

# La Réunion

LES LIEUX



les lieux

24 heures



Parcours dans l'île

les gens



Portraits de Réunionnais



SÉLECTIONNEZ UN PARCOURS POUR COMMENCER

MUSIQUES DE LA RÉUNION

LA RÉUNION VUE DU CIEL



MÉMOIRES DE SAINT-DENIS

MÉDIATHÈQUE

RESSOURCES

LES PLUS

CRÉDITS

PARTENAIRES

CONTACT

Parcours pédagogique

TV5MONDE



# Portraits

## Philippe Caroff



### Responsable de la prévision cyclonique

Au centre Météo France du Chaudron, le service des prévisions de Philippe Caroff traque les cyclones tropicaux qui se forment dans la zone sud-ouest de l'océan Indien.

Il a pour mission d'estimer leur trajectoire et leur intensité afin de protéger les populations de leurs effets dévastateurs. Dans ce but, le prévisionniste et son équipe doivent déchiffrer les millions de données fournies par les satellites, en des temps records. C'est une course de vitesse qui s'engage avec la nature.

De novembre à avril, durant l'été austral, il faut surveiller sans relâche les masses dépressionnaires au-dessus de l'océan Indien. Ces énormes paquets de nuages sont susceptibles de se transformer rapidement en cyclones, sitôt que la température des eaux atteint 26°C.

Lorsqu'un de ces météores atmosphériques est identifié à l'aide des images satellites, le travail du prévisionniste consiste à anticiper sa trajectoire. Pour établir son choix, il dispose de plusieurs modèles numériques qui fonctionnent avec des ordinateurs parmi les plus puissants au monde. Plus la convergence de résultats est forte, plus la fiabilité de l'estimation est grande.

Il subsiste, malgré ces outils sophistiqués, une marge d'erreur de l'ordre de 150 km pour une échéance à 24 heures. « Cela signifie, explique M. Caroff, qu'une prévision sur 24 heures peut contenir une erreur de 0 à 300 km ! A l'échelle de La Réunion qui est une tête d'épingle dans l'Océan, c'est le syndrome du tout ou rien ».

Cette difficulté à établir des prévisions à plusieurs jours est liée à la nature chaotique de l'atmosphère dans les zones chaudes des Tropiques. « C'est un bouillonnement ; ça ressemble à du pop-corn dans une cocotte-minute », commente le chef prévisionniste. Sous ces latitudes, les phénomènes météo sont éphémères. Il serait illusoire de donner des prévisions à une semaine, en raison de l'instabilité ambiante.

D'autant qu'il y a une absence quasi-totale de postes d'observation entre les Mascareignes et l'Australie. « D'un point de vue météorologique, cette zone océanique est un désert », argumente Philippe Caroff. D'où le peu de données à recouper avec les informations des satellites. Il en résulte une méconnaissance du temps présent qui paradoxalement est un facteur limitant pour affiner les prévisions.

Les météorologues de La Réunion doivent prendre en compte dans leur travail cette part d'imprévisible. Une tâche délicate quand on a la lourde responsabilité d'informer la population locale et tous les pays de la zone.

Sur ce plan, M. Caroff est confiant. Le passage du cyclone Dina, en janvier 2002, a été un des plus violents que La Réunion ait subi ces dernières décennies, avec des vents dépassant les 250 km/h en rafale dans les Hauts de l'île. Et pourtant : « On a déploré énormément de dégâts matériels mais pas de victime directe, remarque-t-il. Cela prouve l'efficacité du système d'alerte. » Les Réunionnais ont été informés dans les temps pour se mettre à l'abri chez eux ou dans les centres d'hébergement et ils ont respecté l'interdiction de sortir durant toute la phase d'alerte rouge. Deux personnes ont pourtant trouvé la mort, peu après, à cause de glissements de terrain provoqués par les pluies diluviennes d'origine cyclonique.

Suite à cet épisode tragique, une « phase de prudence » a été instaurée dans le dispositif d'alerte. Elle permet d'interdire l'accès à des zones qui restent potentiellement dangereuses après le passage du cyclone du fait d'inondations, de lignes électriques abattues, de la houle, ou autres.

La prudence reste le maître mot quand on sait qu'un cyclone peut

très bien revenir sur sa trajectoire comme ce fut le cas pour Hyacinthe, en 1980. Le cyclone fit trois passages successifs à proximité de La Réunion et 25 morts.

« Il n'y a pas deux cyclones identiques, chaque cas est un cas particulier. C'est d'ailleurs pour cette raison qu'on les baptise, conclut Philippe Caroff ».

Cyclone, du grec Kukos, le cercle. A partir de 118 km/h de vents moyens, une tempête tropicale devient un cyclone. Dans l'Atlantique, on les appelle des ouragans et des typhons, dans le Pacifique.

## Pierre Noé Dijoux



### Vigneron de Cilaos

Noé Dijoux porte un prénom prédestiné pour un amoureux de la terre, de la vigne et du vin. Il possède quatre parcelles de vignoble au cœur du cirque de Cilaos et a ouvert un hôtel-restaurant qu'il a baptisé Le vieux cep, tout simplement.

Son père qui était épicier faisait du vin traditionnel, celui qui pousse sur les tonnelles des cases de Cilaos. A dix ans, tout gamin, il a eu droit à sa première bouteille. Il se souvient qu'il s'était fait pas mal de copains en partageant le précieux breuvage. C'était un vin sirupeux qu'on oublie pas, « un vin qui donne des idées », comme aime à dire cet épicien.

L'histoire aurait pu s'arrêter brutalement quand, en 1975, les autorités décidèrent d'interdire cette production à base de cépage Isabelle. Ces vins étaient suspectés de rendre fous ceux qui les buvaient immodérément, à cause du méthanol qu'ils renfermaient. Pragmatique, M. Dijoux mit un terrain spécialement à la disposition des agronomes du CIRAD pour acclimater de nouveaux cépages de substitution. L'enjeu était de trouver une alternative à l'Isabelle afin de perpétuer le vignoble dans ces montagnes.

Grâce à la sélection de cépages nobles, Noé Dijoux et une dizaine de producteurs cilaosiens ont pu créer un chai pour commercialiser leur production. Tous ces efforts ont été récompensés par l'obtention du label « Vin de pays », en 2004.

Vous avez joué le jeu de l'expérimentation de nouveaux cépages dits nobles. Cela a été concluant ? En 1992, les agronomes ont expérimenté une vingtaine de cépages et ils ont obtenu des résultats positifs avec trois variétés : le malbec qu'on trouve dans le sud-ouest et en Argentine, le chenin qui vient de la Loire, le Pinot noir qui vient de Bourgogne et d'Alsace. Curieusement ce ne sont pas majoritairement des cépages du sud de la France qui s'adaptent le mieux chez nous.

Sur quels terrains avez-vous planté ces nobles vignes ?

Comme le terrain est très accidenté et rare, on plante où on peut sans être trop exigeant sur l'exposition ou la qualité des sols. Il y a en tout neuf hectares de parcelles dispersées dans tout le cirque entre 800 et 1000 mètres d'altitude. Elles sont réparties entre dix propriétaires. J'ai moi-même un hectare de cépage noble cassé en quatre parcelles.

Comment travaillez-vous la vigne ? Tout le travail est fait à la main à la main à cause du relief. Le climat est également très difficile car on récolte en janvier qui est chez nous la période cyclonique. Quand le cyclone est à 1500 km, on se prépare à le suivre. S'il vient vers nous, on vendange même si le raisin n'est pas bien mûr. Sinon on peut tout perdre tout d'un coup.

Et puis il y a les maladies et les insectes. Du coup sur dix-huit exploitants au départ, nous sommes passés à six viticulteurs. Mais on garde espoir d'améliorer ça avec de nouveaux cépages précoces mieux adaptés à notre micro-climat et plus résistants aux maladies.

A quel volume de production êtes-vous parvenu ? Sur neuf hectares de vignes, le chai a produit 33 000 bouteilles qui sont déclinées en rouge, blanc moelleux, blanc sec et rosé. C'est trois fois plus qu'il y a trois ans.

Et la commercialisation marche...

Tout le rouge et le rosé ont été vendu sur place par notre chai. Il nous reste un peu de blanc-sec et de moelleux. On est distribué chez des cavistes à Saint-Denis et à Saint-Pierre, mais il y a toujours pénurie ; notre objectif aurait été d'arriver à 20 hectares de plantation.

Votre rosé à bonne réputation.

C'est vrai, il est plus apprécié. Il peut être bu à n'importe quel moment de la journée et il peut accompagner un petit cari. Nous on aime not' ti cari de thon, not' ti cari de crevettes, not' ti cari de poulet, not' boucané aux lentilles de Cilaos ; le rosé convient parfaitement avec tout nos caris qui sont un peu épicés.

Maintenant on va inciter les gens de Cilaos à planter le cépage rouge pour justement à produire un peu plus de rouge.

Les Réunionnais préfèrent quand même le vin traditionnel, le fameux cépage Isabelle.

C'est parce qu'il est plus sucré. Le Créole aime les boissons sucrés. Ce vin est chaptalisé à outrance puisqu'il y a 30 kg de sucre pour 100 litres de vin. Le sucre reste en suspension dans notre vin. Mais c'est notre tradition et les Réunionnais aiment ce vin là... Même s'il n'est pas autorisé.

Il rend vraiment fou...

Pas du tout, à condition de ne pas abuser. Je continue à en boire et j'ai 66 ans.

Quand les Zoreils [les métropolitains] me demandent combien de degré fait le vin traditionnel, je réponds : « L'essentiel c'est que ça soit bon et que ça chauffe ».

Une chose est sûre : la personne vient à Cilaos sans goûter notre vin, elle ne connaît ni Cilaos, ni La Réunion.

## Firmin Viry



### Maloyeur

Firmin Viry est une figure légendaire du maloya. C'est dans les champs de cannes à sucre qu'il a commencé à chanter ce blues créole hérité des esclaves afro-malgaches. C'était il y a plus de cinquante ans. Depuis, il n'a jamais cessé de pratiquer cette musique et son rituel ; même dans la clandestinité quand le maloya était interdit par les autorités et que la société créole lui tournait le dos.

Viry est un passeur et un des principaux artisans de la renaissance du maloya. Son attachement viscéral à la culture cafre (d'origine africaine) a non seulement permis au maloya de retrouver le droit de cité, mais il a suscité l'émergence de toute une nouvelle génération d'artistes : Danyel Waro, Simandéf, Mélanz Nasyon, Ziskakan... « Viry nout papa maloya ».

Firmin Viry vit entouré de ses six enfants dans un quartier rural de Saint Pierre, au sud de l'île. Toute la famille est musicienne et Firmin, le père, est l'âme du groupe.

Régulièrement le soir, dans la cour de sa case, il réunit ses proches et ses amis pour un kabar, « une assemblée » étymologiquement. C'est là que le maloya s'écoute, se joue et se vit. Le chant est soutenu par une section rythmique qui comprend : le rouleur (tambour basse que l'on chevauche), le bobre (arc musical semblable au berimbau brésilien), le triangle, le djembé, le kayamb (sorte de maracas rectangulaire en tige de canne) et le piqueur (petit fût frappé par deux baguettes).

La formation est installée en cercle. Le chanteur s'avance et scande les paroles que le reste de la bande reprend en chœur. Il harangue fréquemment les percussionnistes pour imprimer les changements de tempo : « roulroul' roulé mounoir ».

Les maloyas mêlent des airs créoles mélancoliques à des rythmes énergiques et puissants qui conduisent à une forme de transe.

Le vieux paysan se souvient qu'il a toujours été inspiré en travaillant au champ. Les sons répétitifs des engins mécaniques et des machines devenaient des paroles à son oreille ; un don tout simplement. Et il n'oublie jamais de rappeler que les chants festifs du « maloya pilé » ne sont que la face profane du rite lié au culte des Ancêtres - une communion avec les esprits des Anciens qui est réservée aux seuls initiés du « maloya roulé »...

En 2004, Viry a fêté en grande pompe ses cinquante ans de maloya : « Sinkantan maloya ».

Pour l'occasion, il a donné un grand concert avec tous ses « dalons », ses amis. Mais mieux que le gros son des scènes modernes, il préfère la musique nue des voix et des percussions, le magnétisme des kabars domestiques.

La tête toujours chapeautée (un privilège jadis interdit aux esclaves), le sémillant sexagénaire est resté gaillard. Sa voix est encore ferme et rugueuse comme la main du travailleur qu'il a toujours été.

Cinquante ans de « marronage culturel » pour vivre debout ça forge un tempérament. « Nous-mêmes n'a fait lev'soleil dan'plein fenoir ! », c'est par nous-mêmes que nous faisons émerger le soleil du cœur de la nuit, dit le proverbe cafre.

## Nancy Techer



### Miss Salazie

Nancy est un peu fébrile. Elle participe demain à l'élection de « Miss pêche », à Hell-Bourg, au cœur du cirque de Salazie. L'étudiante a prévu de quitter plus tôt le lycée pour se rendre chez la coiffeuse puis chez l'esthéticienne. Sa tenue est déjà prête et pourtant... Elle a beau être une habituée des podiums et une redoutable compétitrice, elle ressent pour la première fois une sorte de vague à l'âme. C'est qu'elle va devoir remettre à une autre le titre conquis l'an passé, sans pouvoir le défendre. Le règlement est ainsi fait et aucuns de ses charmes ne peuvent rien y changer.

Tous les ans, la charmante bourgade créole de Hell-Bourg fête la pêche « made in Salazie ». L'événement attire des milliers de visiteurs gourmands qui viennent consommer des quintaux de fruits. Comme à l'accoutumée, les festivités sont ponctuées par trois concours de reine de beauté : le vendredi soir pour les jeunes femmes, le samedi pour les gramounes (mamies), et le dimanche pour les fillettes.

Chez les Técher, le concours de Miss de Salazie est une affaire de famille. Micheline, la mère de Nancy, a été la première Miss de la dynastie, en 1984. Elle avait alors vingt ans et elle avait été couronnée « Miss chouchou » - on faisait, à l'époque, la promotion de ce légume populaire cultivé dans le cirque.

Dix ans plus tard, Micheline a décidé de lancer sa fille Nancy dans le grand bain. La fillette qui n'a alors que huit ans remporte son premier titre. Peu après, Nancy se souvient avoir vu à la télévision Miss Réunion devenir première dauphine de Miss France 95 : « Ça m'a vraiment donné envie de suivre cette voie ». Elle venait d'attraper le virus.

En 2002, à seize ans, elle décide de participer au concours « des grandes » et elle accède au rang de première dauphine. Et dès l'année suivante, c'est le sacre devant sa famille et ses amis. L'enfant du pays est couronnée « Miss pêche », au terme d'une finale très serrée. « Jusqu'au bout j'ai cru que ma principale rivale allait gagner. Quand j'ai reçu tous ces applaudissements, c'était comme dans un rêve. »

Un triomphe qui lui permet d'entrer directement dans une agence de mannequin de Saint Gilles. Sur la lancée, Nancy enchaîne les concours de beauté. C'est facile, à La Réunion chaque produit local, chaque événement à son concours de Miss : les lentilles à Cilaos, le coco à Saint-Paul...

Son palmarès s'étoffe : deuxième dauphine de Miss Super Motard, deuxième dauphine de Miss King Créole, Miss Christmas à Saint-Pierre, Miss saint Valentin... Grâce à quoi elle gagne des petits séjours de vacances, « des beautés » (des cosmétiques)... et même un forfait pour le code de la route.

Mais de nouvelles épreuves attendent notre Miss. Cette année, à Salazie, elle quitte la lumière pour l'ombre puisqu'elle fera partie des membres du jury. « Je connais bien les critères de notation, se rassure-t-elle. Il y a le sourire, la démarche et l'élégance. En fait, je pense être plus sensible à la beauté naturelle. » Surtout elle doit passer son permis de conduire et obtenir le bac.

Par la suite, comment conjuguer mannequinat et études, c'est encore un peu flou. Une chose est sûre, la « zolie tantine » se voit bien fonder un foyer avec un prince charmant et, dans une dizaine d'années, inciter à son tour sa propre fille à devenir Miss.

D'ici là, tous les espoirs du clan Técher se tournent vers la sœur benjamine, Amandine. « A douze ans, elle est presque aussi grande que moi et elle fait du basket », avoue Nancy du haut de son 1.65 mètre. « Si moi je suis trop petite pour faire le concours de Miss Réunion [1.72 m. minimum], ma sœur aura cette chance ». Et

comme pour faire un pied de nez à ce sort cruel, Nancy lance : « En tous cas, moi je suis la seule de la famille à avoir les yeux verts. »

## Sophie Passalacqua



### Championne d'apnée

Fin de journée baignée de soleil sur les pontons du port de Saint-Leu. Nous entrons dans le domaine de Sophie Passalacqua, championne du monde d'apnée.

Arrivée en 2001 avec un diplôme d'orthophoniste en poche, Sophie a choisi de se fixer sur la côte ouest de l'île pour jouir d'une pratique optimale de sa discipline : « Ici, grâce aux eaux chaudes, c'est la mer toute l'année. Il n'y a ni trêve hivernale, ni recours aux grosses combinaisons néoprènes », explique-t-elle.

L'Océan Indien est devenu le terrain de sport de cette jeune métropolitaine qui a grandi sur les rives de la Méditerranée. Sortie après sortie, équipée de sa monopalmes qui lui donne l'allure d'une sirène, elle apprivoise l'élément liquide et repousse ses limites. Cette marge de progression l'a incité à tenter, pour la première fois, un record du monde d'apnée, début 2004. Objectif : -71 mètres. Hélas, pendant sa préparation, la canadienne Cruickshank pulvérise le record en plongeant à -78 mètres. Perturbée par cet exploit et confrontée à la pression médiatique, elle échoue dans sa tentative.

Touchée au moral mais pas coulée, la Saint-Leusienne d'adoption n'a pas renoncé à la magie du grand bleu. Quelles ont été tes premières impressions de plongée à La Réunion ?

J'ai passé des journées à admirer les fonds. J'avais l'impression d'être dans un aquarium géant. En plus découvrir de tels fonds marins avec la monopalmes, c'était la grande liberté. En apnée, il n'y a pas de paliers à respecter et tout le corps participe au voyage alors qu'en bouteille il n'y a finalement que les yeux qui fonctionnent.

Quelles sont les différences pour un apnéiste entre l'Océan indien et la Méditerranée ?

La mer est plus chaude. En Méditerranée, à une dizaine de mètres la température change d'un seul coup ; ça aide à sentir qu'on descend dans la profondeur mais en même temps le froid stresse le corps.

La première fois que j'ai plongé ici, j'avais l'impression d'être dans du liquide amniotique. Jusqu'à 50 mètres, on peut plonger en maillot de bain. Le fait que la température ne varie pas c'est précieux. C'est un facteur qui aide à la décontraction pendant toute la descente. Et puis ce n'est pas la même couleur. Le bleu de Méditerranée est plus sombre, plus outremer. Ici il est plus clair, c'est le bleu des îles finalement. On capte bien cette différence de lumière pendant les petites plongées d'échauffement.

Il n'y a jamais eu d'appréhension par rapport aux grands fonds... C'est angoissant quand on s'en fait des représentations mentales. Comme j'ai toujours respecté ma zone d'aisance, ça a toujours été du plaisir. Et rapidement, j'ai progressé parce que je ne me suis jamais mis en danger. Quand on a pas peur, c'est infini là où on peut aller.

Et la présence du requin n'a jamais été un frein... Je pense qu'on a plus de chances de mourir en voiture qu'en croisant un requin. D'ailleurs qui a le plus de chances de rencontrer un requin entre les chasseurs sous-marins, les plongeurs en bouteille et les apnéistes ? A priori ce sont les chasseurs parce qu'ils tuent du poisson. La probabilité la plus faible est pour les apnéistes qui ne descendent que quelques minutes sous l'eau.

J'ai déjà croisé deux requins marteaux. Ils m'ont regardé et sont repartis. C'était vraiment majestueux. Là on est en face de quelque chose qu'on respecte.

Quelles sont tes limites actuelles ?

Elles sont à 65 mètres. Cela représente presque trois minutes de

plongée en palmant.

Ta tentative de record du monde était dite « en poids constant ». On dit que c'est la discipline reine.

C'est la discipline la plus difficile. Elle demande un effort physique constant alors qu'on retient sa respiration. Il n'y a rien d'autre que votre palme pour avancer : pas de gueuse pour descendre et pas de parachute pour remonter. Et il est interdit de se tracter sur le câble qui a été tendu pour indiquer la direction à suivre dans les profondeurs. C'est très beau esthétiquement.

Qu'est-ce qui n'a pas fonctionné pendant cette tentative ?

Il y avait beaucoup de pression et quand la Canadienne a amélioré le record de dix mètres j'ai commencé à douter. Résultat, alors qu'avant j'étais en osmose dans l'eau, je me suis sentie d'un coup bien individualisée dans un milieu qui n'était pas le mien. Cela s'est traduit par mes premières syncopes. Et si on met le corps en danger, il s'en souvient.

Le secret est de rester à l'écoute de son corps.

L'apnée bien pratiquée donne une conscience de vie incroyable. Il faut rester dans sa zone d'aisance et si ça ne va pas tu remontes ; tu es ta propre sécurité.

Es-tu prête mentalement à établir un record ?

J'ai toujours pris la compétition comme un jeu et je veux garder cet état d'esprit. J'ai déjà des sollicitations pour une nouvelle tentative, mais je préfère bien récupérer pour relancer la machine.

Sur la cheville, Sophie vient de se faire tatouer Jonathan Livingstone le goéland avec une queue de mammifère marin, un motif qui symbolise sa quête.

Pour en savoir plus :

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

## Sabine Dijoux



### Cuisinière « péï »

Depuis trois ans, Sabine Dijoux tient une table d'hôte à Saint-André. Grâce à l'authenticité de sa cuisine maison et à son sens de l'accueil, elle s'est rapidement fait une solide réputation de cordon bleu.

La plupart des convives ont découvert cette bonne adresse par le bouche à oreilles.

Une clientèle essentiellement locale fréquente cette tablée pour renouer avec les saveurs d'antan et les plats de fête de la cuisine tamoule. Quoi de plus logique, la commune de Saint-André n'est-elle pas un des fiefs de la culture malbaraise et un des meilleurs terroirs agricoles de l'île.

Sabine a revêtu le sari et sorti sa plus belle vaisselle. Elle reçoit une vingtaine de personnes à dîner. Pour les accueillir, elle a préparé des assortiments d'achards et de samoussas - des petits pâtés de viande épicée enveloppés d'une délicate pâte de blé. Les amuse-gueule sont accompagnés d'un cocktail planteur à base d'agrumes et de rhum blanc produit à Saint-André, comme il se doit.

Tandis que tout ce petit monde se met en appétit, la maîtresse de maison veille discrètement à la fin de cuisson des plats qui mijotent lentement dans l'âtre de la cuisine, au fond de la cour.

Au menu : massalé d'espadon, cari de mouton et de poulet à déguster avec un riz créole et l'incontournable rougail, la sauce pimentée d'accompagnement. En dessert, une charlotte à la mangue. C'est sûr la compagnie va se régaler.

Dans sa cuisine, Sabine se souvient. Pour elle, comme pour tous les Réunionnais de sa génération, la grosse marmite est le symbole par excellence de la convivialité, des grandes tablées familiales. Enfant avec sa mère, elles cuisinaient pour tout le monde : la marmaille, sept frères et sœurs, et les gramouns – les grands-parents, etc.

C'est comme ça qu'elle s'est fait un sacré tournemain. D'ailleurs pour les fêtes de famille, c'est toujours elle qui amène les marmites dans son coffre de voiture. Et quand un de ses frères reçoit, elle est souvent sollicitée pour préparer un cabri massalé ou un brian, une viande macérée mitonnée à feu doux une heure et demie, avec du riz et des pommes de terre.

Elle a hérité, de sa mère, ce savoir-faire. C'était une très bonne cuisinière. « A l'époque, elle faisait ses gâteaux de maïs et de patates dans les marmites et à la braise, raconte-t-elle. Elle faisait une bonne braise sous la marmite et elle retournait le couvercle pour mettre également de la braise sur le dessus de la marmite. Elle laissait cette braise se consumer et elle savait que le gâteau était cuit. »

Et quand elle pense aux traditionnels pâtés créoles, sucré-salé, de fin d'année qu'elle lui a appris à faire, elle en salive de gourmandise. Car elle est gourmande sabine. Pour ses hôtes, c'est un gage de qualité. Elle ne travaille que des viandes fermières. Et les légumes viennent directement de son maraîchage. « Je fais pousser de la salade, du persil, du coton-mili [coriandre], des brèdes [une dizaine de plantes exotiques dont on consomme les feuilles]... Une bonne panoplie de produits verts et frais que l'on retrouve au marché de Saint-André ». Et en plus ça pousse toute l'année !

Décidément avec de tels arguments, la cuisine de Sabine ne peut faire que l'unanimité.

## Jean-François Sam-Long



### Ecrivain et enseignant

Jean-François Sam-Long est un ardent défenseur du bilinguisme français-créole à La Réunion. Cet homme de lettres au talent à multiples facettes est romancier, poète, traducteur, enseignant et éditeur. Il se définit lui-même comme « un militant culturel » prenant position sur tout ce qui concerne l'avenir de son île.

Dans cette optique, il a fondé, en 1978, la maison d'édition Udir (Union pour la Défense de l'Identité Réunionnaise) dans le but de promouvoir les auteurs du département d'outre-mer et des îles de l'océan Indien.

C'est donc logiquement qu'il s'est impliqué dans l'enseignement du créole réunionnais depuis son introduction officielle à l'école de la République, en novembre 2000.

Entretien avec un Profésèr certifié kréol.

L'enseignement du créole à l'école est tout récent.

Oui et c'est pour nous une grande victoire. Nos jeunes apprennent comment écrire la langue créole mais ils apprennent aussi par ce biais l'histoire, la géographie, la littérature et les traditions réunionnaises. Cela permet à l'enfant de construire son identité.

Comment se traduit cette reconnaissance officielle ?

Il y a maintenant une Licence universitaire et quatorze professeurs titulaires de créole dont je coordonne le travail auprès du Rectorat. Cette mesure marque l'abandon d'une politique d'assimilation très jacobine et elle reconnaît enfin la diversité culturelle qui existe dans les départements d'outre-mer. Cela ne peut être qu'un enrichissement pour la France et pour l'Europe.

On apprend le créole pour nourrir ses racines insulaires.

C'est une chance pour connaître la richesse de notre univers et exprimer notre vision du monde. Et c'est un moyen pour que le créole survive.

Il serait menacé. Pourtant 85 % des Réunionnais le parlent...

Le souci n'est pas tant dans le fait de le parler. Vous entendrez parler créole au quotidien dans tous les coins de l'île. Mais il y a deux grands dangers. Le premier vient de la tendance à la francisation de la langue créole. Dès qu'on a pas le mot précis pour définir quelque chose, on emploie le mot français. C'est très lié à l'omniprésence du français dans les médias, télé, Internet etc.

Le second est que nous n'arrivons pas à nous entendre pour codifier l'écriture du créole. Nous avons actuellement quatre orthographes possibles et les professeurs ont la liberté du choix ! Alors, comment évaluer les connaissances, comment faire une dictée ou une rédaction ?

A quoi tiennent ces querelles de chapelles sur l'écriture.

Il y a d'un côté ceux qui veulent que la graphie soit la plus proche de la langue française et de l'autre ceux qui souhaitent qu'elle s'en éloigne au maximum.

En fait, ce sont des crispations idéologiques par rapport à l'avenir de la langue. Notre position est qu'il faut une approche purement linguistique avec des tolérances nécessaires pour que l'ensemble des Réunionnais s'y retrouvent et ne se détournent pas de cet apprentissage.

Il y aurait un désintérêt.

Certains parents créolophones ne veulent pas en entendre parler. Ils considèrent que le créole n'est pas une langue écrite. Quand on m'objecte cela je réponds qu'on écrit en créole depuis le XIXème siècle et que depuis on a pas arrêté de le faire. On a toute une littérature en langue créole alors pourquoi en priver les jeunes réunionnais.

Ce n'est pas un enseignement obligatoire.  
Cet enseignement est aujourd'hui optionnel notamment parce qu'il y a des réticences de la population. J'ai l'impression que les choses ont été trop vite pour les Réunionnais. J'encourage les professeurs à aller à la rencontre de ces personnes pour leur montrer le bien-fondé de cet enseignement.

Et l'avenir.

Le combat est de longue haleine. Il nous faudra encore 30 ou 50 ans pour uniformiser cette graphie et faire l'unanimité.

Ce qui a changé c'est que ce combat se fait dans un cadre officiel et non pas derrière les « rideaux de cannes », c'est vraiment au grand jour. On est en chemin et c'est ce mouvement qui me passionne.

Pour en savoir plus :

Jean-François Sam-Long, L'empreinte française, (roman), éd. Le Serpent à Plumes.

Axel Gauvin, Les indispensables compromis, l'écriture du créole réunionnais, (essai), éd. Udir.

## Serge Huo-Chao-Si



### Dessinateur de bandes dessinées

Serge Huo-Chao-Si est un boulimique d'images, de photos, de vidéos et un très gros lecteur de bandes dessinées. Tout naturellement, à force d'en lire, il a eu envie d'en créer. Pour assouvir sa passion, il s'est installé un petit atelier dans un coin isolé de la maison familiale de Saint-Denis.

Dans cette pièce sous appentis transformée en cabinet de curiosité, il planche d'arrache-pied à la facture du second tome de La grippe coloniale ; un double album déjà plébiscité qui a pour cadre la société réunionnaise au lendemain de la Première guerre mondiale. Comment est née ce projet de BD « historique » avec le scénariste Appolo ? On cherchait un thème pour parler de La Réunion, par attachement à notre île. C'est ici qu'on vit et qu'on travaille, alors on ne voulait pas faire du Western ou de la science-fiction. Et puis on a l'habitude d'inclure des éléments d'histoires dans notre travail commun.

C'est Appolo qui a découvert un épisode de l'histoire de l'île intéressant à développer pour dépeindre la société coloniale...

Quelle est l'intrigue de La grippe coloniale ?

Toute l'action se déroule entre avril et mai 1919 au moment de la démobilisation des combattants de 14-18. Quatre Poilus issus de milieux différents mais liés d'amitié se retrouvent confrontés aux préjugés d'un monde colonial sur le déclin. Leur retour chez eux coïncide avec le début de la terrible épidémie de grippe espagnole que les autorités ne prennent pas au sérieux. Certains vont mourir, bien sûr... Je ne vous raconte pas la suite.

Les rapports que vous décrivez entre les groupes humains ne sont pas tendres. On cultive à La Réunion cette image de superposition des communautés sans problème, agréable. La réalité de la société créole a toujours été plus complexe.

Il n'y a pas de haine raciale, mais il y a des communautés peu ou prou cloisonnées qui ne se connaissent pas bien en fait. Et des boucs émissaires. En ce moment, ce sont les Mahorais et les Comoriens. Je trouve que La Réunion n'a pas très bien digéré son métissage, son identité malgré le travail de l'école de la République. Mais le sujet reste tabou.

Faire une grande fresque en deux volumes doit nécessiter un gros travail de préparation. Pour le dessin, je travaille beaucoup à partir de photos, de cartes postales d'époque. Je possède une sacrée banque d'images personnelle. Pour « La grippe » j'ai dû faire des repérages, sur place, des bâtiments qui existent encore.

Il n'y a pas eu d'angoisse devant les cases blanches

Je ne me suis pas trop posé de questions. On avait déjà beaucoup échangé avec Appolo. On a une confiance mutuelle totale ce qui me donne toute latitude d'interprétation du scénario : choix des décors, de point de vue, découpage... Il peut tout aussi librement critiquer mon rendu.

Il n'y a pas de problème d'ego, nous sommes des copains d'enfance, nous avons la même exigence dans l'art et nous partageons des goûts communs.

C'est d'ailleurs un autre complice dessinateur, Téhem, qui s'est chargé de la colorisation des planches de ce premier volume.

Vous êtes tous les trois des anciens du Margouillat.

Exactement. En 1986, avec un groupe de copains fans de BD qui regroupait Appolo, Mad, Téhem, Li-An, Loyau etc. on a créé Le Margouillat ; c'était le premier fanzine du genre à La Réunion. Jusque-là devenir dessinateur était un rêve improbable. Grâce à ce support unique, j'ai pu m'exprimer et expérimenter toutes sortes de choses, pendant une quinzaine d'années.

Cela a conduit à d'autres formes d'expression ?

Je suis un maniaque de l'image, je fais beaucoup de photos – notamment des Réunionnais d'origine chinoise - de la vidéo numérique, et je peins depuis 98. Même si cette polyvalence peut paraître suspecte, je pense que cela fait un tout artistiquement cohérent.

Serge Huo-Chao-Si est un dessinateur autodidacte. Pour dessiner la centaine de planches d'illustration des deux volumes de La grippe coloniale, il a pris un congé sans solde de l'Education Nationale où il enseigne le Génie mécanique.

Pour en savoir plus :

Ubu colonial, éd. Grand Océan

Cases en tôles, Centre du monde éditions

Dans les Hauts, collectif, Centre du monde éditions

La grippe coloniale, 2 tomes, éd. Vents d'Ouest

Le Mini-site sur la grippe coloniale :

[www.bdnews.net/sites/grippe\\_coloniale/index.php](http://www.bdnews.net/sites/grippe_coloniale/index.php)



**24 heures**

## 6h30 Et la main de l'Homme féconda la fleur



Comme tous les matins, on féconde les fleurs de vanille à la main et il faut faire vite car celles-ci s'ouvrent dans la nuit pour mourir en fin de matinée.

Cette pollinisation artificielle a été mise au point en 1841 par un jeune esclave dénommé Edmond Albius. Jusqu'alors les lianes de vanilliers importés d'Amérique du sud restaient stériles, faute d'insectes pollinisateurs. Le jeune enfant âgé de douze ans eu l'idée de mettre en contact manuellement les organes mâles (étamines) et femelles (pistil) d'une même fleur. Il en résulta une auto-fécondation et la formation des gousses renfermant le précieux arôme. La vanille Bourbon de La Réunion était née.

La délicate opération n'a pas changé depuis. C'est le travail quotidien de celles que l'on surnomme les « fécondeuses » ou les « marieuses ». Ces femmes arrivent à travailler jusqu'à un millier de fleurs chaque matin. Heureusement pour elles, les fleurs ne s'ouvrent jamais toutes en même temps.

## 7h00 Le chant du sabre à cannes



La campagne sucrière bat son plein. Malgré la mécanisation, 80% de la canne à sucre est toujours récoltée au sabre. « Tchic », le premier coup de lame libère la tige du sol. « Tchac », le second coup écrête les feuilles ; la canne est ainsi « dépaillée ». Le coupeur empile au fur et à mesure les tiges nues par terre. Le résidu, la « paille » de canne, servira d'aliment pour le bétail. Chaleur, humidité des sols, feuilles coupantes : tout rend le labeur pénible. Mais il faut pourtant tenir la cadence, la récolte n'attend pas. « Tchic-tchac » chante le sabre.

**8h30 « Ladi lafé »**

« Ladi lafé » c'est le comméragé en créole. C'est aussi le nom de baptême de deux drôles de monstres mécaniques qui veillent en permanence sur la route du littoral, entre Saint-Denis et La Possession. Les deux machines sont stationnées sur la quatre voies qui serpente le long de l'océan, au bord de falaises abruptes pouvant parfois atteindre 180 mètres de hauteur. Sitôt que les précipitations atteignent un seuil de 15 millimètres en 24 heures, La dit et La fé entrent en action en déplaçant des glissières de béton amovibles. Objectif : détourner le trafic des voies qui longent la falaise afin d'éviter les très fréquentes chutes de pierres. Seul problème : cette opération de basculement des voies provoque d'énormes embouteillages. C'est le prix à payer pour la sécurité.

## 9h00 Surf attitude à Saint-Leu



Fin de session pour Théo et Martin, tous deux âgés de 11 ans. Ils n'ont pas été déçus de se lever à 5h30 du matin pour être parmi les premiers à l'eau. Ils ont surfé de belles vagues de près de deux mètres sous l'œil expert du père de Théo. Comme il n'y avait pas grand monde, c'était le pied.

## 10h00 Expédier les affaires courantes



Partout, au bord des routes, dans les grottes, sur les promontoires... on trouve des autels chamarrés de rouge dédiés à Saint-Expédit. Le culte voué à cet ancien légionnaire romain est très populaire car il est censé résoudre les difficultés quotidiennes plus rapidement que n'importe quel autre saint.

Saint-Expédit est donc expéditif. Le hic, c'est qu'il est invoqué pour les causes les plus diverses - gagner au jeu, retrouver un amour - et les plus inavouables - désunir un couple, nuire à un proche... On appelle ça « gratter des petits bois », jeter des sorts.

Comme on dit sur l'île « le voisin y veille à nous » et même dans ses prières.

## 11h00 Dépannage à la boutique



« Chez Auguste », « Chez Jean », « Chez Georges », les devantures des « boutiques chinoises » portent souvent le prénom du patron. On les appelle ainsi parce que elles ont été très longtemps tenues par des Réunionnais originaires d'Asie qui avaient le quasi-monopole du commerce de détail. Chaque quartier de l'île a sa petite boutique « en bois sous tôle ». C'est le rendez-vous convivial pour un verre de rhum ou de vermouth local ; un « coup d' sec », comme disent les habitués. Pourtant, depuis l'implantation massive des grandes surfaces, la fréquentation est en baisse et les affaires sont moroses. « Avant on vendait de tout, mais maintenant, on est devenu la cinquième roue de la charrette, explique Jean. Les gens ne font que des courses d'appoint chez nous ». « Finalement ce qu'on vend le plus c'est du rêve », ajoute-t-il, en lançant un regard ironique vers les bulletins de jeux et de loterie.

## 12h00 Ti pique-nique familial



Le pique-nique familial du week-end est une institution réunionnaise. La famille Paillet s'est donnée rendez-vous avec des amis, au Baril, face à l'océan. Aujourd'hui, il y a dix-sept convives. Chacun est venu avec sa recette : civet de bœuf ti lardons et champignons, rôti de porc pommes de terre, rougail boucané, bouchons de poulets, confiture banane, gâteau patate. Le tout arrosé de sodas et de « ti rhum charrette arrangé à la peau de zoranges ». Un festin : « nout ventre ça bien pété » !

**13h00 « L'océan la pété »**

Pointe au sel, entre Saint-Leu et L'Etang-Salé. Des badauds se sont arrêtés au bord de l'océan pour admirer les geysers d'eau soulevés par le Souffleur. Ce phénomène spectaculaire se forme avec la houle qui emplit et désemplit brutalement une sorte de cheminée naturelle taillée dans le rocher. Résultat : d'énormes paquets de mer sont projetés au ciel et sont accompagnés d'un long sifflement caractéristique causé par l'appel d'air.

## 14h00 La marmaille et le moringueur



Ernaud dirige au son du djembé un cours de moringue au collège Jean Lougnon, dans les Hauts de l'Ouest.

Les apprentis moringueurs se défient deux à deux au centre du cercle des participants. Ils ne peuvent porter de coups qu'avec les pieds, sans jamais frapper les points vitaux de l'adversaire. Tout au long de l'assaut, la section rythmique et la voix du chef-tambour vont guider l'échange en variant les tempos.

Le moringue est un combat rituel associant la musique, l'expression corporelle et la symbolique magique. Cet art martial des anciens esclaves Malgaches et Cafres avait failli définitivement disparaître après guerre, suite à une série d'interdictions.

Longtemps enfoui dans les mémoires, il connaît aujourd'hui un engouement impressionnant chez les jeunes réunionnais. Signe de sa reconnaissance officielle, il est désormais enseigné dans les écoles et peut se pratiquer en club au sein d'une Fédération sportive.

Le moringue est surtout devenu une des attractions phares de la fête du 20 décembre qui commémore l'abolition de l'esclavage en 1848.

## 15h00 Pas de fête sans letchis



Le letchi est le fruit-roi des tables réunionnaises. Son arrivée sur les étals est guetté par tous les habitants de l'île car elle symbolise la période des fêtes de Noël. Le fruit est proposé partout au bord des routes par les propriétaires d'arbres. Il se vend en branche, non par vandalisme ou par fainéantise, mais parce que ce stress va inciter l'arbre à refaire des fruits. Pendant cette période, les familles le consomment avec frénésie par ballots entiers conditionnés dans des sacs de jute qu'on appelle des gonis.

## 17h00 Niagara sans chute, c'est l'évasion



La cascade Niagara est le point de départ de la randonnée à VTT de Paul, Henrio et Josselin. Les trois amis sont Dyonisiens. Ils se retrouvent tous les mercredis, vendredis et dimanches pour faire des ballades sportives. Une façon agréable de se détendre après le travail en profitant des splendides paysages de la région. Cette fois-ci, ils vont longer la rivière Sainte-Suzanne qui est couverte de magnifiques jacinthes d'eau, puis il prendront une portion du chemin littoral avant de revenir à leur point de départ. Ce parcours d'une cinquantaine de kilomètres ne devrait pas leur poser le moindre problème puisque : « C'est tout plat », rigole Henrio.

## 18h30 Départ de pêche à l'anse des Cascades



L'endroit est réputé pour la beauté de ses cascades qui débouchent de la forêt pour plonger en à-pic dans l'océan. Evidemment, les pêcheurs qui sortent en mer ce soir ont d'autres préoccupations en tête. Dans l'obscurité qui s'installe rapidement, ils vont devoir localiser les « quais », ces petites jetées sous-marines, nées de coulées volcaniques anciennes. Car c'est là que les poissons aiment se regrouper. Ensuite ce sera affaire de patience et de chance aussi. Si tout va bien côté météo, l'équipage de la petite barque traditionnelle espère sortir ses lignes une bonne partie de la nuit – la pêche au filet est impossible à cause du corail qui accroche au fond. En revanche, si l'alizé monte en puissance et que la houle se creuse, il faudra rentrer sans plus tarder pour éviter un accostage très périlleux sur cette côte rocheuse.

## 19h00 La victoire en chantant



Jets de pétard et chants, les benjamins de l'équipe de foot des Marsouins de Saint-Leu font leur tour d'honneur sur le port. Ils fêtent bruyamment leur belle aventure collective. C'est vrai qu'on est pas champion de La Réunion tous les jours.

## 21h00 Carreaux à L'Hermitage



Les aficionados de pétanque s'affrontent en nocturne sur le boulodrome de L'Hermitage-les-Bains. Le club du quartier qui est l'un des plus anciens de l'île compte une centaine de licenciés. Léa, 13 ans, est une de ses étoiles montantes. Cette année, elle est devenue vice-championne cadette de La Réunion en doublette. Ses parents et son petit frère Nathan en sont très fiers.

## 22h00 Pas d'heure pour la Dodo



Tous les murs de l'île vous le diront « La Dodo lé la ». Impossible d'y échapper. La Dodo c'est le nom de la bière locale produite depuis 1962. C'est aussi le nom de l'oiseau emblématique de l'île dont la tête est représentée sur le logo. Mais qui se souvient que le dernier spécimen vivant de cet étrange volatile provenait de La Réunion et qu'il mourut à bord d'un navire français faisant route vers la métropole, entre 1735 et 1746 ?

## 0h00 Minuit au lagon



Quelle est cette créature qui traverse le lagon au clair de lune ? Peut-être un des habitants du continent englouti cher aux poètes des Mascareignes, Jules Hermann et Malcom de Chazal. Après tout si, comme ils l'imaginaient, l'île n'était que le dernier vestige d'une Atlantide tropicale ; alors pourquoi pas ?



# Visite virtuelle



## La folie bichiques



Bichiques la monté

## Bichiques la monté

Les bichiques sont considérés comme le caviar de la Réunion. Ces alevins translucides de petits poissons de rivière suscitent un engouement délirant chez les Réunionnais. Traditionnellement, l'arrivée massive des bichiques sur les étals des bazardiers, vers le mois d'octobre, marque le début des périodes de fête. Et même s'ils atteignent des prix faramineux, personne ne résiste à l'envie de s'offrir, au moins une fois l'an, un bon cari de bichiques fait maison.



Jean-François Tin-Tin-Ping, fondateur de l'association « La randonnée des bichiques », et les pêcheurs de la rivière des Roches perpétuent l'art du tressage des vouves traditionnelles en nervures de cocotiers. Disposées à l'embouchure des rivières de la côte Est, ces nasses spéciales, de forme conique, piègent les précieux alevins dans les courants.



L'arrivée massive des bichiques durant la période estivale (octobre-janvier) est une corne d'abondance. Les pêcheurs appellent ce phénomène les « bichiques rouleaux » car c'est par tonnes que les alevins se présentent à l'entrée des cours d'eaux. « Quand on pêche le bichique rouleau, on a l'impression d'être dans un liquide visqueux tellement il y a de poissons », explique Jean-Michel Rouget, un pêcheur de Bras-Panon.



C'est l'effervescence. La traque a commencé depuis l'aube. Les pêcheurs se sont équipés de masques et de combinaisons pour détecter les bancs qui par milliers remontent la rivière...



...Il s'agit pour chaque équipe de pêche de coincer les bichiques dans une sorte de canal construit en galets afin de les envoyer tout droit au fond des vouves. Evidemment, la nature est capricieuse. Pour empêcher le butin marin d'aller se jeter dans le corridor du voisin, certains ont la tentation du pire. Alors on s'épie du coin de l'oeil.



La remontée de l'océan vers les rivières intervient généralement pendant les phases de pleine et de nouvelle lune.

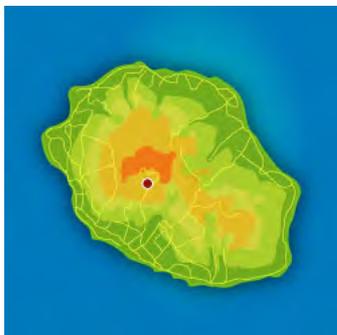
La ponte et l'éclosion des larves de cabots « bouche ronde » et de loches ont lieu dans les rivières. Les œufs sont entraînés en mer par les courants où elles se développent pour atteindre 25 à 30 mm. Et à partir d'octobre, les bichiques se regroupent aux embouchures des rivières pour effectuer le voyage inverse.



Les bichiques sont d'excellents grimpeurs. Grâce à leur ventouse ventrale, il peuvent en effet remonter les cascades de plusieurs dizaines de mètres de haut. On peut ainsi les rencontrer jusqu'à 1000 mètres d'altitude. Ce qui est rare car la plupart sont capturés dans les filets des pêcheurs. Une loi oblige (théoriquement) d'ailleurs à laisser un passage libre dans le courant pour permettre à une partie des alevins de gagner les rivières. Et ainsi permettre la survie de l'espèce.



## Cilaos



Cilaos est un cirque grandiose au pied du Piton-des-Neiges. Son nom vient du Malgache tsilaosa, « lieu que l'on ne quitte pas ». Ce cirque difficile d'accès a longtemps été le refuge des Noirs « marrons », les esclaves en rupture de chaînes. Il fut véritablement désenclavé par l'ouverture d'une route carrossable, en 1932.

Depuis la création d'une station thermale, au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, le site a toujours exercé une forte attraction sur l'extérieur.

Magie des paysages de montagne, pureté de l'air et saveurs du terroir enchantent les visiteurs. « Cilaos, on y revient toujours », dit la devise.



**La route aux 300 virages**



**La bonne nature de Cilaos**



**Le village dans les nuages**



**Le Cirque de Cilaos en 360°**

## La route aux 300 virages

Pour désenclaver le village de Cilaos et ses îlets - ses villages isolés - on entreprit la construction d'une route carrossable, en 1924. Les travaux à flanc de montagne durèrent huit ans.

Résultat de cette prouesse technique : un ruban d'asphalte de 47,7 km qui serpente en lacets serrés au bord des précipices les plus vertigineux. Il faut au total gravir quelque 300 virages pour rejoindre le bourg de Cilaos, à 1200 m d'altitude.

Depuis la côte, ce trajet dure une heure. A condition, toutefois, que les pluies ou les éboulis n'en aient décidé autrement.



Pendant la construction de la route, deux équipes, une de chaque côté, avançaient l'une vers l'autre. Elles se rejoignirent au lieu dit du pont de la boucle. L'astuce d'un ingénieur permit de rattraper le dénivelé entre les deux chantiers.



A cette époque, l'étroitesse de la voie oblige les voitures à attendre à des heures précises le droit de monter pour permettre aux autres de descendre.



Avant l'ouverture de la route, les familles fortunées montaient prendre les eaux à Cilaos, par des sentiers, en chaise à porteurs. Il y avait deux porteurs par chaise, parfois quatre ou six pour les personnes plus lourdes...



... Et les bagages suivaient avec le ravitaillement à dos de bœufs. L'ascension durait entre six et sept heures.



Un célèbre dicton populaire invite à ne pas contempler le paysage au volant : « Qui sur la route Piton voit. Mal précipite son trépas ».



## La bonne nature de Cilaos

Le meilleur ambassadeur du cirque a toujours été son eau de source d'origine volcanique. Il y a, bien sûr, les eaux thermales fameuses qui attirent les curistes, depuis le XIXème siècle.

Désormais, l'eau minérale de Cilaos est également commercialisée en bouteille, à travers toute l'île.

A ses bienfaits naturels s'ajoutent ceux du cryptomeria, l'arbre qui boise les hauts du cirque de Cilaos, dont on tire une huile essentielle. Utilisée en onguent, cette huile permet de soulager les courbatures musculaires, les problèmes articulaires, les rhumatismes, les tendinites, les torticolis et courbatures.



Le cryptomeria est un conifère résineux qui atteint 25 mètres à sa taille adulte.



Originaire du Japon, cette arbre a été introduit dans les années 1950.



Le cryptomeria qui pousse entre 700 et 1600 mètres d'altitude s'est particulièrement bien acclimaté dans le cirque.



Cet arbre a pour vertu de retenir des sols soumis à une forte érosion par l'action des pluies.



Depuis le XIXème siècle, on vient prendre des bains à la station thermale de Cilaos. Ces eaux aux propriétés thérapeutiques sont réputées pour traiter les rhumatismes, l'obésité, les maladies digestives...

Deux sources alimentent les thermes : la source Véronique à 31°C et la source Irénée à 37°C.



## Le village dans les nuages

Le village de Cilaos est blotti au cœur du cirque, à 1200 mètres d'altitude.

Le vin, les « grains » (lentilles), la dentelle sont les produits locaux traditionnels emblématiques d'un art de vivre rustique. Avec ses demeures de villégiature, ses « changements d'air », de l'âge d'or du thermalisme, le bourg a conservé un certain cachet d'antan.

Quand on a pour tout horizon les cimes des montagnes, il semble que le temps qui passe à moins de prise qu'ailleurs.



Luciane Técher est brodeuse depuis une quarantaine d'années. Elle a été initiée à cet art, à l'âge de douze ans, par sa propre grand-mère. Elle excelle dans la création des « Jours de Cilaos », les dentelles locales.

Le travail de l'« ajoueuse » s'effectue sur un tambour. Elle taille dans la toile des « fenêtres » avant de « lancer » des fils.

Les motifs des « Jours » s'inspirent souvent de la flore et de la faune de Cilaos.





## Le Cirque de Cilaos en 360°



## Grand Sud



Entre terre et mer, la nature s'exprime avec force et beauté dans le Sud.

En quittant la grande plaine agricole de Saint-Pierre, on pénètre une région escarpée qui plonge dans l'Océan.

La forêt omniprésente dévale des flancs du volcan vers de petites anses où se perpétue une pêche artisanale audacieuse et pittoresque.

La présence humaine n'a qu'un faible impact sur cette côte dont les richesses botaniques ont été largement préservées.

Les habitants ont su tirer le meilleur parti de cet environnement en cultivant les fruits : letchis, mangues, ananas victoria, avocats, pêches, combava et bananes essentiellement.

Ils ont également mis en valeur ce terroir avec les cultures de légumes, d'aromates et d'épices : piments, gingembre, safran, vanille, brèdes, artichauts, palmistes, sans oublier l'emblématique tubercule de curcuma.

C'est fort logiquement qu'est née dans ce paradis des saveurs la nouvelle cuisine réunionnaise promue par Michel Giacomino et ses émules.



**Du côté de Manapany**



**Michel Giacomino les saveurs de l'outremer**



**Bains au Baril**



**Le jardin des parfums et des épices**

## Du côté de Manapany

Escale à Manapany-les-Bains. Cette minuscule station balnéaire descend en gradins vers l'Océan. Elle abrite au fond de sa baie une piscine d'eau de mer naturelle très prisée des familles. Non loin, d'intrépides surfeurs chevauchent les vagues qui viennent mourir sur le corail.

Dans ce « p'tit coin charmant » immortalisé par le chanteur réunionnais Luc Donat, les arbres fruitiers poussent à profusion et l'on peut observer de majestueux pailles-en-queue, oiseaux symbole de l'île, virevolter dans les couloirs aériens.



Du haut de la falaise, le panorama sur la baie de Manapany.



## Michel Giacomino les saveurs de l'outremer

Michel Giacomino est une figure emblématique de la nouvelle cuisine réunionnaise.

Pendant vingt ans, dans son restaurant de Manapany, il a remis à l'honneur avec brio les produits méconnus ou oubliés d'un terroir d'une richesse inouïe.

Dans les années 80, il fut un des premiers restaurateurs à proposer des plats gastronomiques à base de vanille, de papaye verte, d'ylang-ylang, de combava...

Les convives du Manapany, son ancien restaurant, garderont un souvenir gourmand de ses fumaisons de dorades coryphènes au géranium rosat et de ses espadons aux feuilles de camphre. D'autres auront en bouche les saveurs de ses langoustes, de sa blanquette de patate douce et de son Parmentier d'autruche à l'hoïffe, « la patate en l'air » qui pousse sur une liane et qui est moins féculente que la pomme de terre ordinaire.

Mais son grand bonheur aura été de travailler la tortue de mer sous toutes ses formes, à l'époque où il y avait un élevage à Saint-Leu. Il est même parvenu, au bout de deux années de recherches, à mettre au point un foie gras de tortue sans adjuvants chimiques ; simplement en remplaçant le sel par du salpêtre afin de stabiliser les graisses.

Son credo a toujours été de proposer une cuisine de saison, avec des produits à pleine maturité qu'il allait débusquer sur les marchés, à la criée ou chez les agriculteurs. « Le cuisinier ne doit pas se cantonner à son fourneau, rappelle Michel Giacomino, il faut qu'il aille à la rencontre des agriculteurs pour découvrir les produits et apprendre de nouvelles choses, ne serait-ce que comment ça pousse... ». Pari gagné.



Michel Giacomino s'est installé à Manapany en 1979, sur un coup de foudre. Lorsqu'il a commencé à proposer des plats gastronomiques à base de produits locaux parfois méconnus certains esprits étroits ont crié à l'apprenti sorcier. L'histoire leur a donné tort puisque de nombreux chefs ont suivi cette voie.

« J'ai fait passer l'idée qu'on pouvait travailler avec ces produits, commente modestement le maître queux. On peut innover tout en gardant à l'esprit cette tradition qui fait la richesse de nos cuisines ».



Michel Giacomino préside la fondation Auguste Escoffier à La Réunion. Cette confrérie regroupe les meilleurs chefs du monde dans le but de maintenir le renom de la gastronomie française.

Entouré de six toques réunionnaises, membres de la Fondation, M. Giacomino propose un superbe livre collectif de cuisine : Balade gourmande en terroir réunionnais. En 80 recettes, ces chefs de talent ont rivalisé d'imagination pour redonner leurs lettres de noblesses aux meilleurs produits de l'île.

Chaque page est une invitation à la bonne chère : pintade farcie au Takamaka, salade de caille aux letchis, marbré de foie gras d'oie mi-cuit à la papaye confite et à la mangue fraîche...

... Le pepino au jambon.

Une recette présentée par Michel Giacomino. Orphie.



photo DR



photo DR

La glace aux fleurs de galabert.

« En fait ce sont les enfants qui m'ont donné l'idée de travailler le galabert, se souvient Michel Giacomino. En sortant de l'école, ils ramassaient les petites graines de galabert qui ont un goût assez doux. Je me suis dit que si les enfants en mangeaient, cela devait être intéressant. »

Le Parmentier d'autruche à l'hoffe.

« C'est une cuisine contemporaine qui met en valeur le produit de façon différente, souligne M. Giacomino. On souhaitait amener notre pierre au patrimoine culinaire de la Réunion ».



## Bains au Baril

Sur le littoral de la côte sauvage battu par les déferlantes, les opportunités de baignade sont rares. Au sud-est de l'île, la jeunesse plébiscite la vasque naturelle du Baril. Dans cet écart de Saint-Philippe, la commune la plus australe de France, se trouve un enclos de basalte en forme de barrique défoncée. Protégés de la houle, les enfants et les adolescents viennent en nombre y goûter aux joies de l'Océan.



La piscine d'eau douce construite dans les années 70 a été fermée en raison de la piètre qualité sanitaire de son installation.



Séance de plongeurs, sous le soleil et les embruns.



La piscine d'eau douce avant sa fermeture. De nouveaux aménagements pour la baignade sont à l'étude.





## Le jardin des parfums et des épices

Patrick Fontaine est le grand ordonnateur du premier « jardin en mouvement » ouvert dans l'île. Sur ce terrain qui jouxte la forêt de Mare Longue, ont été réintroduites toutes les plantes à parfum et à épices en vogue sur l'île, au fil des siècles. Mais c'est ensuite la nature qui dicte à son rythme les interactions entre les plantes, sans autre intervention humaine.

Dans ce parc, des plantes endémiques d'une grande rareté sont visibles du public. De même, les visiteurs découvrent des curiosités botaniques comme les plants de café Libéria acclimatés au XVIIIème siècle.

On y fait aussi des rencontres insolites avec des tangues, les cousins du hérisson, ou avec des endormis, les caméléons locaux.

La visite de cet éden est commentée avec humour et pédagogie par le maître des lieux. On y apprend à reconnaître les espèces végétales, leurs senteurs et on peut même savourer leurs fruits en saison. Au final, c'est un cheminement botanique extrêmement stimulant pour l'intellect et pour les sens.



« L'endormi » ou caméléon panthère.





## Le lagon



Entre Boucan-Canot et Saint-Leu, la côte sous le vent est un petit coin de paradis tropical. C'est le royaume des belles plages de sable blanc, des plaisirs balnéaires et du farniente ensoleillé.

Le littoral y abrite une succession de lagons et de passes ouvertes sur l'Océan où l'on recense les meilleurs spots de surf de l'île.

Prisé pour l'extrême douceur de ses nuits et la chaleur de ses ambiances, ce secteur est la destination de prédilection pour festoyer « les pieds dans l'eau ».



**Paradis tropical**



**Bonne pioche pour les pêcheurs**



**Les nuits de Saint-Gilles-les-Bains**



**Minuit au lagon**

## Paradis tropical

Les eaux chaudes et translucides du lagon sont une incitation permanente à la baignade et à l'émerveillement. Dans ces fonds de très faibles profondeurs, il suffit d'un simple masque pour évoluer au milieu des poissons multicolores qui peuplent la barrière de corail.

A l'ombre d'un parasol ou d'un filaos, le regard se perd dans le bleu de l'horizon et la journée s'écoule comme un songe.





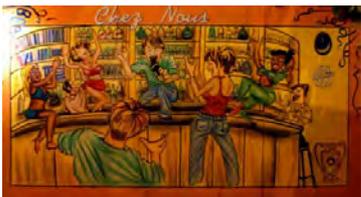
## Bonne pioche pour les pêcheurs

Sur une pointe rocheuse, près de Saint-Leu, les pêcheurs s'en donnent à cœur joie. Mais attention, pour aller sur la grève, il ne faut pas oublier de porter ses tongues, les fameuses « savates deux doigts », car un poisson-pierre venimeux peut toujours se tapir, camouflé sur les roches.



## Les nuits de Saint-Gilles-les-Bains

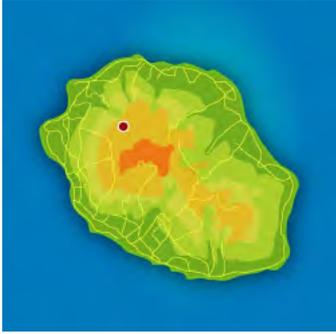
On la surnomme le « Saint-Tropez réunionnais ». La station balnéaire à la mode a la côte d'amour auprès des noctambules. Les fêtards et les nombreux touristes en goguette s'y donnent rendez-vous aussi bien en semaine que pendant le week-end. Et quand l'ambiance monte, on finit souvent par danser sur les tables.







## Mafate



Mafate

## Un petit monde perdu

« Les Tamariniers, à Mafate, offrent souvent la nudité d'un dépouillement hivernal.

Le soir, tôt, une nappe de brouillard impose un miroir mélancolique et poreux aux villages des plateaux et des montagnes. Mafate est le berceau de toutes les dissidences.

Les Noirs marrons ont été, selon les accidents de l'Histoire, rejoints par d'autres frères de refuge et de pauvreté qui, eux, avaient la peau blanche et qui devinrent parfois des beaux-frères.

Sur la côte, Mafate fut souvent ressentie comme une île dans l'île. Là-bas, depuis des générations, à l'écart de tout, les actes essentiels d'une vie communautaire – abandonnée dans les nuages d'une histoire arrêtée – entretiennent l'énigme de l'enclave la plus célèbre du pays.

La géographie, dans un sursaut de fidélité envers ces femmes et ces hommes de la solitude, reste une bataille de pics, de sentiers, de parois de haute montagne, de précipices et de pentes soumises à la force de l'érosion.

Et puis, cette vallée des temps jadis fut dépuclé par la modernité. Les hélicoptères, les administrations, les artistes, les randonneurs lui firent une cour d'enfer. »

Texte d'Alain Lorraine, extrait de La Réunion, île de mille parts, éd. Actes Sud.



Le cirque de Mafate est un lieu à part puisque aucune route ne le dessert.



Il faut marcher longuement pour s'y rendre... ou prendre l'hélicoptère.



L'électricité n'est présente que grâce à des panneaux solaires.





Les îlets de Mafate, ces petits hameaux perdus, vus du sommet du Piton Maïdo.



## La route du Maïdo



Culminant à 2200 mètres d'altitude, le Piton Maïdo offre un panorama grandiose sur le cirque perdu de Mafate. C'est un des sites les plus courus de l'île. La route menant à son sommet donne un net aperçu de l'étagement des cultures et de la végétation des Hauts de l'ouest. Le périple débute au pied des plantations de canne des anciens domaines sucriers. Il se poursuit par la traversée des champs de géraniums qui tirent profit du changement de climat frais et humide, entre 800 et 1300 mètres. Succède un secteur de forêt de moyenne montagne (1500-1900 m.), planté en tamarin des hauts, une espèce très utilisée dans la fabrication des cases créoles traditionnelles. Le parcours s'achève enfin sur une lande pelée qui a valu son nom au Piton ; Maïdo signifiant « terre brûlée », en malgache. Là, sur le « toit de l'océan », il n'y a plus qu'à ouvrir grand les yeux. Le point de vue est tout simplement spectaculaire.



**Les derniers bardeautiers**



**Vie et mort de Madame Desbassayns**



**Les géraniums ont leur maison**



**Le cirque au balcon**



**Panoramique depuis le belvédère du Piton Maïdo**

## Les derniers bardeautiers

Les bardeaux sont de fines lattes de bois taillées en biseau. Ils sont utilisés pour la couverture des toitures et des murs des cases créoles traditionnelles.

Les bardeaux sont entièrement réalisés à la main dans du bois de tamariniers. Cette essence qui abonde dans les Hauts isole à merveille les habitations des intempéries.



Josselin Lapierre et Dominique Valin perpétuent l'art du bardeau, dans quartier du Guillaume.

Leur métier de bardeautier a failli totalement disparaître à cause de l'utilisation de la tôle dans la construction des cases.



Il faut près de deux ans d'apprentissage pour obtenir le coup de main qui permet de produire 150 à 200 bardeaux par jour.

Chaque pièce biseautée fait huit centimètres de large pour un à deux centimètres d'épaisseur. Ce délicat façonnage est réalisé à l'aide d'un fendoir et d'une hachette. La découpe doit impérativement se faire dans le sens de la fibre du bois.



Cet ouvrage terminé, les bardeaux sont groupés en paquets de cent, reliés avec de l'écorce d'acacia.



La construction d'un toit en bardeaux de cent mètres carrés demande près de douze mille bardeaux !



Il existe trois styles de finitions : pointue, en écaille ou carrée comme sur cette façade.



En 2002, la toiture de la chapelle pointue de Villèle a été rénovée par Josselin Lapierre et Dominique Valin.



## Vie et mort de Madame Desbassayns

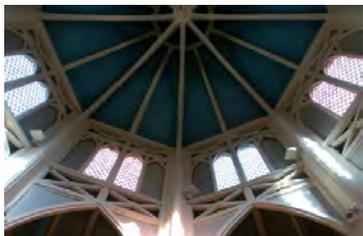
Madame Desbassayns est une célèbre figure de la période coloniale et esclavagiste. Cette riche héritière était à la tête d'une des principales fortunes de l'île.

Sur les conseils de ses fils, elle fit construire, au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, une sucrerie modèle sur son domaine de Villèle. La propriété regroupait sur dix hectares : l'usine et ses dépendances, l'hôpital des esclaves, une chapelle et une maison de maître agrémentée d'un jardin à la française.

Trois cents esclaves étaient astreints à la production de canne et à sa transformation en sucre.

Madame Desbassayns géra énergiquement son domaine pendant cinquante-six ans, jusqu'à sa mort en 1846.

Depuis sa disparition, son personnage n'a jamais cessé d'alimenter de nombreuses histoires populaires suscitant crainte et hostilité.



L'usine ferma définitivement ses portes en 1918 et le domaine de Villèle devint par la suite un musée.

Mme Desbassayns fit construire la chapelle pointue sur son domaine, en 1841. Elle dédia l'édifice à la vierge et à l'évangélisation de ses nombreux esclaves.

En 1866, les cendres de Mme Desbassayns furent transférées du cimetière de Saint-Paul à la chapelle pointue, conformément au vœu de Frédéric de Villèle, son petits-fils.  
Sur la plaque tombale a été gravé : « De son vivant elle fut appelée la seconde providence ».

La chapelle a été entièrement restaurée en 2003.



## Les géraniums ont leur maison

Les Hauts de l'ouest sont le dernier terroir où l'on pratique la culture du géranium rosat ; une plante très recherchée en parfumerie pour les qualités de son huile essentielle.

Une cuite artisanale à l'alambic de 350 kg de géranium permet de distiller entre 25 à 40 cl du précieux condensé.

La distillation au feu de bois d'un tel volume de plante nécessite 250 litres d'eau et dure environ trois heures.

Sous l'action de la vapeur, l'huile essentielle renfermée dans les petits duvets des feuilles et des tiges est entraînée dans un serpentin qui fait office de circuit de refroidissement.

L'eau et l'essence condensées sont recueillies à la sortie du serpentin dans un vase florentin qui permet de les dissocier, par le jeu des densités.



Isabelle Euphrosine exploite avec son mari, Jean-Jacques, un alambic sur la route du Piton Maïdo, près de la Petite France.



Le vase florentin permet de séparer l'huile essentielle de l'eau par le jeu des densités.



Installés à 1300 mètres d'altitude où la bande nuageuse accroche le relief, ils jouissent d'un temps frais et humide idéal au rendement de la plante.



Ce climat permet aux planteurs de faire de quatre à six récoltes par an. La coupe se fait entièrement à la main. Seules les branches de la plante sont utilisées, le pied restant en terre pendant près de dix ans.



Avant d'être concurrencés par les essences de synthèse et les productions chinoises à bon marché, les planteurs réunionnais fournissaient jusqu'à 40 % du marché mondial.



On l'appelle ce géranium rosat parce qu'il est très odorant, avec des notes de senteurs de rose. Cette plante est, en réalité, un pelargonium graveolens, une variété hybride, donc stérile, qui est reproduite par bouturage.

## Le cirque au balcon

Le Piton Maïdo est un site d'exception que l'on rallie en voiture. A 2200 mètres d'altitude, on y découvre un point de vue surplombant de près de 1500 mètres le cirque isolé de Mafate. Une expérience à couper le souffle !

Mais avis aux amateurs, le grand spectacle se mérite, car c'est dès potron-minet qu'il faut se mettre en route. Sinon, gare au phénomène de la « sombrière ».

En général, après une bonne matinée de chaleur et de grand soleil sur le littoral, les nuages qui se sont formés en mer s'accrochent au relief. Et, à la mi-journée, ils pénètrent souvent dans les cirques, limitant les conditions d'observation. D'où l'intérêt de partir de très bonne heure. CQFD.



Les enseignants ne ménagent pas leurs efforts pour emmener leurs ouailles en sortie et leur faire découvrir des spots connus pourtant de tous les touristes . Certains des élèves ne connaissent pas les beautés naturelles de leur territoire, plus même, ne savent pas nager, privés d'un accès à l'océan ... un paradoxe pour des îliens.





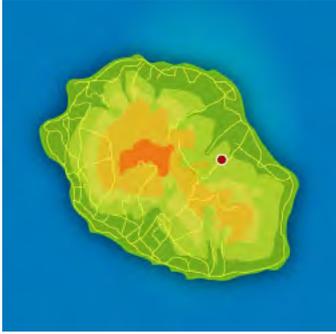


## Panoramique depuis le belvédère du Piton Maïdo





## Plaine des Palmistes



La ligne verte

## La ligne verte

Cette plaine d'altitude verdoyante est enclavée entre les contreforts boisés du cirque de Salazie, au nord, et les pentes abruptes du volcan du Piton de la Fournaise, au sud.

Il pousse, dans cette région humide abondamment exposée aux alizés, une forêt primaire luxuriante, riche en fougères arborescentes.

Réputée pour sa fraîcheur en saison chaude et préservée du paludisme à l'époque où il sévissait, c'était un « changement d'air » prisé des Gros Blancs de la bonne société.



Répartis sur trois villages, l'agglomération de La Plaine-des-Palmistes vit essentiellement des ressources de l'agriculture et du tourisme vert. Son nom vient des palmiers, localement appelés palmistes, qui foisonnaient au XVIII<sup>e</sup> siècle. Depuis, la surconsommation des délicieux choux-palmistes les a fait pratiquement disparaître.



Sur le versant nord, les forêts jumelles de Bébou et de Bélouve. Ces massifs particulièrement reculés et sauvages sont le domaine de prédilection du papangue, dit busard de Maillard, un rapace endémique unique qui vit entre 500 et 1500 mètres d'altitude.



La Nationale 3 est la seule route transversale de l'île. Depuis la côte Est, elle permet de gagner rapidement le plateau où se trouve le paisible bourg étagé de La Plaine-des-Palmistes.



Le temps va plus lentement qu'ailleurs à La-Plaine-des-Palmistes. En dépit de l'introduction successive de l'eau courante, de l'électricité et de la route goudronnée, en 1958, la vie a conservé un rythme villageois d'antan.



A 1600 mètres d'altitude, le passage du col de Bellevue fait de basculer dans la plaine des Cafres, sur le versant Ouest de l'île.

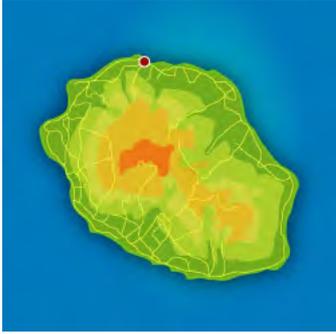


Cette route, sinueuse à souhait, permet de rejoindre Bourg-Murat et de là, d'emprunter les rampes qui conduisent au Piton de la Fournaise.



La plaine a toujours eu une vocation agricole depuis sa colonisation au XIXème siècle par des Petits Blancs désargentés surnommés les Yiab. Après plusieurs tentatives d'introduction du thé au cours du XXème siècle, l'activité s'est orientée vers un élevage bovin et laitier plus prospères.

## Saint-Denis



Saint-Denis est une capitale de la France d'outre-mer, la plus peuplée en fait avec plus de 130 000 habitants.

Cette ville qui brasse une population venue des quatre coins du monde est un creuset des civilisations, une machine à métisser où se dessine en microcosme un visage d'avenir de l'Humanité.



La petite métropole



Le Jardin de l'Etat



Le jardin d'Etat à Saint-Denis en 360°



La-haut sur la Montagne



Panorama en 360° sur Saint-denis depuis le Colorado

## La petite métropole



Vue d'avion, Saint-Denis présente les traits d'une métropole européenne en minuscule. En serrée entre les contreforts abrupts de l'ancien volcan du Piton des Neiges et une côte peu hospitalière, l'impression n'en est que plus forte. Vue du sol, la densité du réseau routier montre que l'automobile y règne en maître : réduction des distances et dilatation des temps de trajet.

Centre politique et administratif, pôle économique et universitaire, Saint-Denis se développe en laissant dos-à-dos mer et montagne. Sur son étroite plaine côtière qui s'ouvre vers l'est, vivent concentrés 80% des Dionysiens.



**Le Barchois**



**La ville des cultes**



**Le grand Pardon**



**La qualité Kalidas**

## Le Barchois

Sur le front de mer, le Barchois est une place populaire qui est, depuis des générations, le lieu de rencontre et de promenade préféré des Dionysiens.

C'était jadis un débarcadère et un petit port servant d'abri aux barques. Régulièrement endommagé par les cyclones, il fut comblé en 1937 et planté de ficus et de cocotiers.

C'est le point de départ idéal pour se balader à la découverte des vieilles demeures créoles et des places de la ville historique.



La statue de Rolland Garros. Le pionnier de l'aviation, natif de Saint-Denis, fut tué en combat aérien en 1918.



Les abords du Barchois.



Vers la rue Jean Chatel.



Square Labourdonnais. Le commissaire du gouvernement, Sarda Garriga, y proclama l'abolition de l'esclavage le 20 décembre 1848.



Les canons du Barchois rappellent l'existence d'une batterie côtière destinée à défendre la ville.



En fin de journée, les Dionysiens arpentent le sentier littoral qui part du Barchois jusqu'à Sainte-Suzanne à 21 km de là.



## La ville des cultes

Il est étonnant de voir dans une même ville, les clochers d'une église, le minaret de la mosquée, le temple chinois et le temple malbar, rivalisant tous dans leur beauté, tantôt par leur architecture ostentatoire, tantôt par leur lignes sobres et discrètes.

Toutes les religions sont librement pratiquées. Chrétiens, musulmans, juifs, hindous, bouddhistes se côtoient de façon conviviale, donnant une leçon d'universalité.

La grande majorité de la population est catholique et pratiquante. Mais cela n'a pas été un frein pour que des populations d'origines, de cultures et de cultes différents parviennent à inventer une manière réunionnaise de vivre dans le respect réciproque.

D'autant qu'il existe des cultes et des croyances populaires peu ou prou partagés par tous. « Les Bondiés la Rényon ».







## Le grand Pardon

Peter Mertes est le créateur de la marque Pardon!® qui a fêté ses 20 ans d'existence, en 2004.

Avec 5000 francs en poche, ce grand diable allemand est devenu le leader du prêt-à-porter réunionnais en fabriquant des t-shirts un brin provocateur et toujours décalés. Le succès aidant, il en diffuse 120 000 pièces par an dans ses boutiques réunionnaises et mauriciennes.

Désormais, il entend exporter sa griffe « urbaine et tropicale » sur le marché européen.

« Tant qu'on s'amuse pourquoi s'arrêter, dit-il souriant. »

Pour en savoir plus :

[www.pardon.net/](http://www.pardon.net/)





## La qualité Kalidas

Comme tous ses aïeux depuis six générations, Krishna Kalidas a fini par attraper le virus de l'or et des pierres précieuses. Comme eux, il crée dans la plus pure tradition de la joaillerie indienne des bijoux en filigrane ; des entrelacs de fils d'or ou d'argent sertis de micros pierres précieuses.

A priori rien ne destinait cet épicurien polyglotte au travail d'orfèvre. Pourtant, de retour de métropole avec un doctorat de pharmacie en poche, l'état de santé de son père le conduit à reprendre au pied levé l'activité familiale.

Comme on ne s'improvise pas joaillier du jour au lendemain, Krishna Kalidas passe trois années d'apprentissage à l'atelier, « sous la houlette du paternel ».

Pour parfaire sa formation, son père l'envoie à Jaïpur, en Inde, afin de maîtriser la gemmologie... Dans ses bagages, il ramène un joyau, son épouse, et l'envie de créations contemporaines.

Sa première réalisation sera un paille-en-queue, l'oiseau symbole de l'île, portant des rameaux qui représentent l'union des générations futures. Puis il façonne la broche remise à Miss La Réunion et une médaille dédiée à la visite du Saint-Père, en 1989, dont deux exemplaires figurent désormais au musée du Vatican.

Ce petit-fils d'Indiens venus de Madagascar pour s'installer à La Réunion dans les années 60 a réussi à marier harmonieusement tradition et modernité. Et puisque la chance sourit aux audacieux, il reconnaît que le métier se porte bien : « C'est typique de l'Océan Indien, les hommes et les femmes adorent porter des bijoux. »



« Gout'nout letchis l'île la Réunion ».

Détail d'une création destinée à promouvoir le letchi réunionnais dans le cadre d'une opération de prestige en métropole. Or, rubis et basalte de l'île.



Filigranes traditionnels.



Photo de famille dans l'atelier de création. Krishna Kalidas, son épouse Radhika, et leur trois enfants : Ram, 13ans ; Raj, 11 ans et Pouja, 8 ans.



La bijouterie familiale, rue Jean Chatel.





Avec sa vingtaine de bijouteries, on surnomme la rue Jean Chatel « la place Vendôme ».



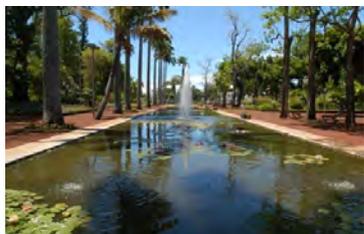
La colonne du Mémorial de la Grande Guerre, avec à l'arrière-plan la mairie.

## Le Jardin de l'Etat

Situé au sud de la rue de Paris, le célèbre jardin botanique propose sur quatre hectares la découverte de deux cents vingt espèces végétales. Certaines proviennent de Madagascar, d'Arabie et de l'île Maurice : les palmiers Talipot et les badamiers en particulier.

Depuis le XIXème siècle, le jardin a pour vocation d'être un lieu d'agrément dédié à la promenade et la conservation des plantes. On y donne régulièrement de grandes fêtes dont « les Florales », la fête des fleurs.

En temps ordinaire, ce cadre paisible est un lieu de prédilection pour les promenades romantiques entre amoureux.



Le jardin abrite le Muséum d'histoire naturelle, depuis 1855.







## Le Jardin d'Etat à Saint-Denis en 360°



## La-haut sur la Montagne

La petite route de la Montagne s'élève en lacets au dessus du quartier de la rivière Saint-Denis, ménageant de beaux points de vue sur la ville.

Cet axe, qui serpente sur 35 kilomètres à travers le massif volcanique, a été la seule voie carrossable vers la côte ouest, pendant près de 130 ans.

Depuis l'ouverture définitive, en 1976, des 12 kilomètres de voie rapide sur le littoral, la route de la Montagne est devenue un itinéraire de délestage lorsque les intempéries et les éboulis entravent la circulation au niveau de la mer.







## Panorama en 360° sur Saint-Denis depuis le Colorado



## Le Piton de la Fournaise



Situé au sud-est de l'île et culminant à 2600 mètres, le Piton de la Fournaise est un des volcans les plus actifs du monde. Il constitue, à ce titre, un pôle d'attraction majeur de La Réunion.

Objet de toutes les attentions de la communauté scientifique, chacun de ses soubresauts et chacune de ses poussées de fièvre sont en permanence enregistrés, mesurés et analysés.

Par chance, à la suite d'effondrements successifs de ses parois, l'essentiel de l'activité du volcan se concentre dans une grande dépression de neuf kilomètres de diamètre, en forme de fer à cheval ouvert sur la mer.

Comme les coulées de laves se produisent quasi-systématiquement dans cet enclos naturel, elles gagnent une bande côtière bien circonscrite, de sorte qu'elles ne représentent pas de véritable danger pour les populations qui se sont éloignées du secteur, depuis longtemps.



**Un piton sous observation**



**Panoramique sur le Piton de la Fournaise depuis le Pas de Bellecombe**



**Un enclos bien orienté**



**On a marché sur la terre**



**Le volcan dans tous ses états**

## Un piton sous observation

L'Observatoire Volcanologique du Piton de la Fournaise a été créé en 1979 suite à une éruption inhabituelle hors de l'enclos qui provoqua la destruction partielle du village de Piton Sainte-Rose.

Depuis, une équipe de scientifiques surveille tout au long de l'année, en temps réel et 24 heures sur 24, l'activité du volcan. Les informations recueillies sur le terrain permettent de décrypter le fonctionnement et l'évolution de La Fournaise. Ces études sont menées en relation étroite avec l'Institut de Physique du Globe de Paris.



Philippe Kowalski est responsable technique de l'Observatoire. Il est arrivé sur le site en 1989.

D'un point de vue scientifique, il considère que le fait d'étudier un « volcan effusif » qui libère son magma, sans exploser, tout en provoquant de très nombreuses éruptions est une chance exceptionnelle.



Grâce au dispositif d'observation, l'équipe du volcan de la Fournaise est parvenue à détecter les signes précurseurs d'une éruption jusqu'à trois mois à l'avance. Une première mondiale.



Quand les laves remontent en surface, elles fissurent le sol et, avec la pression, elles provoquent le phénomène des fontaines de lave. La lave peut alors être projetée jusqu'à plusieurs centaines de mètres de hauteur, sous l'effet du gaz qui se libère du magma.



Quand on se trouve à proximité d'une éruption, on a l'impression d'être à côté d'un avion avec les réacteurs allumés. C'est extrêmement violent.



A l'aide d'une pelle spéciale de 1,50 mètres de long, les volcanologues effectuent des prélèvements de lave dans les coulées pour effectuer des analyses. L'approche se fait toujours avec le vent dans le dos de façon à mieux résister à la chaleur.



Petit à petit, au fil des éruptions et des coulées de laves vers l'océan, l'île gagne en superficie...

Ce jeune enfant examine une coulée de laves en « grattons » caractérisée par les gros blocs déchiquetés de sa croûte. Elle se distingue des coulées de laves lisses, plus fluides, que les volcanologues appellent dans leur jargon « pahoehoe ».





# Panoramique sur le Piton de la Fournaise depuis le Pas de Bellecombe



## Un enclos bien orienté

Le volcan est le premier site touristique de La Réunion. Il reçoit, bon an mal an, plus de 200 000 visiteurs. Et pour cause, s'il est un site qui ne triche pas, c'est bien celui-là.

La route qui, désormais, permet à tous d'y accéder contribue grandement à cette popularité.

Dans ce décor minéral imposant, les adeptes de la marche se lanceront à l'assaut du tour des cratères Bory et Dolomieu. Une circumnavigation inoubliable.

Mais que l'on soit marcheur ou simple spectateur, tout un chacun fera le plein d'émotions.



Au pas de Bellecombe, le panorama est tout simplement sidérant ! Du haut de ses 2631 mètres, le Piton de la Fournaise trône en majesté au milieu de l'enclos vaste de neuf kilomètres.



Au bord de la falaise de l'enclos, on entre dans une autre dimension envahi par le sentiment de revivre l'aube de l'humanité, la jeunesse de la Terre.



Moscou 9950 km, Paris 9500 km, Pékin 9720 km, Sydney 9680 km... La table d'orientation est formelle, nous sommes au centre du monde !



Il y a plusieurs façons de faire le tour du volcan ; manifestement certains tirent au flan.



Quant à ceux qui veulent faire l'ascension des cratères, il leur faudra compter environ cinq heures de marche aller et retour, pour un dénivelé de 780 mètres.



Quelles précautions de bon sens sont à suivre dans un milieu sans végétation où il peut faire très chaud par temps clair et très froid sous les nuages :

- Consulter les informations sur l'état du volcan au départ des sentiers
- Ne pas s'écarter des sentiers balisés, un épais brouillard peut tomber rapidement.
- Prendre de l'eau.
- Avoir des bonnes chaussures et un imperméable.
- Savoir doser son effort ; indispensable à plus de 2000 m.



Imposant le Piton de la Fournaise. Et pourtant ce n'est qu'un monticule au regard des 7 000 mètres de hauteur que compte l'île-volcan depuis les fonds marin où elle repose.

## On a marché sur la terre



Ceci est une image que les dernières sondes spatiales envoyées sur Mars ne montreront jamais. Et pour cause, la planète rouge est ici, à La Réunion. Direction la Plaine des Sables.



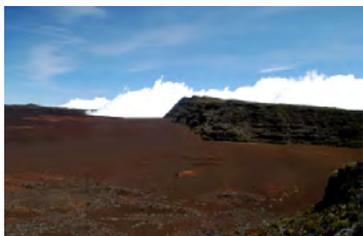
**Les pâturages du désert**

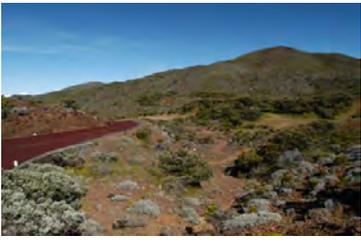


**La Plaine des Sables en 360°**

## Les pâturages du désert

D'un versant l'autre. A l'Ouest les contreforts de la Plaine des Cafres : un océan de verdure sans âmes qui vivent ou presque. A l'Est, l'immense prairie minérale rougeâtre de la Plaine des Sables. Et toujours rien à l'horizon ou presque...







## La Plaine des Sables en 360°



## Le volcan dans tous ses états



Quand croyances populaires, mystères scientifiques et puissances telluriques entourent le volcan.



**Sous les pavés la lave**



**La coulée de 2002 en panoramique**

## Sous les pavés la lave

De mémoire d'homme, le volcan a toujours été en activité. Si bien que les habitants de l'île n'ont eu d'autres choix que de composer avec la présence de cette force surnaturelle. Ses colères imprévisibles ont longtemps suscité un effroi épouvantable dans la population. D'ailleurs longtemps rares furent ceux qui s'y aventureraient et les superstitions allaient bon train. C'était l'époque où l'on nommait cette montagne ardente le « pays brûlé ». Dans l'imaginaire populaire, le diable en personne y avait ses quartiers. Depuis, grâce aux efforts de vulgarisation des scientifiques et à la médiatisation, les Réunionnais se sont attachés à leur gentil volcan. Mais, même apprivoisé, il reste un objet de fascination et de dévotion bien ambivalent. Bref, la Fournaise a gardé sa part de mystère et de croyances.



Mercredi 13 avril 1977, une coulée de lave s'engouffre dans le village de Piton Sainte-Rose. Pour la première fois depuis 177 ans, une éruption s'est déclenchée hors enclos. Les habitants fuient et les premières cases s'embrassent sur son passage. Il semble que le magma va tout emporter, il menace maintenant l'église, en obstrue les issues... mais il n'ira jamais plus loin. A la suite de cette épisode extraordinaire, l'église fut rebaptisée « Notre-Dame des laves ».



S'il semble que la plupart des bâtiments en dur résistèrent à cette catastrophe, l'explication invoquant d'une « protection miraculeuse » est bien sûr celle qui emporte encore les faveurs du plus grand nombre.



Un groupe de motards en ballade ne résiste pas à l'envie de faire une petite halte devant une coulée récente. Pure curiosité, bien sûr. Mais on vient quand même se mesurer à quelque chose qui nous dépasse, glisse l'un d'eux. Ici, c'est grand, sourit-il.



Longtemps après le déluge de feu des puissances telluriques, les laves vont demeurer rougeoyantes.



Ces deux amies récupèrent des morceaux de laves basaltiques pour faire pousser leurs orchidées. Même les fleurs ont de drôles de petits rituels...



On prie beaucoup la vierge au parasol, au Grand-Brûlé. Plantée au pied du volcan, dans la zone particulièrement exposée, cette vierge n'a, dit-on, jamais été touchée par le volcan.

Pour la petite histoire, on lui a flanqué un parasol afin que les fortes pluies qui sévissent au pied de l'enclos ne l'endommagent pas trop.



... Espérons, jusqu'à la prochaine coulée.

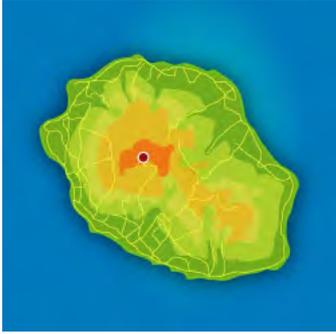


## La coulée de 2002 en panoramique

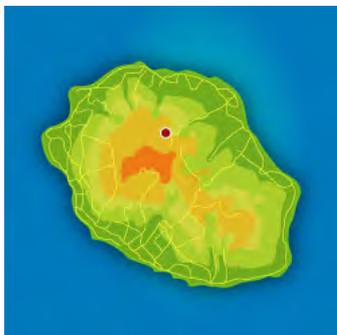




## Diagonale du Fou



## Salazie



Salazie est le plus vert et le plus accessible des cirques de l'île. Il tire son nom du malgache salaozy, littéralement « bon campement ».

Ouvert aux vents dominants, le cirque bat des records mondiaux de pluviométrie. Dans ce royaume de l'eau, jaillissent de nombreuses sources qui se déversent en cascades impressionnantes tandis que les flots encaissés par la rivière du Mât grondent dans la vallée.

Profitant de ce climat ruisselant, Salazie est devenu l'éden des cultures de chou chou, de bibasses, de pêches, de pommes, de songes et de bambous.

Il abrite en son sein le village d'Hell-Bourg classé parmi les plus beaux villages de France, pour ses vieilles demeures créoles de charme.



**Des cascades de chouchous**



**Hell-Bourg**



**La maison de Monsieur Folio**

## Des cascades de chouchous

Le chouchou est la plante emblématique de Salazie. Cette liane vivace, importée d'Amérique au XIX<sup>ème</sup> siècle, a proliféré dans le cirque. Avec ses larges feuilles et ses vrilles ramifiées, elle grimpe aussi bien aux arbres qu'elle rampe au sol. Si bien qu'elle abonde sur les parois verticales.

Les habitants du cirque trouvèrent dans cette plante surabondante une planche de salut puisqu'ils pouvaient en consommer la racine (patate chouchou), les pousses (brèdes) et le fruit en l'alternant avec les patates douces, les pommes-de terre, le maïs, les songes.

Si le chouchou pousse un peu partout à La Réunion, 95 % de la production actuelle provient de Salazie.

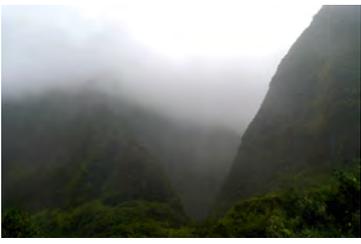


Le chouchou appartient à la famille des cucurbitacées. Il est connu ailleurs sous le nom de christophine. Son fruit a une saveur qui se situe entre la pomme de terre et la courgette. C'est un ingrédient de la cuisine populaire très familier.



Seules les cascades semblent pouvoir disputer le terrain à la proliférante végétation.





## Hell-Bourg

La bourgade d'Hell-Bourg est la perle du cirque de Salazie. Elle a été classé parmi les plus beaux villages de France pour la conservation de ses vieilles cases créoles en bois, de son cadre de vie et de ses richesses paysagères.

Ce patrimoine urbain typique de Hauts de l'île a été hérité de l'époque, pas si lointaine, où Hell-Bourg était une station thermale en vogue. Ses bains aisément accessibles attiraient l'aristocratie et la bourgeoisie du littoral qui résidaient plusieurs mois par an dans la station d'altitude.

Une série d'accidents géologiques ont causés la disparition définitive des sources, en 1948. Mais l'attrait d'Hell-bourg n'a pas pour autant disparu avec elles puisque les visiteurs plébiscitent en nombre ce site unique.



Grâce aux efforts de l'association « Sauvegarde et renouveau d'Hell-Bourg » de nombreux sites de l'époque coloniale ont été rénovés tels que : la Villa Folio, la case Barrau, le guétali de la villa Lucilly, la villa des charmettes, la case Fock-Ping, la boutique Chane-Kame-Ho et les vestiges des anciens thermes.



Béatrice Boyer travaille artisanalement le bambou de la région.



Le guétali de la villa Lucilly avec ses boiseries ajourées en moucharabiehs. Ce genre de petit pavillon construit à l'entrée des riches villas permet d'avoir une vue discrète sur l'extérieur. D'où la signification créole de son nom : « Regarde-le ».





## La maison Folio

La maison Folio semble avoir traversé le temps comme par enchantement.

Cette demeure bourgeoise du milieu XIXème siècle, entièrement en bois, a été rénovée par M. Folio et son fils, dans le style colonial. Elle est le témoignage vivant d'une époque révolue.

« C'est un morceau de la Réunion authentique, explique, sans nostalgie, M. Folio. Et c'est la construction en bois qui explique sa longévité ».

Visite de cette case typique, arborant bardeaux, lambrequins et varangue, où la vie s'écoule paisiblement au rythme naturel des floraisons du jardin.



A plus de quatre-vingt, Raphaël Folio est un conteur intarissable et plein d'humour. Il n'y a que son chat qui parvient à lui ravir la vedette. « C'est sans doute le chat le plus photographié de l'île », reconnaît souriant M. Folio.



Les Réunionnais, à l'époque, ne vivaient presque pas dans la maison pendant la journée. Tout la vie se déroulait autour de la maison. Cuisine, salle de bains, toilettes, c'était à l'extérieur...



... Il y avait le grand jardin pour qu'on se promène, le petit kiosque pour l'apéritif avec les amis. Pendant ce temps, les dames cousaient, brodaient. Les amoureux pouvaient discuter...



Ce jardin est un jardin créole authentique. On y trouve que des plantes du pays. C'est donc un jardin nature et c'est la nature qui décrète ses cycles de floraison, sans intervention arbitraire de l'homme.



Fauteuil bateau de marine, ancêtre du transat. Table à racine. Fauteuils style compagnie des Indes. Table de Pondichéry en palissandre, étagères en bois de letchi, mobilier Napoléon III. Et une console typiquement créole qui faisait office de bague de fiançailles, « pour consoler la belle de ne pas avoir de bague ».

Dans les maisons créoles, le lit n'était jamais construit en bois de camphrier car cette essence a pour vertu d'atténuer les élans amoureux. Les vieux Réunionnais appelaient d'ailleurs le camphrier « le bois de contrebande ».



## Bois-Rouge



De la fin juin au début décembre, la plaine agricole du « Beau Pays » vit au rythme de la campagne sucrière. Au cœur des plantations verdoyantes de cannes, un monstre d'acier fumant gronde nuit et jour. C'est l'usine de Bois-Rouge, une des deux raffineries industrielles en activité sur l'île.

Ce site vital pour l'économie locale regroupe trois unités de production :

- une raffinerie qui transforme la canne en sucres : blanc, blond, roux...
- une distillerie qui produit du rhum à partir des mélasses et du jus de canne.
- une centrale thermique mixte qui fonctionne au charbon et à la bagasse, le résidu de la canne dont on a extrait le jus.

Grâce à la bagasse utilisée en combustible, la centrale couvre intégralement les besoins en énergie de la sucrerie et de la distillerie. Mais surtout, elle fournit près de 25 % de l'électricité réunionnaise.

On recycle également les autres résidus végétaux de la canne, « les écumes », qui sont séchés puis utilisés comme engrais par les planteurs.

Un bel exemple de développement durable qui devrait conforter l'avenir de la filière de la canne à sucre.



**L'usine sucrière de Bois-Rouge**



**Le sucre de l'Océan Indien**



**Chez Sabine Dijoux, la bonne table de Saint-André**

## L'usine sucrière de Bois-Rouge

De juin à novembre, l'usine de Bois-Rouge transforme près d'un million de tonnes de canne pour une production de sucre dépassant les cent mille tonnes.

En saison, la sucrerie emploie 250 personnes qui assurent 24h/24 le broyage et la transformation quotidienne de 8 000 tonnes de cannes.

Il y a parmi ses employés une grande majorité de Malbarais et un temple hindou monumental se trouve à l'entrée du site industriel. C'est l'héritage de la période de « l'engagisme » qui a vu affluer, au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, la main d'œuvre du sud de l'Inde destinée à remplacer les esclaves nouvellement émancipés.

Pour en savoir plus :  
[www.bois-rouge.fr](http://www.bois-rouge.fr)



A sa livraison, la canne est déjà pesée et échantillonnée pour établir sa teneur en sucre.



Elle est ensuite défibrée et broyée. La fibre restante, la bagasse, est envoyée à la centrale thermique voisine pour produire de l'énergie.



Le premier jus issu du broyage est tamisé puis mélangé à du lait de chaux et porté à 105° C dans un décanteur. On obtient ainsi un jus clair, libéré de ses impuretés, qui sera concentré à la vapeur pour donner le sirop.



Pour déclencher la cristallisation du sucre, le sirop estensemencé de micro grains de sucre (10 microns) puis cuit.

Cette masse cuite est centrifugée dans desessoreuses pour séparer les cristaux de sucre de la liqueur restante, la mélasse – un produit qui entre dans la fabrication du rhum.

Le sucre est enfin séché et conditionné.



La distillerie constitue la deuxième unité de l'usine. Son activité se base sur le travail des mélasses et du jus de canne.

Le rhum de prestige est vieilli en fût de chênes. En dix ans, il perd la moitié de son volume ; une évaporation appelée « la part des anges ».



La distillerie élabore l'intégralité de la gamme des rhums qu'ils soient traditionnels de sucrerie et agricole, léger, mûré, vieilli ou encore grand arôme.



Le temple hindou dédié à Pandialé à l'entrée du site témoigne de la forte présence d'ouvriers malbarais originaires d'Inde.  
Pour pénétrer ce lieu de culte, il est d'usage de se déchausser, de ne pas fumer et de ne porter aucun accessoire en cuir.

## Le sucre de l'Océan Indien



A son âge d'or, au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, l'industrie sucrière va compter jusqu'à 200 usines et moulins. Cet essor coïncide avec l'abolition de l'esclavage en 1848. Pour s'assurer une main d'œuvre toujours docile, les planteurs ont alors massivement recours à « l'engagisme » en recrutant des travailleurs tamouls du sud de l'Inde. Ces hommes et ses femmes, liés par contrat aux planteurs, étaient en fait exploités dans des conditions proches des anciens esclaves. A cette différence notable que, considérés comme des hommes libres, ils jouissaient de la liberté de pratiquer leurs cultes. Malgré la lente récession de l'industrie sucrière, ces travailleurs « volontaires » se sont implantés en restant dans la filière de la canne à sucre. Leur apport allait considérablement changer la société réunionnaise en l'extirpant du rapport duel maître-esclave.



La canne a son musée

## La canne a son musée

La création, en 1991, du musée Stella Matutina (Etoile du matin) dans une ancienne sucrerie avait pour vocation de retracer l'épopée de cette industrie sur l'île Bourbon.

Petite histoire du sucre réunionnais. La fabrication du sucre est une opération complexe qui n'a pas été maîtrisée du premier coup. Les premiers plants de cannes ont été importés de Java. Mais jusqu'au XVIIIème siècle, il fallut se contenter de sirops sucrés.

La découverte de la cristallisation, par lents épaisissements des sirops, au début du XIXème siècle, permit l'expansion sucrière de La Réunion. Dès cette époque, les planteurs importèrent les premières machines à vapeur d'Angleterre. Vers 1830, l'industrie sucrière comptera jusqu'à deux cents usines et moulins. L'enrichissement sera rapide mais éphémère. Dans les années 1860, le cours du sucre va chuter en raison de l'essor de la betterave sucrière en métropole et de l'ouverture du canal de Suez (1869) qui court-circuite le trajet des navires par la cap de Bonne Espérance, via La Réunion. Il en a résulté une lente concentration des terres et des moyens.

Aujourd'hui deux usines sont toujours en activité : l'une à Bois-Rouge (nord-est), l'autre au Gol (sud-ouest). Elles assurent la totalité des 200 000 tonnes de sucre produites sur l'île. Une activité qui se maintient grâce à des tarifs préférentiels avec la métropole et l'Union Européenne.

Pour en savoir plus :

[www.reunionmuseo.com/index.php?cid=13](http://www.reunionmuseo.com/index.php?cid=13)



Le muséum agricole et industriel a été installé dans l'ancienne sucrerie Stella Matutina. On y accède par la route menant au Piton Saint Leu. Implanté à 120 mètres de hauteur, il offre un vaste panorama sur la côte ouest et l'océan Indien.

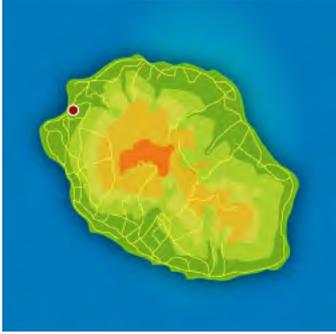


Le musée est le lieu de mémoire des techniques et des hommes et des femmes qui ont œuvré sur ce site pendant plus d'un siècle.





## Saint-Paul



Située plein Ouest, la rade de Saint-Paul était jadis réputée « baie du meilleur ancrage ». Elle fut le berceau du peuplement de l'île, à partir de 1663. C'est dans son cimetière marin qu'ont été rapatriées en grande pompe, en 1977, les cendres du poète Leconte de Lisle, fondateur de l'école du Parnasse et successeur de Victor Hugo à l'Académie française. Quatre-vingt trois ans après sa mort, l'enfant du pays qui était passé à la postérité en métropole regagnait sa terre natale.



Le cimetière marin



Le Cimetière marin en 360°

## Le cimetière marin

Premier point d'établissement des pionniers qui peuplèrent l'île, Saint-Paul a été la capitale de l'île Bourbon jusqu'en 1738. Le cimetière marin fut créé, en 1788, pour répondre aux besoins en sépultures que l'ancien cimetière, près de l'église, ne pouvaient satisfaire.

Certains paroissiens de Saint-Paul demandèrent au Conseil supérieur de Bourbon que le nouveau cimetière soit destiné aux Blancs et l'ancien aux Noirs. Le Conseil répondit : « Cette distinction nous paraît tout à fait révoltante, comme si nous n'étions pas tous égaux par notre origine et que la poussière de l'homme blanc et de l'homme noir ne fut pas la même. C'est vouloir étendre les prérogatives de l'orgueil au-delà même du tombeau. » Les idéaux des Lumières étaient en marche...



Le cimetière marin compte bon nombre de tombes illustres dont celles du pirate Labuse, des poètes Eugène Dayot et Leconte de Lisle, de la famille Desbassayns, du paysan-écrivain Jacques Lougnon, d'Elixène Delanux...



Au hasard des travées et des années d'inhumation...



... on rencontre de grands propriétaires terriens, d'humbles colons, des poètes, des capitaines au long cours, des pirates, des Malbars, des Chinois, des religieuses catholiques et même un célèbre protestant.



Tous se côtoient pour l'éternité sans ordonnancement hiérarchique.



« Au grondement immense et morne de la mer »  
Epitaphe gravée sur la tombe de basalte et de bronze du poète Leconte de Lisle.





## Le Cimetière marin de Saint-Paul en 360°





# Ressources



## Tourisme, guides, portails.

**Site du Comité du Tourisme de La Réunion.** Présentation générale de l'île et par sites, renseignements pratiques, hébergements, loisirs...

[www.la-reunion-tourisme.com/default1.htm](http://www.la-reunion-tourisme.com/default1.htm)

**Clicanoo, le portail du Journal de l'île de La Réunion est incontournable par son offre exceptionnelle de contenus.** Dispose d'un excellent moteur de recherche interne.

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

**Île de La Réunion, guide de vacances.** Le portail riche en documentation. Revue de presse, agenda culturel, espace vacances, météo, espace communautaire...

[www.iledelareunion.net](http://www.iledelareunion.net)

**Run 974, guide touristique de l'île intense : informations générales, culture, gastronomie...**

[www.ile-delareunion.com](http://www.ile-delareunion.com)

**Mi aime a ou île de La Réunion / Je t'aime l'île de La Réunion.** Un site généraliste pour découvrir l'île sous toutes ses facettes.

[www.mi-aime-a-ou.com](http://www.mi-aime-a-ou.com)

**Dijoux.re se présente comme un portail d'information indépendant, réalisé par des Réunionnais pour ceux qui aiment l'île de la Réunion.**

[www.dijoux.net/portail/](http://www.dijoux.net/portail/)

**L'espace Réunion sur Wanadoo.** Fournit de l'actualité, des idées de sorties, des informations pratiques et communautaires...

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

## Nature, flore, randonnées

**Maison de la montagne de la Réunion** fournit les ressources et les renseignements pratiques pour découvrir et pratiquer les massifs réunionnais.

[www.reunion-nature.com/](http://www.reunion-nature.com/)

**Fournaise info, l'actualité du volcan du Piton de la Fournaise et des informations touristiques complémentaires : randonnées, hébergements, conseils pratiques...**

[www.fournaise.info/](http://www.fournaise.info/)

**Le site officiel de l'Observatoire volcanologique du Piton de la Fournaise, pour suivre les observations scientifiques du volcan.**

[volcano.ipgp.jussieu.fr:8080/reunion/stationreu2.html](http://volcano.ipgp.jussieu.fr:8080/reunion/stationreu2.html)

**Flore-Réunion, plus de 1600 plantes répertoriées en détail.**

[www.flore-reunion.com/frame.html](http://www.flore-reunion.com/frame.html)

**Site dédié au projet de Parc national des Hauts de La Réunion.**

[www.parc-national-reunion.prd.fr/](http://www.parc-national-reunion.prd.fr/)

**La côte réunionnaise sur le site du conservatoire du littoral.**

[www.conservatoire-du-littoral.fr/front/process/Content.asp?rub=8&rubec=78](http://www.conservatoire-du-littoral.fr/front/process/Content.asp?rub=8&rubec=78)

**Site spécialisé dans la randonnée et la découverte.** Pour les amateurs d'évasion et de sensations fortes.

[runrando.free.fr/](http://runrando.free.fr/)

**La météo cyclonique sur le site de Météo France : guide des alertes, bulletins, images satellites...**

[www.meteofrance.re](http://www.meteofrance.re)

# Culture, cuisine, artisanat

**Le Pôle régional des musiques actuelles met en ligne le premier annuaire des musiciens réunionnais ; recense 200 musiciens locaux. Clips, extraits, discographies.**

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

**Kwelafe, La Réunion de toutes les cultures. Des chroniques sur les événements artistiques et un agenda culturel : cinéma, musique, spectacles vivants, expositions, livres...**

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

**Goutanou, association pour la promotion de la cuisine réunionnaise. Les plats et les saveurs créoles n'ont plus de secrets.**

[www.goutanou-cuisine-reunionnaise.org/](http://www.goutanou-cuisine-reunionnaise.org/)

**La boutique des produits réunionnais. Site associatif, à but non lucratif, dont le but est de promouvoir la production artisanale de l'île.**

[www.boutique-reunion.com/](http://www.boutique-reunion.com/)

**Littérature réunionnaise. Une somme sur les auteurs, les textes, la bibliographie des écrivains, poètes et essayistes gravitant dans l'univers réunionnais.**

[www.litterature-reunionnaise.org/index.htm](http://www.litterature-reunionnaise.org/index.htm)

**Ile en île, un site de référence. Propose une sélection de liens et des notices vers les acteurs culturels de La Réunion.**

[www.lehman.cuny.edu/ile.en.ile/indien/](http://www.lehman.cuny.edu/ile.en.ile/indien/)

**Historun, toute l'histoire du peuplement de l'île à partir du traitement des archives. Captivant suivre la généalogie des Réunionnais.**

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

**Indes réunionnaises, le portail des culture indiennes.**

[www.indereunion.net](http://www.indereunion.net)

**Kaloubadia, un site personnel très riche dédié à la culture réunionnaise. Textes et documents en créole et en français.**

[membres.lycos.fr/kaloubadia/](http://membres.lycos.fr/kaloubadia/)

**Le dictionnaire français/créole réunionnais en ligne sur Creole.org.**

[www.creole.org/dictionnaire\\_creole.htm](http://www.creole.org/dictionnaire_creole.htm)

# Médias, presse

**RFO La Réunion : une institution au service de l'information locale. A consulter de très bons dossiers thématiques sur la culture réunionnaise.**

[www.rfo.fr/reunion\\_ie17m.php](http://www.rfo.fr/reunion_ie17m.php)

**Antenne Réunion, la première télévision privée de l'île propose son journal télévisé en ligne et une bonne rubrique d'informations.**

[www.web-merchand.com/antenne/main.php](http://www.web-merchand.com/antenne/main.php)

**Imaz Press, l'actualité en photos de La Réunion. Une belle offre de reportages ; une photothèque et des vidéos en ligne.**

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

**Témoignages, journal d'obédience communiste fondé par le Dr Raymond Vergès. Une publication ancrée dans la défense de la culture locale.**

[www.temoignages.re/](http://www.temoignages.re/)

**La P'tite Gazette de l'île de La Réunion. Revue de presse et liens vers les principaux médias. Un site très consulté par les Réunionnais expatriés.**

[www.la-ptite-gazette.com](http://www.la-ptite-gazette.com)

# Institutions

**Site du Conseil Général du département de La Réunion (974).**

[www.cg974.fr/](http://www.cg974.fr/)

**Site du Conseil Régional de La Réunion.**

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

**Site de la ville de Saint-Denis de la Réunion.**

[www.ville-saintdenis-reunion.fr/](http://www.ville-saintdenis-reunion.fr/)

**Etudes, chiffres-clés et documents de L'Observatoire du développement de La Réunion.**

[www.odr.net/index.php](http://www.odr.net/index.php)

## **Photographies**

**La banque d'images de Serge Gelabert, photographe à La Réunion depuis 30 ans, est simplement impressionnante.**

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

**Panoramas. Les vues panoramiques réalisées par Hervé Douris sont stupéfiantes. Elles permettent littéralement de voyager dans les images. Un moment fort.**

[www.panoramas.re/](http://www.panoramas.re/)

## **Annuaire**

**Annuaire de la Réunion et de l'océan Indien. Présente les ressources Internet par grandes thématiques et dispose d'un moteur de recherche interne. Un site efficace et fourni.**

[www.mylinea.com/reunion/](http://www.mylinea.com/reunion/)



Bibliographie établie par :

### ITINERAIRES

La librairie des voyages 60 rue Saint Honoré, 75001 Paris  
Tel: 01 42 36 12 63 Fax : 01 42 33 92 00 [www.itineraires.com/](http://www.itineraires.com/)

### ORPHIE

La librairie de l'outremer  
Z.A. - 71220 Chevagny sur Guye - FRANCE  
tél : 03 85 24 67 67 poste 04 Fax : 03 85 24 67 66  
[www.orphie.net](http://www.orphie.net)

## Guides



### ILE DE LA REUNION - Ed Hachette

Hélène Le Prisé - 2004  
L'un des dernier nés des guides Hachette Vacances.  
Balades, produits régionaux, sports, activités, art de vivre...  
Le tout clairement servi par une maquette agréable et un format qui se fait oublier dans un sac de voyage.



### LA REUNION, le guide touristique et encyclopédique - Ed Orphie

Daniel Vaxelaire. 2004  
Un must pour qui veut comprendre et aborder l'île de La réunion dans l'environnement des Mascareignes et de l'océan indien. PAR un spécialiste s'il en est.



### REUNION, MAURICE ET RODRIGUES - Guide Lonely Planet 4° éd.

J-B. Carillet et O. Cirendini  
Pour qui voyage à l'écart des circuits organisés, le Guide Lonely Planet propose quantité d'informations utiles allant du très pratique au culturel. Ses commentaires sont précis (mais on aimerait parfois trouver un engagement plus personnel des auteurs). Les plans, permettant de repérer les établissements cités, sont utiles et fiables.



## LE TOUR DU PITON DES NEIGES - Guide FFRP 974

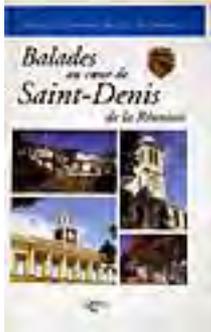
La grande Traversée de l'île  
Et 8 balades d'une journée  
GR R1 et GR R2



## LA REUNION - Ed. Nathan / Album-guide

Collectif

Ce guide propose de mieux comprendre l'île : histoire, société, la faune et la flore, avec des propositions d'itinéraire à pied, en voilier, en plongée pour découvrir les paysages d'une autre façon.



## BALADES AU COEUR DE SAINT-DENIS - Ed. Orphie

Danielle Moreau - Luc Reynaud

Abondamment illustré ce petit guide spécialisé sur la capitale réunionnaise propose 6 itinéraires et de nombreuses informations historiques.

## Histoire

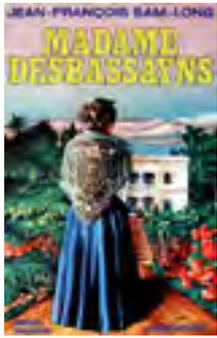


## HISTOIRE NATURELLE ET EVOLUTION DES ESPECES - Ed. Cormorans

La Réunion - Le Piton de la Fournaise

Sous la direction de Sophie Lavaux

Parcours très illustré de la rencontre de l'île de la Réunion, de la colonisation des laves à la formation des forêts. Décrit les grandes étapes de la vie et fournit des précisions sur les espèces végétales et animales qui peuplent l'île. Nombreuses planches botaniques.



## MADAME DESBASSAYNS - Ed Jacaranda

Jean-François Sam-Long

Un roman historique qui a pour centre l'une des figures respectables de la société bourbonnaise, parmi les plus controversées aujourd'hui. Femme d'affaires, esclavagiste, esprit éclairé, autant de facettes révélées par Jean-François Sam-Long, figure incontournable de la culture créole.



## HISTOIRE D'UNE ILE La Réunion - Ed Orphie

Daniel Vaxelaire

Des origines à nos jours La Réunion expliquée dans un ouvrage de vulgarisation au format poche, soigné, abondamment documenté et accompagné d'un CD audio.

## Romans



## LES LIANES - Ed. Joelle Losfeld

Suzel Grondin-Pilou

Après une longue absence, la narratrice surnommée Ti'boulon, revient sur les lieux de son enfance pour y retrouver les traces de deux personnages formidables, sa grand-mère Mimi et Grand-Bègue, le vieux cafre, ami de la tribu. Grâce à ce passé qui revient, elle est en mesure de reconstituer des pans de sa mémoire à la façon d'un puzzle.



## CHASSEUR DE NOIRS - Ed Flammarion et Orphie

Daniel Vaxelaire

1740, en l'île Bourbon, colonie française de l'océan Indien. L'histoire de Guillaume, 25 ans, fils de colons, chasseur d'hommes, condamné à mort pour crime de trahison contre les Blancs de la colonie.

## Beaux livres



### **LA REUNION DU BATTANT DES LAMES AU SOMMET DES MONTAGNES - Ed. Cormorans**

Catherine Lavaux

Un album très complet décrivant chaque partie de l'île à travers de nombreux itinéraires : tous les aspects de la civilisation réunionnaise sont abordés, curiosités, anecdotes, histoires, faune, flore, coutumes, économie... Une iconographie importante (photos, dessins, gravures) complète chaque chapitre.



### **LA REUNION histoire d'une île déserte - Ed Photo Editions**

Collection Hier et Aujourd'hui - 2003

Serge Gélabert - Jean-Vincent Dolor

Un livre de photographies superbes bien documenté. Tous les aspects de l'île par un photographe hors pair rompu à tous les styles et un journaliste qui connaît particulièrement bien les réunionnais leur milieu et leur histoire.

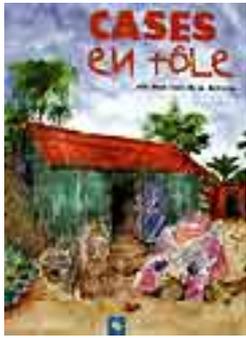
## Divers



### **LA GRIPPE COLONIALE - Ed Vents d'Ouest**

Par Serge Hua-Chao-Si et Appollo.

Respectivement à l'image et au texte, les deux compères brossent le portrait d'une société au bord de l'abîme. Une chronique amère et acerbe de La Réunion au début du XX<sup>e</sup> siècle. Premier volume "Le retour d'Ulysse" ((deuxième volume : "Cyclone la Peste")



## **CASES EN TÔLE - Ed Centre du Monde**

Par Serge Hua-Chao-Si et Appollo.

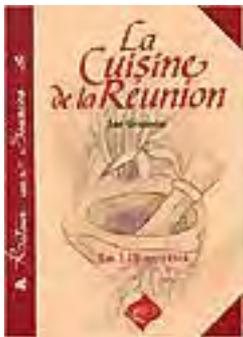
Avec cinq histoires décapantes qui montrent les travers de leurs concitoyens, le tandem Hua-Chao-Si et Appollo "frappe" encore, dans un genre caricatural qui prouve que les clichés sont toujours fondés sur une réalité incontournable. Nombreux phylactères en créole. Savoureux.



## **MI KOZ KREOL Je parle créole - Ed. Orphie**

Christophe Exiga, Daniel Honoré, Daniel Vaxelaire.

Initiation en sourires et en chansons à la langue créole. Accompagné de 2 CD, ce livre petit format pourrait bien devenir un bréviaire du créole au quotidien.



## **LA CUISINE DE LA REUNION - Ed Orphie**

Jan Grenson.

En 118 recettes, l'auteur fait découvrir la diversité de la cuisine des trois continents.

Rougails, achards, mangues vertes, safran, cabri ... autant d'ingrédients qui apportent une bonne dose de diversité ...épicée.