



L'art du Jardin Créole

MAI 2021 **MAGAZINE** NUMÉRO 1



DÉCOUVREZ
LA MAGNIFICENCE
DU JARDIN D'ÉDEN



À LA DÉCOUVERTE
DE L'ESPACE
RHOSTON-LATANIERS



LE LABYRINTHE
EN-CHAMP-THÉ



L'expertise
et la robustesse



Retrouver l'art du jardin créole réunionnais

Ce 1^{er} numéro du magazine Fermes & Jardins met l'accent sur la tradition du jardin créole. Hérité de certaines pratiques des premiers habitants de l'île, développé lors de la période coloniale, puis institutionnalisé dans les familles réunionnaises, **le jardin créole était conçu dans l'objectif de fournir une autonomie alimentaire dans un espace restreint. Malheureusement, la culture du jardin créole est de moins en moins prise en compte par les jeunes générations.** La faute à l'urbanisation croissante, au mode de vie consumériste, ou à la disparition progressive de certaines espèces.

Nous avons décidé de le remettre à l'honneur et, avec lui, un patrimoine culturel immatériel qu'il serait bon de défendre et sauvegarder. Car, autour du jardin créole, c'est un ensemble de pratiques ancestrales qui y sont attachées, des us et des coutumes qui ont façonné la culture créole pendant plusieurs siècles. Outre un focus sur l'art du jardin créole et ses richesses (potager Lontan, plantes médicinales, plantes ornementales, recette culinaire), **nous consacrons quelques articles aux endroits sur l'île dans lesquels le jardin créole a été méthodiquement conservé, restauré, et entretenu.** De Saint-Denis au nord de l'île à Saint-Philippe au sud, La Réunion offre des sanctuaires naturels incroyablement mis en valeur. Nous espérons vous donner l'envie d'y aller !

En lisant ce numéro, **vous vous apercevrez rapidement que les amoureux du jardin créole sont de fervents défenseurs de l'extraordinaire richesse de la flore tropicale insulaire.** Des figures réunionnaises comme Paulo Brigy à Saint-Paul, ou Patrick Fontaine à Saint-Philippe, défendent la biodiversité du milieu naturel et des espèces. Ces passionnés ont un point commun : ils ont à cœur de transmettre leur savoir-faire aux jeunes générations pour que l'île puisse continuer d'abriter des centaines d'espèces végétales endémiques. **Redécouvrir l'art du jardin créole, c'est déjà faire un premier pas vers la connaissance et l'entretien de la flore locale... ■**

Editeur : Valoris Concept
46 rue du général de Gaulle - 97434 Saint-Gilles les Bains
contact@valoris-concept.com

Directeur de la publication : Mr Nicolas Klein

Date du dépôt légal : mai 2021

ISSN : en cours

SOMMAIRE

- 4 L'ART DU JARDIN CRÉOLE : UN PATRIMOINE À SAUVEGARDER
- 6 DÉCOUVREZ LA MAGNIFICENCE DU JARDIN D'ÉDEN
- 8 LES ORCHIDÉES ENDÉMIQUES DE L'ÎLE DE LA RÉUNION
- 10 UNE INTERVIEW AVEC JEAN POTHIN, PAYSAGISTE
- 12 LES LÉGUMES ET FRUITS D'AUTREFOIS DANS LE POTAGER LONTAN
- 14 RECETTE DE LA PURÉE DE CAMBARRE : DU MAUVE DANS L'ASSIETTE !
- 16 À LA DÉCOUVERTE DE L'ESPACE RHOSTON-LATANIERS
- 18 LE JARDIN DES PARFUMS ET DES ÉPICES
- 20 LES PLANTES MÉDICINALES SUR L'ÎLE DE LA RÉUNION
- 22 VISITE DU JARDIN LA VALLÉE HEUREUSE
- 24 LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ
- 26 LE DOMAINE DU CAFÉ GRILLÉ : REVISITER L'HISTOIRE DE LA RÉUNION PAR SA FLORE
- 28 LES INDISPENSABLES DU JARDINAGE
- 30 RESTONS CONNECTÉS !
- 31 NOS MAGASINS





L'art du jardin créole un patrimoine à sauvegarder

Véritable reflet de la culture et de l'histoire réunionnaise, le jardin créole est un mélange d'influences malgaches, asiatiques, indiennes, africaines, et européennes. **Jardin d'autosubsistance par excellence, les plantes vivrières, les plantes médicinales et les plantes d'ornement cohabitent dans un savant mélange et selon une disposition qui permet une production familiale abondante sur un espace modeste.** En déshérence aujourd'hui, des passionnés continuent pourtant d'entretenir ces petits écosystèmes remarquables. Focus sur une pratique ancestrale qui a façonné l'identité réunionnaise.

Aux origines d'un passé pas si lointain

Il y a encore 60 ans, il y avait encore peu de possibilité de ravitailler la plupart des territoires de l'île de la Réunion. Pour subvenir à leurs besoins alimentaires, les familles comptaient beaucoup sur le troc, l'entraide, voir l'autosuffisance. Hérité des premiers colons de l'île, développé dans les grandes propriétés sucrières, puis dans les familles réunionnaises, **le jardin créole permettait justement aux familles de se nourrir en cultivant les légumes et les fruits tropicaux, ainsi que des plantes médicinales pour se soigner.**

Une histoire identitaire

Cette tradition du jardin créole s'est transmise et les réunionnais sont encore aujourd'hui très attachés à leur jardin. Ils ont coutume de dire qu'il est souvent le reflet de la personnalité de son propriétaire. **Si le jardin créole reflète la personnalité du jardinier ou de la jardinière, il est aussi à l'image de la flore du territoire sur lequel il est entretenu :** un jardin créole des Hauts ne ressemblera pas à un jardin des Bas de l'île. Moyen de subsistance, le jardin créole était aussi un lieu de rencontre et de discussion entre voisins et habitants de l'île.



Espace Rhoston-Lataniers

Un savant fouillis organisé

Comment s'organise un jardin créole traditionnel ? Visible depuis la rue, la maison est généralement au centre de la parcelle, entre le jardin de devant et celui de derrière. **Une haie décorative entoure la cour du devant avec des espèces comme le croton ou le frangipanier. L'accueil se fait au « baro »** (portail) sur lequel sont accrochés (depuis l'intérieur) des « plaques de fanjan » qui supportent des plants d'orchidées. **Dans l'esprit créole, le jardin de devant est celui de la « mise en scène »**, un jardin d'agrément qui mélange la beauté des plantes tropicales. L'arrière de la maison est consacré aux activités ménagères et comprend un potager, un verger, des épices et des plantes médicinales.

Au 1^{er} regard, le jardin créole pourrait ressembler à un joyeux fouillis coloré, **mais ses concepteurs réussissent un savant mélange entre plantes à fleurs, arbustes, plantes vertes, plantes endémiques, lianes, épices et fruitiers, tout un art...** Sur le devant, une allée bordée de palmiers et de fleurs nobles comme les roses Bourbon ou du lys attirent progressivement le regard du visiteur vers la maison. Des massifs sont organisés autour d'espèces particulièrement belles et multicolores : des orchidées évidemment, mais aussi des hibiscus, des oiseaux du Paradis, et des roses au parfum envoûtant.



Oiseau du Paradis



Le Labyrinthe En-Champ-The

Un jardin ancré dans l'imaginaire créole

Les plantes des jardins créoles ont pour certaines une symbolique très forte, ancrée dans les croyances, les récits ou dictons réunionnais. On prête à la verveine citronnelle (*Aloysia citriodora*) des propriétés thérapeutiques et secrètes. On dit du bananier qu'il ne doit jamais être planté devant la maison, c'est une plante réservée à l'arrière-cour ; et on ne fera jamais rentrer de bougainvillier à l'intérieur de la demeure.

Un patrimoine en danger

Parce qu'il est une grande source de biodiversité, le témoin d'un mode culturel et culturel hérité des époques précoloniale et coloniale, et l'expression d'un mode de vie qui existait encore il y a peu, l'art du jardin créole mérite d'être préservé. **Malheureusement, divers facteurs encouragent sa disparition** : la pression immobilière et la réduction des parcelles, un mode de vie consumériste où on achète les fruits et les légumes en grandes surfaces, les produits en pharmacie, et où les jeunes générations ont moins la passion du jardin. **Partout sur l'île des amoureux de la flore et de l'histoire réunionnaise défendent un patrimoine unique : nous les mettons en valeur !** ■



Rosiers



Découvrez la magnificence du Jardin d'Éden

Points de repères...

Situé sur la commune de Saint-Gilles-les-Bains, station balnéaire de la côte ouest de l'île de La Réunion, le Jardin d'Éden est un jardin paysager tropical et ethno-botanique extraordinaire. Dans un parc de 2,5 hectares, 700 espèces végétales tropicales offrent au visiteur un aperçu unique de la richesse botanique de l'île.

À l'origine un espace cultivé, le jardin est né en 1991, à l'initiative de Philippe KAUFMANT, ingénieur agronome passionné de botanique. Avec sa femme, ils ont imaginé et conçu l'aménagement du jardin. Leur vision : transmettre le prodigieux patrimoine de la flore réunionnaise. Les jardins sont aménagés à l'anglaise, pour permettre au promeneur de s'isoler dans des scènes différentes, suivant les espèces.



Les différents espaces thématiques du jardin

Le jardin d'Éden propose un parcours à la découverte de l'essentiel de la flore réunionnaise, indigène et exotique. **Des panneaux indicatifs, des commentaires et les noms des espèces rythmeront votre visite.**

Elle démarre avec **le jardin aquatique**. Découvrez le magnifique Lotus d'Orient, les nymphéas aux doux coloris de mauve, blanc et rose et les jacinthes d'eau. En bordure d'étang, les papyrus servent de refuge aux poules d'eau.

La bamboueraie vous attend ensuite. Vous y croiserez le bambusa ventricosa, dit bambou ventre de Bouddha, la majesté du bambou géant de Chine (*Phyllostachys bambousoïdes*), ou encore l'éclat doré du *Bambusa vulgaris 'vittata'*. Le bambou est une richesse nationale de l'île de La Réunion.

Riche de plus de 600 espèces différentes, **le jardin créole vous ouvre ses portes : un espace ouvert sur un élément singulier de la culture réunionnaise**. Plantes ornementales et culinaires, arbres fruitiers tropicaux, arbres à épices, plantes médicinales et plantes protectrices se côtoient, dans l'art du jardin créole.

En sortant de l'oasis, dans un cadre désertique, **découvrez une grande variété de plantes grasses et de cactus**. Venez admirer la floraison spectaculaire de l'Aloe vera, une plante dépolluante aux vertus remarquables, ou encore l'incroyable élégance du Palmier de Madagascar (*Pachypodium lamerei*).

Un espace dédié au jardin alimentaire à découvrir. Présentées sous une étonnante variété de formes et de couleurs, **les plantes à l'origine de la culture culinaire réunionnaise sont mises à l'honneur**. Le rôle fondamental des abeilles dans la pollinisation des espèces végétales est également évoqué.

Enfin, pour clore votre parcours, vous traverserez un marais tropical pour une promenade insolite en lisière d'une forêt de baies roses. À voir une splendide mer de joncs dominée par la massette à feuilles étroites (*Typha angustifolia*), un très beau roseau s'ouvrant à la façon d'un éventail.

Outre l'exceptionnelle flore tropicale, **le jardin d'Éden accueille bon nombre d'espèces animales**. Chacun espère repérer l'endormi ou caméléon panthère (*Furcifer pardalis*), mais aussi oiseaux, papillons, poissons ou reptiles. ■

ANIMATION ET RESTAURATION

JEUNE PUBLIC

Des animations à destination d'un jeune public sont organisées régulièrement (jeux de piste, ateliers d'éveil).

ACCUEIL DES SCOLAIRES

Visite libre, encadrée par les enseignants ou animateurs, parcours pédagogiques variés, guidés ou non.

ATELIERS

Cours de peinture et d'art floral, démonstrations de l'usage des huiles essentielles/herbes, animations ponctuelles.

LOCATION DU JARDIN

Photos de mariage, cocktails soirées au Jardin d'Éden. Espace éclairé, selon les besoins, autres services à la carte.

RENSEIGNEMENTS À L'ACCUEIL.

BAR

Terrasse, boissons fraîches ou chaudes, accès internet.

BOUTIQUE

Livres sur les plantes, la cuisine et les paysages de La Réunion. Créations artisanales (huiles essentielles, fagots de vétiver...)

TARIFS

ADULTE 8 € visite libre,
10 € visite guidée
(le mardi et jeudi)

ÉTUDIANT 6 € visite libre,
10 € visite guidée

ENFANT 4 € visite libre,
6 € visite guidée

Ouverture journalière de 10h00 à 18h00
sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Les orchidées endémiques de l'île de la Réunion

Considérée par certains comme la reine des fleurs, l'orchidée (famille Orchidaceae) fascine autant qu'elle étonne. Sur l'île de la Réunion, elle pousse dans presque toutes les végétations : dans les forêts humides, mais aussi en altitude, excepté dans les savanes brûlées de l'ouest. L'île héberge beaucoup d'espèces végétales endémiques, c'est-à-dire des plantes qui ne poussent que sur le territoire réunionnais, c'est le cas pour certaines espèces d'orchidées. Focus sur 2 orchidées endémiques de l'île : le Faham et l'Angrec de Cilaos.

Le Faham : une orchidée populaire sur l'île

Ce Faham (*Jumellea rossii senhas*) est une orchidée endémique de l'archipel des Mascareignes (Île de La Réunion, Île Maurice et l'île de Rodrigues) qui fleurit de septembre à mars. Elle se plaît en altitude, dans les forêts humides entre 400 et 1.500 m d'altitude. **Elle possède la particularité d'être épiphyte**, c'est-à-dire qu'elle a besoin d'un support pour se développer : elle s'agrippe ainsi à toutes espèces forestières, parfois même sur des mousses et des fougères.

Les fleurs du Faham sont reconnaissables à leur blancheur éclatante qu'elles exposent durant la saison cyclonique (janvier à février), elles jaunissent ensuite avant de faner. Présente au niveau des aisselles des feuilles, la fleur blanche d'environ 3.5 cm de diamètre est solitaire et portée par un pédoncule épais. **Les feuilles de la fleur sont vertes avec un limbe rubané et lobé et possèdent une particularité rare chez les orchidées** : elles n'apparaissent que sur la partie supérieure de la tige, lorsque cette dernière dépasse les 10 cm de hauteur.

Malgré la rareté de l'espèce, on estime malheureusement que l'orchidée *Jumellea rossii senhas* est probablement éteinte à l'île Maurice, les feuilles du Faham sont prélevées en quantité dans la nature pour être vendues sur les étals des tisaneurs. **Les feuilles cueillies jaunies sont en effet réputées pour leurs propriétés médicinales**, utilisées fraîches ou



sèches dans des infusions pour lutter contre l'asthme ou la grippe.

Le Faham est un élément de la culture réunionnaise, puisque ses feuilles qui contiennent la coumarine, une substance naturelle organique qui exhale un parfum agréable, **sont aussi utilisées pour la confection du rhum arrangé**. On le retrouve ainsi dans la grande distribution, en mélange avec d'autres épices pour la préparation de rhum arrangé. Espèce sauvage aujourd'hui menacée, il est nécessaire de protéger le Faham, sous peine de le voir disparaître de l'île...



Photos © mi-aime-a-ou.com

L'Angrec de Cilaos : une orchidée discrète et élégante

L'Angrec de Cilaos (*Angraecum cilaosianum* (Cordem.) Schltr) porte un nom commun étonnant mais logique. *Angraecum* (Angrec) est en effet la forme latinisée d'Angrek, mot qui signifie orchidée. *Cilaosianum* (Cilaos) vient de Cilaos, en référence à l'un des 3 cirques de l'île de la Réunion.

L'Angrec de Cilaos est une plante assez répandue qui pousse dans les forêts humides de l'île, de 1.000 à 1.900 m d'altitude. La période de floraison a lieu d'octobre à janvier.

Comme sa congénère le Faham, l'Angrec de Cilaos est une orchidée épiphyte. **On la repère souvent à ses feuilles vertes alternes et canaliculées.** Il s'agit d'une orchidée singulière,

puisque'elle pousse souvent sur les mousses et l'humus des troncs verticaux ou horizontaux, où elle trouve un substrat naturel adapté à son développement.

La hampe florale de l'Angrec de Cilaos est courte. Contrairement à sa congénère le Faham, ses fleurs sont discrètes. Elles arborent une couleur vert-jaunâtre et ne font environ qu'1 centimètre de diamètre. Pour autant, si on prend le temps de la regarder de près, la fleur offre une forme fine et élégante.

Les orchidées fascinent par leur diversité, leurs formes et leurs couleurs. Véritables bijoux de la flore réunionnaise, **elles sont un symbole pour la préservation de la forêt de l'île, l'un des sites naturels les plus remarquables de la planète.** ■





Une interview avec Jean Pothin, paysagiste

Jean Pothin est paysagiste pour Cyathéa Paysages, une entreprise basée à Sainte-Marie, sur l'île de La Réunion. Nous lui avons posé des questions sur les origines du jardin créole et ses évolutions.

Bonjour Jean, pouvez-vous vous présenter ?

Jean Pothin : Je m'appelle Jean Pothin, je suis paysagiste pour Cyathéa Paysages. Mon métier consiste à aménager les jardins, les parcs, l'ensemble des espaces verts. Nos clients sont des particuliers, des professionnels, et des collectivités. Avant de démarrer une prestation, nous nous assurons de partager avec le client la même vision du projet à développer.

**Quelles sont les origines du jardin créole ?
Quels sont les différents types de jardins ?**

J.P. : Le jardin créole traditionnel de la famille réunionnaise est avant tout un jardin utile. C'est un jardin dit «jardin en fouillis », plus utile qu'esthétique. On y retrouve de manière générale des plantes médicinales et des plantes aromatiques.

Mais il existe aussi sur l'île une tradition du jardin créole héritée du passé colonial français. Il s'agit d'un jardin très organisé, structuré. On trouve encore ce type de jardin « à la française » rue de Paris à Saint-Denis, ou dans les anciennes demeures de type coloniales.





Aujourd'hui, quelles sont les tendances et les demandes de vos clients ?

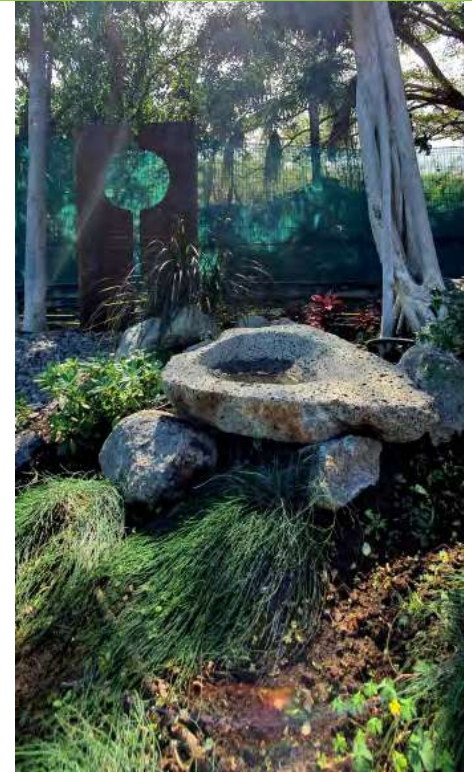
J.P. : En premier lieu, le jardin traditionnel créole, s'inspire du jardin colonial mélangé au jardin utile : la majeure partie du jardin est recouverte avec du gazon « local ». Pour entretenir leur jardin, nos clients délimitent eux-mêmes le pourtour des plantes en découpant le gazon, les bordures ainsi taillées nous ramènent à la perfection du jardin à la française.

En second lieu, nous enregistrons une forte demande des réunionnais pour les jardins à thèmes, en outre le jardin zen. C'est un jardin qui séduit pour le côté apaisant, esthétique avec ses bassins et fontaines.

Enfin, nous avons une demande grandissante pour ce que j'appelle un jardin sans entretien, notre spécialité. Pour ce type de jardin, nous débutons par l'analyse du besoin de notre client et nous mettons en lumière la façon dont l'espace sera utilisé.



Nous procédons à l'aménagement des différents espaces en minimisant le gaspillage d'eau ainsi que les différentes tâches d'entretien à court et long terme. Un soin particulier sera apporté au choix et implantation des différents végétaux .



Comment l'urbanisation effrénée de l'île transforme-t-elle le jardin privé ?

J.P. : L'urbanisation fait que les jardins deviennent de plus en plus petits.

De manière intrinsèque les contraintes autour de cet espace n'ont cessé d'augmenter. Le jardin devient le prolongement de la maison, un havre de paix ainsi qu'un cocon où l'on aime se retrouver. Ce qui encourage les gens à faire appel au paysagiste.

Nous devons être vigilant sur les arbres que nous plantons. Un manguiier, un pied de letchi ou un benjoin ont un système racinaire très puissant et le port de l'arbre est souvent étalé, ce qui peut entraîner des problèmes dans le voisinage.

Nous préconisons de planter des arbres avec un système racinaire plus limité, tout en mettant en avant l'esthétique des végétaux sélectionnés ainsi que la valeur culturelle, c'est donc tout naturellement que nous aimons installer des plantes endémiques, comme le bois de senteur, ou encore des arbres ornementaux comme l'olivier. ■





Fruit à pain

Les légumes et fruits d'autrefois dans le potager Lontan

Dans la tradition du jardin créole réunionnais, des espaces de plantation sont dédiés aux fruits et légumes, aux plantes médicinales et aux épices. Des cultures qui s'organisent à l'arrière de la maison. Même si le jardin créole traditionnel a tendance à disparaître, **certains réunionnais continuent d'exploiter un potager lontan, c'est-à-dire un jardin avec des légumes et des fruits d'antan, d'une autre époque où le potager permettait de nourrir toute une famille.** Quels sont ces plantes vivrières qui font partie de la tradition culinaire réunionnaise ?



Songe



Songe



Patate douce

Les fruits et légumes lontan

Le fruit à pain, la cambasse, le cambar, la pipangaille, la patate, le conflore ? Des fruits et légumes dont les réunionnais connaissent tous le nom mais de moins en moins la saveur... Ce sont ces fameux légumes lontan, autrefois cultivés et cuisinés par les « gramounes », en créole les personnes âgées. Cultivés pour garantir l'autosuffisance alimentaire dans les familles, ces légumes sont de moins en moins cultivés et consommés, et pourtant ils accompagnent à merveille de nombreux plats...

Le fruit à pain par exemple est un fruit comestible qui pousse sur l'arbre à pain (*Artocarpus altilis*). Il s'agit d'un gros fruit rond de 12-25 cm de diamètre, qui pèse de 1,5 à 2 kg. On fait cuire la pulpe, de couleur crème, qui a une texture farineuse et qui rappelle celle de la patate douce. On le prépare le plus souvent



Pipangaille

à la manière des pommes de terre : au four, à la casserole, à la poêle, au barbecue, en friture ou encore en purée. Le fruit à pain est un aliment énergétique, car riche en amidon, mais aussi riche en fibre et donc bon pour le transit intestinal.

La patate surprend par sa forme : un concombre avec une queue fourchue. C'est pourquoi elle est aussi appelée concombre serpent ou serpent végétal. Riche en fibre et en vitamines, ce légume accompagne idéalement un carry de porc. Le cambar également appelé igname, est un long tubercule qui, cuit à l'eau salée, accompagne les rôtis de porc, mais peut aussi être consommé sous forme de beignets, boulettes ou en gâteaux... Et que dire de la pipangaille, ce drôle de curcubitacée à la forme allongée et striée qui se cuisine comme les courgettes...

Ô jardin de Paulo

Paulo Brigy, instituteur et directeur d'école à la retraite, est une figure réunionnaise qui lutte pour que les légumes et les fruits lontan ne tombent dans l'oubli, et pour que les jeunes générations redécouvrent les bienfaits du potager lontan. Dans son jardin créole pédagogique du Tour des Roches dans le Vieux Saint-Paul, à 2 pas de l'Étang Saint-Paul, notre homme cultive sur 2 hectares avec des bénévoles, des plantes qui font partie du patrimoine végétal de La Réunion.



Patate douce

Dans son jardin extraordinaire, on trouve des légumes et des fruits lontan (goyave, figue, cacao, ...), mais aussi des épices (cannelle, muscade, girofle, benjoin, quatre-épices), des tisanes, du café, de la vanille... Personnage attachant et passionné, Paulo ouvre son jardin au public le premier samedi du mois, sur rendez-vous.

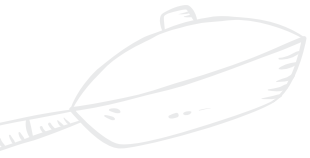
Nostalgique d'une époque où La Réunion produisait de nombreuses variétés de fruits, légumes et épices, Paulo transmet son savoir pour éviter la disparition définitive de plantes autrefois cultivées par les anciens, mais qu'on ne retrouve plus sur les étals des marchés aujourd'hui. Une rencontre à programmer pour tous les amoureux et curieux des richesses de la flore réunionnaise ! ■



Cambarre

Les légumes et fruits lontan possèdent 2 avantages : cultivés localement, ils coûtent moins cher, en plus d'être des aliments souvent très sains. Saviez-vous par exemple que la patate douce, le conflore et le songe, qui sont tous les 3 des légumes racines, sont très intéressants sur le plan nutritionnel, notamment pour les intolérants au gluten ?

Recette de la purée de cambarre : du mauve dans l'assiette !



Le cambarre appelé aussi kambar ou igname ailé, fait partie des légumes lontans exotiques oubliés de La Réunion. C'est une racine de la famille des ignames. Un légume-racine délicieux qui se ne se mange que cuit et qu'on ne trouve malheureusement plus beaucoup, sauf dans le sud de l'île. Sa particularité : les variétés anciennes ont une chair colorée en rose, mauve ou violet. **De quoi accompagner certains plats en couleur !**



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 gr de cambarre mauve
- 1 cuillère à café de gros sel
- 125 ml de crème fluide entière
- Sel et poivre 5 baies
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé ou, à défaut, 1 cuillère à café de gingembre en poudre (le gingembre sert à rehausser le goût du cambarre qui s'apparente à celui de la patate douce).

Nous vous proposons une recette traditionnelle pour réaliser une purée de cambarre mauve qui accompagnera avec bonheur un plat de viande ou de poisson pour 4 personnes. Une recette que ne renierait pas Christian Antou, le grand chef ambassadeur de la cuisine réunionnaise qui adorait le cuisiner. Suivez le guide...

Déroulé

- 1^{ère} étape** Commencez par laver soigneusement le tubercule en le brossant sous l'eau, puis coupez-le en 2 si besoin. Faites-le ensuite bouillir dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre (comptez au moins 20 minutes).
- 2^{ème} étape** Ôtez la peau et coupez le cambarre en morceaux. Faites chauffer la crème avec le gingembre. Mixez ensuite le cambarre et la crème chauffée jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Goûter et assaisonnez à votre convenance avec du sel et le poivre 5 baies.

Votre purée est désormais prête, à servir chaud avec le plat de votre choix.



Le confort à
toutes épreuves
FORTEC 

A photograph of a dirt path lined with large, mature trees, likely in a park or natural space. The trees have thick trunks and dense green foliage. The path is flanked by low stone walls. The ground is dark brown soil with some fallen leaves. The sky is visible through the canopy of the trees.

À la découverte de l'espace Rhoston-Lataniers

Inauguré le 30 juin 2016, l'espace naturel Rosthon-Lataniers constitue un pan de l'histoire de La Possession, une commune située au nord-ouest de l'île de la Réunion, lieu de passage entre Saint-Denis et Saint-Paul. Réhabilité, le parc Rhoston et ses prolongements dans la petite et grande ravine des Lataniers figurent parmi les espaces agricoles les plus anciens mis en culture par les colons arrivés sur l'île Bourbon au XVII^{ème} siècle.

Un lieu au patrimoine historique et naturel exceptionnel

Situé en plein centre-ville de la Possession, le parc naturel Rhoston-Lataniers était autrefois un verger exploité par les premiers colons. En 1974, le Possessionnais Joseph Rosthon Élisabeth céda à la commune une partie de ses vergers, là où fut entrepris un effort de réaménagement pour créer le parc actuel.

Autrefois, on y cultivait la mangue, du café et du coton. Les principaux vestiges de ces premières activités humaines sont représentés par des arbres fruitiers remarquables au milieu desquels ont été préservées plusieurs espèces endémiques animales et végétales.

Enchâssé entre les 2 ravines qui le bordent – La Petite et La Grande ravine des Lataniers –, cet espace naturel s'étend désormais sur plus de 30 hectares, à proximité immédiate de l'océan et de la montagne. Ces caractéristiques singulières font de ce lieu un véritable « Cœur de Nature », classé corridor écologique et Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Floristique et Faunistique.



Photo © Laurent Morau

Les manguiers centenaires du verger Rhoston

Dans le parc naturel, vous découvrirez de nombreux manguiers, plantés il y a plus de 2 siècles sur cette ancienne propriété agricole. Ces arbres vénérables à l'imposante ramure continuent d'y produire leurs fruits savoureux parmi lesquels les mangues Marie-Louise, les mangues Auguste, ou encore les mangues Dragées, également appelées mangues Bonbon.

D'autres arbres fruitiers y sont également visibles tels que des jacquiers, zattes (attiers ou pommiers cannelle), cœurs de bœuf (annonnes), sapotilles (corossols), jamblons (jameloniers), longanis (longanes), fruits à pain, nonis, mûriers et autres tamarins de l'Inde.

Le latanier rouge, une richesse locale

À l'arrivée des premiers colons, le latanier rouge était présent en abondance sur les côtes nord, ouest et sud de l'île de La Réunion. Cette espèce de palmier endémique a donné son nom à la ravine des Lataniers. Les troncs du latanier étaient utilisés dans la construction, ses feuilles pour recouvrir les toits des cases ou servir au tissage de nombreux objets, et les fruits consommés par les habitants et le bétail.

Cependant, l'urbanisation importante de l'île a entraîné la disparition progressive du *Lantania lontaroides*. Les derniers spécimens de cette espèce sont localisés dans la ravine balthazar, à La Possession. Un programme de réintroduction sur le site de la ravine des Lataniers se déroule actuellement, afin d'assurer la régénération de ces végétaux et rendre à ces lieux leurs occupants d'origine.

Un espace propice à la randonnée

Le parc ou verger Rosthon a été très bien mis en valeur, il offre de larges allées de promenade et quelques aires de repos, à l'ombre des manguiers bicentenaires. Il dévoile des paysages variés qui satisferont aussi bien les gros marcheurs que les flâneurs. Des pancartes indiquent plusieurs circuits de randonnée, de la ballade familiale à la randonnée plus sportive.



Photo © Laurent Morau

2 parcours méritent l'attention. Le sentier par la Petite ravine des Lataniers qui emprunte un sous-bois, très appréciable après les hauteurs arides de la plaine savane exposées au soleil ! Une promenade tranquille au milieu des tamarins et des espèces endémiques protégées. Pour les plus sportifs, la randonnée de la Crête depuis le parc Rhoston offre un point de vue qui domine la carrière des lataniers et les cimes, s'étendant de la montagne au Port. ■



Le jardin des parfums et des épices

Véritable joyau de la flore et de la faune réunionnaise, le Jardin des parfums et des épices est un jardin dédié à la production d'épices et de fruits variés, typiques de la Réunion. On y trouve aussi des plantes à parfums, des plantes médicinales, des palmiers, et des espèces végétales endémiques. C'est le 1^{er} jardin privé à avoir ouvert ses portes au grand public en 1989. **Le jardin est situé à Mare Longue au milieu de la forêt, sur une coulée volcanique vieille de 800 ans, à la sortie de Saint Philippe, au cœur du sud sauvage de l'île.** Une visite à ne pas manquer pour les amoureux de la biodiversité végétale hors-norme que propose l'île de La Réunion.



Histoire du lieu

C'est en 1988 que la famille Fontaine a posé ses bagages sur ce lieu atypique, le jardin existait depuis 300 ans. Patrick Fontaine, qui dirige aujourd'hui l'exploitation, se souvient de l'émerveillement ressenti à la vue de la richesse écologique du lieu. Son père paysan, cultivait déjà le vétiver et des épices comme le curcuma.

Les Fontaine ont entièrement restauré le site et ont développé la production d'épices :

poivre, muscade, cannelle, baies roses, cardamome, girofle, gingembre, curcuma, galanga, rouroute, vanille, ainsi qu'une production fruitière très variée : sapote mamey, abiu, banane, mangoustan, citron, bigarade, tangor, appelé localement « l'orange péï ». La famille travaille sur une exploitation de 37 ha. **Ce sont des paysans passionnés qui préservent un environnement extraordinaire, mélange de reliefs, de parfums et de couleurs.** La zone est notamment inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, au même titre que les cirques et remparts du cœur de l'île.



Une exploitation en Agroécologie/ Agroforesterie

Patrick Fontaine travaille sur l'exploitation en Agroécologie/Agroforesterie et en bio. C'est-à-dire qu'il exploite des terres en associant des arbres et des cultures. Il s'efforce ainsi de cultiver des terres en forêt sans enlever la vie organique déjà présente sur place. Une volonté affichée de préserver la richesse de la flore locale pour y maintenir un équilibre entre espèces végétales. **En somme une agriculture durable, respectueuse et diverse.**

Respectueux de l'environnement, le jardin offre à la vue des visiteurs une collection de plus de 1.500 espèces d'arbres, plantes à parfum et fleurs, arbres fruitiers, endémiques ou indigènes, en plein cœur de la forêt tropicale de Mare-Longue. Au hasard, citons l'Helico-



nia, l'Alpinia, les roses porcelaines, les Lianes de jade, le Mamey Sapote, le géranium, le vétiver, l'Ylang-Ylang... Sur les quelques hectares ouverts à la visite, le promeneur aura donc tous ses sens en éveil...

Des visites guidées pour transmettre le savoir

Pour découvrir cet endroit magique, 2 visites guidées journalières ont lieu, à 10h30 et 14h30. Elles se font avec un guide passionné qui vous fera découvrir pendant environ 1h30 la flore de La Réunion. La visite se fait sous un angle pédagogique, mêlant des aspects scientifiques et historiques. **La famille Fontaine attache une grande importance à la transmission du savoir.**

Une boutique est également ouverte tous les jours et propose au visiteur les parfums et les épices cultivés sur place, l'ensemble des produits dérivés (confitures, huiles essentielles), et une sélection de produits de grande qualité : vanille, curcuma, confitures, miels. Longue, rouler 300 m puis suivre la signalétique. Depuis l'Est, passer le centre-ville de Saint-Philippe, entrer dans la forêt de Mare-Longue et suivre la signalétique. ■



INFORMATIONS PRATIQUES

Le Jardin des parfums et des épices
7 chemin forestier, Mare-Longue
97442 Saint Phillippe

RÉSERVATIONS :
02 62 37 06 36 ou 06 92 66 09 01
<https://www.jardin-parfums-epices.com/>

COMMENT S'Y RENDRE ?
Depuis l'Ouest, passer la balance de cannes, puis entrer dans la forêt de Mare-Longue, rouler 300 m puis suivre la signalétique.
Depuis l'Est, passer le centre-ville de Saint-Philippe, entrer dans la forêt de Mare-Longue et suivre la signalétique.



Les plantes médicinales sur l'île de la Réunion



Les forêts réunionnaises abritent 1.708 espèces végétales dont 234 endémiques. **Les ancêtres des réunionnais ont puisé dans cette richesse extraordinaire des plantes aux vertus médicinales pour soigner les bobos du quotidien :** fièvre, digestion, douleurs, ... Même si la culture de ces plantes se raréfie, ainsi que la transmission dans les familles d'un savoir-faire culturel, beaucoup d'habitants de l'île les utilisent encore au quotidien. La tradition des plantes médicinales à La Réunion reste étroitement liée au jardin créole, dans lequel un espace leur est souvent réservé. Focus sur ces plantes dont certaines ont intégré depuis 2013 la pharmacopée française.



Jamblon



Faham

Un hommage au jardin créole

Dans le jardin créole traditionnel, les réunionnais réservent l'arrière de leur jardin à des fins utilitaires. Ils y exploitent des arbres fruitiers, des légumes, des épices, ainsi que des plantes médicinales. Ces dernières font partie de la pharmacopée traditionnelle de l'île. **Depuis des générations, l'utilisation des simples, zerbaz, tizane et zerbaz péi (termes créoles pour désigner les plantes médicinales) se transmet au sein des familles réunionnaises.** Diverses techniques sont employées : décoction, infusion, inhalation, bain et cataplasme.

Depuis le 1^{er} août 2013, 16 plantes médicinales de l'île de La Réunion ont intégré la 11^{ème} édition de la pharmacopée française. En 2015, 3 autres plantes ont rejoint la liste : le Bois de quivi, le Bois de Demoiselle et le Jamblon. **Il s'agit là d'une reconnaissance officielle des savoir-faire traditionnels et patrimoniaux en ce qui concerne les plantes médicinales à La Réunion.** Mais c'est aussi un hommage à ceux qui ont préservé la tradition de faire pousser, dans le jardin créole, des plantes médicinales.

Partir à la découverte des plantes médicinales

Pour ceux qui souhaitent découvrir ces plantes, il y a 3 moyens de le faire :

- En visitant les jardins authentiques de l'île
- En se promenant sur les sentiers botaniques de La Réunion
- En rencontrant les tisaneurs sur les marchés. Posez-leur des questions, ils ne sont pas avares de conseils et astuces pour vous expliquer les vertus des plantes et vous donner des recettes !

Enfin, vous pouvez toujours demander à un habitant de l'île de vous faire visiter son jardin créole. Les réunionnais qui entretiennent un jardin créole sont en général assez ouverts pour transmettre leur savoir.

Les plantes médicinales réunionnaises inscrites à la pharmacopée française

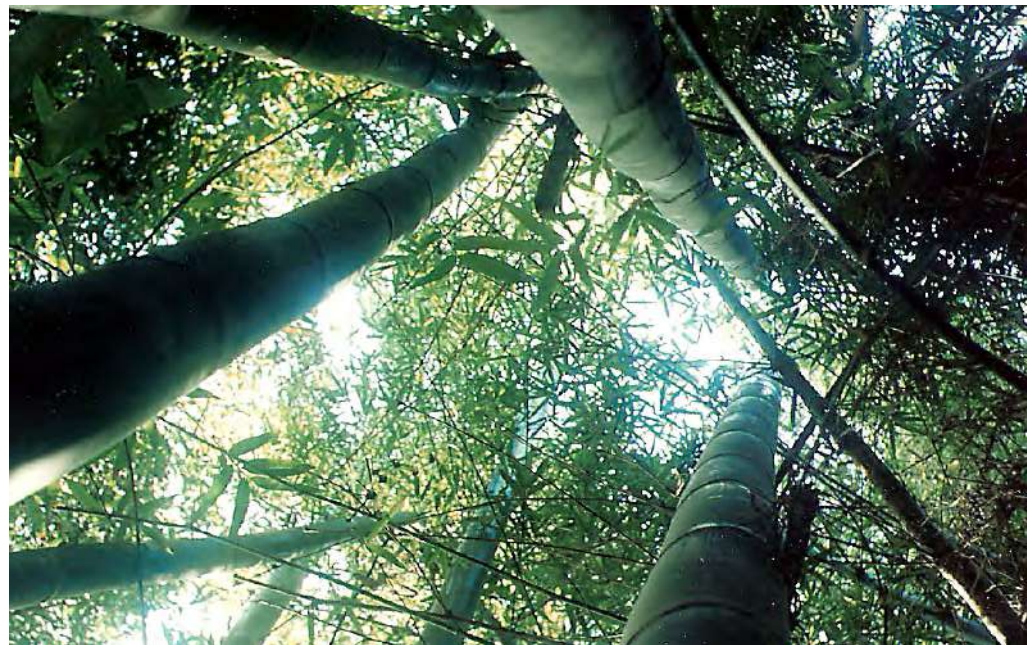
L'utilisation des plantes dans un cadre pharmaceutique légal salue les efforts des réunionnais qui ont œuvré pour la reconnaissance de la richesse de la flore indigène locale. Parmi ceux-ci, signalons L'Aplamedom Réunion, une association pluridisciplinaire administrée par des bénévoles du milieu médical, universitaire, industriel et agricole et qui s'est notamment donné pour mission d'approfondir les connaissances sur les Plantes aromatiques & médicinales (PAM) de la Réunion et de la zone Océan Indien, et de recenser et évaluer leurs usages traditionnels. Voici la liste officielle des 19 plantes inscrites à la pharmacopée française :

- Antirhea borbonica (feuilles)
- Pittosporum senacia (feuilles)
- Vepris lanceolata (feuilles)
- Aphloia theiformis (feuilles)
- Coffea mauritiana (feuilles)
- Dodonaea viscosa (feuilles)
- Hubertia ambavilla (feuilles)
- Mussaenda arcuata (feuilles)
- Olea europaea ssp. africana (feuilles)
- Psiloxylon mauritianum (feuilles)
- Secamone volubilis (feuilles)
- Ayapana triplinervis (feuilles)
- Jumellea fragans (feuilles)
- Nuxia verticillata (feuilles)
- Hypericum lanceolatum (sommités fleuries, fleurs, feuilles)
- Ochrosia borbonica (feuilles)
- Turraea thouarsiana (tige feuillée)
- Phyllanthus casticum (écorce)
- Syzygium cumini (graines de fruits mûrs)

La reconnaissance de ce patrimoine permet à l'île d'organiser aujourd'hui une filière de production et de transformation des plantes médicinales. Espérons qu'elle soit aussi l'occasion de préserver le savoir-faire traditionnel réunionnais autour des plantes médicinales, et pour qu'il puisse continuer à se transmettre. ■

Visite du jardin la Vallée Heureuse

La Vallée Heureuse est un ancien jardin créole situé sur les hauteurs de la commune de Saint-Denis, au lieu-dit Le Brûlé, un petit village de 2.000 habitants. Des visites pour le Grand public et les scolaires sont régulièrement organisées pour découvrir l'histoire du Brûlé et les richesses de la flore locale.



Un peu d'histoire...

Situé à 860 mètres d'altitude, Le Brûlé est installé sur un petit plateau constitué d'une ancienne coulée du Piton des Neiges. **Situé au confluent de la forêt primaire et de la grande ville**, le Brûlé se trouve à l'intersection de différentes zones climatiques et strates de forêts.

En 1854, le commerçant Gaultier De Rontonnayné fit tracer un 1^{er} chemin pour relier le village à la grande ville de Saint-Denis. **Rapidement, on vint au Brûlé pour « changer d'air », dans un endroit réputé pour être épargné du paludisme.** Le village s'est développé au XIX^e et XX^e siècle, avant de décliner vers la fin des années 60 avec le développement du tourisme balnéaire côtier.

À son apogée, **le village drainait une population aux origines variées** : notables de Saint-Denis venant en « changement d'air », descendants de noirs marrons issus de Mafate

venus trouver du travail. On y voyait aussi passer des cultivateurs de légumes et agriculteurs de Salazie, allant vendre leurs légumes jusqu'à la capitale.

Le centre du bourg se caractérisait, jusqu'à la fin des années 60, par une profusion de grands jardins de changement d'air. La vie du village s'articulait autour de l'église et des 2 boutiques chinoises. **L'une d'elle, « épicerie du Brûlé » existe toujours.**





Présentation de la visite grand public

La visite « traditionnelle » pour les adultes dure environ 3h00 et met l'accent sur l'histoire des hommes et des plantes, dans les hauts de Saint-Denis. La visite se découpe en 3 parties : la partie la plus ancienne du jardin - le jardin créole « utile » - L'arboretum.

Visite guidée sur réservation, par petits groupes, directement auprès de la propriétaire du lieu ou en passant par l'OTI nord.

En fin de visite, pause sous un kiosque, thé chaud et confitures maison proposés. Sur place, stand de vente de confitures, plantes et divers articles faits-main.

Présentation générale des visites pour un public scolaire

La propriétaire des lieux propose, les mardis et jeudis matin, de 9 heures à midi environ (horaires modulables) d'accueillir 2 classes au jardin de La Vallée Heureuse, pour une découverte patrimoniale, botanique, et artistique.

Pendant la visite d'une classe, l'autre classe est accueillie sous un kiosque, encadrée par les adultes accompagnants. ■

INFORMATIONS PRATIQUES

Les visites ont uniquement lieu sur RV. Prévoir pour la visite : paire de baskets, linge chaud, vêtement de pluie, produit anti-moustiques. Casquettes pour ceux qui craignent le soleil.

TARIFS

ADULTE	12 € (+ 12 ans)
4-12 ANS	6 €
ÉLÈVE	5 €

MODALITÉS PRATIQUES

Toilettes sur place. Possibilités de pique-niquer dans le village ou à proximité. Possibilités de restauration au village, place des Azalées.

ADRESSE EXACTE

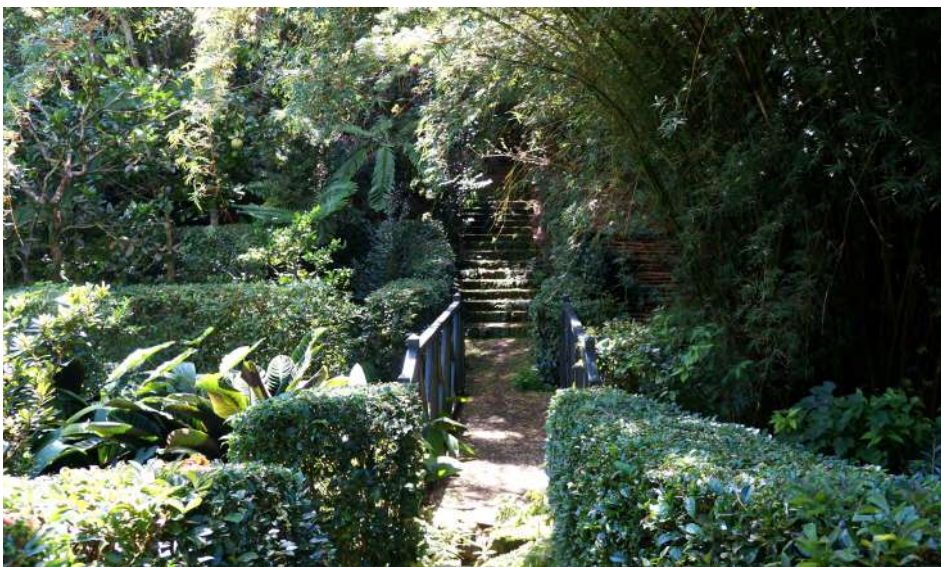
La Vallée Heureuse. Allée Félicien Vincent. 97400-Saint-Denis

Réservations : pboveridal@wanadoo.fr ou au 0692-87-81-87 (Office de Tourisme Nord réunion).

www.facebook.com/lavalleeheureuse/

ACCÈS

Prendre les rampes de Bellepierre. Depuis l'ouest ou le sud, à droite à la sortie du pont Vinh-San, passez devant le CHU. Montée sur 11 kms. 25 à 30 mns depuis l'hôpital. Arrivée au village du Brûlé. Parking sur la place du village (Place des Azalées). Rejoindre le petit barreau à pied (5 mns), passez devant la boutique « Épicerie du Brûlé ». Prendre allée Félicien Vincent. Sur la droite, 6 petites cases en contrebas, de nouveau sur la droite passez devant une haie, dépassez le muret. Accueil au petit barreau en fer tourné « La Vallée Heureuse ».





Le Labyrinthe En-Champ-Thé

À Grand-Coude, un petit village créole niché à 1.100 mètres d'altitude sur le territoire de Saint-Joseph, commune du Sud de l'île, Johny et son épouse Emmanuelle accueillent des visiteurs pour leur faire découvrir le Labyrinthe En-Champ-Thé, **une exploitation agricole certifiée Agriculture Biologique par Ecocert** cultivée une variété de thé et le géranium destiné à la production d'huile essentielle.

L'aventure commence en 2005, lorsque Johny et sa femme Emmanuelle décident de relancer la production de thé sur une ancienne plantation de théiers des années 50. Des années 50 à 1972, le thé exploité et produit à Grand-Coude avait acquis une réputation internationale, avant que la plantation ne soit laissée en friche. **Avant de relancer la production de thé, Johny exploitait sur place le géranium odorant,** dont il recueille les huiles essentielles après distillation. Il utilise alors le bois de la forêt de théier pour le distiller.

Johny, qui a toujours travaillé dans le domaine de l'agriculture et de l'environnement, s'appuie sur les conseils d'anciens travailleurs du thé et projette à nouveau de produire du thé à Grand-Coude. Un choix audacieux, puisqu'à l'époque, cette culture n'est plus reconnue dans l'agriculture française. Pourtant, le succès est au rendez-vous : **aujourd'hui, le Labyrinthe En-Champ-Thé est le 1^{er} et le plus important producteur de thé bio en France !**

Johny et Emmanuelle proposent au visiteur une balade bucolique et unique dans une forêt de théiers, un labyrinthe végétal qui serpente sur près de 700 m. Un endroit unique et magique qu'ils cultivent de manière éthique avec passion. Autrefois considéré comme une friche, le Labyrinthe En-Champ-Thé produit aujourd'hui un thé à nouveau considéré dans la catégorie « Plante aromatique et médicinale ».





Sur place, une visite guidée est proposée pour permettre au visiteur de s'imprégner de l'histoire du thé sur l'île de La Réunion, et comprendre toutes les étapes de sa fabrication : de la culture à la tasse.

En fin de visite, une dégustation de thé nature produit sur l'exploitation est offerte. **Johnny et Emmanuelle mettent aussi à disposition des visiteurs une carte pour un service à table de thé, café, autres boissons, sablés, glaces au thé et géranium, crêpes... à La Maison du Thé.**

La visite comprend aussi la découverte du géranium rosat, qui est coupé, distillé et récupéré pour la production d'huile essentielle et d'hy-

drolat. **L'huile essentielle de géranium rosat produite à La Réunion est reconnue et réputée pour sa qualité exceptionnelle.** Aujourd'hui, une association du village de Grand-Coude milite pour relancer la production de cette culture qui tend à disparaître sur l'île.



La visite du Labyrinthe En-Champ-Thé vaut le détour pour découvrir la renaissance d'une production méconnue : le thé. **C'est aussi une déambulation sur un territoire où les 5 sens du visiteur sont mis en éveil** : sentir le parfum suave et enivrant de la fleur de thé et du géranium, toucher le velouté incroyable des fougères arborescentes et la diversité de textures de troncs d'arbres... **Grand-Coude est un site naturel extraordinaire** où il est possible d'entendre le chant de quelques espèces endémiques d'oiseaux de la Réunion, comme l'oiseau-lunette gris. Bref, une visite dans un labyrinthe enchanté... ■



INFORMATIONS PRATIQUES

Le Labyrinthe En-Champ-Thé
18 Rue Emile Mussard
Grand-Coude. 97480 St Joseph

Téléphone : + 262 692 601 888

Email : info@enchampthe.com

Visite libre tous les jours de 9h30 à 15h30.
Visites guidées tous les jours uniquement sur réservation à 10h, 11h, 14h et 15h.

Les visites durent environ 1 heure.
En fin de visite, découvrez l'ensemble des produits de la plantation à la Maison du Thé, de 9h30 à 17h.

Le Domaine du Café Grillé revisiter l'histoire de La Réunion par sa flore

Le Domaine du Café Grillé est situé à Pierrefonds, un quartier ouest de la commune de Saint-Pierre, sur la côte ouest de l'île. Il s'agit d'un jardin ethnobotanique de 4 hectares qui met en valeur l'extraordinaire richesse de la flore réunionnaise et la façon dont l'homme l'a exploitée du fil des siècles. C'est le lieu idéal pour découvrir : à la fois les espèces végétales endémiques et exotiques de l'île, et l'histoire de celle qu'on appelait l'île Bourbon, du XVIII^{ème} siècle à nos jours.





Un jardin représentatif de la flore réunionnaise

Le jardin ethnobotanique propose un parcours en 2 parties. Dans la 1^{ère}, partez à la rencontre des arbres, plantes et fleurs tropicales de l'île (orchidées, frangipanier, cannelle, ylang-ylang, oiseaux de paradis, griffe du diable, ...) - **près de 800 plantes sont répertoriées** -, dont certaines sont uniques au monde et ne poussent que sur le territoire réunionnais.



Différentes zones sont délimitées, par thématiques : plantes ornementales, plantes rocailles, plantes à parfum, lianes, sous-bois créole, arbres fruitiers. Vous y trouverez aussi une palmeraie avec des parterres d'orchidées, une bambouseraie qui est l'espace zen du jardin, et les cultures agricoles traditionnelles réunionnaises.



Café et canne à sucre : les grandes cultures de l'île

La seconde partie du jardin met en avant les grandes cultures de production de l'île Bourbon à l'époque coloniale. De l'exploitation de la canne à sucre à partir du XIX^{ème} siècle, encore produite aujourd'hui, en passant par la vanille, découverte par le réunionnais Edmond Albius, et le vétiver. Une remontée dans le temps de l'histoire de l'île qui amène le visiteur à la production du café, la toute première grande culture menée sur l'île Bourbon, avant que n'explose l'économie de la canne à sucre.

Un focus important est ainsi fait sur la culture du café Bourbon, le célèbre café de la Réunion qui vaut au Domaine son nom. Vous découvrirez une caféière de « Bourbon rond », une des espèces de caféier exploitée à La Réunion, avec le « Bourbon pointu ». Une opportunité de comprendre le fonctionnement d'une plantation de café, de la culture du caféier... à la tasse de café Bourbon que vous pourrez déguster en toute tranquillité au bar à café « La Savane ».



La visite comprend également la présentation d'un alambic qui servait à la distillation du géranium, pour obtenir de l'huile essentielle de Geranium Rosat. Les fleurs d'Ylang-ylang, les racines de Vétiver étaient aussi exploitées pour l'obtention d'huiles essentielles. Enfin, une case en paille témoigne des conditions de vie des esclaves, la main d'œuvre qui cultivait les grandes plantations. ■

INFORMATIONS PRATIQUES

Domaine du Café Grillé
10 allée Cèdres Pierrefonds
97410 Saint-Pierre
<https://www.domaineducafegrille.fr/>
Tél. : +262 262 24 15 40
Ou + 262 692 52 24 32
infos@domaineducafegrille.fr

COMMENT S'Y RENDRE ?

En venant du nord depuis la route nationale 1, prendre la sortie « Entre Deux – Ravine des Cabris – Bois d'Oliviers – Pierrefonds ». Au rond-point, prendre la 1^{ère} sortie dans l'allée des Cèdres et suivez les panneaux indiquant le Domaine du Café Grillé.

TARIFS

ADULTE 6 € (tarif réduit, visite libre)
ENFANT 3 € (tarif réduit, visite libre) (- de 12 ans)

Possibilité de location d'un audio-guide à 3€

HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi au dimanche de 9h30 à 17h
Billetterie du jardin de 9h30 à 15h30

BOUTIQUE ARTISANALE SUR PLACE

- Épices
- Cafés, infusions, thés
- Hydrolat

Les indispensables du jardinage



LE +
DE NOTRE
EXPERT JARDIN

L'apport en engrais se fait tous les 15 jours après arrosage de la plante.

Engrais orchidées Teragile 500 ml

Il subvient aux besoins en nutriments et oligo-éléments de vos plantes (Azote, Phosphore, Potassium). Il favorise la croissance et la floraison prolongée de toutes les orchidées. Existe en 1 L.



Débroussailleuse thermique Progreen PG-BCS52

Cette débroussailleuse garantit un usage intensif supérieur à 1h.
Cylindrée : 51,7cm³ -
Puissance : 1500W -
Largeur de coupe : 45 cm -
Poids : 9,7kg.

LE +
DE NOTRE
EXPERT JARDIN

Idéale pour les grands espaces, vous pourrez utiliser cette débroussailleuse en continu plus d'une heure.



LE +
DE NOTRE
EXPERT JARDIN

Ce tuyau est adapté aussi bien pour l'arrosage que pour le nettoyage. A compléter avec un kit d'arrosage multijet Teragile.

Tuyau arrosage Performance Teragile

Ce tuyau est composé de 5 couches, il est idéal pour un usage intensif et résiste aux intempéries. Ø : 15 mm - Longueur : disponible en 25 m ou 50 m - Garantie 15 ans. Tricotage breveté.



Ebrancheur télescopique Teragile

Cet ébrancheur est conçu pour l'arboriculture et le bois vert. Longueur des bras : 63 à 95cm - Ø de coupe : 40 cm - Lames en acier couche téflon anti-adhérence - Garantie 10 ans.

 **LE + DE NOTRE EXPERT JARDIN**

Renseignez-vous sur la technique de coupe, selon la variété de l'arbre ou de l'arbuste. N'oubliez pas de vous doter de gants protection Teragile avant d'effectuer vos travaux.



Combinaison Fortec

Truffée de poches et de renforts, cette combinaison zippée associe le pratique au confort.

 **LE + DE NOTRE EXPERT JARDIN**

L'usage d'une combinaison peut s'avérer indispensable pour les travaux lourds du jardin. Pour une protection optimale, équipez-vous de chaussures de protection ou de bottes imperméables selon le besoin.

Fourche à bêcher 4 dents

Cette fourche permet retourner la terre, y compris les sols lourds et caillouteux.

 **LE + DE NOTRE EXPERT JARDIN**

Cet outil est tout indiqué pour les potagers et la création de jardin d'ornement. A compléter avec des gants de travaux du jardin Teragile.



Gants rosiers Teragile

Ces gants tricotés en polyester sont conçus pour la taille et l'entretien des rosiers avec un confort optimal.



 **LE + DE NOTRE EXPERT JARDIN**

Ces gants très résistants vous épargneront coupures et blessures. A compléter avec un outil de taille type sécateur ou ébrancheur Teragile selon la nature des travaux.

Fumier de cheval aux algues

Il est composé de fumier de cheval et d'algues de Vendée, composté durant 12 mois. Utilisable en agriculture biologique.

 **LE + DE NOTRE EXPERT JARDIN**

C'est un excellent fertilisant et régénérant pour le sol, grâce à l'action combinée du fumier et des algues. Un sac correspond à 2 brouettes de fumier frais.





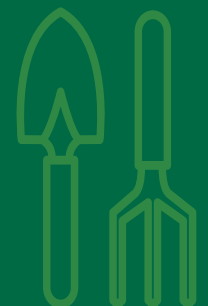
<https://www.instagram.com/fermesetjardins>



**RESTONS
CONNECTÉS !**



<https://www.facebook.com/FermesEtJardins>



Nos magasins



SAINTE CLOTILDE

87 avenue Stanislas GIMART
97490 Ste Clotilde
Tél. : 0262 29.19.56

8h30-12h30 et 13h30-18h
du lundi au vendredi

8h30-18h
le samedi en journée continue



SAINT LOUIS BEL AIR

ZA BEL AIR 4
2 avenue de la RÉSISTANCE /
42 avenue de TOULOUSE
97450 Saint Louis
Tél. : 0262 26.21.20

8h30-12h30 et 13h30-18h
du lundi au vendredi

8h30-18h
le samedi en journée continue

8h30-12h
le dimanche matin



SAINT PAUL

CC SAVANNA 56 rue KOVIL
97460 St Paul
Tél. : 0262 91.08.92

8h30-12h30 et 13h30-18h
du lundi au vendredi

8h30-18h
le samedi en journée continue



SAINT ANDRÉ

ZA COCOTERAIE
120 Chemin Pente SASSY
97440 Saint André
Tél. : 0262 58.02.29

8h30-12h30 et 13h30-18h
du lundi au vendredi

8h30-18h
le samedi en journée continue



TAMPON 600

19 rue du Docteur ROUSSEL
97460 Tampon
Tél. : 0262 27.05.09

8h-12h et 13h30-17h30
du lundi au samedi



SAINT-JOSEPH

27 rue Raphaël BABET
97480 SAINT JOSEPH
Tél. : 02 62 56.46.47

8h-12h30 et 13h30-18h
du lundi au vendredi

8h30-18h
le samedi en journée continue



TAMPON 14^{ÈME}

211 rue Georges POMPIDOU
14^{ème} km 97430 Tampon
Tél. : 0262 27.05.49

8h-12h et 13h30-17h30
du lundi au samedi





Le savoir
jardiner

Teragile 