



AYO, J'ADORE !

Maurice n'est pas avare de nouvelles expériences. À Grand Baie ou près de cette station touristique, on peut s'y lancer dans un food tour, goûter un vin de litchi aux arômes d'agrumes, ou faire son shopping dans un écrin de jardins. Ayo, j'adore (interjection mauricienne typique) !

TASTE BUDDIES

Dis-moi ce que tu manges...

Trentenaire, Mauricienne - elle est née à Curepipe dans les « Hauts » comme on dit - Céline Planel a déjà une vie professionnelle bien remplie. Une vraie serial entrepreneuse. Taste Buddies, nom qui dérive de buds c'est-à-dire papilles, est l'un de ses bébés, né en 2017. Rien n'existait ou presque sur ce créneau. Objectif : faire découvrir un Maurice authentique à travers marchés, sa street food, vérifiant ainsi l'adage « Dis-moi ce que tu manges... ».

Elle avoue être gourmande. Et raffoler des food tours, où qu'elle aille. Aujourd'hui, Taste Buddies offre cinq destinations dans l'assiette ou plus souvent sur le pouce : Port Louis bien sûr et son Chinatown, Grand Baie, Mahébourg et Flacq, le petit dernier à seulement 13 km ouest du boutique-hôtel Salt of Palmar. Paradoxalement, Grand Baie, qui a tout par certains côtés d'un petit Saint-Trop' sous les tropiques, ne fut pas le plus « facile » à mettre sur pied. À force de tests, Taste Buddies a réussi quand même à dénicher quelques pépites, surtout



des petits restaurants sans chichis où l'on savoure par exemple le meilleur « touffé » thon qui soit (il est cuit à la vapeur).

Attendez-vous à marcher beaucoup, lors de cette balade à la fois culinaire et historique, truffée d'anecdotes et de dégustations. Sûr qu'à l'arrivée vous allez porter un autre regard sur Grand Baie, un simple village de pêcheurs et d'agriculteurs à l'origine que rien ne prédestinait à devenir une destination jet-set. Hormis une très jolie baie.

L'ATELIER

Ambiance bistrot

À deux pas des pyramides de cailloux, qui constellent les champs de canne à sucre dans le nord de l'île, non loin de l'océan, l'Atelier mérite vraiment un petit détour. Ambiance bistrot et décontractée dans ce petit restaurant ouvert à tous, même s'il est installé à l'entrée d'un domaine hôtelier très confidentiel, Mythic Suites & Villas.

Ici, tout repas a ses gajacks (amuse-gueule) maison, que l'on peut picorer en buvant un étonnant vin Made in Moris, un vin blanc de litchi, aux arômes troublants. Ce vin a été vinifié à basse température dans les chais de Takamaka Winery, située dans le sud-ouest de l'île. Il peut tout à fait accompagner la suite préparée par le chef Nitish Deehul : vindaye de daurade, ceviche de thon ou effilochée de crabe avec sa compotée de papaye verte. Ici, si la

cuisine a des bases mauriciennes (le vindaye, préparation à base d'ail, moutarde, vinaigre et autres épices, est un classique de cette cuisine ensoleillée), elle peut exceller dans d'autres registres.

N'en ratez pas pour autant l'un des desserts de la carte, qui sont régressifs autant que faire se peut. Notre préféré : l'ananas Victoria avec sa sauce caramel et sa boule de glace à la vanille. Ah ! J'allais oublier : fruits et glaces sont estampillés Domaine de Labourdonnais, une plantation de canne à sucre toute proche, qui s'est partiellement reconvertie en vergers.

QUARTIER DES SERRES

À l'ombre des voilages

Près de Grand Baie, à une dizaine de kilomètres, le Quartier des Serres n'a rien d'un centre commercial classique. Sur plus de 15 000 m², ceint par des murets en pierres, il s'est installé sur les anciennes serres à anthuriums du Domaine de Labourdonnais. D'ailleurs, il en a conservé en partie les voilages, qui protégeaient ces fleurs des rayons ardents du soleil ! On y circule donc à ciel ouvert, mais à l'ombre, entre échoppes, galeries d'art, épicerie fine, kiosques pour apprécier jus et smoothies sans parler des jardins, bichonnés par une demi-douzaine de jardiniers. Certains magasins sont tax refund. À l'aéroport, lors du retour, on peut s'y faire rembourser la VAT (notre TVA), qui est ici de 15%. ●