



La gazette

La Voix (Maurice) Ltée

Le journal des initiatives positives



GRATUIT

ALIMENTATION

L'ÎLE MAURICE SE MET AU BIO?





ÎLE MAURICE
JOB*
FINDER.MU

RECRUTEZ VOS MEILLEURS ÉLÉMENTS
POSTULEZ POUR LES MEILLEURS OFFRES D'EMPLOI



AssurExpat

1^{er} COMPARATEUR SANTÉ
 ...POUR LES EXPATRIÉS, CONÇU PAR 1 EXPATRIÉ

“ 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 possibilité de se constituer un capital.



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

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

NOS PARTENAIRES AGRÉÉS CFE

CFE CAISSE DES FRANÇAIS DE L'ÉTRANGER
 Un seul guichet pour vos prestations et remboursements



ZUBAIR HANSYÉ
Rédacteur en chef
La Voix (Maurice) Ltée



Bio ou pas bio ?

Les médecins, nutritionnistes et diverses campagnes à travers le monde ne se lassent pas de vanter les bienfaits d'une alimentation équilibrée et d'une hygiène de vie saine. A tel point, que le slogan « Manger cinq fruits et légumes par jour » est désormais ancré dans nos esprits.

Les producteurs ont profité de cet engouement grandissant pour une quantité élevée de fruits et légumes dans les assiettes, afin d'accroître leurs productions. Les industriels ont ainsi développé une multitude de « médicaments » afin d'améliorer les récoltes. Ces « medsins », comme on les appelle à Maurice, sont des engrais chimiques, pesticides et autres organismes génétiquement modifiés (OGM). Et, comme pour soigner notre corps, nombreux agriculteurs se sont tournés vers l'automédication. Certains sont même devenus hypocondriaques et font des cocktails de « medsins ». Résultat : les récoltes sont « belles » et abondantes, mais notre santé en prend un coup.

Ayant finalement réalisé les méfaits de ces produits chimiques, le monde s'est mit en guerre contre l'usage excessif de pesticides et d'OGM et veut se tourner vers l'agriculture biologique. Le mouvement a même gagné notre île, avec la récente marche contre le producteur Monsanto dans nos rues. Les dirigeants mauriciens ne sont pas en reste non plus. Le gouvernement annoncé son ambition d'atteindre 50% d'agriculture bio à Maurice en 2020. Divers projets sont en place pour changer les mauvaises habitudes des planteurs et se tourner vers le « bio-farming », soit l'agriculture bio. Qui veut dire des cultures sans usages d'engrais chimiques ou pesticides.

Néanmoins, quand nous regardons ces projets de près, nous découvrons qu'il s'agit plutôt d'agriculture raisonnée, soit de l'usage contrôlé des pesticides et d'engrais chimiques. Une confusion s'installe : Maurice se met-il réellement au bio ? Des éléments de réponse dans notre **Dossier du mois**.

6 Découverte

Réserve Naturelle Frédérica:
Immersion en terre sauvage



8 100 % Morisiyen

Fabrication artisanale de fromages:
De l'Italie à Maurice

12 Entrepreneur du mois

Mon île Maurice par Sylvain Del Bellino, Directeur général de Bar District Ltd



16 Environnement

Vey nou lagon: Empêchons nos lagons de devenir qu'un vague « souvenir »



19 Alimentation

20 Maurice Pratique

21 Dossier du mois

L'agriculture à Maurice

Les Mauriciens et le bio



30 Recette du mois

Kari Krab Brinzel



32 Mode

Karl Kaiser

34 Technologie

Webcup 2016: La Team Left-Handed Production représentera Maurice pour la finale régionale

36 Santé

Journée mondiale du donneur de sang

38 Sport

Championnat mondial de foot «5-a-side» Neymar Jr's Five

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 HANSYÉ

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) Ltée.

Contact publicitaire - FRANÇOISE SALORD : 59 75 72 22

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

Agence de Référencement Naturel, de Webmarketing et de création de Site Internet sur l'île Maurice

Asset \$et.com

- Création de Site Internet Design et évolutif
- Gestion de campagne de communication sur Internet
- Référencement Naturel sur les moteurs de recherches



Confiez-nous votre projet de développement et de visibilité sur Internet

Palmeraie Road, The Vale - Email: contact@assetset.com - Téléphone: 5850-3483



1 240 000 touristes en 2016

Les prévisions de Statistics Mauritius pour la saison touristique 2016 sont nettement à la hausse. Selon les dernières données recueillies par l'organisme, l'île Maurice devrait accueillir 1 240 000 touristes cette année. Comparé aux 1 151 723 arrivées touristiques en 2015, cela représente une hausse de 7.7%. En conséquence, la Banque de Maurice prévoit que les revenus du tourisme pour l'année 2016 atteignent les 55 milliards de roupies, contre 50,2 milliards en 2015.

Ces chiffres ont été révélés dans le rapport pour le premier trimestre



2016, publié le 20 mai. Durant cette période, le pays a accueilli 327 836 visiteurs, soit une hausse de 12,5% comparé à la même période l'an dernier.

L'île Maurice finaliste aux Victoires du Tourisme



Maurice est en lice pour deux titres aux Victoires du Tourisme, qui auront lieu le 8 juin prochain à l'hôtel Intercontinental Paris Le Grand. Maurice est finaliste dans les catégories « La meilleure Chaîne hôtelière » et « Le meilleur Office du tourisme étranger ». Organisés pour la deuxième année consécutive par Le Quotidien du Tourisme.com, ces prix sont destinés à récompenser, par catégorie, la meilleure contribution d'un professionnel du tourisme à l'activité des agents de voyages. Le premier tour s'est tenu du 8 au 28 avril et le second tour a eu lieu du 2 au 18 mai dernier. Les résultats seront dévoilés lors de la soirée de gala prévue le 8 juin en France.

REGISTRE DE LA MÉMOIRE DU MONDE

Les données sur l'immigration des travailleurs engagés reconnues

Les dossiers d'immigration des travailleurs engagés de Maurice, fournissent une documentation complète et unique de la « grande expérience » menée à l'île Maurice par les britanniques. Une plaque commémorative sera dévoilée pour marquer l'occasion, à l'Aapravasi Ghat, le 09 juin 2016. L'Aapravasi Ghat a été inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO le 16 juillet 2006. Ce site de 1 640 m² à Port-Louis est l'endroit où commença la diaspora moderne des travailleurs sous

contrat ou « engagés ». En 1834, le gouvernement britannique choisit l'île de Maurice pour en faire le premier site de sa « grande expérience », l'utilisation de travailleurs libres plutôt que d'esclaves. Entre 1834 et 1920, presque un demi-million de travailleurs sous contrat arrivèrent d'Inde à l'Aapravasi Ghat pour travailler dans les plantations sucrières de Maurice ou pour être transférés de là à l'île de la Réunion, en Australie, en Afrique australe et orientale, dans les Caraïbes

Salon de l'environnement 2016

Le Ministère de l'Environnement, du Développement Durable et de la Gestion des Catastrophes et des Plages tiendra un salon de l'environnement ouvert au grand public

du 2 au 5 juin 2016 au Gymkhana, à Vacoas. Nombreuses sont les entreprises, institutions et ONG concernées par la promotion des produits/services écologiques à y répondre



Maurice accueille la Women's Forum

L'île Maurice accueillera le Women's Forum for the Economy & Society du 20 au 21 juin 2016. Ce forum d'affaires international, est une première pour le pays.

Environ 400 participants, dont 70% de femmes se rencontreront pour discuter et partager sur le thème suivant : Meeting the climate challenge for SIDS and Africa, soit Relever le défi climatique pour les SIDS (Petits états insulaires en développement) et l'Afrique.

« J'invite les mauriciennes à

être présentes au Women's Forum Mauritius. C'est un grand forum international. La thématique de cette année sera le climat. Nous aborderons différents aspects, notamment Climat et énergie, Climat et agriculture, Climat et santé et, puisque nous sommes dans cette démarche de durabilité, il y aura aussi une thématique sur l'innovation frugale, soit comment faire plus avec moins de ressources », a déclaré la présidente de la République, Ameenah Gurib-Fakim.

www.womens-forum.com



RUGBY WORLD CLUB 10S

Huit des plus grands clubs internationaux s'affrontent à Maurice



Les huit équipes en compétition pour cette deuxième édition de la Rugby World Club 10s, nommément les Cell C Sharks de l'Afrique du Sud, les Italian All Stars, les clubs français RC Toulon et Stade Français, la formation anglaise Saracens, le club Asia Pacific Dragons et les équipes australiennes, Acquis Brumbies et Western Force, sont prêtes pour le grand show.

Le coup d'envoi de la World Cup 10s sera donné le 18 juin à 10H au stade Anjalay, avec la rencontre mettant aux prises les Acquis Brumbies au triple champion d'Europe, RC Toulon. Chaque équipe jouera six matchs de 20 minutes sur le week-end, soit deux tournois de groupement de quatre 'round-robin' le samedi et 12 matchs knockout le dimanche.

Un mois dédié à la sécurité routière

Une campagne sur la sécurité routière, s'étalant sur un mois, a été lancée le samedi 21 mai 2016 par le ministère des Infrastructures publiques. Un défilé de motards et du *police band* ont marqué l'occasion. Le but est de sensibiliser les usagers de la route quant aux dangers qui les guettent. De nombreuses activités sont à l'agenda, notamment le renforcement des contrôles routiers et des patrouilles, la distribution de stickers, pamphlets et brochures, des road shows à travers l'île et des programmes sur la sécurité routière seront diffusés à la télévision et à la



radio. Cette campagne de sensibilisation vise également les écoles primaires et secondaires.



NOW OPEN

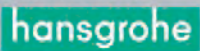


BAGATELLE
HOME & LEISURE



GBBQ GRAND BAY
CHEMIN VINGT PIEDS

Exclusive Distributor



PORT LOUIS
TEL: 216 4875 / 242 3088

BAGATELLE
TEL: 468 8000

GBBQ GRAND BAY
TEL: 263 6596 / 263 6597

FLAÇO
TEL: 413 5118

CHEMIN GRENIER
TEL: 622 7644

La gazette

La prochaine "Photo du mois" de La gazette est peut être la votre!

ENVOYEZ-NOUS LES PLUS BELLES PHOTOS DE L'ÎLE MAURICE, NOUS LES PUBLIERONS



Il peut s'agir d'un beau paysage, d'une scène insolite ou d'un événement récemment immortalisé à Maurice.
Vous pouvez aussi nous donner quelques éléments de contexte en nous expliquant par exemple à quelle occasion vous avez pris cette photo. **Merci d'indiquer en objet : photo de lecteur.**
Vos photos doivent être libres de droits, que ce soit pour le journal papier ou le web. Et ce doit être bien sûr des photos prises par vous et pas des clichés trouvés sur Internet ou ailleurs et retravaillés.
Vous accompagnerez votre mail de la phrase suivante : "Je certifie être l'auteur de cette photo. J'autorise sa publication libre de droits".
La rédaction de La gazette sélectionnera chaque mois une image réalisée par vos soins. Si votre image est choisie, nous mentionnerons votre nom dans le journal et vous enverrons une copie de l'édition en question accompagnée d'une surprise!

Si le défi vous intéresse, merci de nous envoyer vos clichés à l'adresse e-mail: info@lagazette.mu avec votre nom, votre prénom et le lieu où vous avez pris la photo.

OFFRE D'EMPLOI

La gazette



La gazette recrute

Pour son développement commercial, La gazette de Maurice recherche des **commerciaux indépendants**, tous secteurs de l'île Maurice.

Rattaché(e) au Directeur Commercial, vous aurez pour mission de :

- Développer votre portefeuille de clients et de particulièrement prospecter une nouvelle clientèle sur votre secteur.
- Garantir la qualité de la relation commerciale avec vos clients

Votre Profil :

- De préférence BAC+2 diplôme en Business, Ventes et Marketing ou Communication, vous justifiez d'au moins 2 à 5 ans d'expérience dans la vente et la communication.

Vos capacités :

- Une forte aptitude commerciale vous permettant de développer et de fidéliser un portefeuille client
- Rigueur, autonomie et organisation dans l'exécution de votre mission
- Fortes qualités relationnelles et capacité de convaincre
- Français parfait, bonne maîtrise de l'anglais
- Détenteur du permis de conduire et d'un véhicule.

Rémunération: Fixe plus commission.

Si ce poste vous intéresse, merci d'adresser votre candidature par e-mail à pub@lagazette.mu

La Voix (Maurice) Ltee :
Chemin 20 pieds,
rond-point de la Croisette, Grand Baie
www.lagazette.mu



RÉSERVE NATURELLE FRÉDÉRICA

Immersion en terre sauvage

Nichée dans le Domaine de Bel Ombre, dans le sud de l'île, se cache la réserve naturelle Frédéricica. Longeant en partie, le Parc national des gorges de Rivière-Noire, la réserve s'étend sur 1 300 hectares et invite à renouer avec la terre sauvage, à la rencontre de sa faune et sa flore sans pareil. **par Zubair HANSYÉ**

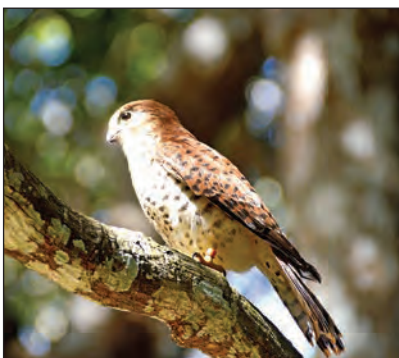


En ce matin de mai, nous entamons les 86 kilomètres qui relient Grand-Baie à Bel Ombre. Nous sommes attendus par Lovin, qui nous mènera à la découverte de la biodiversité et des trésors cachés de Frédéricica. La route a été longue, mais l'effort en valait bien la peine. Une fois la porte du domaine franchi, nous ressentons le calme et l'esprit zen qui habite les lieux. Nous sommes accueillis par Lovin, notre guide pour la journée, et Nicolas Pilot, Park Operations Exécutive de la réserve.

Après une description en images du Domaine de Bel Ombre et de la réserve naturelle Frédéricica, Lovin nous indique que nous allons faire le parcours Découverte en buggy. Un petit détour par les vestiaires et munis de nos casques de sécurité, nous sommes prêts pour une nouvelle aventure. A bord d'une Polaris quatre places, nous sommes partis pour deux heures et demi de balade.

Frédéricica propose deux circuits en quad et buggy, le Dalsing et le Sentier Goyaves. Ce sont des parcours accompagnés et les guides ont un brevet de premier secours et sont formés par la Mauritian Wildlife Foundation sur la faune et la flore du pays. Pour cette sortie, nous allons essayer de découvrir un peu des deux propositions. Afin de pénétrer dans la réserve, nous passons par un champ de cannes à sucre, puis longeons un premier étang qui sert à l'irrigation. Première surprise : Lovin indique que cet étang reçoit la visite d'oiseaux migrateurs, notamment le Canard colvert. Bientôt, nous arrivons à l'entrée de la réserve. Nous sommes fascinés par la

Frédéricica travaille en étroite collaboration avec la Mauritian Wildlife Foundation (MWF), qui initie des projets de conservation et de protection des plateaux et oiseaux endémiques.



nature verdoyante qui s'offre à nous. Dans cette succession de vallées et de collines, notre regard recherche déjà les animaux de la réserve. Au loin, nous apercevons des cerfs, qui filent à notre approche. Petite déception, mais Lovin nous rassure, des cerfs nous allons en voir plein.



Rencontre avec les cerfs

En effet, la réserve abrite environ 2 500 cerfs de Java. Une courte saison de chasse est ouverte de juin à septembre. « *Nous permettons la chasse sur une courte période, uniquement dans le but de garder un contrôle sur la population des cerfs* », explique Lovin. Nous apprenons par la même occasion que c'est actuellement la période des naissances. « *Si nous avons de la chance nous allons peut être voir des petits* », se dit-on.

La chance nous sourit, au fur et à mesure du parcours. Nous apercevons des cerfs et des biches. D'abord



les troupeaux se laissent difficilement approcher. Par contre, notre patience paye. Après quelques instants d'attente, nous rencontrons d'autres troupeaux moins farouches. Les biches et les faons nous regardent avec curiosité. Nous avons l'impression qu'ils se demandent qui sont ces drôles de créatures qui nous prennent en photo.

Conservation et écotourisme

Tout au long de notre promenade, Lovin nous parle de la faune et la flore endémique qui habitent ces vastes étendues de verdure. La préservation et la valorisation de la biodiversité unique de l'île Maurice, figure parmi les objectifs de la réserve naturelle de Frédéricica. La société travaille en étroite collaboration avec la Mauritian Wildlife Foundation (MWF), qui initie des projets de conservation et de protection des plantes et oiseaux endémiques. Parmi eux, le Merle de Maurice et la Grosse cateau verte. Malheureusement, nous n'en verrons pas lors de notre balade. Néanmoins, notre guide nous montre les nids spéciaux implantés, ici et là dans la réserve, pour les besoins de recherches et d'observation de la grosse cateau verte et de la Crécerelle de Maurice. Expert, il nous montre également les plantes endémiques qui résistent parmi les plantes exotiques. « *Au fur et à mesure, nous enlevons les plantes envahissantes, comme la goyave de chine, afin de faire place aux plantes endémiques.* »

Vue panoramique et cascades

Prochain arrêt : le point de vue en hauteur, qui permet d'admirer toute la beauté de la réserve et du Domaine de Bel Ombre. Le silence est roi. Nous nous imprégnons de cette sensation d'union avec la nature et observons ces paysages de cartes postales. La vue est époustouflante. En face, la ré-



serve et ses vastes étangs, d'un côté le bleu de l'océan et de l'autre des montagnes et le Parc national des gorges de Rivière-Noire. Nous ne voulons pas repartir de cet endroit unique où nous avons même eu la chance d'apercevoir des pailles-en-queues au loin.

Lovin nous confie que nous ne sommes pas arrivés à bout des surprises et nous invite à poursuivre l'aventure. Nous regagnons le buggy

et traversons la rivière Jacotet. Notre guide nous conduit vers les Hironnelles, une des cascades de la réserve. Elle vaut bien le détour. Malgré la boue causée par les récentes pluies, nous empruntons le sentier qui mène vers le point d'eau. C'est un vrai havre de paix et de fraîcheur qui s'ouvre devant nous. La cascade forme un microclimat froid à son pied où l'air est pur et frais. Le bruit de la cascade nous attire vers elle, tout comme les animaux qui viennent s'abreuver ici. Notre guide nous montre les traces fraîches, laissés par des cerfs ou des cochons sauvages.

Cette cascade, a creusé une piscine naturelle à son pied. Elle s'y prête à la baignade et l'activité est proposée aux visiteurs. Néanmoins, par manque de temps, notre équipe décide avec regret de ne pas faire un plongeon.

Sur le chemin du retour, nous passons devant un des vestiges du Domaine de Bel Ombre : une ancienne cheminée de sucrerie traditionnelle. Nous rencontrons également les autres habitants de la réserve, entre autres, des faisans, des cochons sauvages aussi robustes que des sangliers et un pauvre lièvre pétrifié en nous voyant... Nous revenons à l'accueil, enchantés par cette belle escapade dans la nature où nous dégustons une infusion de citronnelle fraîche avant de prendre le chemin du départ.

L'HISTOIRE DE FRÉDÉRICICA



La création du Domaine de Frédéricica en 1823 est suivie en 1855 par la construction de la sucrerie du même nom. La propriété de quelque 121 hectares se distingue alors comme l'une des meilleures de la région et connaîtra 18 propriétaires - phénomène récurrent à une époque où les risques de la spéculation, les désastres naturels, et la dureté des terrains et de la vie pionnière avaient raison de certains. En 1871 l'usine produit 203 tonnes, alors que la production totale des 209 usines sur l'île est de 120,145 tonnes. Isolée et située sur les hauteurs des montagnes, elle ferme ses portes en 1874 et ses cannes sont alors dirigées vers le moulin de Bel Ombre. Le domaine reste sous culture de cannes jusqu'à la fin du 20ème siècle. Les terres reboisées sont transformées en la Réserve Naturelle de Frédéricica et un vaste programme de reforestation entamé. Vestige du passé, la vieille cheminée de Frédéricica se dresse encore majestueusement dans la nature abondante.

CONCLUSION

La réserve naturelle de Frédéricica est le lieu idéal pour découvrir la biodiversité de cette partie de l'île. Vous pouvez même séjourner dans Le Pavillon Frédéricica, qui fait partie de la réserve. A découvrir absolument.



INFORMATIONS ET TARIFS

FRÉDÉRICICA NATURE RESERVE

Coastal Road, Domaine de Bel Ombre

T : 623 56 15 / 57 29 44 98

E-mail : frederica@domaine debelombre.mu

Web : www.domainedebelombre.mu/fr/frederica



En toute simplicité, un petit atelier sans fioriture, ni tralala, bien caché dans les ruelles de Roches-Noires... une histoire se déroule. C'est là qu'Angelo Mappa, Italien bien sûr, réalise de façon artisanale ses merveilles, aucune machine, tout est fait "a mano".

Ici, tout n'est qu'inox, grosses casseroles, bidons de lait et une hygiène irréprochable, mais aussi une atmosphère chaleureuse, une invitation à la gourmandise.

Un univers où le fromage est roi.

Mozzarella, Scamorza, Caciocavallo, Caciocotta, Pecorino, Ricotta sont réalisés à l'île Maurice par cet Italien qui exerce son art depuis sept ans.

La Mozzarella se décline en tresse, feuille, cerise, tube ou fumée pour enchanter vos papilles. Le lait frais est emprésuré, puis, après un temps de repos, le caillé est filé dans l'eau chaude. C'est ce qui lui donne sa consistance particulière. Tout est effectué à la main et l'étincelle dans les yeux du fromager ne nécessite aucun autre mot. La pâte est ensuite "mozzata", coupée à la main pour lui donner la forme choisie. Elle est conservée dans un mélange d'eau, de sel et de lactosérum et se conserve 5 jours. Spectacle incroyable!

Le Caciocavallo vous offre sa pâte filée et pressée sous la forme d'une gourde. Typique de l'Italie méridionale, laissez vous emporter! Frais ou sec, nous on est *addict!*

La Ricotta, encore fumante et égouttée, est une invitation à farcir des raviolis, cannellonis ou lasagnes! En tous cas, nous avons succombé à la tentation!

Le Pecorino, avec sa pâte

FABRICATION ARTISANALE DE FROMAGES

De l'Italie à Maurice

Depuis longtemps j'entends parler de ce trésor... Angelo et ses fromages Italiens. Voilà la rencontre exceptionnelle à laquelle je vous convie: une adresse unique! Surtout, je souhaite vous présenter ce passionné, pour que toujours à Maurice, nous puissions continuer à déguster ses fromages artisanaux.

- **Emmanuelle Leonard**, auteure de voyagesexperiences.blogspot.com



pressée cuite, se révélera légèrement piquant, mais plus l'affinage est long plus il devient corsé!

Contactez Angelo et passez commande pour goûter à ces addictifs fromages. Il livre au moins 2 fois par semaine dans le nord de l'île! Profitez de cette chance, des fromages italiens réalisés de façon artisanale, à la main ici à Maurice! Testé, approuvé et adoré!



Pour tout renseignement, contactez **Angelo Mappa**
Roches-Noires
Tel: 57 17 22 24



Decouvrir le Morne autrement

Au pied de la montagne du Morne, le Haras du Morne est resté domaine privé pendant une quinzaine d'année. Entre la montagne et la mer, nos écuries se situent entre le gris de la roche montagneuse du Morne, la plage de sable blanc et la verdoyante nature.

L'immersion dans ce petit coin sauvage de l'île est aussi une autre manière d'envisager une balade sur la plage.

Votre cheval vous guidera entre les filaos, respirant au passage l'air salin revigorant pour contempler au choix les kitesurfeurs, les grands établissements hôteliers à l'architecture singulière ou le vaste étendu bleu qu'est la mer.



Royal Rd, Le Morne Peninsula, Mauritius. T.+230 450 41 42 - F.+230 450 50 42 - Info@harasdumorne.com - www.harasdumorne.com

play
loud



A découvrir en magasin...

69 SLAM

SUNSET BOULEVARD, GRAND BAIE

+230 263 10 02
shop@69slam.mu

69 SLAM
SUMMER 16
COLLECTION
IN STORES
NOW!

f LIKE US
69 SLAM
MAURITIUS



Le Tombeur – Michel Leeb

DATE : 1 JUIN

Lieu : Mahatma Gandhi Institute (MGI),

Moka - Horaire : 16h, 20h

Michel Vignon, vendeur de voitures et, comme beaucoup d'hommes, faible devant les femmes, ne souhaite pas leur faire de la peine, il ne sait pas rompre.

Il cumule les maîtresses, ce qui complique son existence, lorsqu'un inconnu surgit à l'improviste et menace de le tuer s'il ne rompt pas immédiatement avec sa femme... mais laquelle ?

Otayo : 466 99 99



La promesse par les Komiko

DATE : 2 JUIN

Lieu : Théâtre Serge Constantin Vacoas-

Phoenix- Horaire : 20h

Sa femme le harcele, sa femme l'ennuie, sa femme ne cesse de lui reprocher, sa femme l'ennuie, sa femme le stress... Son Mari, elle s'en méfie, elle le soupçonne, elle l'aime, elle a des doutes, elle veut qu'il tienne la promesse qu'il lui a fait (fidélité, pour le meilleur et pour le pire). Est-ce possible?

Otayo : 466 99 99

Le dîner de cons

DATE : 3 JUIN

Lieu : Mahatma Gandhi Institute (MGI),

Moka- Horaire : 20h

Une pièce de Francis VEBER, avec Patrick HAUDÉCEUR, Philippe UCHAN, Eric LE ROCH, Patrick ZARD', Florence MAURY, Anne-Sophie GERMANAZ et Stéphane COTTIN

Chaque semaine, Pierre Brochant, grand éditeur parisien, et ses amis, organisent un dîner de cons. Le principe est simple : chaque participant amène un « con ». À la fin de la soirée, celui qui a dégotté le plus spectaculaire est déclaré vainqueur. Ce soir, Brochant exulte, il a déniché la perle rare, un con de classe mondiale : François Pignon, fonctionnaire au ministère des Finances et fou de maquettes en allumettes. Mais ce qu'ignore l'éditeur, c'est que Pignon, prêt à tout pour rendre service, est passé maître dans l'art de déclencher des catastrophes ! La rencontre entre deux destins qui n'auraient jamais du se croiser...

Otayo : 466 99 99

Tropica'Dingue Ile Maurice

DATE : 4 JUIN

Lieu : Mon trésor, Plaine Magnien, Grand Port,

Mi-Trail, mi-Raid multisport, la Tropica'Dingue, c'est LE challenge sportif le plus Dingue et le plus de FUN de l'île Maurice, où les concurrents évoluent en solo ou en équipe sur un parcours en pleine nature d'environ 10 km et parsemé d'une vingtaine d'épreuves originales. Au menu, de l'eau, de la boue, des passages sous-terrain, des filets à grimper, des marres de pneus, on ne t'en dit pas plus.

Pour les Mini Tropi'DingosKIDS, un parcours spécial KIDS d'une distance de 500m avec des obstacles ludiques et adaptés à leur niveau.

L'inscription pour les KIDS est 100% GRATUITE. La présence du parent est obligatoire.

Limite d'âge : entre 6 ans et 10 ans.

La pré-inscription de l'enfant en ligne est obligatoire. Voir onglet INSCRIPTION.

L'autorisation parentale KIDS est téléchargeable sur le site et sera à remplir sur place à l'accueil.

tropicadingue.mu

Josiane Balasko – Un grand moment de solitude

DATE : 4 JUIN

Lieu : Mahatma Gandhi Institute (MGI),

Moka - Horaire : 20h

Josiane Balasko signe son retour au théâtre avec cette comédie décoiffante, écrite et mise en scène par l'artiste elle-même.

La pièce : Simon Perez, célibataire de la quarantaine, est psychologue. Son gros problème est l'affection dont il souffre : il est agoraphobe, et n'est pas sorti de chez lui depuis trois ans. Une autre psy vient régulièrement à son cabinet pour le traiter, Brigitte Gaillard, la cinquantaine, apparemment efficace et pleine de bon sens, mais qui a elle aussi un gros problème : elle est accumulative compulsive, et son appartement est devenu un tel bric-à-brac, qu'elle ne peut plus exercer chez elle faute de place. Brigitte a un autre secret et qui va bouleverser l'existence de Simon.



Molière Malgré moi

DATE : 4 JUIN

Lieu : Théâtre Serge Constantin Vacoas-

Phoenix - Horaire : 20h

C'est Molière dans tous ses éclats que nous raconte l'un de ses plus fervents admirateurs et serviteurs, Francis Perrin ! Un spectacle écrit, mis en scène et interprété par Francis PERRIN.

La pièce. Après avoir joué Scapin, Alceste, Philinte, Sganarelle, Mascarille, George Dandin, Francis Perrin nous fait revivre un Molière insoupçonné : chef d'entreprise avant l'heure, meneur d'hommes à l'énergie sans borne, auteur à l'imagination débordante, amoureux insatiable des femmes, chef de troupe affamé de création.



Music Revolution

DATE : 10 JUIN

Lieu : ALTITUDE Private Club, Ebène Horaire : 20h30

Rendez-vous le Vendredi 10 Juin au Altitude Private Club pour une soirée révolutionnaire qui débutera avec un live de nos artistes locaux. Yoan Catherine, Christopher Amurat, Pollution, Bane Foutan et bien d'autres artistes surprises seront en live pour votre plus grand plaisir tout en assurant le show. Préparez-vous à vivre un événement riche en émotions et en amusement. Par la suite, les DJs prendront le contrôle pour que vous enflamiez la piste.

INFO & RÉSERVATION : Jérémie - 5710 4649 Ivan 5985 0245



Frédéric François en concert

DATE : 11 JUIN

Lieu : J&J Auditorium, Vacoas - Horaire : 20h00

Frédéric François, c'est des tubes inoubliables fredonnés dans le monde entier. Le chanteur sera en concert à l'île Maurice à l'occasion de la sortie de son nouvel album sorti en mars 2016. Frédéric François, de son vrai nom Francesco Barracato, est né en Sicile en 1950. Sa famille rejoindra la Belgique deux ans plus tard. Le chanteur n'a que douze ans lorsqu'il découvre la guitare. Il ne tardera pas à chanter dans les cabarets, le soir venu, après avoir travaillé à la mine durant la journée, aux côtés de son père. Tout d'abord connu sous le nom de François Bara, il rencontre le succès assez rapidement, et choisit le pseudonyme de Frédéric François en 1971. Il rencontrera un succès immense dans les années 80, et parvient à écouler un nombre impressionnant de 45 tours.





Pompe à chaleur piscine EasyTemp

Une piscine chauffée offre l'occasion de se baigner toute l'année, que ce soit en été ou en hiver. Ce qui permet de savourer les plaisirs de l'eau quelle que soit la saison.

Elle est de plus en plus recherchée par les utilisateurs en raison des nombreux bienfaits qu'elle procure.

En plus de constituer un remède naturel pour les articulations, la piscine chauffée permet à l'utilisateur de se détendre profondément, comparable aux effets d'un spa.

Démarquez-vous avec la pompe à chaleur!

La pompe à chaleur est le système de chauffage de piscine le plus à la mode ces dernières années. Elle est à la fois efficace, économique et a de très nombreux avantages dont une grande facilité d'utilisation et un faible coût à l'usage. En effet, la pompe à chaleur capte les calories (la chaleur) présentes naturellement dans l'environnement (air, eau, sol), les convertit et les restitue à une température supérieure qu'elle transmet ensuite à l'eau de la piscine.



Idéale pour les petits et moyens bassins, la pompe à chaleur **EasyTemp** offre un rapport qualité-prix imbattable et une compatibilité avec tous les traitements d'eau.



PETITE RIVIERE | GRAND BAIE | TAMARIN

Tel: (230) 233 2702 | Email: info@nabridas.mu | www.nabridas.mu |

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE AU NORD DE L'ÎLE MAURICE

- Villa 3 à 5 chambres à coucher
- Piscine privée, SPA
- à 5 km du centre de Grand Bay
- à 5 minutes des plages
- Rentabilité locative 4%
- Fiscalité avantageuse

à partir de **480 000 €**

Phase 1 90% VENDU

Démarrage travaux juillet 2016

Phase 2

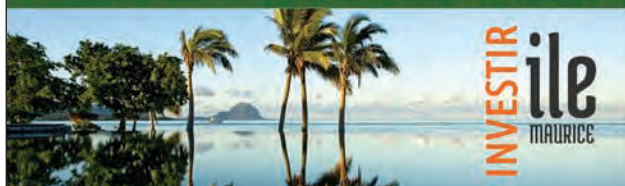
RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT ET CHOISISSEZ VOS OPTIONS



SIMMO
SIMPLISSIMMO
Complex SuperU
Grand Baie, Mauritius



+ (230) 263 33 09
+ (230) 525 33 197
www.aventurine-mauritius.com





Mon île Maurice

par Sylvain Del Bellino, *Directeur général de Bar District Ltd*

Avec plus de 10 ans d'expérience dans le monde de la restauration et de la nuit, Sylvain Del Bellino, directeur général de Bar District, apporte son expertise aux restaurants, barmans et gérants de bars à Maurice. Il aspire à mettre en place des méthodes modernes et fiables, afin de créer des endroits « Chics et Cosy » chez nous. Rencontre. **propos recueillis par Zubair HANSY**



Parlez-nous de vous :

Je suis né à Monaco. J'ai fait des études en Business et Marketing et des écoles de barman. En 2004 j'ai ouvert mon bar/discothèque à Monaco, que j'ai géré pendant 9 ans. En 2014, j'avais besoin de changement. Je voulais découvrir d'autres horizons et je suis venu en vacances à l'île Maurice. Le pays m'a beaucoup plu et je m'y suis très vite senti comme chez moi. Lors de mon séjour, j'ai constaté qu'il manquait un certain contrôle en ce qui concerne la gestion des bars ici. D'où m'est venue l'idée de lancer Bar District pour apporter mon expertise à Maurice.

Quelles sont les activités de Bar District?

Bar District est une société d'import/export, spécialisée dans le contrôle de débit de boissons. Nous proposons principalement le Control Master, un système pour contrôler le débit de toutes les boissons servies. Le système prend en charge toutes les bouteilles de votre bar, dose et enregistre tous les verres d'alcools servis au millilitre près. Les bouchons sont installés et scellés sur vos bouteilles. Ainsi, aucun verre ne peut être servi sans être comptabilisé par le système. En somme, votre bar est sécurisé



Que ce soit à Maurice ou dans le monde entier, il ne faut pas oublier que la restauration comporte des métiers qui nécessitent une formation, comme n'importe quel métier, afin de le faire correctement...



100%.

D'autre part, cela vous aide à gérer les stocks correctement, éviter les vols, les négligences et les surdosages. Le Control Master vous permet également de connaître, exactement et quand vous le désirez, le montant de vos ventes et les quantités en chiffre d'affaires et en litres servies par alcool. Ainsi, la gestion des stocks et des approvisionnements est simplifiée. C'est un système déjà très répandu en France.

Il existe d'autres systèmes de gestion de bars, mais ils sont beaucoup plus onéreux et fonctionnent avec la caisse. Bar District propose un système complètement autonome de la caisse à un prix raisonnable. Evidemment, Control Master vous permet de faire un meilleur comparatif avec la

Pourquoi l'île Maurice ?

Pour son climat, la gentillesse de sa population, sa fiscalité. Je parle de fiscalité, même si je ne suis pas là pour ça. Je viens d'un paradis fiscal où j'avais zéro impôts. Le principal est que je me sente bien à Maurice.

Maurice, c'est le paradis ?

Oui !

Qui est Sylvain en intimité ?

caisse.

Tenant compte de votre expérience dans le monde de la restauration et de la nuit, quelle est votre appréciation de ce secteur à l'île Maurice ?

C'est une question complexe. Je viens d'un endroit où la night life est assez huppée et luxueuse, avec des endroits fréquentés par une clientèle plutôt aisée. Personnellement, je trouve qu'il y a un manque d'endroits « Chics & Cosy » sur l'île.

Bien sûr, je n'oublie pas que nous ne sommes pas à St Tropez ou à Miami (rires). C'est d'ailleurs pour ça que je suis là ! Il faut évidemment garder la « Mauritian Touch », cependant, je pense qu'il y a quelques lacunes au niveau créativité.

Que ce soit à Maurice ou dans le monde entier, il ne faut pas oublier que la restauration comporte des métiers qui nécessitent une formation, comme n'importe quel métier, afin de le faire correctement... on ne s'improvise pas serveur, barman ou cuisinier en pensant que c'est facile !

Il y a évidemment des lieux où le personnel et le service sont très professionnels, que ce soit dans les hôtels ou dans les bars/restaurants. Néanmoins, même à Grand-Baie - qui est censé être l'endroit qui bouge le plus en termes de night life - je trouve qu'il n'y a pas de grand choix, finalement. Je parle uniquement de mon expérience dans les quelques endroits que j'ai fréquentés à Maurice. Je ne connais pas tous les établissements du pays non plus. Le pouvoir d'achat de bon nombre des Mauriciens a augmenté. Leurs goûts et attentes évoluent. Il y a une clientèle de plus en plus en recherche de qualité. Encore une fois, c'est un avis très personnel.

Quels sont vos futurs projets ?

Je vais me tourner vers la création d'un lieu en ligne avec ce que je viens de vous dire. Ce sera un établissement dirigé vers une prestation apéritif chic. Je ne peux pas vous en dire plus pour le moment...

Je suis quelqu'un de simple, qui aime profiter de tous les plaisirs que la vie peut offrir. Disons, un « bon vivant » ! Pour le moment, je fais passer ma vie professionnelle avant ma vie personnelle. J'aime le monde de la nuit, que ce soit pour en profiter ou pour le travail.

Un mot ou une phrase préférée

On a deux vies, la deuxième commence lorsqu'on se rend compte que l'on en a qu'une ! -Confucius-

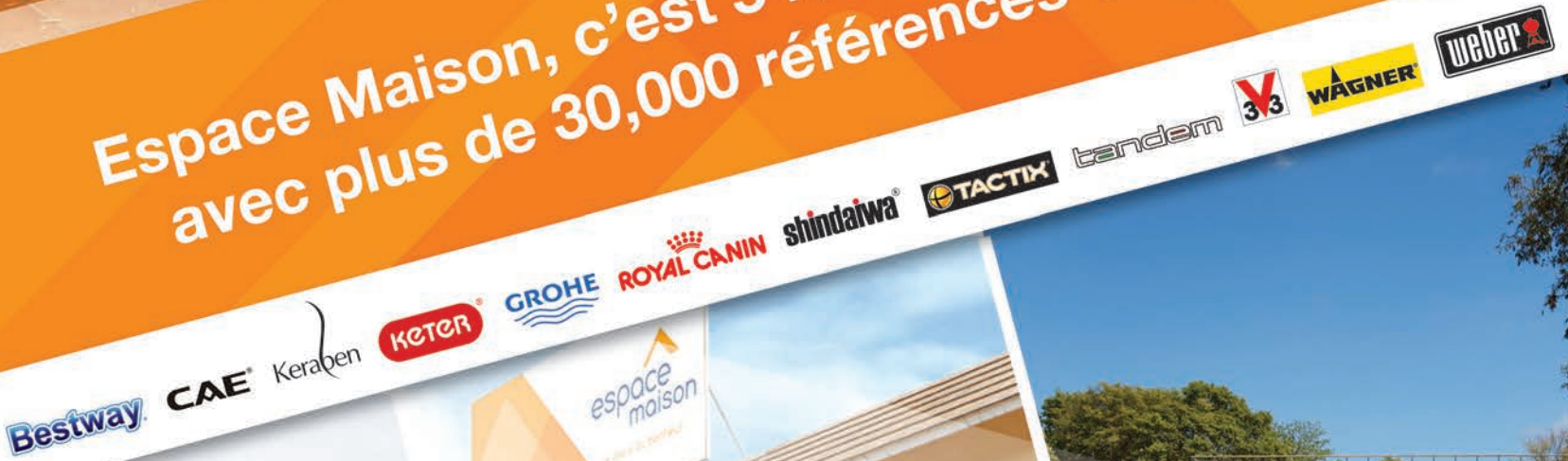




**espace
maison**

le choix du bonheur

Espace Maison, c'est 5 magasins à travers l'île
avec plus de 30,000 références de produits



TAMARIN
La Place Cap Tamarin
Tél : 483 4629

TRIANON
Trianon Shopping Park
Tél : 401 6950

FORBACH
Autoroute du Nord
Tél : 266 3913

FLACQ
Boulet Rouge
Tél : 402 2567

G.CAILLOUX - MA JARDINERIE
Gros Cailloux, Petite Rivière
Tél : 238 5563



Humans into the Pride

DATE : 4 JUIN

Lieu : Caudan Waterfront Port Louis -

Horaire : 10h00

11ème Marche des Fiertés LGBT : Cette année, la Pride se réinvente !



Crazy Pride Night

DATE : 4 JUIN

Lieu : Shout Club, Flic en Flac - Horaire : 22h00

Rejoignez-nous pour l'explosion LGBT de l'année !!!
Billets : Prévente uniquement pendant la LGBT Pride March à notre stand au Caudan Waterfront à partir de 10h à 16h: Rs 250 (avec un Rainbow Welcome Cocktail !) or Rs 200 (sans Cocktail)
A la porte : Rs 300 (avec le Rainbow Welcome Cocktail !) ou Rs 250 (sans Cocktail)

JACK LOVERS NIGHT

DATE : 11 JUIN

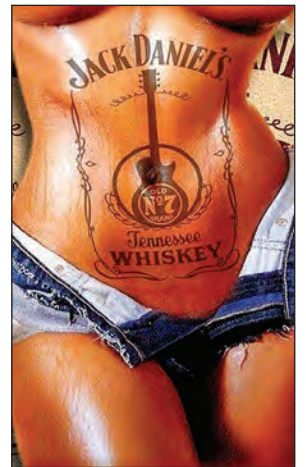
Lieu : ALTITUDE Private Club, Ebène -

Horaire : 20h30

GL EVENT et toute son équipe vous invite à la soirée JACK LOVERS à l'Altitude Night Club. Nous aurons le plaisir de vous faire déguster la nouvelle boisson Jack Daniel's Honey. Les meilleurs tubes du moment avec nos résidents : Nick Farrell & Djerry Anna.

Code vestimentaire : blanc ou noir.

Prix : Rs 200 (A la porte)



LABELLE KAANG

DATE : 11 JUIN

Lieu : Institut français de Maurice, Rose-Hill - Horaire : 20h00

Grand vainqueur du Prix Musiques de l'océan Indien 2015, Labelle revient électriser la scène de l'IFM le 11 juin. Sacré deux fois à la cérémonie des Voix de l'océan Indien 2014 (meilleur artiste de musique électronique et meilleur clip), il nous présentera son nouveau projet KAANG en duo avec le chanteur sud-africain Hlasko. Un mixe qui unit les rythmes traditionnels de la Réunion, du Lesotho à l'aspect futuriste de son électro expérimentale.

Billets en vente à l'IFM - Rs: 50/100/250

www.institutfrancais.mu



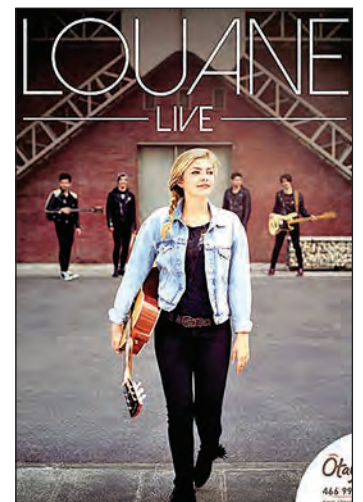
Louane Live

DATE : 19 JUIN

Lieu : Trianon Convention Centre, Trianon - Horaire : 18h00

Chanteuse et actrice française, Louane fait partie d'une génération brillante, enthousiaste et dynamique. Elle s'est fait remarquer en 2013 dans le télé-crochet The Voice, la plus belle voix et obtient une plus grande notoriété en 2014 grâce à son premier rôle dans le film La Famille Bélier, qui lui vaut notamment le César du meilleur espoir féminin en 2015. Ses chansons sont comme elle des concentrés d'émotions où sa voix douce et rauque porte ses mélodies entêtantes. Son premier album, Chambre 12, sorti le 2 mars 2015, lui permet de faire une entrée fracassante sur la scène pop. Cet album est le plus vendu de l'année en France et il obtient la Victoire de l'album révélation de l'année en février 2016.

Otayo : 466 99 99



Tournoi Rugby World Club 10

DATE : DU 18 AU 19 JUIN

Lieu : Stade Anjalay, Belle Vue, Mapou - Horaire : de 10h00 à 19h00 - Les portes ouvrent à 08h30

Le World Club 10s sera une fois de plus soutenu par des tournois de clubs amateurs, des universités, des équipes féminines, et des groupes de tranche d'âge. Les organisateurs attendent une forte participation principalement de l'Australie et de la France.

Le World Club 10s 2016 est organisé par Carinat Marketing et sponsorisé par la Mauritius Tourism Promotion Authority, Air Mauritius, et Beachcomber Hotels, avec le soutien de la World Rugby et Rugby Union Mauritius.

Appartenant et organisé par Carinat Sports Marketing, le World Club 10s est un tournoi de rugby international composé de huit équipes de 10 joueurs, qui regroupe des clubs de rugby majeurs à travers le monde. La deuxième édition aura lieu au Stade Anjalay à Maurice du 18-19 juin 2016. Les clubs sont compris de Cell C Sharks (Afrique du Sud), RC Toulon (France), Aquis Brumbies (Australie), et Stade Français Paris (France). Chaque équipe jouera six matchs de 20 minutes sur le week-end, soit deux tournois de groupement de quatre 'round-robin' le samedi et 12 matchs knockout le dimanche. Les sponsors sont la MTPA, Air Mauritius,

et Beachcomber Hotels.

NON NUMEROTE Non couverts, sur le béton Zones Est, Nord et Sud.

Rs 300 / 1 journée

Rs 500 - pass 2 journées

12 GRATUIT SANS BILLET

GRADINS GRANDSTAND

Sièges coquilles, numérotés, couvert en partie

Rs1400 (35 EUR) / journée

Rs 2000 - pass 2 journées

GRADINS HOSPITALITY

Sièges numérotés, déjeuner gourmet, apéritifs inclus sous la masquise Hospitality, bar sur le stade près des sièges et boissons incluses. (Bières vins jus et boissons gazeuses Rs 120,000 (3000EUR) - Table de 10 pour le week end sous la marquise

Rs 14,000 (350EUR) - Tarif Individuel - 2 journées.

www.worldclub10s.com

Otayo : 466 99 99



LUDO le Dodo 

NOUVEAU



Un album-éveil
tout pimpant de couleurs et de petites questions
pour inviter les tout-petits à jouer avec les mots.



Chouette, c'est la fête ! Ludo fête ses trois ans, l'occasion pour le petit dodo de nous présenter sa famille et ses amis venus lui souhaiter un bon anniversaire.

LUDO le Dodo est un album-éveil tout pimpant de couleurs né sous la plume de Céline Chowa et le pinceau de Henry Koombes.




Un savoureux moment de lecture en compagnie de notre oiseau légendaire.
LUDO le Dodo est disponible en versions française et anglaise.

Disponible dans les librairies et supermarchés.

Éditions VIZAVI - Tél : +230 211 24 48 - Fax : +230 211 30 47
Email : info@vizavi.mu - www.vizavi.mu

 *La Demeure Saint Antoine* 





Poussez la grille de cette belle Demeure cachée pour un déjeuner, dîner, une réception privée, mariage, anniversaire, ou y passer une nuit

Restaurant ouvert du Mardi au Samedi pour déjeuner et dîner sur réservation
Tel: +230 28 21 823 - info@lademeuresaintantoine.com
Royal Road, Goodlands, Mauritius Island

Sensuous | Stylish | Superb




No compromise on quality
It's a must to visit us


Alchemy
RESTAURANT - LOUNGE - BAR

 [/alchemy.mu](https://www.facebook.com/alchemy.mu)

Bistrot & Seafood | Happy Hour Every Friday | Lounge | Live Music | Cocktails | Wedding | Birthday Party





Book now ALCHEMY - La Salette Road - Grand Baie - Mauritius | 263 31 61 / 52 50 19 90 | alchemy.mu@gmail.com



« **E**nsam, anou vey nou lagon », soit « Ensemble, protégeons nos lagons ». C'est le message que veulent faire passer Vanina Harel, réalisatrice de films sur l'environnement, et Zara Currimjee, membre de la plus grande organisation internationale pour la protection de l'océan : Oceana. Les deux jeunes Mauriciennes, qui travaillent à Washington aux Etats-Unis, sont revenues aux pays, pour faire passer leur message et ont parcouru les quatre coins de l'île durant le mois de mai. « *En tant que Mauriciens, nous avons tous une connexion très solide avec la mer. Cependant, le lagon que nous connaissons risque d'exister uniquement dans nos souvenirs* », dit Vanina Harel.

Vey Nou Lagon emmène le spectateur à la rencontre de Georgie, Fi, Arlette, Jean T, Daniel entre autres, qui racontent l'histoire de nos lagons et décrivent l'état actuel de dégradation de l'océan. Ces pêcheurs de Maurice et de Rodrigues nous proposent des solutions et inspirent chacun d'entre nous à prendre des mesures simples pour changer le cours des choses. « *Avec des mesures telles que l'interdiction des sacs en plastique et la première fermeture nationale de la pêche à l'ourite (poulpe), on pourrait, cette année, assister à un inversement de la tendance. Vey nou Lagon vient à un moment très opportun et sera un outil efficace pour faciliter les efforts pour la protection de nos lagons, à l'échelle nationale* », confie Zara Currimjee.

Objectif : Sensibilisation et protection

L'objectif de ce documentaire est de transmettre aux Mauriciens un message fort sur l'utilisation durable des ressources marines du pays. « *Les expériences personnelles des pêcheurs vont davantage émouvoir le public qu'une liste de données statistiques et des photos de nos lagons épuisés* », explique Vanina Harel.

C'est effectivement le cas ; différents intervenants ont partagé leurs sentiments sur la situation de nos lagons, durant la session de présentation précédant la projection du film. Le ministre de l'Environnement, Alain Wong, a fait de tristes constations lors de son allocution. « *Nous avons détruit nos lagons par cupidité et par gourmandise. Nous ne savons pas que*

VEY NOU LAGON

Empêchons nos lagons de devenir qu'un vague « souvenir »

Vey Nou Lagon, le court-métrage 100% mauricien, réalisé par Vanina Harel et Zara Currimjee, a été présenté en avant-première le lundi 2 mai à Bagatelle. Ce film, le premier dans son genre, met en avant les opinions des pêcheurs locaux et implique toutes les parties prenantes sur l'utilisation durable des ressources marines du pays.



les ressources étaient inépuisables. Il y a trop d'activités dans nos lagons. De nombreuses espèces ont disparues de nos eaux... Je suis persuadé que les bateaux ne peuvent pas naviguer n'importe où. Il faut mettre en place des zones navigables. J'appelle à l'effort collectif. Protégeons nos lagons. Il faut inclure ces initiatives à l'école. Il faut que la nouvelle génération préserve ce qui en reste » a-t-il plaidé. Son appel a été entendu. Présente à la soirée, la ministre de l'Education, Leela Devi Dookun-Luchoomun, a annoncé la projection du film-documentaire Vey nou lagon dans les écoles du pays. C'est peut être le début du changement. A bon entendeur...



POUR PLUS D'INFORMATIONS ET FAIRE DES DONNS

Le DVD du film est déjà disponible. Vous pouvez également contacter Zara ou Vanina pour des sessions de visionnage dans votre région.

Internet : www.veynoulagon.com

Facebook : Vey nou Lagon

E-mail : Zara Currimjee (zara.currimjee@gmail.com)

Vanina Harel (vaninaharel@gmail.com)

FERMETURE DE LA PÊCHE AUX OURITES

En effet, une campagne de sensibilisation sur la fermeture de la pêche aux ourites auprès de la communauté des pêcheurs a été lancée en avril. Financé par le Programme Smart Fish de la Commission de l'océan Indien (COI) et mis en œuvre par la Mauritius Marine Conservation Society, cette initiative prendra effet du 15 août au 15 octobre 2016. L'objectif de cette campagne est de sensibiliser les pêcheurs sur les bienfaits de cette fermeture sur l'écosystème marin. Cette période de deux mois, durant laquelle les habitants des villages s'abstiendront de pêcher, facilitera le renouvellement du stock de l'espèce. Cela pour une meilleure durabilité du stock d'ourites.

Vey nou Lagon démontre, via des témoignages de « *piqueuses d'ourites* » rodriguaises, les bienfaits indiscutables de cette fermeture de pêche à Rodrigues. « *Cette fermeture est plus compliquée pour les Rodriguaises que pour les pêcheurs Mauriciens, car ces dernières ne vivent que de cette activité. Toutefois, elles ont compris que fermeture était un investissement. Cette fermeture leur a rapporté Rs 350 millions supplémentaires de bénéfices sur une saison. Le ministère de la Pêche a décidé de le faire à l'échelle nationale. J'espère que les Mauriciens seront aussi disciplinés qu'à Rodrigues* », a déclaré Jean Claude de l'Estrac, secrétaire général de la COI, lors de la première de Vey nou lagon.



MAURITIAN WILDLIFE FOUNDATION

Zoom sur le TAMBALACOQUE

Sideroxylon grandiflorum, Dodo Tree (An.), arbre du dodo, tambalacoque (Fr./Cr.), tambalacok (Cr). Endémique de Maurice

Classification : En danger

Le tambalacoque est un arbre d'une grande longévité, endémique (unique) de Maurice.

Le tambalacoque est un arbre qui peut atteindre plus de 15m de haut dont l'écorce se détache par plaques fines et irrégulières. Il était apprécié pour son bois. Les jeunes feuilles sont pubescentes (fin duvet sur la feuille) et d'un brun dessous. Les feuilles adultes sont glabres (sans poils), effilées à ovales. Les plantules ont des feuilles plus effilées et pointues. Les fleurs du tambalacoque sont hermaphrodites, c'est-à-dire, ayant les organes mâles et femelles sur la même plante. Le fruit est long de 5cm à péricarpe (paroi du fruit) charnu. A maturité le fruit devient vert-clair, et contient une grosse graine globuleuse extrêmement dure.

En 1973, on pensait que cette espèce était en voie de disparition. Dr Stanley Temple, éminent scientifique américain, émis l'hypothèse que le tambalacoque et le dodo était étroitement liés. D'après Temple, le dodo mangeait le fruit du tambalacoque



et ce n'est qu'en passant par le tube digestif de l'animal que les graines germaient. Il fut par la suite démontré qu'on pouvait parvenir au même résultat en faisant manger les fruits par des dindons. Si ceux-ci ne sont guère intéressés par les fruits du tambalacoque, ils sont bel et bien tentés par les graines. Ces dernières germent après être passées dans leur gésier. On obtint des résultats similaires en pépinière.

Par ailleurs, la nécessaire interven-

tion du dodo dans le processus naturel de germination a été contestée, certains chercheurs estimant que la prétendue disparition de l'arbre avait été exagérée, d'autres suggérant que d'autres animaux endémiques disparus tels que les tortues géantes (*Cylindraspis* spp.) ou perroquet bleu (*Lophopsittacus mauritiana*) participaient auparavant à la dispersion des graines.

Certains experts ont surtout établi que si les tambalacoques sont effectivement en déclin rapide, de nombreux spécimens ont poussé depuis la disparition du dodo. La raréfaction de l'arbre serait plutôt due à la concurrence avec les plantes exotiques et envahissantes et à l'introduction de destructeurs de plantules (cochons marrons et cerfs) et destructeur de fruits et branches d'arbres (singes). La thèse de la relation exclusive entre le dodo et le tambalacoque, bien que critiquée et démentie depuis qu'elle a



été émise, est entrée dans l'imagination populaire et difficile d'éradiquer, d'où la persistance de son nom commun 'dodo-tree' et 'arbre du dodo'.

Le tambalacoque pousse aujourd'hui dans les forêts d'altitude comme à Macchabé, Mare Longue et Brise Fer ou sur la Montagne du Pouce. On ne retrouve que des arbres âgés dans les forêts, avec peu de régénération. De nombreuses tentatives de propagation ont réussi mais avec un taux de germination faible, due aux micro-organismes saprophytes qui envahissent le fruit. L'avenir du tambalacoque reste la réhabilitation des forêts ou elle persiste en enlevant des espèces envahissantes telles que la goyave de chine (*Psidium cattleianum*) et le privet (*Ligustrum robustum*), réduction de l'impacte des animaux prédateurs, protection des plantes, graines et plantules, et propagation en pépinière suivi de réintroduction dans des aires protégées.

PRIX INDIANAPOLIS 2016

Carl Jones reçoit une grande distinction internationale

Le Prix d'Indianapolis 2016 a été décerné au Professeur Carl Jones, Directeur Scientifique de la Mauritian Wildlife Foundation et du Durrell Wildlife Conservation Trust, pour ses victoires mémorables à sauver des espèces et dans la restauration des écosystèmes.

Il a été identifié parmi les principaux défenseurs de l'environnement du monde, dédié à sauver des espèces en voie de disparition et a remporté le prestigieux prix d'Indianapolis 2016. Depuis plus de 30 ans, le Professeur Carl Jones travaille pour restaurer la faune des Îles Mascareignes. La Crécerelle de Maurice, le Pigeon Rose, la Grosse Cateau verte, la Roussette de Rodrigues, ainsi que des dizaines d'autres plantes et animaux auraient disparu à jamais, sans son dévouement à la préservation de l'écologie et des espèces indigènes de l'île Maurice et Rodrigues.

Le prix d'Indianapolis rend hommage à une personne qui a apporté une contribution extraordinaire aux efforts de conservation, portant sur une ou plusieurs espèces animales. Ce prix biennal attire l'attention du monde vers la cause de la conservation des animaux et les hommes et



les femmes courageux, talentueux et dévoués, qui passent leur vie à sauver des espèces animales en voie de disparition de la Terre.

« Il s'agit de ma troisième nomination et je m'en réjouis, car elle reconnaît le travail de toute une vie à Maurice, en collaboration avec la MWF et le National Parks and Conservation Service de l'Etat mauricien, avec qui je dois partager cette reconnaissance.

Je suis heureux, car cette nomination reconnaît le travail accompli sur des espèces comme la Crécerelle de Maurice, le Pigeon Rose et les reptiles de l'île Ronde. La plupart des autres nominés pour prix travaillent sur des espèces de plus haut profil comme les éléphants, les tigres, les ours polaires et les lému-riens. Toutes les espèces sont importantes et il ne faut pas penser uniquement au grand et spectaculaire. Le



travail que nous avons effectué ici, à l'île Maurice, est d'une grande importance internationale démontrant comment nous pouvons rétablir les populations d'espèces réduites à des populations minuscules. Ce travail est une vitrine importante, aujourd'hui, largement cité et copié dans d'autres pays », avait-il déclaré à La gazette, lors de sa nomination en décembre 2015.



© La gazette - Sarah Chiche



PRIS SUR LE VIF: Un groupe de dauphins nagent au large de la baie de Tamarin - La Preneuse.
 Merci à notre fidèle lectrice, Sarah Chiche, de nous avoir envoyé cette belle photo illustrant ces magnifiques mammifères marins.

L E C O I N K R E O L

Les plats mauriciens :
3ème et dernière partie

Qu'est-ce qu'il y à manger ?
Ki ena pou manze ?

Souvenez-vous : le mois dernier nous vous avons expliqué les différences entre kari et curry. Nous avons également parlé du fameux rougay, qui accompagne les viandes, les poissons et les fruits de mer. Vous également appris que les Mauriciens ont pour habitude, chez eux, de tout mettre dans la même assiette. Donc, pas d'entrée ni de plat principal. Dans la précédente édition, vous avez également pu en lire d'avantage sur les accompagnements. Ce mois-ci, nous terminons ce chapitre avec les accompagnements secondaires.

C'est au rayon des légumes que vous trouverez les accompagnements que nous décrirons comme secondaires. Ce sont de petits à côtés, sans lesquels un Mauricien affirmera ne pas pouvoir manger. Attention, ceux-ci sont pimentés. Allez-y doucement, du moins au début, si vous n'êtes pas



habitué aux plats relevés.

On trouve d'abord comme accompagnement secondaire le **satini** (« chatini » en français mauricien), prépare à base de pommes d'amour (une variété locale de tomates). Il s'agit de tomates hachées très finement avec des piments et des oignons. Le **satini pom damour** (chitini de pomme d'amour) se marie très bien avec les kari. Les **zasar**, achards de légumes méritent également le détour : carottes, choux, haricots verts sont coupés en julienne et cuisinés avec du safran, du piment, de l'huile et de la moutarde en grains. Cette préparation est valable pour les mangues vertes et autres fruits acidulés.

Si vous avez de la chance, un de vos hôtes vous fera l'honneur de vous offrir l'honneur de vous offrir un peu d'achards de mangues vertes (souvent préparés en début d'année, qu'on laisse fer-



menter pou manger en fin d'année). Avant votre départ, certains de vos hôtes se feront le plaisir de vous donner **de-trwa po zasar**, quelques pots d'achards, (littéralement, deux-trois pots (d')achards). Ils supportent très bien le voyage, mais faites attention à les emballer très soigneusement. Si un pot s'ouvre ou se casse, c'est la catastrophe pour vos affaires !

Enfin, n'oublions pas la partie « forte » des accompagnements secondaires : le pima kraze ou pâte de piments (littéralement des piments écrasés), disponible sous différentes formes – petits piments verts, piments rouges ou en achards. Encore une fois, attention, les piments sont petits mais... costauds !

NOTE : En créole mauricien, les « e » se prononcent « é ».

ANNÉE INTERNATIONALE DES LÉGUMINEUSES

Diane Desmarais : « Un légume sec est l'alternative idéale à la viande. »

2016, marque l'année internationale des légumineuses, proclamée lors de la 68ème Assemblée générale des Nations Unies. Souvent appelées les légumes secs ou grains secs, les légumineuses désignent des graines comestibles présentes dans les gousses. La nutritionniste Diane Desmarais nous fait le point sur les avantages nutritionnels de ces légumes secs.

Qu'appelons-nous légumineuses ? Que sont-elles ?

On compte environ 13 000 espèces de légumineuses dans le monde entier. Les légumineuses sont des plantes à fleurs et se caractérisent par des fruits sous forme de légumes secs, formes de deux gousses réunies renfermant plusieurs graines. Seules une cinquantaine d'espèces ont un intérêt alimentaire. Ces plantes sont les plus riches en nutriments et contribuent le plus à nourrir l'humanité, avec les céréales. Certaines légumineuses s'utilisent comme des fruits (tamarin, caroube, pois-doux...), comme légumes verts (petits pois, fèves...) et comme fruits secs (cacahuète – et non, ce n'est pas une noix !).

Quelle est l'importance des légumineuses dans notre alimentation ?

Les légumes secs sont très nourrissants et se qualifient aussi comme aliments curatifs de certaines maladies. Les nutriments qu'on y retrouve, surtout, sont les protéines, les vitamines du groupe B (sauf la vitamine B12 qui est généralement difficile à trouver dans les végétaux, à moins de compenser avec des légumes verts à feuilles comme les brèdes, les épinards, les fanes de betterave, le kale – une variété de chou frisé ...), le magnésium et le calcium, le phosphore (trois éléments constituant nos



os et nos dents), le fer, le potassium et le zinc, les fibres et les glucides.

Un légume sec est l'alternative idéale à la viande. Hormis la vitamine B12, combiné avec une céréale complète, on bénéficie d'un apport similaire en nutriments. En termes de protéines, on a environ 9 g de protéines par 100 g de légumes secs. Afin de retrouver les acides aminés essentiels nécessaires à notre santé, il suffit de combiner un légume sec à une céréale complète. Ainsi, l'apport est assuré. Par exemple, les légumes secs sont riches en lysine, les céréales en méthionine : en combinant les deux, on complète les apports nutritifs.

De par leur apport en fibres (5-8g pour 100g, l'apport journalier recommandé étant de 30 g par jour), les légumes secs améliorent et maintiennent un transit intestinal suf-

fisamment court et régulier. Cela diminue les risques de cancer du côlon et sont parfaits dans un régime anti-cholestérol. Les fibres absorbent l'excès de cholestérol dans les intestins. De plus, leur apport en potassium et leur faible taux de graisses (0.1-0.7 g pour 100 g) en font un aliment sain pour l'hypertension (à condition de ne pas y rajouter trop de sel !) et le système cardio-vasculaire en général.

Leur Indice Glycémique (IG) est faible. Ils sont donc conseillés pour les diabétiques et la perte de poids. Ils fournissent de l'énergie (sous forme de glucides) graduellement, évitant les pics de glycémie et d'insuline et ainsi les coups de barre et les fringales. Ils diminuent aussi le risque de formation de calculs biliaires, en éliminant les sels biliaires (à travers le transit intestinal).

Comment consommer les légumineuses pour en tirer tous leurs bienfaits ?

Il est obligatoire de les faire bien cuire. Ma méthode favorite et celle qui respecte le plus l'aliment dans la cuisson, est la cuisson vapeur : après avoir fait tremper les légumes secs pendant une nuit dans de l'eau filtrée, il suffit ensuite de les cuire dans un panier vapeur pendant 15 à 20 minutes, selon le légume sec. La co-

cotte-minute produit trop de chaleur, ce qui détruit des nutriments et active les enzymes « destructeurs ».

Sont-elles conseillées à tous ?

Presque tous. Les légumes secs sont à éviter si on les digère mal, ballonnements et flatulences, par exemple et si on souffre d'acide urique ou de crises de goutte.

Est-il vrai qu'il faut rincer plusieurs fois les légumes secs (même en conserve) pour mieux les digérer ?

Non, on les digère mieux s'ils sont bien cuits et si on enlève les cosses.

Les légumes secs frais apportent-ils un meilleur apport nutritionnel que ceux en conserve ?

C'est la méthode de cuisson qui va déterminer la différence. L'inconvénient d'un aliment dans une boîte de conserve est qu'il contient souvent trop de sel. On craint aussi la présence du bisphénol A, perturbateur endocrinien. En règle générale, un aliment frais ou surgelé contient plus de nutriments qu'un aliment mis en conserve.





La Poste à Maurice

De passage ou résident à l'île Maurice, pour le boulot ou le plaisir, le courrier est un moyen de communication universel, commode, rapide, parfois couteux, mais fiable. Les services postaux sont très bien installés à l'île Maurice et existent depuis plus de deux siècles.

La Poste (Mauritius Post) est l'une des plus anciennes institutions du pays. Elle a été créée en 1772. Néanmoins, le premier bureau de poste de l'île, le General Post Office, a été construit en 1868, sous la colonisation française. Aujourd'hui, le bâtiment abrite un musée postal qui rappelle que Maurice a été la première colonie et l'un des cinq premiers pays au monde à avoir émis un timbre-poste, en 1847.

Elle compte 101 bureaux de poste dans l'île, cinq à Rodrigues et un à Agaléga. Elle manipule 70 millions de lettres et 20 000 colis expédiés de et vers Maurice annuellement, soit plus de 300 000 lettres par jour. Les délais d'acheminement du courrier sont très variables, surtout en fin d'année, et peuvent parfois durer plusieurs semaines.

Vous pourrez également acheter des cartes postales sur place et les expédier à vos proches à des prix très raisonnables. En général, il faut au moins cinq jours pour acheminer une lettre de Maurice vers l'Europe. Dans d'autres cas, il faut compter entre 10 et 14 jours pour que vos cartes postales arrivent à destination. Pour un courrier rapide, il est possible de recourir aux opérateurs de courrier express présents sur l'île, notamment DHL, FedEx, UPS, Aramex et TNT.

De par sa proximité avec les habitants, la Poste a étendu ses services au fil des années. Ainsi, il est également possible d'y régler, entre autres, ses factures d'eau, d'électricité et de télé-

BON À SAVOIR

LETTRE ENREGISTRÉE

Une lettre enregistrée (prix 17 roupies pour Maurice) peut inclure:

- un chèque ou un dividende de souscription non franchi ou payable à l'ordre
- monnaie, billets de banque ou note de monnaie
- pierre précieuse ou des bijoux
- tout autre objet de valeur

Liste des articles interdits à l'importation (ou en transit) ou admis conditionnellement

- Animaux vivants
- Viandes et abats comestibles
- Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques
- Lait et produits de la laiterie; œufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale non dénommés ni compris ailleurs

phone. Avec le E-service, transférer de l'argent d'un bureau poste à un autre (minimum 200 roupies et maximum 10 000 roupies) est également possible.

Timbres et tarifs

Les timbres, qu'ils soient à destination nationale ou internationale, varient selon le poids du courrier. Pour un destinataire national, le prix d'un timbre est à 10 roupies pour 20 grammes. Compter une roupie de plus et pour chaque 20 grammes additionnelles. Pour un destinataire en Europe, par exemple, le prix est à 18 roupies pour cinq grammes et 13 roupies de plus pour chaque 10 grammes additionnelles. Une lettre recommandée, ayant un destinataire se trouvant à l'étranger, coûte 50 roupies, en plus

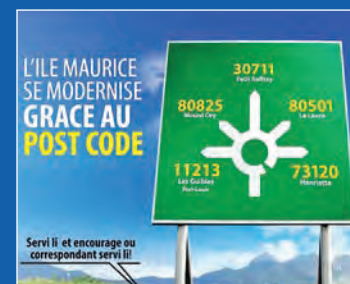
du prix initial.

Les timbres peuvent également être achetés dans les magasins de souvenirs. Le prix d'une petite boîte varie en fonction du poids de celle-ci. De 13 roupies pour les 20 grammes allant jusqu'à 84 roupies pour les 2 000 grammes. Pour les philatélistes, le Musée Postal se situe dans la capitale (à côté du Caudan Waterfront). La boutique du musée propose différentes collections de timbres et de livres sur l'histoire de la poste à Maurice.

Horaires :

Les services postaux sont opérationnels du lundi au samedi. Les bureaux de poste sont ouverts de 8h15 à 11h15 et de 12h00 à 16h00 en jour de semaine et de 8h15 à 11h45 le samedi.

CODE POSTAL



La Mauritius Post a récemment mis en place le système du Code postal à l'île Maurice. Une nouveauté qui s'inscrit dans un élan de modernisation, permettant enfin de remplir les cinq cases des codes postaux internationaux pour les formulaires administratifs en ligne.

A quoi correspondent les 5 chiffres :

- Le 1er chiffre indique le District
- Les 2e et 3e chiffres : la ville ou le village
- Les 4e et 5e chiffres : la localité, le lieu dit ou la zone industrielle

Quelques exemples :

- Grand Baie : de 30501 à 30551
- Flic-en-Flac : de 90501 à 90521
- Mahébourg : de 50801 à 50823
- Port-Louis : de 11201 à 22818
- Triplet : de 21501 à 21509
- Trou-aux-Biches : de 22301 à 22322

Vous trouverez la liste complète des codes postaux de l'île Maurice sur le site internet de la Mauritius Post : www.mauritiustpost.mu

Mauritius Post Ltd
Tél : (230) 208 0033



L'AGRICULTURE À MAURICE

L'île Maurice se met au bio ?

Le monde est en guerre contre l'usage excessif de pesticides et d'autres produits chimiques dans les cultures. Ce mouvement a atteint notre île et l'Etat Mauricien s'est fixé un objectif : 50% de notre production agricole totale aux normes de l'agriculture biologique en 2020. Plusieurs projets sont en chantier afin de relever ce défi, que les acteurs du secteur bio trouvent ambitieux et difficilement réalisable. En même temps, une confusion règne dans le pays, entre agriculture biologique et raisonnée. Constat.

Le 9 mai 2016, le gouvernement a émis un communiqué invitant les agriculteurs à bénéficier du Bio-Farming Promotion Scheme, dans le but d'encourager le développement de l'agriculture bio à échelle commerciale. Tous ceux voulant bénéficier de ce programme de formation et de financement devront se plier aux normes de certification MauriGap 1. Ils devront implémenter ces normes dans leurs cultures dans une période ne dépassant un an. Les normes MauriGap 2 et 3 suivront et les agriculteurs embarqués dans ce programme devront également être certifiés à ces normes.

Lors du lancement d'une session de formation des instructeurs au programme « Bio-Farming : MauriGap Level 1 », Mahen Seeruttun, le ministre de l'Agriculture, avait indiqué que « nous devons encourager les agriculteurs à shifter de l'agriculture conventionnelle, actuellement basée sur l'usage excessif d'intrants chimiques, vers l'agriculture biologique ». Cependant, il avait ajouté c'est un long procédé. « Afin de démarrer cette conversion, le ministère a développé la norme MauriGap 1, qui est la norme de base pour la production



sous les systèmes agricoles bio. »

Confusion

Cependant, lors de notre enquête, nous avons compris que la norme MauriGap n'est pas une norme de l'agriculture biologique, mais de l'agriculture raisonnée. « Le Bio-Farming, est un programme lancé pour soutenir la vision d'une île Maurice propre sans intrants chimiques. Il englobe aujourd'hui le projet de la Smart agriculture qui prône une agriculture raisonnée permettant la conversion en douceur des cultures conventionnelles vers l'agriculture organique. Sont aussi

inclus ; le GlobalGap et le MauriGap, deux certifications de production avec usage modérés d'intrants chimiques selon des normes raisonnées », explique Géraldine d'Unienville, présidente de l'association Le Vélo Vert.

Donc, il y aurait une confusion. Ce que le gouvernement qualifie de Bio-Farming, que nous traduisons en agriculture biologique, est en réalité de l'agriculture raisonnée. « Il est évident que consommateur mauricien que nous sommes, on peut s'y perdre. Peut être que le terme Bio-Farming dans ce contexte devrait il être revu et remplacé par un terme moins équivo-

que », avance Géraldine d'Unienville. Malheureusement, nous n'avons pas eu de réponses à nos questions au niveau du ministère de l'Agriculture.

Pour avoir une autre explication, nous nous sommes tournés vers la Chambre d'Agriculture. « Il faut que les choses soient claires, l'agriculture biologique et l'agriculture raisonnée sont deux méthodes de production qui mettent en avant des pratiques agricoles différentes pour la production de nos fruits et légumes. Chaque type de production aura des critères de sensibilité variables sur l'utilisation des intrants tels que semences, engrais ou produits phytosanitaires. L'agriculture bio est un type de production reconnue internationalement mettant en avant des critères de productions très précis avec une élimination complète d'utilisation de produits phytosanitaires chimiques. L'agriculture raisonnée mettra en avant la création de cycles de vie, la remise en place d'écosystèmes pour lutter contre les bio-agresseurs tout en permettant une utilisation judicieuse et raisonnée de produits phytosanitaires », explique Jacqueline Sauzier, secrétaire générale de la Chambre d'Agriculture de Maurice.

Suite page 22





« La majorité des agriculteurs Mauriciens pratiquent l'agriculture conventionnelle et ce n'est qu'une petite poignée qui pratiquent d'autres méthodes d'agriculture tels que la permaculture, le zero budget natural farming ou encore l'agriculture 100% organique », indique Géraldine d'Unienville, présidente de Le Vélo Vert. Cette association a pour objectif de conscientiser les planteurs conventionnels des bienfaits de se tourner vers l'agriculture bio. Elle aide également les petits producteurs bio à faire connaître leurs produits auprès des consommateurs. Principalement, l'association propose à ses adhérents, sur une base hebdomadaire, des paniers garnis de produits provenant de fermes agricoles certifiées biologiques. Environ 250 familles achètent des produits via l'association chaque semaine. Devant la demande croissante pour les produits bio, l'association s'est récemment mis à la production.

Selon Géraldine d'Unienville, environ une quinzaine d'arpents sont répertoriés sous agriculture biologique à Maurice. Ils seraient une douzaine de planteurs regroupés sous des associations, ayant obtenus la certification de la part de l'organisme de contrôle et de certification international Ecocert. Il existe également quelques agriculteurs indépendants certifiés Ecocert, qui en font leur activité première ou secondaire. La plupart des légumes vendus par Le Vélo Vert proviennent des champs certifiés sous la Fondation Ressources et Nature (FORENA), qui s'est engagé dans production de légumes bio depuis 2010. Aujourd'hui, grâce à l'initiative de FORENA, 16 sites, dont Maisons Familiales Rurales et autres APEIM, ont la certification bio Ecocert pour leur production de légumes.

Pour Manoj Vaghjee, président de FORENA, le gouvernement devrait se concentrer sur la mise en place d'une certification et d'un label bio à Maurice. « L'agriculture raisonnée a été arrêtée à l'île de la Réunion, car ils ont trouvé que cela n'avait plus de sens pour eux. Je trouve que c'est dommage que Maurice continue à mettre en place des choses qui ont été rejetées par les autres. Bien sûr, c'est une bonne dé-



Les agriculteurs bio demandent une certification reconnue

A ce jour, il n'existe ni label de certification biologique ni organisme certificateur à Maurice. Néanmoins, certains agriculteurs ont lancé leur cultures bio depuis quelques années et proposent des produits certifiés aux Mauriciens. Ils nous donnent leurs avis sur l'agriculture à Maurice et sur les actions à mener afin d'atteindre l'objectif fixé par le gouvernement. **Par Zubair HANSYÉ**



marche de la part du gouvernement, mais nous pouvons faire mieux et faire de la place pour une agriculture aux normes internationales. » Selon lui, l'agriculture raisonnée comporte ses risques, car il faut avoir un vrai contrôle. Tout comme pour l'agriculture bio qui ne peut exister sans un cahier des charges strictes et une réglementation spécifique. Au cas contraire, tout le monde peut dire que ses produits sont bio.

Le bio viable à Maurice ?

« Si vous entendez par agriculture bio une agriculture sans intrants chimique, oui le projet est viable et nombreux exemples sont là pour nous

“

Nous nous battons pour avoir une certification et un cadre légal. Définissons les choses clairement. Il ne faut pas se limiter avec le MauriGap qui n'est reconnu par personne au monde. Pourquoi ne pas viser plus haut et créer une certification reconnue à l'international?

- Manoj Vaghjee

”



la prouver. Sur notre île avec quelques de nos pionniers et au niveau régional avec Madagascar et l'île de la Réunion. Concernant la culture intensive sur plusieurs dizaines d'arpents, le Maroc, la Russie et la France nous offre suffisamment d'exemples vivants », affirme Géraldine d'Unienville. Par contre, elle indique que le temps de conversion de certains champs mauriciens, ayant été soumis à des anciennes pratiques, doivent d'abord respecter une période de jachère pour se nettoyer des intrants reçus et profiter de cette période pour se « reengraisser » naturellement avec des couverts végétaux adéquats. « Durant cette période de transition, la participation du gouvernement est une aide précieuse pour atteindre l'objectif ».

Cependant, Jacqueline Sauzier explique que l'agriculture bio à Maurice ne semble viable qu'à petite échelle. « Si nous souhaitons produire des fruits et légumes pour nourrir toute la population, il sera nécessaire de travailler sur des superficies plus grandes. Les difficultés de ce changement d'échelle nous amène à faire, dans un premier temps, de l'agriculture raisonnée. Cette agriculture, dans les systèmes actuels, permet une adaptabilité plus facile à certains principes de l'agriculture biologique tout en rassurant le producteur. » C'est le cas avec le projet Smart Agriculture « La première phase de ce projet s'est finie en janvier 2016. Elle nous a permis de faire un état des lieux des pratiques agricoles actuelles et de proposer des solutions pour les améliorer. La deuxième est la mise en œuvre de certaines de ces recommandations apportées suite à la première phase. Elle devrait commencer très prochainement avec la constitution de deux réseaux d'une dizaine de fermes, un géré par le FAREI et l'autre par la Chambre d'Agriculture. Le but est de montrer, sur des échelles différentes, le fonctionnement et la performance de l'agriculture raisonnée. »

Manoj Vaghjee ne nie pas que l'agriculture bio demande du temps et un gros investissement initial, ce qui peut facilement décourager les agriculteurs. « Quand on veut faire du bio, il n'est pas possible de faire des productions en masse. En plus de cela, on ne pourra pas faire de l'agriculture bio partout à travers l'île. La production se fait en fonction de la terre et du climat. Il faut comprendre que certains terrains mettront très longtemps



à se remettre des doses de pesticides et de produits chimiques absorbés. Aussi, certains produits devront être cultivés sous serre. Donc, cela demande des investissements. »

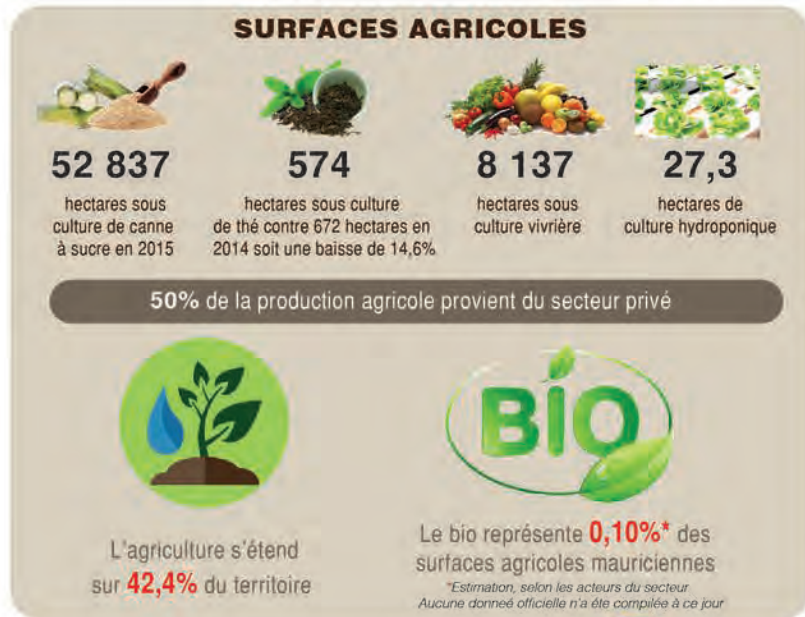
En effet, la situation de l'agriculture à Maurice est plutôt négative. Les terres sont affaiblies et les sols sont appauvris de par l'absence des microorganismes. « Le plus gros souci c'est l'usage irresponsable des pesticides et des engrais chimiques. Cependant, la population commence à être de plus en plus conscientisée. A travers les ateliers de sensibilisation organisés par certaines associations et par le ministère de l'Agriculture, nous voyons une hausse du nombre d'agriculteurs voulant passer de l'agriculture conventionnelle à l'agriculture organique », indique la présidente du Vélo Vert. Donc, il y a de l'espoir. « Il nous a été donné de constater à quel point un sol a la capacité, avec le temps, de se régénérer des qu'il est remis dans de bonnes conditions. Cela a été constaté à plusieurs reprises sur des fermes de l'île de la Réunion, récemment converties en culture organique. »

Ensuite, vient la partie certification. Aujourd'hui, une certification Ecocert peut coûter entre 2 500 à 6 000 euros par site de production. C'est la raison pour laquelle, FORENA a créé une plateforme où la certification est donnée à la fondation. Chaque site certifié paye un pourcentage selon la superficie du terrain et le temps que l'auditeur passe sur le site. « Nous nous battons pour avoir une certification et un cadre légal. Définissons les choses clairement. Il ne faut pas se limiter avec le MauriGap qui n'est reconnu par personne au monde. Pourquoi ne pas viser plus haut et créer une certification reconnue à l'international », demande-t-il.

L'agriculture à l'île Maurice

L'agriculture, qui contribuait jadis 30% au PIB du pays, contribuait à hauteur de 3,4% en 2013, dont 2,2% provient de l'industrie cannière. Aujourd'hui, alors que le gouvernement souhaite redynamiser ce domaine et ajouter des nouvelles normes de production, voici la situation actuelle du secteur agricole à Maurice.

Sources : govmu.org et Statistics Mauritius.



LA CANNE À SUCRE

Première culture mauricienne
Productions agricoles en tonnes

4 009 232 tonnes de cannes à sucre récoltées en 2015 contre 4 044 422 tonnes en 2014 soit une baisse de 0,9%

366 070 tonnes de sucre produites dans les 4 sucreries de l'île en 2015

en comparaison 400 173 l'année précédente soit une chute de 8,5%

6 732 tonnes de thé

Une production vivrière de 100 000 à 110 000 tonnes

42 260 tonnes de fruits produits annuellement



5 000 éleveurs



Autosuffisance avec environ 47 000 tonnes de poulet produit annuellement
250 producteurs d'œufs pour 145 millions d'œufs pondus par an

5 millions de litres de lait représentant 4% de nos besoins en produits laitiers



Les Mauriciens et le bio

Les produits biologiques sont de plus en plus présents sur le marché. En 2016, deux nouvelles enseignes dédiées aux produits issus de la production biologique ont ouvert leurs portes à Maurice. Les grandes surfaces s'y mettent aussi depuis un moment. Comment réagissent les Mauriciens ?



« Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de produits plus sains pour la santé, mais aussi pour l'environnement. La certification des produits est essentielle pour permettre au consommateur de se repérer dans la masse des produits vendus. Les produits certifiés doivent présenter un label afin d'être différenciés des produits conventionnels », indique Jacqueline Sauzier, secrétaire de la Chambre d'Agriculture de Maurice.

Même son de cloche du côté de l'association Le Vélo Vert. « La demande est là. Tout d'abord avec le nombre croissant des maladies tels que le cancer, les gens réalisent peu à peu l'importance d'une alimentation saine. 'Tu es ce que tu manges' », indique Géraldine d'Unienvielle, présidente de l'association. Selon elle, manger des aliments vivants donne la vie. La recherche du goût et des saveurs y jouerait également un grand rôle.

Pour Manoj Vaghjee de la Fonda-

tion Ressources et Nature (FORENA), la demande est également bien présente et elle vient de toutes les couches sociales, pas seulement des personnes aisées. « Les gens ne veulent pas donner des produits chimiques à leurs enfants. »

Ainsi, il demande au gouvernement de ne pas faire de la désinformation et de bien expliquer les termes au public. « Sinon, tous nos efforts vont être nuls. » Il recommande aux consommateurs de faire très attention et de vérifier les labels sur les produits ou de se renseigner sur leurs origines, car certains « peuvent vous dire que ce c'est du bio alors que ce ne l'est pas ».

Dans le souci d'avoir une réaction de la part des Mauriciens, La gazette a lancé un sondage sur le réseau social Facebook. Celui-ci visait uniquement les Mauriciens et les réponses ont été recueillies de manière anonyme. Sur une base de 120 répondants, nous vous laissons apprécier les résultats sur la page ci-contre.



Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est un système de production agricole basé sur le respect du vivant et des cycles naturels.

L'appellation aliment biologique désigne des produits certifiés comme étant cultivés selon les principes de production de l'agriculture biologique :

- gestion durable de l'agriculture,
- respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé des êtres vivants (végétaux, animaux) ou à leur bien-être.

Ce mode de production est fondé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse ni d'OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. Le processus de transformation est fondé sur l'utilisation d'ingrédients biologiques, un emploi restreint d'additifs et auxiliaires de fabrication et le recours à des procédés respectueux

de l'écosystème et non polluant.

Quel est l'intérêt ?

L'agriculture biologique n'utilise pas d'engrais chimiques, ni de pesticides de synthèse. Ainsi, l'intérêt de l'agriculture biologique est de limiter les pesticides dans l'alimentation et de prendre en compte l'agriculture dans sa globalité. A Maurice, la population est très exposée aux pesticides, comme l'a montré des enquêtes par nos confrères de *l'express* et comme le dénoncent les agriculteurs biologiques interrogés. D'où l'intérêt de cultiver et de manger bio, afin de diminuer notre exposition à ces substances.

Quels sont les aliments concernés ?

Tous les aliments peuvent être concernés. En France, dans le cas des aliments transformés, le logo « AB » garantit un minimum de 95% de produits d'origine agricole biologiques,

A Maurice, la population est très exposée aux pesticides, comme l'a montré des enquêtes par nos confrères de l'express et comme le dénoncent les agriculteurs biologiques interrogés.

Photos: Le Velo Vert



DIANE DESMARAIS, NUTRITIONNISTE, RÉPOND À NOS QUESTIONS

Quels sont les risques liés à l'exposition aux résidus de pesticides dans l'alimentation ?

Nous nous exposons au risque de contracter plusieurs cancers reliés aux pesticides : cancer du sein, cancer du côlon, cancer de l'estomac... Certaines maladies auto-immunes et des complications de santé sont aussi reliées à l'exposition aux pesticides : asthme, autisme, stérilité, malformations à la naissance, Parkinson et Alzheimer. Ne négligeons pas le fait que nous puissions inhaler les pesticides et herbicides pendant le spraying dans nos environs – d'où le lien entre ces substances toxiques et les problèmes respiratoires et le cancer du poumon.

Les produits bio sont meilleurs pour la santé ?

Sans aucun doute. Ils sont plus riches en nutriments et dépourvus de poisons ! De plus, ils respectent notre environnement, ce qui protège donc notre santé sur le long terme.



Comment traiter les fruits et légumes de l'agriculture conventionnelle afin d'éliminer des éventuels résidus de pesticides ?

Les pesticides sont liposolubles: ils ne disparaissent pas au simple fait de les rincer, malheureusement. L'idéal reste donc de consommer des légumes et fruits bio, c.à.d. cultivés sans engrais chimiques, sans pesticides, mais il faut aussi que le sol soit dépourvu de résidus toxiques. Il faut laisser un sol reposer sans substances toxiques pendant 3 ans pour qu'il devienne « bio » et que les agriculteurs voisins, sur 3 km, n'utilisent pas de produits chimiques ! Cas échéant, on peut tenter de faire tremper nos fruits & légumes pendant quelques minutes dans de l'eau vinaigrée, à laquelle on ajoute du bicarbonate de soude ou un blanc d'œuf. Utilisez également la cuisson vapeur (dans de l'inox idéalement) comme principale méthode de cuisson.

le reste étant composé de produits non disponibles en agriculture biologique en quantité suffisante (produits exotiques, certaines épices...).

A Maurice, nous remarquons de plus en plus la présence de ces produits dans les rayons des supermarchés et chez quelques enseignes spécialisées. En ce qui concerne la production locale, sans organisme certificateur local, les agriculteurs se tournent pour la plupart vers l'organisme de certification internationale Ecocert et produisent, principalement, des fruits et légumes.

Quelle réglementation ?

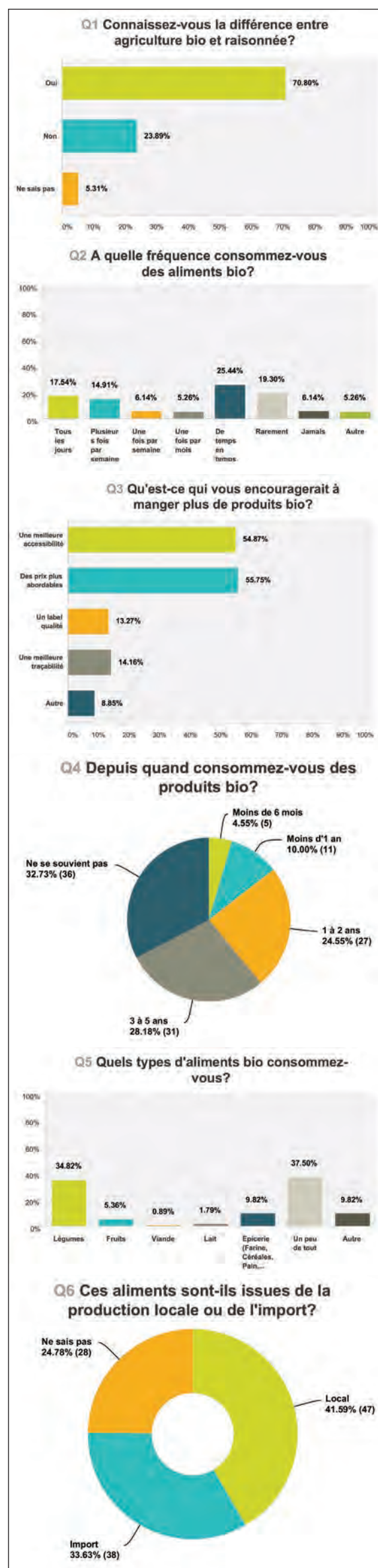
Dans l'attente d'une réglementation sûre à Maurice, nos agriculteurs se réfèrent aux normes françaises. Voici un résumé. L'agriculture biologique est soumise à une réglementation spécifique européenne applicable par tous les Etats membres. Obligatoire sur les emballages des produits transformés, elle implique que les produits contiennent au moins 95% d'ingrédients bio. Contrairement à l'agriculture conventionnelle, qui utilise de nombreux pesticides, le mode de culture biologique refuse ces produits. Seulement quelques insecticides, herbicides ou fongicides sont autorisés, la plupart étant issus de substance d'origine naturelle.

Elle est complétée par des dispositions nationales supplémentaires. En France, un cahier des charges plus contraignant est imposé. Ce cahier des charges français (CCF) établit les modalités de production des espèces animales, dont les modalités de production ne sont pas prévues par le règlement européen. Il est homologué par l'arrêté interministériel du 5 janvier 2010 paru au JORF du 15 janvier 2010.

Tout au long de la filière, du producteur au distributeur, en passant par les transformateurs, stockeurs et importateurs, les pratiques des opérateurs de l'agriculture biologique sont régulièrement contrôlées par des organismes agréés pour leur compétence, indépendance et impartialité, offrant ainsi des produits de qualité certifiée au consommateur. Ils sont au nombre de cinq en France : Agrocourt, Certipaq, Ecocert, Qualité France, et SGS-ICS.

Quels sont les risques ?

Le cahier des charges, très strict, de l'agriculture biologique garantit la sécurité des aliments. Dans l'évaluation de divers risques sanitaires (pesticides, nitrates, métaux lourds, mycotoxines, dioxines, médicaments vétérinaires, farines animales, parasites), de tels aliments bénéficient d'un cahier des charges qui les rendrait globalement plus sûrs que les produits de l'agriculture conventionnelle.





TENNIS : MARY PIERCE INDIAN OCEAN SERIES À LA CROISSETTE

Une deuxième édition pleine de surprises

Le tournoi international de tennis de l'océan Indien, parrainé par la championne française Mary Pierce, revient pour sa deuxième édition. Rendez vous à Grand Baie La Croisette du 13 au 26 juin 2016.

Le Mary Pierce Indian Ocean Series, est la seule compétition de tennis du genre à Maurice. Homologué par l'International Tennis Federation (ITF), elle met en avant la nouvelle génération de joueuses de Maurice et des îles de l'océan Indien. Elle leur permet d'être sur la carte du tennis mondial, en entrant dans le circuit ITF Pro.

La compétition se passe en trois étapes distinctes. Chaque étape réunira trente-deux joueuses professionnelles, classées entre la 200ème et la 600ème place mondiale. La première étape se jouera au Tennis Club Mou-

lin Joli à La Possession, la Réunion du 6 au 12 juin 2016. Maurice accueillera les deux autres tournois, au Riverland Sports Club à Grand Baie La Croisette, du 13 au 19 juin et du 20 au 26 juin 2016. Les qualifications pour chaque étape se font le weekend précédent le tournoi. Exemple : qualifications le 11 et 12 juin pour le tournoi du 13 au 19 juin. Chaque levée est dotée de 10 000 dollars américains (environ 350 000 roupies).

Pour rappel, lors de la première édition du Mary Pierce Indian Ocean Series, c'est la Tchèque Marie Bouzkova qui s'est distinguée en remport-

ant la finale du simple dame face à a tête de série n°1, la Française Lou Brouleau, en deux sets 6-3, 6-4.

La joueuse mauricienne Emmanuelle Beer, quant à elle, y avait obtenu ses premiers points sur le circuit de la Women's Tennis Association (WTA), suite à sa participation à trois étapes de la première édition de la compétition. Elle a ainsi fait son entrée dans la cour des grands et poursuit sa carrière professionnelle.

Cette année encore, nous ne serons pas surpris de découvrir de nouveaux talents lors des différents tournois. Les entrées sont gratuites.



Mary Pierce transmet sa passion pour le jeu

Questions à Mary Pierce Organisatrice des tournois internationaux de tennis féminin, Mary Pierce Indian Ocean Series. Championne de tennis, elle fait partie du cercle fermé des joueuses comptabilisant plus de 500 victoires en carrière ainsi que des joueuses ayant gagné au moins un tournoi sur toutes les surfaces., de 1989 à 2006. Elle nous en dit plus sur son parcours à l'île Maurice et sur cet événement, tant attendu par les joueuses de tennis régionaux et internationaux.

Parlez-nous de vous et de votre parcours à l'île Maurice?

J'avais entendu parler de l'île Maurice en 2003, lors d'un voyage aux Seychelles. Je m'étais dit que j'aimerais bien y aller un jour. En 2005, j'ai rencontré quelqu'un de l'église chrétienne qui habite à Maurice et il m'a invité à venir y passer des vacances. Ainsi, j'ai été très intéressée de découvrir l'île et les chrétiens d'ici. J'ai adoré ! Les Mauriciens sont très accueillants et c'est un beau pays.

Après quelques jours à découvrir le pays, je suis rentrée en France pour reprendre mes entraînements avec l'espoir de revenir sur l'île prochainement. En 2008, il y avait un programme d'école biblique à Maurice auquel je voulais participer. En revenant, j'ai pris ma décision d'habiter ici et je me suis installée depuis 8 ans déjà. Je voyage souvent, mais l'île Maurice c'est chez moi.



Mary Pierec entourée des finalistes simple de l'édition 2015, la Française Lou Brouleau et la Tchèque Marie Bouzkova

Au fil du temps, j'ai commencé à entraîner des jeunes Mauriciens. Je les ai emmené aux Etats Unis, suivant leur désir de devenir des joueurs professionnels. Emmanuelle de Beer, que j'entraîne, joue sur des tournois professionnels depuis l'année dernière.

A côté de tout ceci, je consacre du temps à l'église chrétienne. En ce qui concerne le tennis, depuis l'année dernière, je suis sur le comité directeur de l'International Tennis Federation (ITF). Je co-dirige la Commission des athlètes de l'ITF et je suis membre du Comité olympique ITF. Je suis également active sur le Professional Tennis Registry (PTR), qui a pour but d'éduquer, de certifier et d'aider les entraîneurs et coach à travers le monde, afin de stimuler le jeu. Je suis sur le board du PTR pour faire en sorte qu'il y ait plus de coach femmes à travers le monde. Je commente également les événements à la télé et

à la radio. Donc, je fais de nombreuses choses.

Le tournoi Mary Pierce Indian Ocean Series en est à sa deuxième édition. Qu'est-ce qui vous a poussé à créer ce tournoi?

Je cherchais des tournois professionnels dans la région auxquels Emmanuelle pouvait participer et j'ai vu qu'il n'y en avait ni à Maurice ni à La Réunion, sauf en Afrique du Sud. Ainsi, j'ai décidé de créer ce tournoi pour les filles de l'océan Indien. Emmanuelle a participé aux trois étapes de la première édition du Mary Pierce Indian Ocean Series. Cette participation lui a permis de récolter ses premiers points sur le circuit de la Women's Tennis Association (WTA). Depuis, elle se perfectionne et monte en puissance. Il y a également d'autres jeunes mauriciennes, qui ont participé à la première édition et d'autres vont participer pour la première fois cette année. Je réalise que pour les sportifs mauriciens, ce n'est pas si facile que dans d'autres pays. Ainsi, j'aimerais faire en sorte que ce soit beaucoup plus accessible pour elles. Cela permet également de donner de la visibilité à nos joueuses sur la scène internationale et j'espère que cela va inspirer d'autres jeunes filles mauriciennes à se tourner vers le tennis et en faire leur carrière.



Grand Baie
La CROISETTE

mauriciens.

D'autre part, il ne faut pas négliger le fait que le tennis n'est pas une discipline facile. Il faut investir, acheter les équipements, avoir quelqu'un avec qui s'entraîner et l'accès à des courts de tennis. Là où j'ai grandi, il y avait des courts de tennis municipaux qui étaient facilement accessibles. Ce n'est pas forcément le cas ici. Une solution serait d'inclure cette discipline dans les écoles, mais il faut créer les infrastructures pour... c'est possible, mais il y a toute une stratégie à mettre en place. Pour l'instant, je me concentre sur l'organisation de cette compétition. Nous verrons ce que nous réserve l'avenir.

Quelles seront les nouveautés de cette deuxième édition?

Il y en aura certainement. La fermeture des inscriptions est prévue pour le 26 mai (NdIR : après la mise sous presse de cette édition de *La gazette*) pour la première étape et une semaine après pour la deuxième étape. L'an dernier nous avons eu des joueuses de 17 pays différents, ce qui est quand même impressionnant. Le niveau est très élevé. Je sais qu'il y a des filles de l'année dernière qui vont revenir.

Ce qui est sûr, c'est qu'il y aura du bon niveau avec des filles qui sont là pour se battre et prendre des premiers points ou gagner de nouveaux points. On pourra s'attendre à voir évoluer des jeunes espoirs du tennis.

Quel est votre conseil ou message aux joueuses pour arriver à atteindre un haut niveau?

On dit qu'il n'y a pas de secrets, mais le voici : il y a beaucoup de travail, beaucoup de sacrifices à faire, des choix difficiles à prendre, de la résilience, de la volonté, de la persévérance... C'est plein de petites choses (rires).

Quand on veut être joueur professionnel, tout ce qu'on fait est important. Ça ne se résume pas à trois ou quatre d'heures d'entraînement par jour. Il faut se donner 24 heures sur 24. Chaque jour, chaque instant compte pour devenir meilleur. Il faut croire en soi, ne pas baisser les bras et se dire que c'est un jeu. Il ne faut pas oublier de s'amuser.

Un jour tout le travail payera et la récompense sera très belle. Surtout, il faut aimer le tennis. Il faut être passionné.

www.marypierceseries.com

LA CROISETTE ET RIVERLAND ACCUEILLEN LA COMPÉTITION POUR LA DEUXIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE

La Croisette et Riverland, en partenariat avec Ace Tennis, reçoivent la seconde édition du Mary Pierce Indian Ocean Series. « *La Croisette invite le public et les joueuses à profiter de toutes les facilités du centre commercial, avec nos nombreux restaurants, points d'accueil et de divertissement. L'accès aux matchs est gratuit et nous invitons tout le monde à venir apprécier cet événement. En tant que sponsor, nous mettons également tous les outils de communication du mall à la disposition de la compétition, entre autres, l'écran géant et l'IPoint* », déclare Franck Badoux, Directeur Général de Grand Baie La Croisette.

Pour sa part, Riverland GBLC met à disposition les infrastructures nécessaires au bon déroulement des deux tournois. « *En accueillant cet événement, nous avons à cœur de contribuer au développement du sport et du tennis à Maurice, que nous avons engagé il y a maintenant 8 ans. Les membres du club de Riverland GBLC ont été séduits l'an dernier par le niveau de ces jeunes joueuses. Pour les 1 000 jeunes joueurs de l'école de tennis et de l'académie qui s'entraînent chaque semaine dans nos cinq clubs, c'est l'occasion de regarder et vivre des matchs de tennis professionnels comme à Roland Garros* », indique Fabrice Péroux, directeur de Ace Tennis.

Florian Manson, manager d'Ace Tennis observe que « *le rayonnement s'est propagé à l'international, puisque nous accueillons maintenant, au sein de notre académie, des joueurs venus de l'étranger pour des stages personnalisés de haut niveau. Nous avons signé, il y a quelques jours avec une jeune malgache en tennis-étude pour 2016-2017* ».

L'équipe de Riverland GBLC constituée de coaches tennis et physique s'étoffe l'an prochain face à la demande. « *Un coach de renommée internationale ayant entraîné dans les 10 premiers mondiaux nous rejoint en septembre...* » Ainsi, l'aventure Ace Tennis à Maurice continue de manière exponentielle pour le plaisir de tous les sportifs.



Quelles sont les retombées de la première édition?

C'est très positif ! Toutes les joueuses m'ont dit que c'était leur tournoi ou un de leurs tournois préférés sur les circuits de 10 000 dollars. Elles ont adoré. Au niveau de l'ITF, ils étaient également très satisfaits, car le niveau que j'ai proposé était bien au dessus de ce qu'on s'attend sur des circuits de cette catégorie. Ils m'ont même demandé si j'organisais d'autres tournois sur l'année...

Je suis également très heureuse d'organiser ce tournoi et d'être en contact avec ces jeunes filles qui sont au tout début de leurs carrières. Ce sont toutes les raisons pour lesquelles, j'ai voulu organiser cette deuxième édition.

Quelle est votre appréciation du niveau des joueurs et joueuses mauriciens?

Il n'y a pas beaucoup de joueurs au niveau professionnel à Maurice. Je pense que l'île Maurice peut faire beaucoup mieux. Il y a des jeunes avec du talent, qui ne le savent peut être pas encore. J'espère que le tournoi Mary Pierce Indian Ocean Series va donner une visibilité au pays et créer une opportunité de travailler avec la *Mauritius Tennis Federation* et le ministère des Sports pour faire encore plus pour les jeunes sportifs

« Un jour tout le travail payera et la récompense sera très belle. Surtout, il faut aimer le tennis. »



Rosie Van Hoek, Marie Bouzkova, Mary Pierce, Madrie Le Roux et Llze Hattingh.



RESTAURATION

L'aéroport SSR accueille Café LUX*

Les visiteurs de notre île pourront découvrir les prestations de luxe qu'offre Maurice jusqu'à leur départ. Cela, avec l'ouverture de Café LUX* à l'aéroport international, Sir Seewoosagur Ramgoolam (SSR). Ils y découvriront le plaisir de déguster un café et manger une délicieuse pâtisserie en attendant leur vol.



Après le Trianon Shopping Park et le Bagatelle Shopping Mall, c'est le troisième Café LUX* qu'inaugure LUX* Hospitality Ltd à Maurice. Opérationnel depuis le mois de mai, le Café LUX* a organisé un atelier découverte à l'attention des médias, afin de présenter les créations proposées. « Notre savoir-faire ne se confine pas seulement à nos hôtels, mais s'ouvre et s'offre au grand public. Café LUX*, à l'intérieur de nos hôtels, est un si grand succès que nous avons voulu le faire découvrir à tous les amateurs de café sur l'île. Un an après l'ouverture de notre premier café à Trianon, et ensuite à Bagatelle, nous sommes aujourd'hui à notre troisième café qui ouvre pour accueillir les touristes et les voyageurs du monde », a déclaré Paul Jones, CEO de LUX* Resorts



& Hotels. Nitesh Pandey, directeur général de Tamassa Hotel et responsable des opérations de Café LUX*, nous confie que « ce lieu sera un passage incontournable pour tous ceux qui viendront à l'aéroport, soit pour voyager ou pour simplement accompagner un proche. C'est l'endroit idéal de l'aéroport pour vivre et partager des moments agréables tout en savourant

un café de grande qualité qui, de surcroît, est issu du commerce équitable et torréfié localement par nos soins ». En effet, Café LUX* propose une expérience gustative unique, en offrant un café torréfié localement. Les grains de café, en provenance du Brésil, du Guatemala et d'Ethiopie, sont grillés avec une grande précision par un personnel spécialement formé. Ainsi

travaillé, ce café laisse s'échapper un arôme subtil et exotique, incitant les sens à voyager. Cette boisson est servie par une équipe de baristas, formés à Maurice par LUX* Resorts & Hotels.

Pour accompagner les différents cafés, rien de mieux que les pâtisseries de Pascal Galette, Chef pâtissier de LUX* Belle Mare. Il met à l'honneur au Café LUX* ses pâtisseries de qualité exceptionnelle, accompagnées de nouvelles variétés de boissons tels que le « jet lag soother », « green day » et « wake me up ». Ce nouveau Café LUX* aspire à offrir aux voyageurs et à leurs proches un lieu convivial pour se détendre avant ou après un voyage. Ils pourront profiter de la connexion WIFI et s'y relaxer en lisant une grande sélection de journaux et de magazines.

RESTAURANT | SPORTS BAR | BEER GARDEN | NIGHT CLUB

Big Willy's

Le Big Willy's est un Restaurant, un Sports Bar, un "Beer Garden" et une Boîte de Nuit, créé en 2008, est idéalement situé à l'entrée de Tamarin, dans le district de Rivière Noire à l'île Maurice.

Le plus du Big Willy's, communément appelé Le BIG, est son équipe avec son savoir-faire, son chef en cuisine Jean Claude Michel, qui vous proposera une cuisine très cosmopolite et innovante, alliant son expérience internationale aux saveurs locales, mais aussi, autre plus qui le différencie des autres Restaurant/ Bar est son l'espace extérieur, boisé, typique.

Le BIG possède 2 Bars, 2 Pistes de dance et une multitude d'écrans, incluant 2 écrans géants HD en plein air pour les amoureux de sports, le restaurant peut accueillir plus de 90 personnes. Lors des grands concerts Le BIG peut atteindre 800 à 1000 personnes.

Idéal pour regarder l'Euro de Football qui aura lieu du 10 juin au 10 juillet.



UEFA EURO2016 FRANCE
LIVE MATCHES ON HD BIG SCREENS ONLY AT BIG WILLY'S!
Venez défendre votre équipe!
Les supporters des équipes gagnantes recevront des offres exceptionnelles!
Big Willy's Team



Le Barachois, Baie de Tamarin, Tamarin, Maurice
Tel: (230) 483 74 00

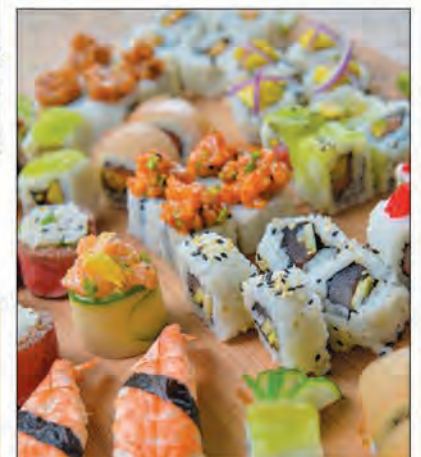
Restez connecté!
f Instagram Twitter YouTube
www.bigwillys.mu



RESTAURANT
Mardi à Jeudi: 11hr – 22hr
Vendredi : 11hr – 23hr
Samedi et Dimanche : 6hr – 23hr



PUB & NIGHTCLUB
Mercredi: 22hr – 2hr
Vendredi: 22hr – 5hr
Samedi: 22hr – 5hr



Situé dans le nord de l'île, Le Off restaurant atypique avec sa piscine au cœur de l'établissement, vous propose une cuisine fusion inspirée des saveurs de Maurice ainsi qu'une carte Sushi élaborée par notre Chef Japonais.

Ouvert du mardi au samedi de 14h30 à minuit et le dimanche pour le Brunch à partir de 11h.



Le Off
Royal Road, Pointe aux Canonnières, Ile Maurice
Tél (+230) 263.63.57
hello@le-off.mu - www.le-off.mu - www.facebook.com/leoff.mu

#36 Beach Resto Bar



Royal Road, Mont Choisy, Mauritius
(+230) 2045500 ■ www.resto36.com



“ A Room with a view... ”





L'île Maurice se découvre également par sa cuisine. Que ce soit les gajacks (amuse-gueule) que vous trouvez chez les marchands ambulants sur les plages ou au marché, les plats dégustés dans les restaurants locaux ou les mets servis quotidiennement dans les foyers mauriciens, nous vous proposerons chaque mois une recette différente et facile à réaliser chez vous.

Kari Krab Brinzel

Le Kari Krab Brinzel ou Curry de crabes aux aubergines est un mets rempli de saveurs et facile à réaliser. Inspirée du fameux curry de poisson aux aubergines, la Chef Christelle Booluck vous la propose à la table d'Otentic.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En créole mauricien, le mot kari a deux significations. Au sens général, il désigne tout plat qui sert d'accompagnement au riz, au pain ou aux pâtes. De façon plus particulière, le mot renvoie à une préparation spécifique à la cuisine indienne. Il s'agit alors d'une poudre d'assaisonnement, lapoud kari, la poudre à curry (mot d'origine indienne) appelée aussi simplement masala, destiné à donner une saveur particulière et un goût relevé au menu préparé.

Un kari masala (les deux significations se retrouvent ici, puisqu'il s'agit alors d'un plat préparé au curry) est un plat épicé composé de curry, de safran, de koto-mili (coriandre), de poivre, d'ail, de piment, et de fey karipoule (Karouaipilai ou caloupilé), une feuille odorante dont la fonction est d'ajouter de la saveur au plat.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 - TEMPS DE CUISSON : 20-25 MINUTES

Ingrédients - pour 10 personnes

- 1 kilo (kg) de crabes en morceaux
- 1 kg de brinzel (aubergines)
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe (c.à.s) de pâte d'ail et de gingembre
- 6 pommes d'amour (tomates)
- 1 bouquet de karipoule (caloupilé)
- 1 bouquet de coriandre
- 6 c.à.s de poudre de curry (masala, avec ou sans piment selon votre goût)
- 4 c.à.s d'huile
- 1.5 litres d'eau
- Sel

Préparation

- Hachez les oignons. Coupez les aubergines dans le sens de la longueur et à la taille de votre choix. Coupez les tomates en morceaux et hachez la coriandre.
- Chauffez l'huile dans un karay (wok) ou une casserole.
- Une fois l'huile bien chaude, y faire frire les aubergines et mettre de côté.
- Dans la même huile, mettez le crabe et les oignons hachés et bien mélanger.
- Ajoutez-y l'ail et le gingembre ainsi

que la poudre de curry (masala) et les tomates en morceaux.

- Laissez mijoter le tout pendant 3 minutes et ajoutez l'eau.
- Portez à ébullition et faites pendant environ 15-20 minutes.
- Ajoutez ensuite les brinzel frites.
- Assaisonnez avec le karipoule et la coriandre.
- Salez selon votre goût et laissez cuire encore 3-5 minutes. C'est prêt.

Vous pouvez accompagner votre Kari Krab Brinzel avec du riz blanc, des lentilles et du chatini coco.



**RECETTE FOURNIE
PAR OTENTIC ECO
TENT EXPERIENCE**

Otentic est le seul et unique Eco Lodge sous tente « safari » à l'île Maurice. Il est idéalement situé sur la côte est de l'île Maurice, dans le village de Deux Frères, à mi-chemin entre la majestueuse cascade de Grande-Rivière-Sud-Est et le lagon turquoise de l'île aux Cerfs. Ce qui permet de proposer différentes activités nature (kayak, rando, snorkelling...).

L'objectif du Lodge est d'offrir une véritable expérience mauricienne aux clients, à travers la cuisine, la musique et l'échange avec les habitants. Le tout dans le respect de la nature.

Pour ce qui est de la cuisine vous y trouverez, tous les midis, un buffet de plats typiquement créoles (karis, Rougay, Chatini) réalisés par la Chef Christelle Booluck, avec des produits locaux et de saison. Tous les dîners sont composés de grillades – viandes ou poissons/fruits de mer, accompagnées de salade, gratins ou bouillottes...

OTENTIC ECO TENT EXPERIENCE
Coastal Road, Deux Frères, GRSE
E-mail: info@otentic.mu
Tel : +230 59 41 48 88 (Julien)

NOTE : Pour cette recette, nous utilisons des aubergines chinoises (longues, ayant la forme d'un concombre), mais vous pouvez utiliser la variété indienne (forme d'un œuf) également.

Rougaille saucisses

Rougaille, rougail (à La Réunion) ou *rougay* (en Kreol Morisyen créole mauricien), est un plat typique de la cuisine créole mauricienne. Retrouvée dans quasiment tous les foyers, toutes communautés confondues, c'est un classique dont on ne se lasse pas. Le plat a même prêté son nom à de nombreux restaurants dans l'île.

La forme la plus connue par les visiteurs de l'île Maurice est le rougail saucisse à base de saucisses créoles, le plus souvent accompagné de riz et de lentilles corail. Voici une recette de ce fameux plat, quelque peu adapté afin de la rendre rapide et facile à réaliser

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps total : 1 heure

Ingrédients

- 4 ou 5 saucisses fumées
- 1 gros oignon
- 2 grosses tomates (ou une boîte de tomates concassées, si ce n'est pas la saison)
- 1 cuillère à café (c. à c.) de paprika
- 1 c. à c. de curcuma
- sel
- un petit bout de gingembre
- 2 c. à soupe d'huile



Préparation

- Découpez les saucisses en lamelles et faites les revenir à la poêle sans matière grasse. Réservez.
- Dans un peu d'huile, faire revenir les 3/4 de l'oignon émincé.
- Ajoutez les tomates que vous aurez découpées finement (ou la boîte de tomates concassées).

- Ajoutez les épices et le gingembre.
- Incorporez les saucisses et ajoutez le reste de l'oignon.
- Laissez mijoter à feu doux.
- Quand la sauce est bien prise et que les tomates ont fondues, c'est prêt.

Pour accompagner la rougaille saucisses, préparez un bon riz bas-

mati (à faire dans l'autocuiseur si vous en avez un).

On accompagne également la rougaille saucisses de lentilles corail : plongez les lentilles dans l'eau avec un bouillon cube et faites cuire 8 à 10 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à servir et à déguster !

LE SAVIEZ VOUS?

La rougaille saucisses est un plat typique de l'île Maurice. Néanmoins, il existe également le rougail saucisses réunionnais. Les recettes se ressemblent beaucoup, alors peu importe l'origine du plat, réunionnais ou mauricien, l'important c'est de bien le préparer ! On peut même y ajouter des herbes, comme le Karouvaipilai (caloupilé - Réunion ou karipoule - Maurice). Il existe également des rougailles de bœuf, de thon, d'œufs, de soja... alors n'hésitez pas à varier pour changer.



RECETTE FOURNIE
PAR JE PAPOTE FOOD
& TRAVEL BLOG



Ce blog est l'œuvre de Céline, une franco-mauricienne originaire de la région parisienne. Elle habite actuellement à Grenoble et a créé Je papote en 2009 dans l'idée de partager ses recettes de cuisine. L'île Maurice tient une place importante sur le blog où Céline partage son amour pour la cuisine et son pays natal avec les internautes.

Retrouvez plus d'informations
sur www.je-papote.com



KARL KAISER

"ELEGANCE IS NOT ABOUT BEING NOTICED, IT'S ABOUT BEING REMEMBERED".

SINCE MORE THAN 40 YEARS KARL KAISER CONNECTS MAURITIUS WITH THE WORLD OF FASHION, STYLE AND ELEGANCE.

DURING THIS TIME THE GERMAN PERFECTION FOR DETAILS CONVINCED: THE BRAND KARL KAISER, A SYMBOL OF DISCRETE AND REFINED LOOK, FUNCTIONAL AND COMFORTABLE CUT AND THE BEST CHOICE OF FABRICS AND ACCESSORIES.

IT IS OUR PHILOSOPHY, TO DRESS YOU THAT "YOU BECOME THE PERSON YOU WOULD LIKE TO MEET". THE PURE AESTHETIC VALUES OF OUR COLLECTIONS, FORMAL AND CASUAL, FROM BUSINESS SUITS TO GOLF DRESS, SURROUND YOU WITH THE NONCHALANCE TO PERFORM CONFIDENT IN ALL OCCASIONS.

COLOURFUL PURE LINEN OUTFITS, THE SUMMER-SPIRIT OF THE ISLANDS...

BIG VARIETY OF FASHIONABLE SHIRTS MADE OF FINE COTTON DESIGNED IN ITALY...

A SELECTION OF SUITS IN THE FINEST WOOL QUALITIES, BEMBERG LINING, FULL CANVAS CONSTRUCTION AND WITH MANY VISIBLE AND INVISIBLE DETAILS ...

THE KARL KAISER TEAM WILL BE HAPPY TO PRESENT TO YOU ALL OUR TREASURES.



LE CAUDAN WATERFRONT | T +230 211 7262
PORT LOUIS | MON - SAT 09:30 - 17:30

ARSENAL | T +230 249 2296
ROYAL ROAD | MON - SAT 09:30 - 18:00

GRAND BAIE | T +230 263 4890
SUNSET BOULEVARD SHOP | MON - SAT 09:30 - 18:30
OPEN ON SUNDAYS

FOLLOW US ON FACEBOOK & INSTAGRAM



L'Oréal Académie accueille son premier formateur international

Grande première pour l'Oréal Académie à Maurice ! En effet, cet institut mis en place par l'Oréal Professionnel, a reçu son premier formateur de calibre international, Alexandre Birhy. Ce coiffeur styliste-visagiste français est formateur professionnel pour la marque Mizani depuis 4 ans et parcourt le monde pour transmettre ses connaissances. Il a posé ses valises à Maurice durant deux jours pour inculquer aux coiffeurs locaux de nouvelles techniques liées à l'utilisation des produits haut de gamme Mizani. Cela démontre une nouvelle fois l'engagement de l'Oréal pour la formation professionnelle des coiffeurs mauriciens.



Les participants à la masterclass posant avec Steeves Ramiah, ID Artist de l'Oréal et des membres de l'équipe de BrandActiv.



Alexandre Birhy entouré des mannequins de l'agence Gold Models.



Véronique Lemessier, formatrice pour L'Oréal Académie, en pleine démonstration sous le regard des coiffeurs.



Alexandre Birhy testant un produit Mizani sur le mannequin.



L'ID Artist de l'Oréal à Maurice, Steeves Ramiah, effectuant un brushing.



Le mannequin coiffé par les professionnels lors de la masterclass.



Atelier shampoing lors de la formation.



Alexandre Birhy lors d'une session théorique.



Un mannequin lors du défilé qui a suivi la formation à L'Oréal Académie.



WEBCUP 2016

La Team Left-Handed Production représentera Maurice pour la finale régionale

- Après la Réunion en 2013, Madagascar en 2014 et Mayotte en 2015, qui gagnera la finale internationale 2016 ?

C'est la Team Left-Handed Production, composée de Ramah Avishek, Ezaoui Aurelien, Kerneur Clément et Ramma Danajee qui affrontera les autres finalistes de la région océan Indien en fin d'année. Ces quatre jeunes experts en développement et en design se sont démarqués des 65 autres participants Mauriciens lors de la sélection nationale le 14 et 15 mai.

La Webcup, concours technique, créatif et convivial de l'Océan Indien, a été organisée pour la quatrième année consécutive à Maurice par l'OTAM, la MITIA et la CCI France Maurice en partenariat avec le Ministère des Technologies, de la Communication et de l'Innovation (TCI). Les participants devaient réaliser un site Internet en 24 heures sur un sujet tenu secret jusqu'au lancement de la compétition. A l'issue des 24 heures, ils disposaient de 8 (huit) minutes pour présenter leur réalisation devant un jury de professionnels.

Au total, 17 équipes mauriciennes, soit 65 participants, ont pris part à la compétition qui s'est tenu à la BPML CyberTower1, à Ebène. Ces 17 équipes étaient composées de 4 équipes PRO et 13 équipes pour le FUN, dont 6 équipes d'étudiants. Les Mauriciens ont concouru en simultané avec les équipes des Comores, de Madagascar, de Mayotte, de la Réunion, des Seychelles, et de Rodrigues, afin de décrocher l'une des sept places à la



finale internationale pour représenter leur île. Ainsi, le temps d'un week-end, 240 participants ont osé relever le défi sur l'ensemble des territoires. Le record de participation du public féminin a également été atteint pour la compétition cette année, avec 40 filles sur les 240 participants.

Un sujet novateur pour cette septième édition régionale

A l'ouverture de la compétition le samedi 14 mai 2016 à 12h00, les participants ont découvert le sujet : la création du portail Internet de la station spatiale *Webcup Space Station*, afin de rendre le plus attractif et interactif la connexion entre nos aventuriers de l'espace et les habitants de la Terre !

Pour saluer la participation excep-

tionnelle des étudiants, les organisateurs ont attribué un prix coup cœur du Jury 'spécial Etudiant'.

En sus d'avoir le plus grand nombre de participants, la Webcup Maurice détient aussi le taux le plus élevé de participation féminine 26% des participants (17 participantes sur les 65 à Maurice) et 42% du taux de participation féminine de la zone océan Indien.

C'est dans une ambiance détendue et de fair-play, tout en faisant preuve d'endurance face à la fatigue et au sommeil, que les équipes ont mis en valeur leurs talents pour gérer leurs projets sur un délai aussi court.

Plus de détails sur le site internet dédié à la Webcup à Maurice : maurice.webcup.fr

Facebook : WebCupMaurice

SAMSUNG POUR-RAIT LANCER SON SMARTPHONE PLIABLE DÉBUT 2017

Évoqué à maintes reprises, le premier Smartphone pliant de Samsung doté d'un écran OLED pliable, serait quasiment prêt à entrer en fabrication. Selon des sources asiatiques, l'appareil pourrait être commercialisé dès le début de l'année prochaine. Le site Internet ETNews, indique que le géant coréen travaillerait sur ce projet depuis, au moins, trois ans et pourrait se décider à le commercialiser dès 2017. Des progrès importants auraient été réalisés dernièrement et donnent une idée un peu plus précise de ce que pourrait être ce Smartphone pas comme les autres. En effet, plié, cet appareil occuperait autant d'espace qu'un Smartphone d'une diagonale de 5 pouces. Déplié, il se transformerait en tablette, dotée d'un écran de 7 pouces. Pour donner une idée de son design, le Smartphone se transporterait un peu comme un portefeuille qu'on replie pour le glisser dans une poche. A suivre...

LA NINTENDO NX SORTIRA EN MARS 2017

La nouvelle console de Nintendo est confirmée par le constructeur nippon. Cependant, il faut patienter jusqu'à sa sortie prévue en mars 2017. Actuellement connue sous le nom de code NX, la future console de Nintendo vient de bénéficier d'une annonce officielle de la part de l'entreprise japonaise, à l'occasion du rapport de clôture de son année fiscale 2016. « Pour notre secteur dédié aux plateformes de jeux vidéo, Nintendo développe actuellement une nouvelle plateforme de jeux répondant au nom de code NX, avec un tout nouveau concept. La NX sera lancée en mars 2017 à travers le monde » résume le rapport publié par l'entreprise. Aucun détail concernant le concept en question n'a été révélé.

SONY TRAVAIL SUR UNE LENTILLE DE CONTACT

Le géant japonais a breveté un système d'appareil photo sous forme de lentille de contact qui se contrôle avec le globe oculaire. Et pour le déclencher ? On cligne des yeux. Cette idée révolutionnaire de Sony : une lentille de contact qui est en fait un appareil photo, est un dispositif révolutionnaire incluant non seulement une lentille et un capteur, mais aussi toute une circuiterie électrique, une puce de communication Bluetooth, un système de déclenchement et de l'espace de stockage. Simple brevet et pas encore produit final ce projet, s'il voit le jour, devrait autant ravir les photographes manchots que les espions. Il reste cependant un problème majeur : réussir à miniaturiser les composants tout en garantissant la sécurité des utilisateurs.

INTERNET HAUT DÉBIT

Emtel lance le « Wifi Plus »

Emtel innove et améliore son offre Home & Office. Celui-ci est remplacé par le Wifi Plus, une connexion à Internet haut débit en 3,5 G et 4G, couvrant toute l'île à une vitesse maximale de 21,6 Mégabits par seconde (Mbps). Un téléphone fixe est également offert avec l'abonnement. Les limites de téléchargement sont fixés selon les deux forfaits disponibles : 25 Giga-octets (Go) à 999 roupies et 50 Go à 1 499 roupies.

Les deux offres sont disponibles en mode prépayé ou en abonnement avec facture mensuelle. Pour activer un forfait prépayé, il suffit d'acheter un EPin au montant exact de l'offre choisi dans les succursales d'Emtel ou chez ses représentants. Pour souscrire à la deuxième formule, le paiement



se fera par prélèvement automatique ou en agence.

Arrivé à la limite de téléchargement (selon la Fair Usage Policy), vous pourrez continuer à surfer sur le net. Toutefois, votre débit de connexion sera réduit à 512 kilobits par sec-

onde. La durée de validité des forfaits Emtel Wifi Plus est de 30 jours. En mode prépayé, l'abonné peut, à tout moment, activer un nouveau package afin de revenir à son débit de connexion habituel.

www.emtel.com



SMARTPHONES

Huawei dévoile la famille P9 à Maurice

Le 20 mai dernier à l'hôtel Maritim, Balaclava, Huawei a dévoilé son nouveau Smartphone P9 sur le territoire mauricien. Quand le géant du mobile chinois s'allie avec Leica, sommité de la photographie depuis plus d'un siècle, cela donne un concentré de technologie inégalé.

« **H**uawei a voulu réinventer la photographie sur Smartphone. En fait, nous avons pris un appareil photo, sur lequel nous y avons ajouté un Smartphone et non le contraire, comme c'est le cas avec les autres Smartphones que vous connaissiez avant », a déclaré Harvin Appadoo, Sales & Marketing Director Eastern & Southern Africa de Huawei, lors de l'événement. En effet, le double objectif 12 mégapixels révolutionne la manière de concevoir la photographie mobile, avec plus de lumière et de clarté, pour capturer des images avec des couleurs vives et un noir et blanc frappant.

« Huawei est ravi d'offrir aux utilisateurs du P9 la meilleure expérience de photographie sur Smartphone », a déclaré Richard Yu, PDG de Huawei Consumer Business Group. « Les consommateurs du monde entier utilisent leur Smartphones pour prendre des milliards de photos chaque année, faisant de la photo un élément primordial pour l'expérience de l'utilisateur.

Les utilisateurs du P9 peuvent désormais capturer des images avec une clarté, une richesse et une authenticité incomparables, dans un Smartphone puissant et au design recherché, incroyable à la vue et au toucher. »

Design et performance

Le P9 vient avec cette même touche de design minimaliste que les produits précédents de la très populaire série P de luxe de Huawei. Les résultats : un design épuré, collision du verre et de l'acier déclinée en quatre versions chromatiques.

L'appareil photo RVB du P9 se concentre sur la capture des couleurs, tandis que l'appareil monochrome excelle à capturer les détails

de l'image. Les deux capteurs de 12 mégapixels du P9 fonctionnent en tandem pour permettre aux utilisateurs de créer des images avec des détails, une profondeur et des couleurs de pointe. Outre le double objectif arrière, l'appareil est doté d'un APN de 8 mégapixels à l'avant, de quoi ravir les amateurs de selfies.

L'appareil tourne sur la version Android Marshmallow 6.0.1, avec un écran 5,2 pouces 1080p en verre 2.5D, le P9 est alimenté par un processeur huit-cœur de type ARM Kirin 955 2.5 GHz pour des performances mobiles supérieures. Il vient avec 3 Gigaoctets (Go) de mémoire vive et 32 Go de mémoire interne. Pour ceux qui ont besoin d'encre plus de capac-

ité de stockage, l'appareil est doté d'un lecteur Micro-SD d'une capacité allant jusqu'à 128 Go. La batterie à haute densité 3000 mAh offre aux utilisateurs du P9 une mobilité et une autonomie avancée.

Le Huawei P9 est doté des périphériques de connectivité communs, notamment Wi-Fi, Bluetooth et NFC. Par contre, le fabricant chinois innove avec le lecteur d'empreintes digital arrière, le Press Touch, un port USB Type-C.

Huawei a également dévoilé le P9 Plus, doté d'un écran tactile de 5,5 pouces et d'une batterie plus large de 3400 mAh. Le P9 Plus est également équipé de la recharge rapide double IC, offrant aux utilisateurs six heures de conversation téléphonique après 10 minutes de charge.

Avec toutes ces caractéristiques réunies, le Huawei P9 et le P9 Plus se placent dans la catégorie des Smartphones haut de gamme. Le prix n'a pas été dévoilé, mais il ne devrait pas dépasser les 30 000 roupies à Maurice.





JOURNÉE MONDIALE DU DONNEUR DE SANG

Objectif: 5% de la population donneurs de sang d'ici à 2020

Chaque année, le 14 juin, le monde célèbre la Journée mondiale du donneur de sang. La campagne organisée cette année, autour du thème « Le sang, un lien universel », a pour but de remercier les donneurs de sang. Celle-ci met l'accent sur la notion de partage et de lien qui unit les donneurs de sang et les patients. A Maurice, nous arrivons à répondre aux besoins quotidiens de la Banque du sang. Cependant, nous ne sommes pas encore à l'abri des pénuries. Pour cela, il faudrait que 5% de la population soit donneur de sang et que le gouvernement revoie certaines réglementations autour du don de sang.

par Zubair HANSYÉ

« Les Mauriciens sont conscients de la nécessité de donner leur sang. En 1998, nous comptons uniquement 2% de donneurs de sang dans la population. Aujourd'hui, nous en sommes à 2,8%. C'est une belle avancée. Toutefois, nous ne devons pas négliger le fait qu'à l'horizon 2025-2030, 25% de la population mauricienne sera de troisième âge et ils ne donneront plus leur sang. Donc, il faut travailler pour assurer l'avenir. C'est la raison pour laquelle, nous souhaitons atteindre les 5% de donneurs de sang en 2020 », explique Oubeidkhan Wahedally, président de la Blood Donors Association de Maurice.

Selon ce dernier, environ 80% des pintes de sang collectées proviennent de donneurs volontaires, les 20% restant sont issues des dons effectués par les proches des receveurs avant une intervention chirurgicale ou d'autres urgences. L'objectif est d'arriver à 100% de donneurs volontaires, afin que la Banque du sang soit autonome.

A ce jour, la Banque du sang a besoin de 125 à 150 pintes de sang au quotidien pour répondre aux besoins des services de santé de l'île. « La plupart du temps, nous arrivons à atteindre ces chiffres. Il y a des pénuries occasionnelles, qui s'expliquent, entre autres, par les périodes de mauvais temps et vacances scolaires. Cependant, nous arrivons à répondre aux demandes urgentes », affirme Dr. Janaki Sonoo, chef de service de la Banque du sang.

Elle ajoute que nous sommes sur la bonne voie pour avoir plus de volontaires. Selon les chiffres officiels, 92% des dons de sang étaient volontaires en 2015. « Cela a été possible grâce aux mesures entreprises par le ministère de la Santé. Le National Blood Transfusion Service (BTS) a été doté d'une équipe dédiée au recrutement des donneurs de sang. Cela a renforcé la collaboration existante avec la Blood Donors Association et les autres ONG

« Nous rencontrons souvent des personnes qui refusent de faire des dons, car ils accusent l'Etat de vendre leur sang. Je fais un appel au gouvernement d'enlever cette mesure, car cela décourage les donneurs de sang

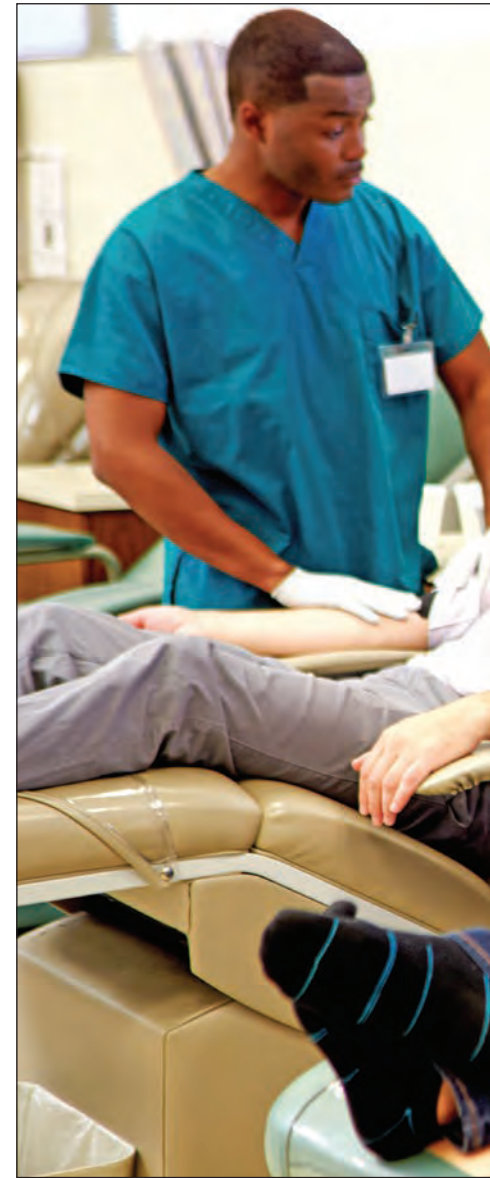
- Oubeidkhan Wahedally,
Président de la Blood Donors
Association.

qui œuvrent pour la collecte de sang à travers l'île. La distribution de matériel éducatif, l'organisation d'ateliers de travail avec des ONG et des campagnes de sensibilisation dans les médias ont aidé à motiver la population. Le ministère a également amélioré toute la logistique nécessaire pour les collectes de sang. »

Payer pour avoir du sang ?

Les transfusions sanguines aux malades dans les hôpitaux publics, alors que la collecte et le traitement de celui-ci dans les laboratoires de l'Etat engendrent des coûts avoisinant les 1 000 roupies. Il est fréquemment demandé aux proches des patients de faire un don de remplacement pour garder le bon fonctionnement de la Banque du sang. Afin de limiter le gaspillage et couvrir ses frais, en 2009, le ministère de la Santé a introduit une réglementation demandant aux établissements privés de payer pour le sang qu'ils demandent à la Banque. En contrepartie, les établissements privés imputent ces frais sur la facture du client. Règlement qui a été souvent remis en question par des patients et donneurs, car le don de sang est un acte volontaire et gratuit.

« Nous rencontrons souvent des



personnes qui refusent de faire des dons, car ils accusent l'Etat de vendre leur sang. Je fais un appel au gouvernement d'enlever cette mesure, car cela décourage les donneurs de sang », avance Oubeidkhan Wahedally.

Toutefois, il explique que les donneurs de sang et les membres de leurs familles sont exemptés de payer, même s'ils vont dans un établissement de santé privé. Pour cela, le donneur doit produire sa carte à la Banque du sang où un certificat lui sera remis. Il devra soumettre celui-ci à la clinique. « Cependant, ce n'est pas la solution idéale, car dans les cas d'urgence le patient n'a pas forcément le temps d'aller trouver sa carte ou d'aller à la Banque du sang. »



JOURNÉE MONDIALE DU DONNEUR DE SANG 2016: LE SANG, UN LIEN UNIVERSEL

Cette année, la campagne mondiale mettra en lumière les témoignages de personnes dont les vies ont été sauvées grâce au don de sang, ce qui permettra de motiver les donneurs réguliers à continuer à donner leur sang et les personnes en bonne santé qui ne l'ont jamais fait, en particulier les jeunes, à commencer à le faire.

La transfusion de sang et de produits sanguins aide à sauver des millions de vies chaque année. Elle peut aider à prolonger la vie de patients souffrant de maladies mortelles et d'améliorer leur qualité de vie. Elle est utilisée lors d'actes médicaux et chirurgicaux complexes. Elle joue également un rôle essentiel et salvateur pour la santé de la mère et de l'enfant et des traumatisés ainsi que lors des catastrophes naturelles et causées par l'homme.

Toutefois, dans de nombreux pays, la demande est supérieure à l'offre et les services de transfusion sanguine sont confrontés à la nécessité de trouver suffisamment de sang tout en assurant la qualité et la sécurité. Un approvisionnement suffisant ne peut être garanti qu'à travers des dons de sang réguliers par des donneurs volontaires non rémunérés. L'objectif de l'OMS est que tous les pays parviennent à s'approvisionner exclusivement auprès de donneurs de sang volontaires non rémunérés d'ici 2020.

À l'heure actuelle, à peine 62 pays disposent d'approvisionnements en sang reposant presque totalement sur des dons de sang volontaires non rémunérés, 40 pays étant encore tributaires de donneurs familiaux voire de donneurs rémunérés.



LA BANQUE DE SANG À MAURICE

Le BTS de Maurice fonctionne sous l'égide du ministère de la Santé. Le service est centralisé vers la Banque du Sang, à l'hôpital Victoria à Candos, avec des sites de collecte fixes dans les autres hôpitaux régionaux. Il s'agit de la seule institution mauricienne responsable de fournir le sang et produits sanguins à tous les établissements de santé publics et privés à travers le pays.

La majorité des collectes de sang se fait sur nos routes, dans les caravanes qui sillonnent l'île. Le BTS travaille en étroite collaboration avec diverses ONG et d'autres institutions afin d'organiser des activités de collecte de sang, comme la Mega Blood Donation annuelle.

En 2015, 46 536 pintes de sang ont été collectées à l'île Maurice. L'objectif est d'arriver à 50 000 pintes par an.



La Food and Drug Administration (FDA) des Etats Unis a levé l'interdiction de dons de sang pour les homosexuels

Les homosexuels ne peuvent toujours pas donner leur sang

Fin 2015, la Food and Drug Administration (FDA) des Etats Unis a levé l'interdiction de dons de sang pour les homosexuels, en place depuis 1980. Plusieurs autres pays ont suivi le pas, en conservant, toutefois, des restrictions majeures. A l'île Maurice, les statistiques démontrent que les hommes ayant des rapports sexuels avec des hommes (HSH) représentent seulement 1% des cas de VIH/sida recensés à l'île depuis les années 80. Néanmoins, ces derniers ne peuvent toujours pas donner leur sang. Jusqu'à aujourd'hui, les hommes doivent indiquer sur le questionnaire lors d'un don de sang s'ils ont eu des rapports sexuels avec d'autres hommes. S'ils répondent par l'affirmative,

10 FAITS SUR LA TRANSFUSION SANGUINE

1. Les transfusions sanguines sauvent des vies et améliorent la santé.
2. Les transfusions servent de complément à divers traitements.
3. Un approvisionnement en sang sécurisé suffisant ne peut être assuré qu'à l'aide de dons réguliers par des donneurs volontaires non rémunérés.
4. Les donneurs volontaires non rémunérés assurent 100% de l'approvisionnement en sang dans 60 pays.
5. Près de 108 millions de dons de sang sont collectés chaque année dans le monde.
6. Les collectes réalisées dans les centres de transfusion sanguine varient en fonction du niveau de revenu des pays.
7. Dans les pays à revenu élevé, les personnes qui font don de leur sang sont plus nombreuses que dans les autres pays.
8. Les dons de sang doivent toujours être soumis au dépistage.
9. Une seule unité de sang peut servir à plusieurs patients.
10. Les transfusions inutiles exposent les patients à des risques inutiles.

ils ne peuvent pas effectuer un don.

Dr Sonoo explique que le rôle du BTS est de sécuriser l'approvisionnement en sang en toutes circonstances. La politique d'acceptation ou d'exclusion des donneurs, implique non seulement les donneurs de sang, mais aussi et surtout, divers groupes de receveurs qui ont le droit à la sécurité transfusionnelle. « Les critères d'exclusion des donneurs doivent considérer la sécurité des patients en priorité. Celles-ci doivent reposer sur des preuves scientifiques et épidémiologiques concernant des risques chez les différentes populations. Selon le rapport de 2012 de l'unité Vih/sida, la prévalence du Vih (Virus d'immunodéficience humaine) chez les HSH est de 20 % à Maurice. Tout changement de cette tendance interpellera certainement un changement de la politique. »

Le même rapport cité par le Dr. Sonoo, chef de service de la Banque du sang, démontre que la prévalence du Vih chez les homosexuels et bisexuels est de 20%, alors qu'elle est de 22,3% chez les travailleuses du sexe et de 44,3% chez les personnes qui s'injectent des drogues. En somme, les chances qu'un individu se présentant pour un don de sang soit porteur du VIH sont moindres en prenant seulement en compte les HSH. A suivre...

LES ACTIVITÉS PRÉVUES POUR CETTE JOURNÉE MONDIALE

Un atelier de travail est prévu pour la Journée mondiale du donneur de sang. Celui-ci regroupera, entre autres, des donneurs de sang, des organisateurs, des médecins, des infirmiers, des techniciens de laboratoire médical. Le but est de formuler des recommandations pour renforcer la sécurité des transfusions sanguines. Une campagne de sensibilisation sur la sécurité et le don de sang est également prévue.





CHAMPIONNAT MONDIAL DE FOOT « 5-A-SIDE » NEYMAR JR'S FIVE

L'équipe Black Stars 91 représentera Maurice à la finale internationale au Brésil

Les Black Stars 91 ont remporté la finale mauricienne du championnat mondial de football « 5-a-side » Neymar Jr's Five, soutenu par Red Bull, le 15 mai au Stade Sir Gaëtan Duval à Rose-Hill. Cette compétition avait réuni des équipes venues de toutes les régions de l'île Maurice. L'équipe championne a remporté le match de la finale par 4-0 contre l'équipe Young Rangers et représentera l'île Maurice au championnat mondial en juillet.



L'équipe mauricienne championne du Neymar Jr's Five est fière de représenter Maurice à la finale internationale au Brésil en juillet



Cette finale mauricienne s'est disputée entre les Black Stars 91 et les Young Rangers

Mervin Jocelyn, Nikhil Garsing, Clarel Jackson, Jean-Stéphane Nabab et Bruno Mariane, qui composent les Black Stars 91, affronteront les équipes championnes d'une quarantaine d'autres pays le mois prochain sur le terrain du Instituto Projeto Neymar Jr., le complexe de formation de football de Neymar, à Santos au Brésil.

Les coûts des billets d'avion et d'hébergement de l'équipe mauricienne seront pris en charge par les organisateurs. L'équipe gagnante de cette finale internationale aura droit à un voyage à Barcelone tous frais payés, pour voir jouer Neymar pendant un match du FC Barcelone et pour rencontrer le joueur brésilien en

personne.

Après la phase éliminatoire, le samedi 14 mai, la phase finale du 15 mai a permis à 30 équipes de s'affronter sur la pelouse du stade Sir Gaëtan Duval. Les demi-finales se sont disputées entre Black Stars 91 et les N5, et entre Galactic et Young Rangers. « C'est un rêve pour nous de remporter cette finale et d'aller au Brésil, le grand pays du football. Nous jouons ensemble depuis que nous avons 15 ans, nous travaillons ensemble et, comme nous sommes presque tous nés en 1991, nous avons trouvé le nom de l'équipe. Cette victoire, nous la devons à notre esprit d'équipe et à notre amitié. Maintenant, nous allons nous préparer pour la finale internationale

», dit Mervin Jocelyn, le capitaine des Black Stars 91.

Portant la marque de Neymar Jr, ce tournoi de foot « five-a-side » concerne une quarantaine de pays et des joueurs (hommes et femmes) de 16 à 25 ans. La compétition a été lancée mondialement en début de cette année avec des sélections nationales dans plusieurs pays.

Pour rappel, l'organisation de cette compétition nationale soutenue par Red Bull a bénéficié de l'assistance technique de Giovanni Jeannot, joueur et entraîneur mauricien de haut niveau, de Stéphane Buckland, ancien athlète de niveau mondial et consultant sportif, et de leurs équipes d'encadrement.

ELIMINATION DIRECTE ET HANDICAP

Le principe du Neymar Jr's Five est simple: deux équipes de 5 joueurs ou joueuses (y compris en équipes mixtes), âgés de 16 à 25 ans, s'affrontent pendant 10 minutes, sur un terrain de petites dimensions, où sont placées deux petites cages de buts, sans gardien. L'équipe gagnante est celle qui marque le plus de but. La compétition se joue aussi avec une règle de handicap: au cours de chaque match, chaque équipe est privée d'un de ses joueurs pour chaque but encaissé.



Les Black Stars 91 ont affronté les N5 en demi-finale



Elsa Lepoigneur Junior Brand Manager Phoenix Beverages, Anne-Marie Lutchmusing du jury, Olivier Moutou et Stephen Bongarçon du jury.



Elsa Lepoigneur Junior Brand Manager Phoenix Beverages, les Baruth Family et Stephen Bongarçon du jury.

MALTA GUINNESS STREET DANCE

Louis Olivier Moutou et Bhuruth Family Crew s'imposent au Malta Guinness Street Dance

Louis Olivier Moutou et du Bhuruth Family Crew impressionnent le jury de la compétition Malta Guinness Street Dance et gagnent leur places au Hip-Hop International Festival 2016, à Paris.

Louis Olivier Moutou et la Bhuruth Family Crew sont les grands gagnants de la deuxième édition de la Malta Guinness Street Dance. Devant un public conquis, venu en grand nombre, les finalistes, experts de Street Dance, ont pu démontrer de quoi ils étaient capables.

Louis Olivier Moutou, qui a dû faire face à de sérieux compétiteurs en solo, est un passionné de hip hop. Depuis ses 7 ans, il pratique le street dance ardemment.

« C'est un rêve qui se réalise pour moi : aller en France pour voir les meilleurs danseurs de hip hop au monde. Je n'ai pas de mots pour décrire ma joie aujourd'hui. Je remercie Malta Guinness pour cette opportunité et j'espère un jour pouvoir participer à une compétition internationale. »

Quant au groupe Bhuruth Family Crew, représenté par Yash, Sachin et Nishchay, ils trouvent intéressant que PhoenixBev valorise ainsi les danseurs mauriciens.

« Cela a été une merveilleuse expérience pour nous et nous sommes fiers de cette victoire. Nous souhaitons remercier les organisateurs pour cette chance énorme. Notre crew existe depuis 2011, mais nous dansons depuis beaucoup plus longtemps », explique Sachin.

PhoenixBev, à travers cette compétition à pour objectif de proposer

une plateforme d'expression aux danseurs de Street Dance à Maurice revient en janvier. Ils ont eu la possibilité de se présenter en solo ou en groupe, avec un minimum de quatre participants. Les participants ont été évalués par un jury composé Stephen Bongarçon, Anne-Marie Lutchmusing et Vanessa Bax. Les critères étaient la créativité, la technique et la présence scénique.

Après les auditions, les séances de sélections et deux autres rounds, la compétition s'est terminée en apothéose par une finale à Trianon shopping park. Les vainqueurs des deux



catégories lors de la grande finale ont été acclamés par le public et auront ainsi le privilège d'assister au Hip Hop International Festival 2016 à Paris, en France cette année.

Pour Patrice Sheik-Bajeet, Senior Marketing Manager de PhoenixBev, ce concours vise à mettre en valeur les talents de nos danseurs. « Comme à la première édition, nos danseurs ont pu montrer de quoi ils étaient capables et en mettre plein la vue aux publics et à notre jury. L'emphase a été mise lors de ce deuxième concours sur l'expression artistique, la créativité. Je suis très satisfait du succès continu de cette compétition de street dance qui rejoint les valeurs que représente Malta Guinness; la force, la vitalité et l'énergie »

HIP-HOP INTERNATIONAL FESTIVAL 2016

Le Hip-Hop International Festival, auquel assisteront les gagnants du concours, se tiendra en juin à Paris. C'est l'unique championnat de danse hip-hop de France, qui mêle compétition chorégraphique en équipe et "battle" en solo et duo. C'est aussi une étape de qualification pour la finale mondiale à San Diego, parmi 48 nations de danse et plus de 3 000 danseurs venus du monde entier, pour concourir au titre de champion du monde de hip-hop.



Kitchen Bazaar, l'enseigne Française débarque à Maurice!

Le groupe TKB, leader français de la distribution d'ustensiles de cuisine ouvre de sa première boutique internationale à l'île Maurice. Une première pour la région océan Indien.



La boutique Kitchen Bazaar de l'île Maurice sera la 17^{ème} boutique du groupe TKB, la troisième boutique en franchise et la première boutique à l'international.

Avec un marché de la cuisine en pleine ébullition, que ce soit en France ou à Maurice, c'est dans la section Home & Loisirs de Bagatelle Mall of Mauritius que Kitchen Bazaar ouvre ses portes.

« La pratique de la cuisine suscite un véritable engouement dans l'Hexagone et de plus en plus à Maurice. La transmission du patrimoine culinaire, le plaisir de cuisiner et de manger, la démocratisation de la pratique de la cuisine, ainsi que les préoccupations croissantes pour la santé ont peu à peu conduit les Mauriciens à devenir des adeptes du 'faire soi-même'. Une tendance qui s'explique également par les pressions accrues sur le pouvoir d'achat des ménages. » nous confie Marie Pehourticq, animatrice de réseau pour le groupe TKB.

« Notre gamme de produits plaira sans doute aux amoureux de la cuisine et de la pâtisserie, qu'ils soient amateurs ou professionnels. Misant sur la qualité, nous proposons les meilleures marques du secteur. Nous guidons et conseillons efficacement les cuisiniers de tout bord pour les aider à s'équiper en fonction de leurs besoins et de leurs envies. Du débutant qui se

jette à l'eau au chef confirmé en quête de perfection, chacun trouvera son bonheur dans notre sélection : matériel issu du monde professionnel ou de la cuisine familiale, produits d'innovation ou petits ustensiles ludiques... Il y en a pour tous les goûts. » ajoute Marie Pehourticq.

A Maurice, Kitchen Bazaar a plusieurs défis à relever. Avant tout, elle doit s'adapter aux attentes des consommateurs, qui ont parfois des préférences paradoxales, en termes de choix de produits et de résultat attendus.

A propos du Groupe KTB

Le groupe TKB est issu de la fusion de deux enseignes: Kitchen Bazaar et TOC. Créée en 1966, la société Kitchen Bazaar fut le précurseur de la distribution d'ustensiles de cuisine en France. Elle dispose d'un réseau de distribution intégré bien assis et d'une marque à forte notoriété. Lancée plus récemment par Laurent Simon, l'actuel Président du groupe TKB, l'enseigne Toulousaine TOC a connu un développement rapide au travers d'une politique volontariste de création de magasins en succursales et en franchise. Le dynamisme de son équipe a permis d'ores et déjà à la marque TOC d'atteindre une notoriété certaine sur le marché français et vise l'international.





juin		
<p>03 vendredi</p> <p>Projection de concert Carla Bruni</p> <p>Heure: 19 h - 20 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>04 samedi</p> <p>Live Variety Band Electricities Jon n Tribes</p> <p>Heure: 19 h - 21 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>05 dimanche</p> <p>Dragon Boat Festival</p> <p>Heure: 12 h - 17 h Lieu: La Place du Caudan</p>
<p>10 vendredi</p> <p>Projection de concert Anushka Shankar</p> <p>Heure: 19 h - 20 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>11 samedi</p> <p>Musique varié Sebz</p> <p>Heure: 19 h - 21 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>17 vendredi</p> <p>Projection de concert Lauryn Hill</p> <p>Heure: 19 h - 20 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>
<p>18 samedi</p> <p>Musique Electro Osmosis Project</p> <p>Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>24 vendredi</p> <p>Projection de concert Queen Live</p> <p>Heure: 19 h - 20 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>	<p>25 samedi</p> <p>Concert Stephanie Noel et Millenium</p> <p>Heure: 19 h - 21 h Lieu: L'Observatoire Food Court</p>





IMMOBILIER

À VENDRE

- A vendre Fond de commerce d'un Restaurant (permis d'alcool, parking, 80 couverts) situé 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 Militaire. Tel 57834034
- TERRAIN DE PLUS DE 20 ARPENTS A MELLEVILLE, LE GRAND - GAUBE. Cherche des étrangers voulant investir dans n'importe quel projet a Le Grand-Gaube. Possibilité aussi pour les étrangers, de recuperer leur biens ancestraux. Tel :57 97 97 32
- Direct propriétaire vend dans une résidence de prestige , 2 piscine agrémentent le jardin arboré et végétalisé, 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, entièrement 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 extérieur / Rs 14, 036, 400 contact : 261 6739

À LOUER

- 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 meublé de 3 chambres climatisé 3 toilette 2 salle de bain .piscine tennis court 24/7 land mark grand baie. Tel: 59755283

VÉHICULES

À VENDRE

- Vends pick up Steed 5 de septembre 13, 4x2, gris métal, 43000 kms servicing 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. Sevcing 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 vous proposons de garder gracieusement votre maison vos animaux en votre absence .Nous sommes retraités français et faisons cela depuis plusieurs années .Prenez contact Répondons à toutes questions Annonce internationale. A bientôt 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



VOUS VOULEZ VENDRE UN COMMERCE ? VOUS CHERCHEZ UN COMMERCE ?

À VENDRE

- **BAR / SNACK** de charme à 20m de la plage. Sortie de Grand-Baie. Entièrement rénové. Prix : Rs 3,800,000
- **BAR LOUNGE, RESTAURANT, DISCOTHÈQUE.** Région Grand-baie.
- **HOTEL** 100 chambres dans le Sud de l'Ile
- **FOND DE COMMERCE** à vendre. Chemin 20 pieds à Grand-Baie. Rs 3,000,000 Local 100m2. Toute activité. Pas de travaux. Petit loyer.
- **RESTAURANT/BAR LOUNGE.** Centre de Grand-Baie. Emplacement Premium : vue mer. 20m de la plage. 40 places assises. Prix : Rs 4,500,000
- **IMPRIMERIE** région de Port-Louis
- **2 MAGASINS** de vêtements/maillots de bain à Grand-Baie et Trianon
- **HÔTEL** à Grand-Baie avec 28 chambres, Restaurant de 80 couverts. Vue imprenable.
- Affaire Exceptionnelle. **HÔTEL** Pointe aux canonnières avec 20 chambres, Restaurant de 60 couverts.
- **RESTAURANT** à Flic en Flac. Affaire Exceptionnelle et rare. Vue sur mer. Grande capacité d'accueil. Matériel neuf. Jardin prive. Bail 3/6/9. Licence alcool et musique.
- **SALON DE COIFFURE** au centre de Grand-Baie. Toute équipé. Matériel neuf Petit loyer
- **2 MAGASINS** de vêtement dont un au Caudan sous franchise.
- **A SAISIR** : belle marque de vêtements. Fabricant et revente aux franchisés sur l'Ile Maurice Océan Indien et l'Afrique. 4 magasins à Maurice. CA + 1 million d'euros. A développer.
- **URGENT A SAISIR** : onglerie, belle affaire à Grand-Baie. CA 2 millions de roupies.
- **RARE**: très belle affaire. Beau restaurant pied dans l'eau à Grand-Baie. CA + 20 millions de roupies.
- **RESTAURANT/BISTRO** pieds dans l'eau. Spot exceptionnel à Poste Lafayette. CA + 15 millions de roupies.

À LOUER

- **LOCAL COMMERCIAL** de 250m2. Route royale à Grand-Baie. Loyer Rs 80,000 /mois

INTÉRESSÉ ?

Contact au 57 22 00 83 / negorelations@gmail.com
Nouvelle agence : Sottise Road, Grand-Baie

PARTICULIERS, FAITES PARAÎTRE VOTRE ANNONCE GRATUITEMENT !

Connectez-vous sur : www.lagazette.mu
Rubrique "Petites Annonces"

200 caractères maximum, incluant les espaces.

La gazette se réserve le droit de ne pas publier votre annonce suivant sa pertinence et selon l'espace disponible.



NEGO RELATIONS

VOTRE SPÉCIALISTE
VENTE DE COMMERCE

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



Colors & Senses lance trois nouvelles gammes de soins

Plus de compromis entre bien-être et respect de la peau. C'est ce que propose Colors & Senses à sa clientèle avec les trois nouvelles gammes de soins Melvita, Le Couvent des Minimes et Erborian. Les fidèles clients de la boutique ont ainsi pu découvrir ces marques en exclusivité lors d'un cocktail au magasin Colors & Senses de Bagatelle en présence des représentants de Grays. Lors du lancement, Veronique Camille, Brand Manager - Personal & Home Care, chez Grays, a présenté les particularités de ces nouvelles marques.



Marie Christelle Castel, Senior Marketing Executive chez Business magazine, Natacha Lam, Marketing Executive chez Business magazine, Shazia Tincowree, Directrice de Shamal Group et Aurélie Jouanis, Digital Marketer



Jean-Luc Camille, Channel Sales Manager chez Grays, Adrien Selvin, Sales support operator chez Goldfish Graphics Ltd et Krislene Liong Tip, Procurement Assistant CSR Coordinator chez Lottotech



Nushreen Ackburally conseillère beauté et Reisha Jumun, responsable boutique chez Colors & Senses



Shabneez Tarsoo Kader, Self-employed et Ali Kader, Manager chez DDF & Co Ltd



Christine Mathurin, propriétaire du salon de coiffure Chrissie's Creative HAIRmony, Ivan Couronne, Self-employed et Helenie Prayag, Guest Relation Officer, PresKil Beach Resort 0599 Aqeela Meajaun, P.A pour un agent exportateur de bijoux et Nasheema Meajaun



Karen Ithier, Brand Coordinator - Personal & Home Care, Véronique Camille Brand Manager - Personal & Home Care, Patrick McKay, Regional Sales Manager chez Grays et Elodie Lecourt Head Of Retail



ELLES BY LA GAZETTE & MYSTIK HOTEL

ELLES ONT ADORÉ

La gazette et son partenaire, Mystik Life Style Hotel, ont organisé le premier d'une série de journées 100 % Girly dans le Nord de l'île, ELLES by La gazette & Mystik Hotel. La journée spéciale Femmes a démarré dès 08h00 avec une pléiade d'activités pour les femmes, entre autres, des sessions gratuites de Taïchi, plongée sous-marine, fitness et pliâtes.

Toutes celles présente ont également pu découvrir les créations d'artistes locales et profiter de toute une panoplie de produits et soins esthétiques à prix

réduits. Une tatoueuse professionnelle était même présente pour l'occasion.

Un coin shopping 100% Mauricien était également prévu et les filles ont

pu bénéficier de rabais spécialement prévues pour cette journée.

Pour finir la journée en beauté, les Girls, rejointes par les messieurs, ont pu profiter du Happy Hour spécial

ELLES, entre 17h00 et 22h00.

Merci à tous nos partenaires et à tous les participants pour cette première édition, qui a été un vrai succès.



Restez branchés sur notre page Facebook dédiée, afin d'être informés de la prochaine édition, sur lequel toute l'équipe travaille déjà.

[f ELLES by La gazette & Mystik Life Style Hotel](#)

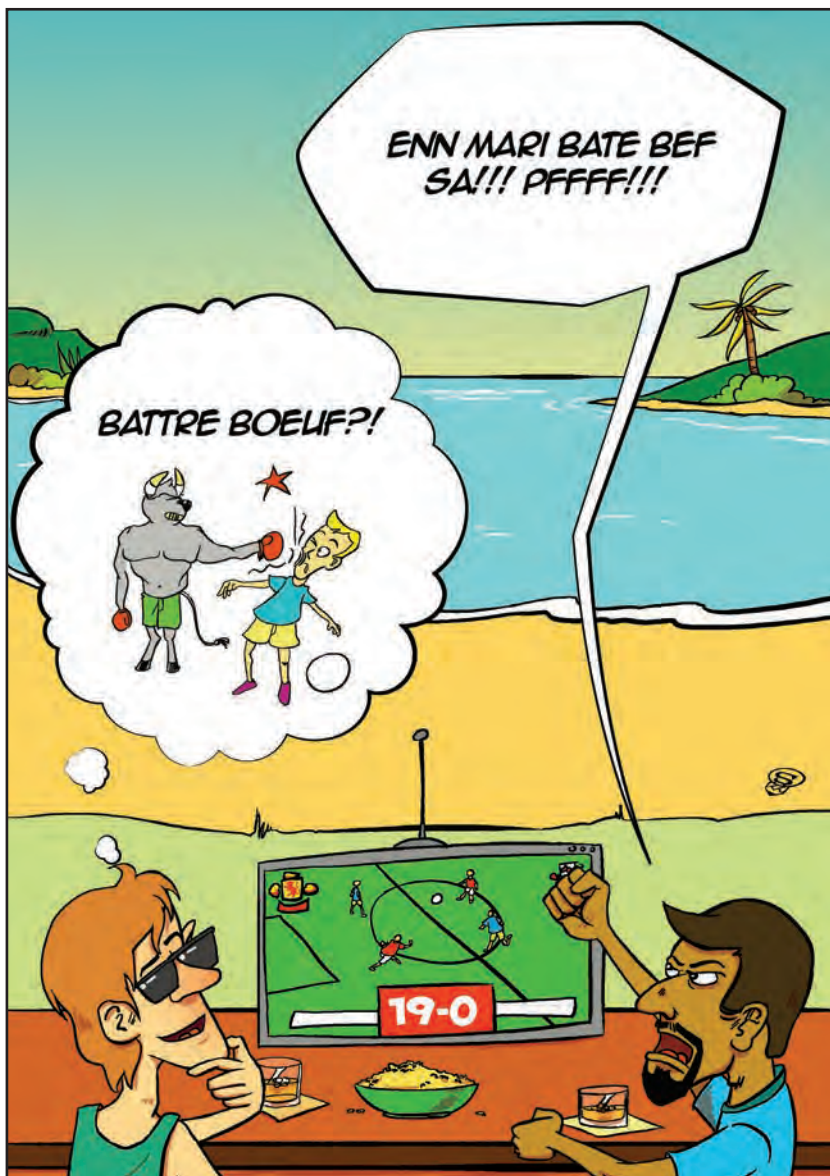




► MOTS FLÉCHÉS

ELLE MÈNE LE TRAIN	LIEUX DE PROMENADE	ENNUYER	ARCHIPEL PORTUGAIS	ARTISANS DE LA TERRE
TERRAINS DE TENNIS	BOÎTE À VOIX	EN-SEMBLE D'IMPRES-SIONS	ACTINIUM SYMBO-LISE	
			BLONDE DE PUB	
CAM-PAGNE DE LUTTE				
EXAMINER				
ARTICLE DE FEMME	COUVRIRA DE TAIN			
	FIT TAIRE LES CRAINTES			
	TYPE D'ORGA-NISMES		CHEFS AUX ARMÉES	
	MAUVAIS SABLES		ESPOIR DE RÉCOLTES	
RANGÉES				
FOUR-RURE DE PAN-TOUFLÉ				NOURRIT DE FORCE
		DÉSERTS DE PIERRES		
		AVEC LES AUTRES		
SORTI DE QUELQUE PART			COLONNE SUR LE NAVIRE	
CAP À TENIR				
		ELLE CROIT AU PÈRE NOËL		
ENZYMES			ENTRE DEUX ÉCLUSES	

► CARICATURE



► SODOKU

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

SOLUTION

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

► HOROSCOPE



Bélier
21 mars et le 19 avril

Ce mois de juin sera positivement porteur de progressions positives. Sur le plan mental, vous êtes dans une excellente période pour donner le meilleur de vous-même et de vos talents. Vous ne manquerez pas d'idées neuves, de créativité, ni d'énergie si vous êtes en période d'exams ou en formation.



Taureau
20 avril et le 20 mai

Ce mois de juin va vous pousser vers de nouvelles connaissances, de nouveaux modes de vie. Ce qui va vous mener par votre curiosité naturelle en accroissement grâce à la présence de Mercure dans votre Maison deux symbolique. Vous allez ainsi sortir de certaines idées fixes liées à vos désirs.



Gémeaux
21 mai et le 21 juin

Ce mois de juin vous place sur le devant de la scène, notamment dans votre vie relationnelle. C'est le bon moment pour lancer une activité commerciale. Mais ne vous fiez pas à n'importe qui, vous risquez des ennuis si vous négligez les motivations de certaines personnes à votre égard.



Cancer
22 juin et le 22 juillet

Ce mois va vous permettre de faire un bilan sur les domaines qui vous préoccupent. Les circonstances extérieures vont vous inciter à vous confier à quelqu'un, vous aidant ainsi à mettre de l'ordre dans vos idées et à mettre en place une stratégie d'action efficace pour en venir à bout.



Lion
23 juillet et le 22 août

Attendez-vous à avoir des échanges très prometteurs dans votre vie sociale. Garder toujours votre calme dans votre vie affective et laisser passer du temps pour que votre partenaire puisse retrouver davantage de pragmatisme, n'agissez pas à chaud, cela vous évitera des conflits qui vous éloignent des vraies solutions.



Vierge
23 août et le 22 septembre

Ce mois sera extrêmement remuant dans votre vie relationnelle mais aussi dans le cours de vos projets. Il y a de nouvelles connaissances qui auront pour effet de vous plonger davantage dans votre univers mental, vous allez vivre des échanges qui vous aideront à progresser vers votre propre accomplissement.



Balance
23 septembre et le 22 octobre

Ce mois de juin va s'avérer très positif pour faire avancer vos projets et surtout pour trouver les meilleures alliances pour les concrétiser. Vos échanges sont sur le devant de la scène, attendez-vous à des invitations et de possibilités d'échanges. Cela vous mènera à découvrir bien des choses sur vous-même.



Scorpion
23 octobre et le 22 novembre

Vous allez relativiser certains de vos soucis grâce à un éclairage mental qui va vous faire gagner en objectivité. Les facteurs émotionnels ne seront plus un obstacle mais restent à leur juste place sans vous brouiller les pistes. Tachez de ne pas vous engager dans de trop vastes promesses.



Sagittaire
23 novembre et le 21 décembre

Un nouvel élan va s'ajouter à votre vie, qui va vous tourner vers davantage d'ouverture et de sociabilité. Les événements extérieurs vont d'ailleurs vous inciter à vous ouvrir davantage, à lier de nouvelles connaissances, notamment pendant les trois premières semaines du mois afin de peaufiner vos futurs projets.



Capricorne
22 décembre et le 20 janvier

Ce mois vous incitera à prendre du recul sur tout ce qui peut être impacté par vos propres émotions. Vous aurez davantage besoin de pouvoir raisonner, analyser, réfléchir en toute sérénité. Par contre votre entourage vous sollicitera beaucoup avec des services à rendre et des échanges qui vont vous mobiliser.



Verseau
21 janvier et le 18 février

Attendez-vous à des invitations et sollicitations plus nombreuses durant les trois premières semaines de ce mois. Pour les deux dernières semaines du mois, vous allez spontanément vous recentrer sur la sphère intime et familiale et vous consacrer à vos proches, plus dans les actes que dans les échanges.



Poissons
19 février et le 20 mars

Favoriser votre ouverture mentale vers d'autres horizons et vous pousse à faire preuve d'audace pour les explorer. L'amitié se mêlera à l'amour, les sentiments vous sembleront plus difficiles à cerner au plan mental, une certaine confusion peut s'installer. Pour éviter ces tendances, surtout évitez les situations doubles.

- #36 Beach Resto Bar**
Coastal Road, Mont Choisy
- 69 Slam**
Sunset Boulevard, Grand Baie
- ABC Coach Works**
Les Guibies, Pailles
Motorway M1 Phoenix trunk Road
Centre, Military Road, Port Louis
- Amback Restaurant**
Les Alleees Helvetia, Moka
- Ambassade de France/ Chancellerie consulaire**
5, Rue Auguste Rouget, Port Louis
- Anahita**
Beaux Champs, Beaux Champs
- Arabia**
Caudan Waterfront, Port Louis
- AssurExpat**
33, Avenue Trianon, Quatre Bornes
- Axios**
8 rue John F. Kennedy, Floréal
- Baraka Restaurant**
Route royale (behind Riverland), Tamarin
- Belle Mare Constance Golf**
Belle Mare Plage Hotel, Belle Mare
- Belle Mare Tours**
Route Royale, Belle Mare
- Big Willy 's**
Le Barachois, Tamarin
- Bistro Anvers**
Royal Road, Bel Ombre
- Bistro Barbu**
Arcades Currimjee, Curepipe
- Blue Lagoon**
Royal Road, Grand-Baie
- Body & Paint**
Allée Les Mangues, Les Pailles
- Botteghita**
Royal Road, Grand Baie
- Buddy's**
Route Royale, Tamarin
- C Beach Club**
Domaine de Bel Ombre, Bel Ombre
- Café Cinquecento (Coffeed-entia)**
Autoroute St Jean, Phoenix
- Café La plage**
Coastal Road, Grand Baie
- Café Lux**
Trianon shopping Mall, Bagatelle Mall of Mauritius
- Café Muller**
Route cotière, Grand Baie
- Café Villaz**
Route Royale, La Gaulette
- CCI France Maurice**
Blue Tower, rue de l'Institut, Cybercity, Ebène
- Centre de chirurgie esthétique**
Avenue des Rougets, Morc. Jhuboo, Trou aux Biches
- Chez Daniel - Propain Ltée**
Building Le Gros Corail, La Mivoie, Tamarin
- Coast Bistro & Beach Bar**
Azuri Roches Noires
- Cocoloko**
Royal Road, Grand Baie
- Coffee Garden**
Direction Club Med, Pointe aux Canonnières
- Coffee Lounge**
Avenue Queen Mary, Floréal
- Coral Azur**
Route royale, Mont Choisy
- Coral Tree**
Restaurant La Balise Marina, Rivière Noire
- Coton des Iles**
Caudan Waterfront, Port Louis
Rue de La Salette, Grand-Baie
Bleu Marina, Anse La raie
- Craft Market (Chez Dédé)**
Garden Village, Route Jardin, Curepipe
- Curious corner of Chamarel**
Baie du cap road, Chamarel
- Dalon**
Racket Road, Grand Baie
- Délices des chefs**
Garden Village, Route Jardin, Curepipe
- Demeure Saint Antoine**
Route Royale, Saint Antoine
- Diver's Ocean**
Royal Road, Mont Choisy
- Divino**
La Croisette, Grand Baie
- Dodo Club**
Botanical street, Curepipe
- DodoSupermarket**
Avenue des carpes, Albion
- Domaine Anna**
medine, Flic en flac
- Domaine des Aubineaux**
Route royale, Forest Side
- Domaine Vale**
The Vale
- Double V Café**
Route Royale, Galerie Espace Océan, Grand Baie
- Dum's**
Ebène Junction Building, Ebène
- Ebrahim Tours**
Route royale, Grand Baie
- Eldorado Resto Bar**
Route Royale, La Gaulette
- Enso Restaurant & lounge Bar**
Royal Road, La Gaulette
- Equilibre**
Trianon
- Esprit Libre**
Royal Road, Pointe aux Canonnières
- Falaise Rouge**
Vallée de Ferney, Grand port
- Famous Butcher's**
Azuri, Roches Noires
Chemin 20 pieds, Grand Baie
Ruisseau Créole, Tamarin
- Fast Key Services**
Super U, Grand-Baie
- Floreal Café**
Floreal Square, Floréal
- Flying Dodo**
Bagatelle Mall of Mauritius
- Frenchie Café**
Rivière Noire
- Ginger Resto Café**
Garden Village, Route Jardin, Curepipe
- Grand Baie Gym**
Pointe aux Canonnières
- Grand Baie Yacht club**
Old coastal Road, Grand-Baie
- Haras du Morne**
Le Morne
- Hennessy Park Hotel**
65, Ebène Cybercity, Ebène
- Heritage Le Telfair**
Coastal Road, Bel Ombre
- Holiday Inn hotel**
Plaine Magnien
- Holiscoot**
Route Royale, Grand-Baie
- i-motion gym**
1st floor, Tower 3, Nexteracom Centre, Ebène
- IFM**
30 avenue Julius Nyerere, Rose Hill
- Ile Aux Cerfs Watersport Ltd**
Route Cotiere, Trou d'Eau Douce
- IRS Valriche / château**
Valriche, Bel Ombre
- Ixina**
Emerald Park, Trianon
Circle Square, Forbach
- Joglo Gallery**
58, Sottise Road, Grand-Baie
- Karl Kaiser**
Route principale, Arsenal
Sunset Boulevard, Grand-Baie
Caudan Waterfront, Port-Louis
Garden center, La Mivoie, Riviere Noire, Tamarin
- L'Arabica**
Bagatelle Mall of Mauritius
Jumbo, Phoenix
Jumbo, Riche Terre
- L'Atelier**
12 rue Saint Louis, Port-Louis
- L'Epicerie**
Route royale, Floréal
Route royale, Grand-Baie
Capt Tamarin, Riviere noire
- L'Atelier Dumont Restaurant**
Cybercity Building Wall street avenue, Ebène
- La Bovida**
Rue St Clément, Curepipe
- La Cave de St Tropez**
Royal Road, Pointe aux Canonnières
- La Cigale Restaurant**
Royal Road, Pointe Aux Canonnières
- La Corbeille**
Domaine de Labouronnais, Mapou
- La Gaulette Supermarket**
Route Royale, La Gaulette
- La Murenne Restaurant**
Avenue des carpes, Albion
- La Plage by Evaco**
Royal Road, Trou aux Biches
- La Pomme et le fruit de la saison**
Melrose palace, Royal road, Curepipe
- La Potinière**
NexTeracom Tower II, Ebène
Rue Winston Churchill, Curepipe
- La rumerie de Chamarel**
Route royale, Chamarel
- La Sauterelle Restaurant**
Sunset Boulevard, Grand-Baie
- La Terrasse Restaurant**
Domaine de Labouronnais, Mapou
- La Toque Créole**
Route royale, Pointe aux Canonnières
- La Vallée des Couleurs**
Chamouny road, Chamouny
- La Vieille Rouge**
La Salette Road, Grand-Baie
- Laguna Beach Hotel & Spa**
Grande Riviere Sud est
- Lakaz**
Cascavelle Shopping Village, Flic en flac
- Lakaz à pain**
Le Barachois, Tamarin
- Le Lambic**
4 street Georges, Port-Louis
- Le Bistrot du Park**
Business Park, Grand-Baie
- Le Brunch**
Route cotière, Calodyne
Grand Bay Business Quarter, Chemin 20 pieds, Grand-Baie
- Le Cocotier**
Route Royale, Grand-Baie
- Le Dernier Comptoir**
Royal Road, Tamarin
- Le Dix neuf**
Tamarina Golf Club, Tamarin
- Le Fournil**
Route royale, Pointe aux Canonnières
- Le Jardin de Beau Vallon**
Beau Vallon, Mahébourg
- Le Palmiste Resort and Spa**
Coastal Road, Trou aux Biches
- Le Patio restaurant**
Caudan Waterfront, Port-Louis
- Le OFF**
Royal Road, Pointe aux Canonnières
- Le Saint Aubin**
Saint Aubin, Rivière des anguilles
- Le Square Beauté**
Floréal Square, Floréal
Route Royale, Around the World, Grand-Baie
- Le Surcouf Hotel & Spa**
Coastal Road Palma, Trou d'Eau Douce
- Le Vélo Vert**
Rue Lees, Curepipe
- Le Zorbas**
Royal Road, Grand-Baie
- Lemon Tree Café**
Circle Square, Forbach
- Les Canisses**
Royal Road, Grand-Baie
- Les Copains D'abord**
Waterfront, Blue Bay
- Les gourmandises d'Anne**
Small & Chic, Floréal
La Croisette, Grand-Baie
Cascavelle Shopping Village
Caudan Waterfront, Port-Louis
- Librairie Papyrus**
Richmond Hill, Route La Salette, Grand Baie
- Lising & co**
Chemin 20 pieds, Grand Baie
- Le Loft Parisien**
Bagatelle Home & Leisure, Moka
- Mystik Hotel**
Coastal Road, Mont Choisy
- Mam Gouz Restaurant**
Rivière Noire
- MB Immobilier**
Chemin 20 pieds, Grand Baie
- Moka'z**
Les Alleees Helvetia, Moka
- Mystic Massage**
Route Cotiere Wolmar, Flic en flac
- Napoleon's Bistro**
Around the world, Royal road, Pereybère
- Navitas**
Navitas House, Georges Guibert, St Floréal
- Ocean restaurant**
Royal Road, Flic en flac
- OFIM immobilier**
Route royale, Grand-Baie
Route royale, Tamarin
- Om Spa**
Route Royale, Flic en flac
- Omnican**
7eme etage, Anglo Mauritius House, Port-Louis
- Oriental Treasure**
Route Royale, Floréal
- Otentic**
Coastal Road Deux-Frères
- O Château Ciseaux 3D**
Chemin du vieux moulin cassé, Pereybère
- Pains et Moulins**
Rue Saint Clément, La Bovida, Curepipe
Chemin 20 pied,s Grand-Baie
- Patrick Resto**
Route royale, Mahebourg
- Point G**
Ruisseau Créole, Tamarin
- Point info**
Caudan Waterfront, Port-Louis
- Pomme d'amour restaurant**
Route cotière, Grand-Baie
- Popo Supermarché**
Route Royale, Trou Aux biches
- Quickfix service Centre**
1 Military Road, Port-Louis
- R Beach Club**
17 route cotière, Trou aux Biches
- Ratatouille Restaurant**
Nexteracom Tower 3, Ebène
- Red Restaurant**
La Croisette, Grand-Baie
- Restaurant Alchemy**
La Salette Road, Grand Baie
- Restaurant Bougainvilliers**
Coastal road, Flic en Flac
- Restaurant Le Bois Cheri**
Bois cheri
- Restaurant Le Capitaine**
Route royale, Grand-Baie
- Restaurant Symon's**
Route Royale, Belle Mare
- Restaurant Tino**
Route royale, Trou d'Eau Douce
- Rib and Reef**
Route Cotiere, Flic en Flac
- Riu Hotel**
Le Morne
- Riverland Sports Club**
Route Royale, Tamarin
- Riverland Sports Club**
Grand Baie La Croisette
- Safari Adventures**
Royal Road Cascavelle
- Sailor's restaurant**
Mer rouge, Port Louis
- Savanah boutique**
Royal Road, Pointe Aux Canonnières
- Seef Property**
Chemin 20 pieds, Grand-Baie
- Sensoria**
Chemin 20 pieds, Grand-Baie
- Shibani Finance**
Bremen House, Belle Mare
La Salette Road, Grand-Baie
Royal Road, Trou aux Biches
Nenuphar Complex, Flic en Flac
La Tourelle View, La Preneuse
- Simplissimmo**
Richmond Hill, Route La Salette, Grand Baie
- SOS Bonne Santé**
Crown Court, 21 Queen St, Rose Hill
- Star Café**
5 Bourbon Street, Port-Louis
- Sugar Restaurant (Sirokan)**
Cotteau Raffin, La Gaulette
- Sunibel**
GBBQ Grand-Baie
- Sunset Café**
Sunset Boulevard, Grand Baie
- Sunset garden**
Route Royale, Flic en flac
- Swiss Espace Bien Etre**
Route Cotèere, Belle Mare
- Tamarina Golf**
Tamarina Golf Club, Tamarin
- Teck D'Or**
Mortorway M1, Trianon
- The Act**
Chemin du vieux moulin, Pereybère
- The Beach House**
Royal Road, Grand-Baie
- The Café Azuri**
Azuri Roche Noire
- The Lins Café**
Raffles Tower, Ebène
- The Spoon**
Be Cosy appart Hotel, Trou aux Biches
- Tidez Resto**
15, Sable Rose Complex Royal Road, Flic en flac
- Vanilla Bean**
Royal Road, Rivière Noire
- Vida e Caffé**
Bagatelle Mall of Mauritius
La Croisette, Grand-Baie
London Way, Tamarin
- Walnut&thyme**
Shops 10-12 Cascavelle shopping village, Cascavelle
- Young Minds**
Avenue Jasmine, Morc. Raffray, Pointe aux Canonnières

“L'ART DE LA GREFFE DE CHEVEUX”



UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

centre de chirurgie
esthétique
de l'Océan Indien

**Centre de Greffe de Cheveux
d'Esthétique et Soins Dentaires
& Chirurgie Plastique de l'Océan Indien**

Morcellement Jhuboo - Avenue des Rougets
22304 - TROU AUX BICHES - ÎLE MAURICE - Tél +230 265 50 50

Email : info@esthetiqueoceanindien.com

Web : www.esthetiqueoceanindien.com

Webtv : www.youtube.com/user/esteticvideos

DENTISTERIE : “LA RÉVOLUTION D'UNE PROFESSION”



MÉDECINE & CHIRURGIE ESTHÉTIQUE - LÉGÈRE ET NATURELLE

