



A déguster à l'apéritif, les bonbons pimentés. A La Magie des Glaces, Caroline compose un cornet aux divins parfums. Depuis le volcan de la Fournaise, vue sur l'enclos Fouqué et le piton des Neiges.

famille de distillateurs de cognac, représente la septième génération. Leur eau-de-vie de litchi, leur mistelle d'ananas Victoria (cultivée sur l'île), leur liqueur Passion, laissent au palais un souvenir ému.

UNE FARANDOLE DE GLACES AUX PARFUMS ÉTONNANTS

Nombreux sont les gens venus de métropole ou d'ailleurs, afin d'exprimer avec passion leur savoir-faire sur cette terre intense. Ainsi, la famille Badts, originaire de Dunkerque, a ouvert La Magie des Glaces aux abords de l'étang Saint-Paul, incroyable réserve naturelle. Très vite, ils sont devenus les glaciers « Berthillon » de l'île. Vanille Bourbon, Passion-géranium, mangue-piment, lait de chèvre et miel : les parfums de leurs glaces et sorbets sont simplement divins. Ambiance différente au Bar Jus, QG gourmand sous forme de snack soigné créé par Chevy et Gwénélle Aberos au centre de L'Étang-Salé, près de Saint-Louis. Chaque jour, ils servent des plats dévoilés au préalable sur leur site Internet. Une cuisine du monde entre Philippines (dont est originaire Chevy), Thaïlande, Mexique et Polynésie, qui donne le délicieux sentiment de voyager dans son assiette. On découvre l'adobo, poulet mijoté à l'ail et au vinaigre, adouci au lait de coco, le ma'a tinito, savant mélange de crevettes, de poulet, de gingembre, de haricots rouges et de vermicelles ou encore une salade de poissons crus marinés au citron.

LES RECETTES D'ARMANDE ET DE VICTORINE

Autre figure emblématique, Armande Hoarau est une mère réunionnaise exemplaire. Revenue de Salon-de-Provence où elle tenait déjà une table, elle a rénové la maison familiale située au Tampon, dans le sud de l'île, et créé l'Ambéric. Sa source d'inspiration : les recettes de sa grand-mère tels ces beignets de banane verte à la morue façon acra. Ses morceaux de bravoure : le carry de poulet, le boucané

(épaule et poitrine de porc fumées) accompagné de papaye verte, le rougail de morace et de camarons (grosses crevettes) ou encore le civet de queue de bœuf cuit plusieurs heures dans sa géante marmite en fonte. On s'arrête aussi chez Victorine Tailou, native d'ici. Dans les années 80, elle fabriquait des samousses farcies au poisson, au poulet, au porc, au crabe... qu'elle vendait dans des boutiques, puis dans des restaurants et des hôtels. Face au succès, elle a fini par créer son entreprise. Aujourd'hui, sa petite usine située à Saint-Gilles-les-Hauts compte une soixantaine d'employés et ses produits sont vendus frais, surgelés ou sous vide pour l'export.

ZOURITE, LÉGINE, CAMARON, DES SAVEURS À DÉCOUVRIR

Si le Guide Michelin s'aventurait ici, certaines adresses de l'île pourraient bien prétendre à des étoiles, par exemple L'Orangine, restaurant de l'hôtel Lux, et sa cuisine, jolie fusion entre tradition franco-française et racines créoles et indiennes, que lança jadis le chef emblématique de l'île Christian Virassamy-Maoé. Ce natif de La Réunion formé à Bordeaux chez Garcia a ouvert en décembre dernier Le Choka Bleu, à Saint-Gilles-les-Bains. Ses mots vedettes : le tempura de zourite (poulpe) en aigre-doux, le assimi de marin, la légine - poisson à texture fine - sur risotto de brèdes (chouchous). De la cuisine réunionnaise nouvelle vague ! Dans le même registre, La Case Pitey - restaurant gastronomique de Samuel Tétard, ex-cuisinier créatif du Pyla sur le bassin d'Arcachon venu s'inscrire à Rivière-Saint-Louis - ou le Blue Margouillat à Saint-Leu - table raffinée où officie le Savoyard Marc Chappot - revisitent les saveurs de l'île : fondue de chouchous aux herbes ou tempura de camarons au curry. Riches et complexes, ces plats, tout en finesse, explosent de saveurs sur le palais. A l'image de l'île !

Par Gilles Pudlowski

Photos Jean-Daniel Sudres/Voyage-gourmand.com

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

SE RENSEIGNER

Sur place ÎLE DE LA RÉUNION TOURISME à Saint-Paul. Rens. au 0 810 160 000.

A Paris OFFICE DE TOURISME DE LA RÉUNION. Rens. au 01 40 75 02 79 et sur reunion.fr.

Y ALLER

Avec Air Austral À partir de 752 € les vols AR Paris (ou province)-Saint-Denis de La Réunion. Rens. sur air-austral.com. Avec Air France À partir de 799 € les vols AR au départ de Paris. Rens. sur airfrance.fr.

Y SÉJOURNER

A Saint-Gilles-les-Bains Lux (5 étoiles) Chambres luxueuses et tables séduisantes (dont L'Orangine) dans ce vaste domaine écolo. À partir de 240 € la chambre double avec le petit déjeuner. Rens. au 02 62 70 00 00 et sur luxresorts.com. Le Saint-Alexis (4 étoiles) Un hôtel balnéaire au luxe débonnaire. À partir de 160 € la chambre double, 25 € le petit déjeuner. Rens. au 02 62 24 42 04 et sur hotelsaintalexis.com. A Saint-Leu Iloha (3 étoiles) Bungalows façon créole face aux flots. À partir de 90 € la chambre double, 14 € le petit déjeuner. Rens. au 02 62 34 89 89 et sur iloha.fr. A Sainte-Marie La Villa des Cannes Une maison d'hôtes avec piscine et vue sur l'océan. À partir de 130 € la chambre double avec le petit déjeuner. Rens. au 02 62 37 32 13 et sur lavilladescannes.com.

BONNES TABLES

A L'Étang-Salé-les-Bains Bar Jus Un snack aux plats exotiques. Carte : 15 € env. Rens. au 06 93 00 94 74. Au Tampon L'Améric (Armande Hoarau). Carte : 35 € env. Rens. au 02 62 57 77 68. A Rivière-Saint-Louis La Case Pitey Un QG gourmand. Menus : 28 €, 39 € et plats à partir de 35 €. Rens. au 02 62 34 26 72. A Saint-Leu Blue Margouillat Le chef Marc Chappot y conte La Réunion de façon charmeuse et sophistiquée. Menus : 70 € et 90 €. Rens. au 02 62 34 64 00.

A FAIRE

A Saint-Gilles-les-Bains Tour en hélicoptère 240 € par pers. (200 € enfant de moins de 12 ans) le circuit : les 3 cirques, le Trou de Fer, le littoral. Heiligon, Rens. au 02 62 55 55 55 et sur heiligon.com.