

SAVEURS D'AILLEURS Voyager

L'île Maurice en 8 étapes



Entre La Réunion et l'île Rodrigues, ce joyau de l'océan Indien mêle traditions indiennes, africaines, chinoises et européennes. Sa culture comme sa cuisine reflètent des siècles d'histoire.

Texte **Patricia Marini**. Photos **Marie-José Jarry**.

L'identité mauricienne s'est forgée au fil des vagues de colonisation, de migrations et de luttes pour l'indépendance. Sur cette île de l'archipel des Mascareignes cohabitent harmonieusement un ensemble de cultures, de langues, de religions et de traditions. Avec ses saveurs métissées, la cuisine mauricienne fait la synthèse de cette histoire. Les travailleurs indiens, qui représentent désormais près de 70 % de la population, sont arrivés au XIX^e siècle après l'abolition de l'esclavage. Ils ont apporté dans leurs bagages les épices et des plats emblématiques, comme le

briani (ou byriani), à base de riz. Installés majoritairement à Port-Louis, la capitale, les immigrants chinois ont introduit leurs propres recettes : nouilles sautées, dim sum, riz cantonais, qui constituent la base de la *street food* locale. Les influences créoles et africaines se retrouvent dans les succulents rougails, vindayes de poisson ou caris.

Mosaïque de paysages

Enfin, les colons français ont contribué à ce melting-pot culinaire avec les pâtisseries et surtout le pain, qui a trouvé d'autres usages : il est en effet habituel de croquer des gâteaux piment

(bouchées salées typiquement créoles) sur une tranche de pain beurré. Dans les restaurants gastronomiques des nombreux hôtels de luxe qu'abrite l'île, les chefs puisent dans cette vaste palette de saveurs pour élaborer une cuisine fusion de haut vol. Si Maurice séduit une clientèle internationale par ses paysages de rêve, où les plages de sable fin ourlent des lagons turquoise, et où les montagnes verdoyantes dissimulent des jardins botaniques et des temples hindous colorés, l'île ne peut pourtant être réduite à une image de carte postale. Depuis son indépendance en 1968, elle poursuit en effet sa mutation à vive allure. ❖



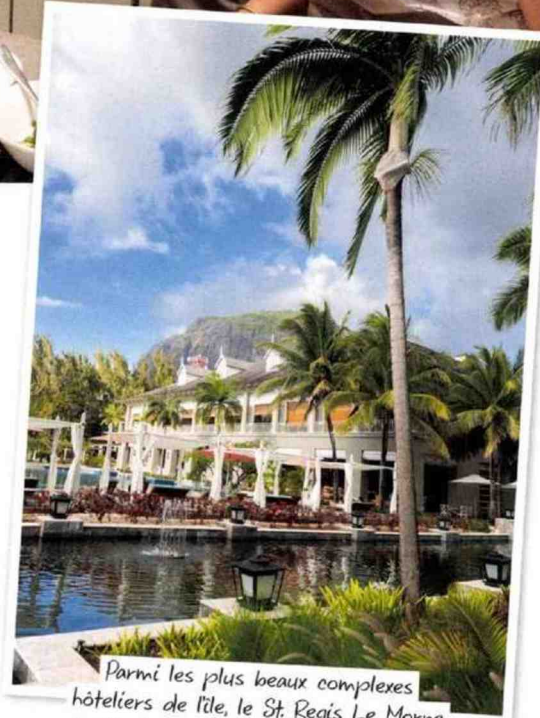
SAVEURS D'AILLEURS Voyager

Atelier avec le chef Rishiraj, à l'hôtel St. Regis Le Morne Resort: les spécialités mauriciennes n'auront plus de secret pour vous!



1 CONJUGUER LUXE ET GASTRONOMIE

Maurice est réputée pour ses prestigieux hôtels, où les couples en lune de miel viennent chercher des souvenirs inoubliables. Et pour cause, l'île totalise près d'une centaine de quatre-étoiles et plus. Le St. Regis Le Morne Resort Mauritius, établissement 5-étoiles posé sur la plage du Morne, décline des prestations exceptionnelles dans un cadre unique. Alors qu'au loin les vagues sont arrêtées par la barrière de corail, on y admire, les pieds dans le sable clair, sous les cocotiers, un superbe coucher de soleil, un cocktail à la main. Ses cinq restaurants illustrent la diversité culinaire de l'île. Au menu: produits de la mer, spécialités du cru, saveurs asiatiques ou gastronomie indienne modernisée. On peut y suivre un cours de cuisine mauricienne avec le chef Rishiraj, l'occasion d'apprendre à préparer des plats typiques, comme le gâteau piment, le curry de poulet et de crevettes ou le cari d'agneau, et de se familiariser avec une multitude d'épices. Les participants sont ensuite invités à s'attabler pour apprécier le résultat de leur travail. Autre hôtel du même groupe, Le Méridien, plus accessible, met les poissons et fruits de mer à l'honneur lors d'un buffet hebdomadaire. Il propose également une expérience spectaculaire, le teppanyaki: les convives font face à la cheffe japonaise Loren, qui fait griller devant eux, sur une plaque métallique, des ingrédients locaux en jouant du couteau: un délicieux moment.



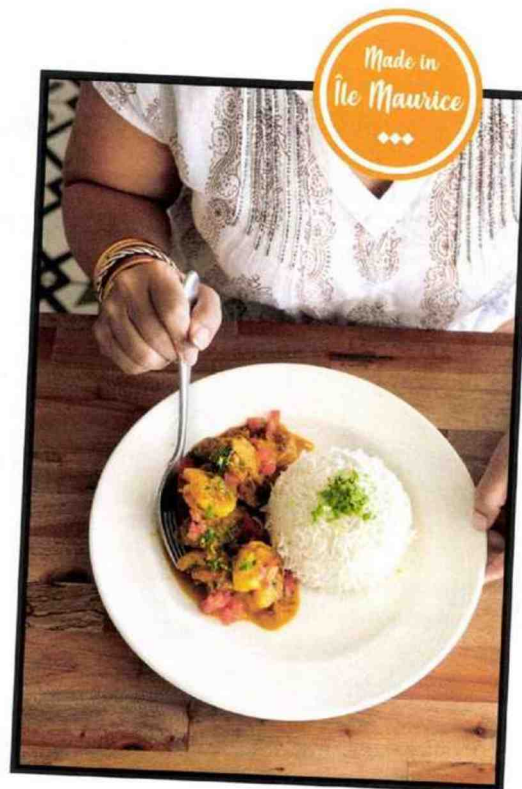
Parmi les plus beaux complexes hôteliers de l'île, le St. Regis Le Morne jouit d'un environnement exceptionnel.

Dans l'ancienne sucrerie de Beau Plan, les visiteurs découvrent l'histoire de l'île et goûtent à une large gamme de sucres spéciaux.



2 S'INITIER À L'UNIVERS DES SUCRES

La sucrerie de Beau Plan, menacée de disparition après sa fermeture en 1999, a été convertie en un centre d'interprétation, un espace culturel qui raconte sur 5 000 mètres carrés autant l'histoire de la nation mauricienne que la fabrication du sucre. Le lieu s'est enrichi d'un nouvel espace consacré à la production d'énergie et la reconstitution d'une distillerie interactive. Pour compléter cette approche, on apprend, en les dégustant, à faire la différence entre les variétés de sucres non raffinés, dits « spéciaux », comme le golden ou le muscovado, issus de l'usine voisine. Quelque 336 tonnes de cannes y sont broyées par heure pendant la récolte, qui dure la moitié de l'année, et il en sort environ 72 000 tonnes de sucres spéciaux, à destination de l'Europe et des États-Unis principalement. C'est l'un des trois derniers producteurs locaux, alors qu'on en dénombrait environ 255 en 1858.



Paulet et crevettes au curry

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

■ 500 g de poulet ■ 250 g de queues de crevettes (décortiquées) ■ 1 c. à soupe de curcuma moulu ■ 1 c. à café de coriandre moulue ■ 1/2 c. à café de piment en poudre ■ 1 c. à café de curry en poudre ■ 1 c. à café de gingembre ■ 1 c. à café d'ail ■ 1 gros oignon ■ 2 tomates ■ 1 poignée de feuilles de curry fraîches (ou séchées) ■ 1 poignée de coriandre fraîche ■ Huile végétale ■ Sel, poivre

1. Mélangez le curcuma, la coriandre, le piment et le curry avec un peu d'eau pour obtenir une pâte. Ajoutez le gingembre et l'ail écrasés. Assaisonnez les morceaux de poulet, puis faites-les frire dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez.

2. Dans la même huile, faites cuire les crevettes quelques minutes, puis réservez.

3. Dans une autre poêle, faites revenir l'oignon haché avec 3 c. à soupe d'huile, jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez la pâte aux épices et faites revenir jusqu'à ce qu'elle se détache de la paroi. Ajoutez les tomates coupées en petits morceaux, les feuilles de curry et une pincée de sel, puis laissez mijoter jusqu'à épaississement. Incorporez le poulet en morceaux et les crevettes. Versez 12,5 cl d'eau, couvrez et faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre.

4. Servez le curry parsemé de coriandre hachée avec du riz blanc ou du pain plat (farata).

Notre conseil vin

Un vin de litchi de l'île Maurice ou un alsace-gewurztraminer
Atelier culinaire avec le chef Rishiraj au St. Regis Le Morne.

SAVEURS D'AILLEURS Voyager



Sur les étals, des « brières » de toutes sortes: des légumes-feuilles propres aux Mascareignes – que l'on retrouve dans une multitude de plats, comme les caris et rougails.

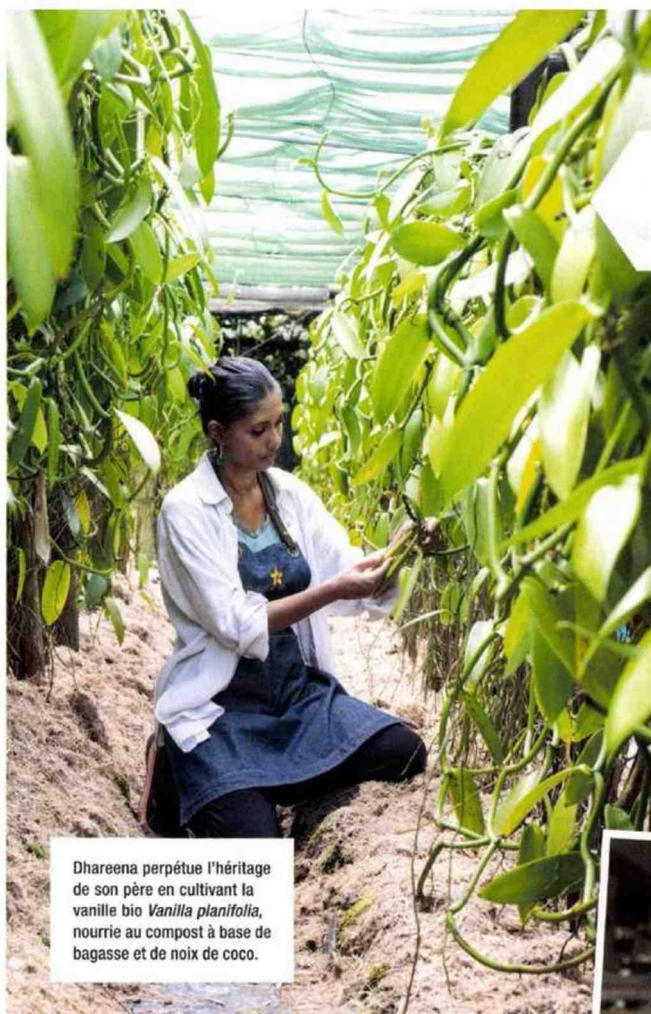
Au marché de Port-Louis, reflet du multiculturalisme mauricien, on sirote un verre d'alouda, boisson emblématique de l'île à base de lait aromatisé à la rose, la vanille, l'amande...



3

FLÂNER AU MARCHÉ DE PORT-LOUIS

Pour appréhender la diversité culinaire de l'île, cap sur le marché de Port-Louis, sa capitale, avec Ashvin Pothano, de la société Taste Buddies. Concentré de couleurs et de saveurs, les étals de fruits et de légumes frais disposés en pyramide jettent épices, fruits confits dans le sel et le piment ou cannes à sucre. On s'arrête pour picorer un dholi puri, incontournable galette souple salée à base de pois cassés, ou se rafraîchir avec un alouda, boisson colorée élaborée avec du lait, de l'essence d'amande ou de vanille et de la glace, ou encore croquer dans un napolitain, gâteau arrivé dans les bagages des Français. Poussez jusqu'à Chinatown pour goûter des nouilles chinoises assaisonnées avec du curry, bel exemple de ce métissage culinaire et culturel.



Dhareena perpétue l'héritage de son père en cultivant la vanille bio *Vanilla planifolia*, nourrie au compost à base de bagasse et de noix de coco.

4 DÉCOUVRIR LA CULTURE DE LA VANILLE

Productrice de vanille bio, Dhareena Suddul a pris la suite de son père pour cultiver manuellement la vanille. Sur 4 000 mètres carrés, elle prend le plus grand soin de cette plante de la famille des orchidées, *Vanilla planifolia*, qui profite d'une bonne eau de source, d'une terre volcanique riche, qu'elle nourrit, spécificité du lieu, avec de la noix de coco et de la bagasse. Une fois que toutes les conditions sont requises, le vanillier donne, au bout de quatre ans, une fleur puis, l'année suivante, une gousse, qui sera récoltée neuf mois plus tard. Selon la période à laquelle vous visiterez la plantation, vous pourrez y observer la pollinisation manuelle effectuée par des « marieuses » lors de la floraison, plutôt entre octobre et décembre, ou le processus d'échaudage et de séchage, qui en révèle les arômes complexes. Dans tous les cas, vous dégusterez, avec de l'ananas, les divers mélanges à base de sucre ou de sel que la vanillicultrice commercialise. L'occasion pour elle de livrer quelques astuces – « conservez la gousse utilisée dans du sucre » – afin de profiter au mieux de ce produit d'exception, prisé par les chefs, incluant ceux de métropole. Depuis cette année, il est possible d'y déjeuner : de l'entrée au dessert, les plats du menu mauricien sont parfumés... à la vanille.

OBSERVER LE RENOUVEAU DU RHUM AGRICOLE

5

Si, en 1830, on comptait dans toute l'île 135 distilleries, l'interdiction en 1933 par le gouvernement de produire de l'alcool agricole à base de sucre de canne a mis à mal leur activité. Afin que le sucre issu de la canne (importante source de revenu pour Maurice) puisse être exporté massivement, seule la mélasse (un résidu de la cristallisation du sucre) est alors autorisée pour produire du rhum dit « traditionnel », et ce jusqu'en 2001. Quelques années plus tard, en 2006, le rhum peut être fabriqué à partir de jus de canne. Chamarel, qui s'étend sur 35 hectares entre montagnes et forêt, est l'une des plus récentes rumeries de l'île. Un projet industriel mais aussi touristique, puisque son circuit de visite a été conçu dès l'ouverture, en 2008, avec jardins, lieux de dégustation et même un restaurant. On peut y voir, au moment de la récolte de mi-juillet à mi-décembre, les machines écraser la canne pour en extraire le jus, ou la distillation, qui intervient après quarante-huit heures de fermentation.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SAVEURS D'AILLEURS Voyager



Gâteaux patate

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

■ 500 g de patates douces
■ 300 g de farine ■ 150 g de noix de coco fraîche râpée ■ 100 g de sucre blanc ■ 1 pincée de cardamome en poudre (facultatif)
■ Huile végétale pour friture
Ustensile : 1 emporte-pièce rond

1. Lavez les patates douces et coupez-les en morceaux si elles sont très grosses. Faites-les cuire 20 min environ dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et retirez la peau. Écrasez la chair à la fourchette pour obtenir une purée. Laissez refroidir.

2. Mélangez la noix de coco, le sucre, la cardamome si vous en mettez et 3 c. à soupe d'eau pour obtenir une pâte homogène.

3. Ajoutez progressivement la farine à la purée de patates

douces, puis pétrissez jusqu'à obtenir une boule malléable, ni trop collante ni trop sèche.

Divisez la pâte en 2 ou 3 boules. **4. Sur le plan de travail fariné**, étalez une boule de pâte pour obtenir une épaisseur similaire à celle d'une pâte à tarte.

Découpez des disques à l'emporte-pièce, déposez au centre 1 c. à café de farce à la noix de coco, puis pliez en deux pour former des chaussons. Soudez les bords à la fourchette.

5. Faites chauffer un fond d'huile végétale dans une casserole ou un wok. Faites cuire les gâteaux 2 min de chaque côté, en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Notre conseil

d'accompagnement

Un rhum vieux de l'île Maurice

Une recette du chef Mahen, de l'hôtel Le Méridien



6

S'AVENTURER DANS LES TERRES

La Française Anne Venkiah et la Mauricienne Élodie Audibert-Lagourgue se sont associées pour proposer des activités hors des sentiers battus en respectant une charte écoresponsable. En leur compagnie, chaussés de solides baskets, vous découvrirez les Sept Cascades ou les Trois Mamelles au coucher du soleil et partirez en kayak à la rencontre des dauphins. Les deux sportives transmettent également leur excellente connaissance du territoire et de ses cultures, en organisant des moments privilégiés avec ses habitants. À La Preneuse, elles font vivre un quartier en participant à l'animation de Baz Lokal, une épicerie-snack « où on se retrouve, on partage, on vit ». Au programme : séance de pêche ou atelier cuisine.



À Pointe-aux-Piments, dans un lagon riche en biodiversité, Khemraj Persand élève huîtres africaines, palourdes, oursins, crevettes impériales...



Le vin de litchi, une curiosité gustative qui attire œnologues et curieux

7

GOÛTER AUX HUITRES ET AU VIN DE LITCHI

« Mon labo, c'est la mer. » Khemraj Persand s'est installé dans le lagon de Pointe-aux-Piments, au nord de Port-Louis, avec l'idée folle d'élever des huîtres jusqu'alors sauvages. Ces petites huîtres d'origine africaine au goût plutôt doux et avec de la mâche apprécient la chaleur de cette eau saumâtre où croît la mangrove. Oursins, palourdes et crevettes impériales : l'ostréiculteur ne cesse d'expérimenter en se faisant aider de l'université et de spécialistes. S'il approvisionne les chefs des hôtels, à l'instar du chef Mahen du Méridien voisin, il devrait bientôt pouvoir les faire déguster sur place dans un cadre authentique, unique en son genre. Seul œnologue de l'île, Alexander Oxenham a de son côté cherché à créer un vin artisanal. Le climat humide de Maurice n'étant pas propice à la culture du raisin, il a opté pour le litchi. À la cave Takamaka, il applique un processus quasi similaire à celui du vin – tri, fermentation, clarification, vieillissement en cuves inox ou en barrique –, qui donne un résultat des plus étonnants.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SAVEURS D'AILLEURS Voyager



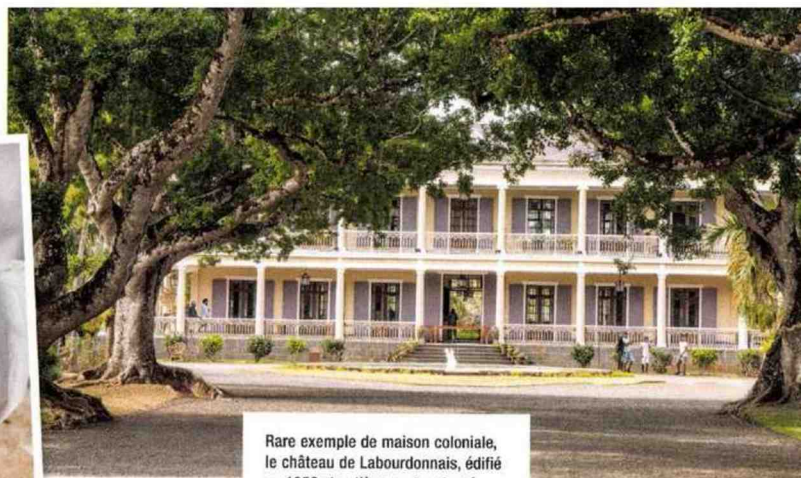
Les pâtes de fruits comptent parmi les gourmandises incontournables de l'île!

8

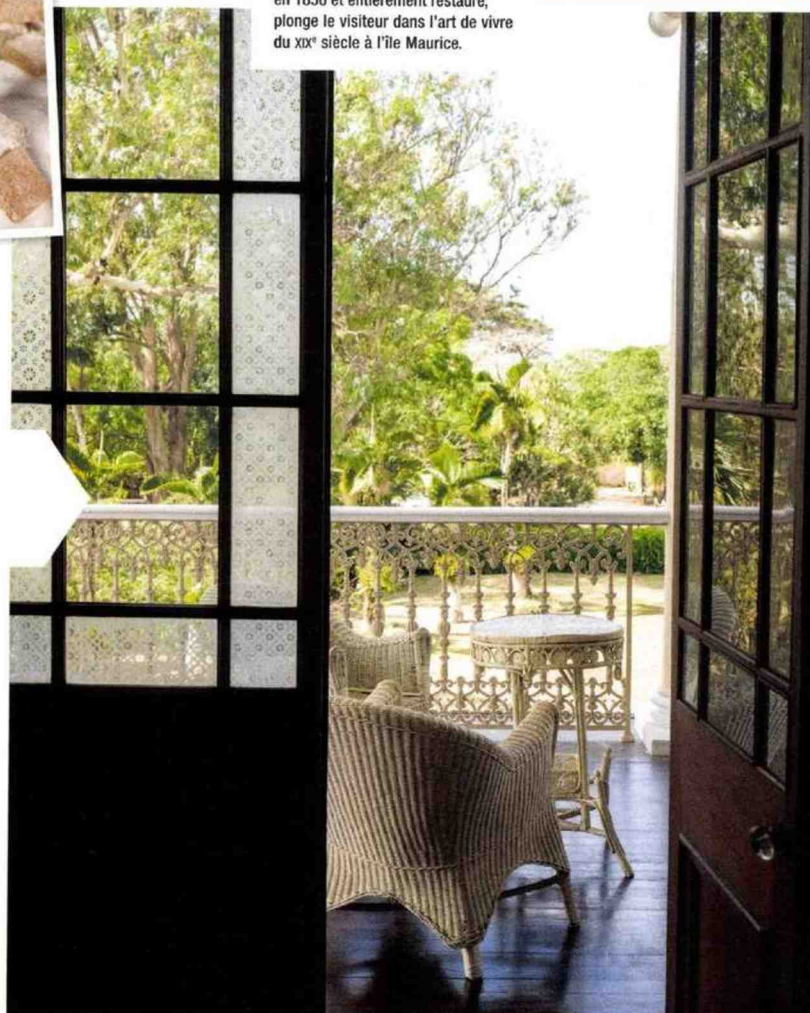
SE PLONGER DANS LE PASSÉ SUCRIER DE L'ÎLE

Dans le nord de l'île, le Domaine de Labourdonnais comptait au XIX^e siècle parmi les grandes exploitations sucrières de l'île.

Obligée de se diversifier après la fermeture de sa sucrerie, la propriété est aujourd'hui un modèle de valorisation du patrimoine et d'agriculture responsable. La belle demeure coloniale restaurée est ouverte aux visiteurs, et le verger de 63 espèces fruitières assure la production artisanale de confitures, jus et autres douceurs, à se procurer à la boutique. Le domaine abrite également une rhumerie qui produit, depuis 2008, d'excellents rhums agricoles floraux et légers.



Rare exemple de maison coloniale, le château de Labourdonnais, édifié en 1856 et entièrement restauré, plonge le visiteur dans l'art de vivre du XX^e siècle à l'île Maurice.



Hôtels avec restaurants

St. Regis Le Morne Resort

Pour un séjour inoubliable, mettez le cap sur la péninsule du Morne. Ce luxueux hôtel, dont certaines des 170 chambres bordent la plage, répond aux besoins d'une clientèle gastronomique et exigeante. L'offre culinaire de grande qualité se retrouve dans cinq restaurants (mention spéciale pour le gastronomique indien) et un petit déjeuner-buffet remarquable. Parmi les nombreuses expériences, il est possible de suivre un cours de cuisine locale avec le chef Rishiraj (env. 70 €). Chambre double, petit déjeuner inclus, à partir de 1 130 €.

Route côtière, péninsule du Morne, Le Morne.
Tél. : +230 403 9000. marriott.com/en-us/hotels/mrxm-the-st-regis-le-morne-resort-mauritius

Le Méridien

Très bien situé sur la plage au nord de l'île, cet hôtel cinq étoiles équipé de 261 très spacieuses chambres à la déco contemporaine consacre une partie de son offre aux familles avec des activités adaptées. À noter toutefois qu'un espace du domaine est réservé aux adultes avec des hébergements très haut de gamme. Dans l'un des quatre restaurants, on s'y régale, pieds dans le sable, de poissons locaux et de rougail de poulpe twistés par le chef Mahen. À partir de 380 € la chambre avec vue sur mer, petit déjeuner-buffet multiculturel inclus.

Village Hall Lane, Pointe-aux-Piments.
Tél. : +230 204 3333. marriott.com/fr/hotels/mrumd-le-meridien-ile-maurice

Autre hébergement

Maison Ojas

Pour une expérience immersive, rendez-vous chez Vanessa Jeannine, qui, avec son mari, a fait construire et aménager en 2024 trois coquettes maisonnettes avec kitchenette, mezzanine, salles de bains et jardin, à 20 minutes à pied de la plage. Cuisinière émérite et professeure de yoga, elle organise des activités autour du bien-être et vous apprend à préparer un curry, que vous dégustez à sa table. Prix moyen du lodge : 130 € la nuit pour deux, petit déjeuner inclus (supplément enfant 20 €).

Avenue des Hirondelles Splendid View, Albion.
Tél. : +230 5493 7330. lamaisonojas.com

CARNET PRATIQUE

Se renseigner

mauritiusnow.com

Conseil

Profitez des périodes les plus creuses, en juin ou lors de la première quinzaine de décembre; la météo est tout aussi clémente et les tarifs sont plus accessibles.

Bon à savoir

Le français y est parlé quasiment partout et les Mauriciens se montrent très avenants.

Les restaurants

L'Escale créole

Il y a vingt-huit ans, Majo et sa fille, Marie-Christine, ont lancé ce concept de table d'hôte pour faire découvrir une authentique cuisine familiale dans un décor typique avec nappes fleuries et vaisselle en fer-blanc. Leur succès ne se dément pas auprès des locaux comme des touristes. Optez pour le menu dégustation (env. 26 €) pour avoir un bel aperçu des saveurs créoles en goûtant, en petites portions, salmi de cerf, curry de poulpe, vindaye de poisson, fricassée de légumes et indispensable chatini. Pensez à réserver. Le midi uniquement, du lundi au vendredi et un samedi par mois.

B46, route de Bois-Chéri, Moka. Tél. : +230 5422 2332. escalecreole.net

Château de Bel Ombre

Propriété d'un groupe hôtelier mauricien, cette ancienne maison de gouverneur qui a conservé son cachet est ouverte pour le déjeuner et le dîner. On y savoure, dans un cadre bucolique et romantique, une cuisine fusion généreuse et bien exécutée, avec vue sur les magnifiques jardins, qui se visitent. Menu dégustation 4 plats à 130 € le soir, 110 € le midi. Également, dégustation de vin tous les jours à 17 h 30 (60 €).

Domaine de Bel Ombre, 61002 Bel Ombre.
Tél. : +230 5511 5888. lechateauobelombre.com

Vanill'Art

Après une visite particulièrement instructive de la vanilleraie guidée par la maîtresse des lieux, on a la possibilité de s'attabler autour de spécialités locales cuisinées avec la vanille cultivée sur place. Visite découverte de 45 minutes, 13 €; visite immersion de 2 heures, 33 €; repas, 38 €.

Mont Blanc, Chamouny. Tél. : +230 5252 5940. vanillart.mu

ET AUSSI

Rhumerie de Chamarel

Après une présentation pédagogique de la distillerie, la visite se poursuit par une dégustation d'un vaste panel de la production. 12 €, avec supplément pour les rhums spéciaux.

Route Royale, Chamarel. Tél. : +230 483 4980. rhumeriedechamarel.com

Takamaka

Une découverte originale de la seule cave au monde consacrée au vin de litchi.

Plaine Bonnefin, Mare aux Vacoas, Vacoas-Phoenix. Tél. : +230 5442 8371. www.takamakawinery.com

Domaine de Labourdonnais

Ce joyau du patrimoine local offre une pléiade d'activités. Visite guidée à 10 h et 14 h, du lundi au samedi; dégustation de produits, env. 20 €.

Mapou. Tél. : +230 266 3007.

domainedelabourdonnais.com

Taste Buddies

Lors du food tour qui se déroule au marché de Port-Louis, tous les sens sont en éveil pour découvrir la culture mauricienne à travers ses richesses culinaires. 45 € environ les 3 heures.

Tél. : +230 266 7496. tastebuddies.mu

L'Aventure du sucre

Un temple dédié au sucre, qui en dévoile tous les secrets. Visite guidée 28 €.

Beau Plan, 21001 Pamplemousses.
Tél. : +230 243 7900. aventuredu sucre.com

Lokal Adventure

Activités en immersion culturelle ou sportive (randonnée, plongée, escalade...): Anne Venkiah et Élodie Audibert-Lagourgue ont diverses cordes à leur arc. Prix moyen d'une excursion: 50 €.

Tél. : +230 5454 4060 ou +230 5934 8828. lokaladventure.com

