.

Gémeaux
21 mai et le 21 juin

C'est le moment pour faire un bilan de fond sur les domaines qui vous préoccupent le plus. Les circonstances extérieures vont vous pousser à vous confier à une personne de confiance, ce qui vous aidera considérablement à mettre de l'ordre dans vos idées et surtout à mettre en place des stratégies d'action qui verront le jour à la fin de la saison.

Cancer
22 juin et le 22 juillet

Ce mois va mener le cours de votre vie vers la continuité, par des situations qui vous sembleront vous pousser à stabiliser bien des choses, à prendre parti, à agir de façon opiniâtre et tenace. Vous, qui aimez avancer progressivement, vous ressentirez des impulsions d'action qui seront plus directes que d'ordinaire.

Lion
23 juillet et le 22 août

Ce mois de juillet met l'accent sur une fin de cycle durant les trois premières semaines. C'est donc dans cette période que vous allez avoir des facilités à clôturer certaines situations, certains processus, pour repartir plus légèrement et directement dans un autre circuit de vie.

Vierge
23 août et le 22 septembre

Les trois premières semaines de juillet 2016 vont conduire les natifs de la Vierge à mobiliser leur énergie mentale vers davantage de ténacité, de pugnacité, pour construire ou reconstruire leur vie suivant leurs résolutions. Ce qui va vous obliger à vous défaire de certains conditionnements dissimulés mais bien concrets.

Balance
23 septembre et le 22 octobre

Juillet sera porteur d'influx très positifs pour réajuster votre vie de famille et les relations qui en font partie. Le transit du Soleil dans votre Maison 4 symbolique annonce des situations extérieures qui va mettre en relief les aspects les pus plaisants de votre vie et adoucir les angles de vos échanges avec l'entourage.

Scorpion
23 octobre et le 22 novembre

Juillet 2016 va vous ouvrir à de nouvelles perspectives dans votre vie relationnelle. Votre créativité va suivre une courbe ascendante jusqu'au 24 juillet. Ce qui va vous ouvrir des portes dans votre vie professionnelle. Les influx de Vénus jusqu'au 15 juillet apportent de la stabilité dans votre vie sentimentale. L'intimité ne sera pas un vain mot.

Sagittaire
23 novembre et le 21 décembre

En juillet, vous pourrez mettre à profit vos potentiels, notamment dans votre vie familiale. Les influx du Soleil en quinconce à votre signe jusqu'au 23 juillet vont vous donner un regain d'énergie, idéal pour harmoniser vos liens et mettre en place des changements vers davantage de cohésion par rapport à votre clan.

Capricorne
22 décembre et le 20 janvier

Vous serez confronté à un entourage plus contestataire, revendicateur, qui réclame que vous fassiez bouger les situations, sur lesquelles vous jugez que tout est pourtant en équilibre. Le transit de Vénus en opposition à votre signe jusqu'au 15 juillet va rendre certaines vérités flagrantes à vos propres yeux et vous forcer en quelque sorte à sortir de vos habitudes.

Verseau
21 janvier et le 18 février

Vous allez être confronté à des situations qui vont vous obliger à certaines prises de conscience. En particulier, sur le fait de comprendre comment vous agissez pour que face à vous, vos interlocuteurs aient certaines réactions qui vous heurtent.

Poissons
19 février et le 20 mars

Le mois s'annonce dans son ensemble harmonieux et porteur de changements qui se feront tout en souplesse, mais qui seront profonds. Le trigone du Soleil, jusqu'au 23 juillet, et de Vénus va vous faire vivre des situations qui vont vous aider à lâcher prise. Ce qui vous sera extrêmement bénéfique au plan sentimental.

ALL MOVE Ltd.

Déménagement I Frêt I Véhicule

Vous souhaitez déménager (à l'étranger, ou localement, votre bureau), vous avez de la marchandise (à exporter ou importer), vous avez besoin d'un véhicule, une seule adresse contactez All Move Ltd.

DÉMÉNAGEMENT
Local
Bureaux
International

FRÊT
Import / Export

VÉHICULE
Achat
Vente
Location

Jean Francois Follet
Sottise Road, Grand-Baie
Tel: bureau: 263-0940 - portable: 5904-7100
E-mail : info@allmove.fr

NEGO RELATIONS

VOTRE SPÉCIALISTE
VENTE DE COMMERCES

Vous voulez vendre ou acheter un commerce ? Vous voulez vendre ou acheter une entreprise ?

NOUVELLE AGENCE: Sottise Road, Grand-Baie

Contact: (+230) 57 22 00 83

NegoRelations Marketing Ltd - negorelations@gmail.com

KALACHAND
BEDDING WORLD ®

HOTLINE
52 50 03 22
57 65 53 25

www.kalachandbedding.com

5 Stars Mattress Co. Ltd - Showrooms:

Trianon Shopping Park
(Vis-à-vis Espace Maison)
Tel: 466 8899 - 670 8899

Corner Edith Cavell & La Chaussée Streets,
Port Louis. Tel: 208 2322 - 212 4225

Sottise Road, Grand Bay
Tel: 263 0322

Beau Bassin | Montée 's', Black River Road | Rivière du Rempart
Coromandel | Port Mathurin, Rodrigues

Kalachand Bedding World

Email: 5starsmattress@intnet.mu