

LA FIERTÉ DE LA RÉUNION

AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023





FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES :

Le Conseil départemental agit pour le développement agricole de La Réunion

Les producteurs de fruits et légumes jouent un rôle primordial en faveur de la souveraineté alimentaire de l'île (plus de 70 % des besoins de la population sont couverts en produits frais).

Depuis 2020, la filière subit de plein fouet les répercussions économiques des crises successives, une situation qui fragilise les exploitations.

Près de 13 M€ ont été votés, un plan de soutien exceptionnel sur deux ans (2023 et 2024) pour venir en aide aux producteurs.

3 OBJECTIFS PRINCIPAUX VISÉS

Restaurer l'attractivité de la filière et la capacité à produire par une prise en charge partielle de certains surcoûts de production

- semences : création d'une filière destinée à produire des semences **2 M€**
- intrants : aide aux travaux de fertilisation **3,4 M€**
- plantations : mise en place d'aides à la production de fruits et légumes prioritaires, et à la relance des plantations d'ananas Victoria **4,6 M€**

Accompagner le stockage, la conservation et la transformation des productions

- aide à la création d'unités de transformation agroalimentaires **1 M€**
- aide à l'acquisition d'unités de stockage et/ou de conservation des produits frais **1 M€**

Accélérer la transition écologique pour limiter l'utilisation d'intrants importés

- soutien à la création et au développement d'exploitations BIO **400 K€**
- soutien des techniques alternatives aux traitements phytosanitaires (protection biologique intégrée) **320 K€**

Pour plus de renseignements : www.departement974.fr

0 800 000 490

Service & appel
gratuits

EDITO

SIA 2023

Le Salon international de l'agriculture 2023 a été un véritable succès qui a permis de mettre en avant, comme rarement nous avons pu le faire, toute l'excellence de la filière agricole réunionnaise.

Le Village Réunion a été visité par des milliers de personnes, notamment des professionnels du secteur alimentaire et de la restauration, ainsi que des acteurs économiques de premier plan. Tous ont loué la qualité de ce Village, de ses exposants, du travail accompli collectivement pour faire valoir nos produits et la marque 100% Réunion.

Ce succès s'illustre notamment à travers la moisson record de 26 médailles remportées par les producteurs réunionnais dans le cadre du Concours général agricole auxquels je tiens à adresser mes plus sincères félicitations.

Je voudrais remercier notre vice-Président Serge Hoareau, nos collègues élus, nos partenaires, nos producteurs mais aussi les services du Département pour l'excellente qualité de la représentation réunionnaise à cette édition.

Le Département a pu montrer à cette occasion son engagement sans faille en matière de développement agricole.

Outre la promotion réussie de la marque 100% La Réunion, notre Collectivité a aussi obtenu un prix pour son PAT (Plan alimentaire territorial), véritable feuille de route dédiée à cette ambition que nous portons : celle de fournir à notre population une alimentation locale, de qualité et accessible à tous.

Nous sommes extrêmement fiers d'avoir obtenu cette reconnaissance nationale. Cela nous encourage à poursuivre avec sérénité et détermination notre projet agricole réunionnais, bâti autour d'Agripéi 2030, et qui vise à renforcer l'autonomie alimentaire de l'île, d'accroître le soutien au monde agricole, et de mieux valoriser la production réunionnaise.



Nos regards se tournent déjà vers 2024 avec beaucoup d'ambition et une volonté affirmée de renforcer encore notre présence à Paris, pour faire rayonner encore davantage La Réunion de l'excellence.

*Cyrille Melchior,
Président du Conseil départemental.*

SOMMAIRE

Interview Serge Hoareau P. 4 et 5



Nos exposants P. 6 à 21

Les médaillés du CGA 2023 P. 22 et 23



Magazine du Journal de l'île. Édité par la S.A.S. LE JOURNAL DE L'ÎLE DE LA RÉUNION. BP 40019 - 97491 Sainte-Clotilde Cedex. Tél : 0262 48 66 00 // Associé Principal : GAMMA CADJEE // Président et Directeur de la Publication : Jacques Tillier
 Directeur Général Adjoint : Florent Corée // Directeur de la Rédaction : Patrick Planchenault // Rédacteurs en chef : Mireille Legait - Jérôme Talpin // Rédaction : Stéphanie Volsan // Photos : Stéphanie Volsan // Centre d'Affaires Gamma Cadjee -
 1^{er} étage - 62 Bd du Chaudron // Impression : NID //
 Régie Publicitaire : Régie Espace Réunion // Directeur Commercial : Grégory Hansmetzger
 Distribution : Distrib Presse OI // Directeur des Ventes : Franck Pommereul



On fait le bilan M. le 1^{er} Vice-président ?

Après un Salon International de l'Agriculture 2023 sans précédent en matière d'investissements financier et humain, il est l'heure de dresser le bilan des bons côtés mais aussi, des éléments à améliorer pour les éditions prochaines. Questions à M. Serge Hoareau, 1^{er} Vice-président, délégué aux Affaires agricoles, européennes et institutionnelles.

Le Salon International de l'Agriculture s'est achevé il y a un mois, quel bilan pour la Collectivité, nos 32 exposants, et leur présence quant à l'image de l'agriculture de notre île à l'international ?

L'édition 2023 du Salon Interna-

tional de l'Agriculture aura été en tout point exceptionnelle. Exceptionnelle de par la fréquentation de cet événement que l'on aime à qualifier de « plus grande ferme de France », avec plus de 615 000 visiteurs sur 9 jours. Ce chiffre té-

moigne de l'intérêt toujours très prégnant de nos concitoyennes et de nos concitoyens pour ce qui constitue sans doute une part importante de l'excellence à la Française : notre agriculture et notre patrimoine culinaire, qui

représentent un pan entier de notre savoir-vivre. Exceptionnelle en raison de l'envergure du Village Réunion, avec plus de 800 m² mis à disposition de nos 32 exposants, qui ont montré tout le savoir-faire de notre île en la matière. Exceptionnelle encore, avec un nombre de récompenses "record" pour nos producteurs et artisans réunionnais, qui ont ramené 26 médailles du concours général agricole, dont 8 médailles d'or. Je pense que ces chiffres illustrent à eux seuls du

caractère très positif de cette édition pour nos exposants, et nous sommes par ailleurs en plein exercice de bilan pour en évaluer et chiffrer les retombées commerciales. Mais quand on sait que certains d'entre eux avaient écoulé la quasi-totalité de leur stock deux jours avant la fermeture du salon, je suis résolument confiant de ce point de vue.

Quel message adressez-vous à nos agriculteurs et artisans ?

Je tiens évidemment à saluer leur travail, car croyez-moi, participer à cet événement est tout sauf une croisière tranquille. Cela nécessite tout à la fois de la disponibilité, une prise de risque non négligeable, un engagement fort, et une implication de tous les instants sur les stands pour donner à voir et à déguster le meilleur de notre savoir-faire réunionnais. D'année en année, je suis encore très agréablement surpris par la diversité et la montée en gamme des produits réunionnais. Je prendrais l'exemple de la présence de deux producteurs de chocolat péi, qui est une grande première pour notre village, mais également de la présence du thé réunionnais au Bon Marché, qui constitue sans doute l'une des plus grandes références en matière de distribution de produits hauts de gamme. Je dirais donc à nos artisans qu'ils soient convaincus que leurs produits n'ont absolument rien à envier aux autres régions présentes sur cet événement. Et c'est même tout le contraire ! Lorsque vous interrogez les visiteurs du Village Réunion, tous sont unanimes sur la qualité des produits proposés, et certains reviennent même spécifiquement d'année en année pour retrouver leurs produits favoris. En ma qualité de 1er Vice-Président du Conseil Départemental délégué aux affaires agricoles, croyez-moi c'est une immense fierté de voir le niveau atteint en quelques années, et c'est avant tout le fruit du travail de nos exposants.



Que faudra-t-il absolument améliorer lors de la prochaine édition ?

Et bien très sincèrement je me pose également la question ! Plus sérieusement, l'une des difficultés identifiées depuis plusieurs éditions concerne la gestion de l'affluence sur le village, notamment lors des jours de pointe comme le week-end. Nous avons sollicité à plusieurs reprises l'organisateur du salon sur la nécessité de mobiliser plus de moyens pour réguler les flux et gérer le comportement parfois inapproprié de certains visiteurs. Je souhaite que l'année prochaine cette problématique puisse être résolue, car tout le monde est pénalisé, la majorité des visiteurs, les exposants et les institutions.

Pouvez-vous promettre que la 60^{ème} édition du SIA 2024 sera aussi belle voire plus encore ?

Tous les efforts seront évidemment entrepris par le Département pour faire « au moins aussi bien » que l'édition 2023, qui est devenue, vous l'avez compris, une nouvelle référence. Je réponds donc positivement à votre défi, et ceci avec assurance et enthousiasme !

Beaucoup de candidats sont prêts à participer à l'édition de l'année prochaine, quel est le mode de sélection pour être retenu ?

Il s'agit d'une procédure ouverte à toutes et à tous, sous la forme d'un appel à candidature. Nous

veillons, dans le cadre de la sélection des candidats, à la diversité et à la qualité des produits proposés. Cela peut paraître évident mais nous vérifions également que les produits proposés sont bien issus de la production réunionnaise.

Comment préparez-vous le SIA de l'année prochaine ? Quelles pourraient être les nouveautés de la 60^{ème} édition ?

Comme je l'évoquais précédemment, il s'agit à ce stade de pouvoir déjà dresser un bilan complet de l'édition 2023. Et ce bilan nous le dressons avec les exposants eux-mêmes. Viendra ensuite le lancement de l'appel à projets en milieu d'année, afin de sélectionner les exposants. Nous avons également anticipé l'aménagement du village, au travers d'un marché passé pour trois ans, avec un prestataire spécialisé. Quant aux nouveautés de la 60^{ème} édition, celles-ci seront dévoilées en temps voulu, afin de ménager le suspense !

FOCUS SUR LA MARQUE 100% LA RÉUNION



Née de la volonté du Conseil départemental en partenariat avec l'ensemble des professionnels concernés, la marque « 100% La Réunion » garantit au tissu agricole et agroalimentaire local, une protection et une valorisation de leur production ; et aux consommateurs, l'assurance de l'origine du produit, en lien fort et unique avec le territoire. « 100% La Réunion » permet d'encourager et de valoriser le travail des agriculteurs, qui œuvrent à proposer une large gamme de produits, dont certains sont issus de l'agriculture biologique, et d'autres primés au niveau national voire international.

La marque est déclinée en mentions :

- >>> 100% La Réunion : garantit l'origine locale
- >>> 100% La Réunion - Bio : produits certifiés biologiques et 100% local
- >>> 100% La Réunion - Excellence : produit qui en plus des critères requis, présente une mention objective de qualité.

Les valeurs 100% La Réunion

Les critères d'obtention de la marque « 100% La Réunion » sont basés sur cinq valeurs :

- >>> Le terroir / l'authenticité
- >>> L'origine locale des matières premières
- >>> La qualité
- >>> Le savoir-faire
- >>> L'engagement dans une démarche de progrès individuelle et collective

32 exposants et la fierté de toute une île



L'ARIFEL

Depuis 2012, L'Association Réunionnaise Interprofessionnelle des Fruits & Légumes se met au service des acteurs de la filière Fruits et Légumes de l'île pour développer, améliorer et sécuriser une offre de produits sains, de qualité et adaptés aux attentes du marché. De la pro-

duction à la distribution, elle connecte et coordonne chacun des piliers : producteurs, grossistes, transformateurs, importateurs, distributeurs, afin de répondre aux enjeux de la filière et du territoire. Depuis 2020, l'ARIFEL a mis en place une plateforme internet avec

une Carte interactive présentant producteurs, sociétés coopératives, groupements, marchés professionnels et particuliers, marchands de fruits et légumes.

Les produits

Frais et transformés, les fruits et légumes produits par l'Arifel permettent de fournir le réseau local et de nourrir la population. Ainsi, l'ananas Victoria, véritable trésor vitaminé, comptabilise 8000 tonnes produites dans près de 380 exploitations chaque année !

Vite, bien dit...

« Depuis 2006, l'ananas Victoria de La Réunion est le 1er fruit exotique à bénéficier de la mention label rouge. Cette reconnaissance atteste des qualités exceptionnelles

du fruit et du professionnalisme des producteurs réunionnais ».

ARIFEL

Yannick Soupapoulle
1, Ter Chemin de l'Irfa
Saint-Pierre

0692 02 93 70

www.lesfruitsdelareunion.com



AUDACES

L'histoire commence pendant la période du Covid lorsque François-Xavier Caussade décide de donner du sens et de la valeur à sa passion : la fabrication artisanale de chocolat, de la fève à la tablette. Son terrain de jeux s'étend exclusivement dans la zone océan Indien : ses fèves viennent de La Réunion, Madagascar, Tanzanie et bientôt de l'Inde ! Dentiste de profession, François-Xavier Caussade dispose de bonnes notions de chimie mais reste un parfait autodidacte en matière de fabrication de chocolats. Parti de rien, son amour viscéral pour le produit noble le pousse dans ses retranchements et il sort ses premières tablettes dont même le packaging, sans aluminium, affiche des illustrations réalisées par ses soins.

Les produits

Chocolat 70% noir cacao de La Réunion, au lait 42% cacao de La



Réunion « criollait », criollait caca-huètes, chocolat blanc faham, au sucre roux caramélisé de La Réunion. Du chocolat noir 70% cacao de Madagascar avec inclusions de Bourbon pointu, des assortiments...

Vite dit, bien dit...

« Avoir un engagement total



dans ...a production est pour moi capital. Nous croyons aux valeurs écoresponsables comme délivrer la tablette de son emballage aluminium et tendre vers le zéro déchets de production. »

Distinction

International Chocolate Awards

en 2022 : médaille d'Argent chocolat blanc Faham.

AUDACES

François-Xavier Caussade
16, ch. du Poisson Volant
La Possession

0692 61 61 37

www.audaces.re

LA BANANERAIE DE BOURBON

Les hauteurs de Saint-Leu sont réputées pour la richesse de ses sols, la qualité des produits qui y poussent et l'accueil légendaire de ses habitants. La Bananeraie de Bourbon n'échappe à aucun de ces clichés. Depuis 15 ans, le couple formé par Katuscia et Olivier Payet, plante des fruits et légumes de saison en mode bio et ensemble, ils vendent leur production sur différents marchés de l'île, via Internet et sur leur exploitation au cours de visites guidées ou d'ateliers à thème. Des produits authentiques, inédits, issus de la transformation, font le bonheur des visiteurs. Le Salon International de l'Agriculture, ils connaissent bien et ont été ravis de participer à cette nouvelle édition au cours de laquelle ils ont reçu une médaille de bronze !

Les produits

Fruits et légumes sont transformés sur place, au sein même de l'explo-



tation : farine de banane, confitures aux fruits de saison, achards, piment la pâte, fruits séchés, préparation pour rhums arrangés...

Vite dit, bien dit...

« Le secret de la qualité de nos produits réside dans cette terre d'exception située sur les hauteurs de Saint-Leu aux Colimaçons ».



Distinctions

Médaille de Bronze pour la confiture Papaye-Passion CGA 2023
Lauréat Talent gourmand 2020
Challenge des créateurs en 2011.

LA BANANERAIE DE BOURBON

Katuscia et Olivier Payet
82, ch. des Bibassiers
Colimaçons – Saint-Leu
0692 36 19 93

BERNARD SAVREUX

L'aventure du couple Savreux commence en 1998 par la production de foies gras suivie par des transformations végétales et de la production de miel avec sept ruches, on en compte 450 aujourd'hui. Deux entités commerciales ont été créées par M. Bernard Savreux et son épouse en 2004 : « Le Rucher d'autres foies » pour leur activité d'apiculteurs et « Saveur et Tradition Lontan » pour celle de confituriers. Homme passionné et visionnaire, fils d'agriculteur, M. Savreux est le garant de la production d'un miel d'exception et ses confitures, 100% Pêi à base de produits fraîchement cueillis, sans colorants ni conservateurs, régaleront les gourmands et nombreuses ont été médaillées au SIA !

Les produits

Les miels de baies roses, le miel

vert et de forêt tropicale foncé, bois de couleur, forêt de plantes médicinales, miel de cru et rares... mais aussi des confitures litchi-fruits de la passion, mangue-litchi-vanille, banane-citron-vanille...

Vite dit, bien dit...

« Nos clients viennent de toute l'île pour s'approvisionner en miels et en confitures et aussi en pains d'épices et en pâtes de piments. Nous sommes reconnus pour notre travail artisanal et pour la qualité de nos produits primés.

Distinctions (liste non exhaustive – CGA 2022)

Médaille d'Or Miel de cru, litchi fruit de la passion, pain d'épices
Médaille d'Argent Miel baies roses et Forêt des Makes, confiture mangue litchi vanille, miel de forêt tropical foncé.



Sadeyen, représentant sur le Salon des produits de Bernard Savreux.

Médaille de Bronze confiture banane citron vanille.

LE RUCHER D'AUTRES FOIES - SAVEUR ET TRADITION LONTAN

Bernard Savreux
32, rue Voltaire – Les Makes
0693 77 02 40
www.lerucherdautresfoies.re



LES BIJOUX D'HERMANA

Spécialisée dans le secteur d'activité de la fabrication d'articles de bijouterie fantaisie depuis 2008, Marie crée des accessoires au gré de ses envies et surtout des saisons, en dénichant en forêt les graines qui lui donneront l'inspiration artistique nécessaire à la confection de ses œuvres. Les graines trouvées par Marie font l'objet d'une étude approfondie pour connaître leurs origines, leurs éventuelles vertus et la façon de les travailler. Issues de légumes feuille, de légumes fruits, de légumes racines, de fleurs... qu'elles soient aromatiques et/ou rares, les graines de La Réunion font l'objet d'une série d'étapes de transformation à l'instar du séchage, nettoyage, ponçage et du découpage réalisées par les mains délicates de Marie.

Les produits

Colliers, sautoirs, pendentifs, boucles d'oreille, bracelets, bagues, accessoires pour cheveux... en résine, en roches de lave volcanique et en bois avec des

inclusions de graines et de végétaux.

Vite dit, bien dit...

« Il faut se tenir à une résolution parce qu'elle est bonne et non simplement parce qu'on l'a prise. »

LES BIJOUX D'HERMANA

Marie Hermana - Delphine Eusebe
10, rue des Lauriers Roses, Piton Hyacinthe - Plaine des Cafres
0262 59 29 80 - 0692 07 13 37



LES CABOSSES AILÉES

Le Bean To Bar ou la fabrication artisanale de chocolat allant de la fève de cacao jusqu'à la tablette, est réalisée par Richard Lauret, gérant de la société « Les Cabosses Ailées » depuis 2020. Exclusivement produits à partir de deux éléments, les fèves de chocolat et le sucre, les tablettes de chocolat « Les Cabosses Ailées » excluent le beurre de cacao, les additifs et les arômes ajoutés. D'ailleurs, même le sucre est savamment dosé pour parvenir à une certaine authenticité du goût si unique et particulier du chocolat pur. La première gamme de tablettes est issue d'une plantation de cacaoyers spécifiques et rares, et la seconde met en exergue le terroir local en associant une recette de chocolat à des ingrédients inhérents à l'île.

Les produits

Chocolat noir Cacao de Bourbon aromatisé (jasmin, biscuit, miel), chocolat noir café Bourbon Pointu (corsé, notes de café, cacahuètes grillées), chocolat noir géranium, chocolat au lait et blanc aux éclats de vanille, chocolat noir au Galabé, au gingembre et chocolat blanc au matcha péi (Labyrinthe En-Champ-Thé).

Vite dit, bien dit...

« Nous sélectionnons éthiquement nos fèves de cacao de La Réunion et du monde entier, dans le but de mettre en valeur le meilleur de chaque fève. »

LES CABOSSES AILÉES

Richard Lauret
280B, av. du Général de Gaulle - Saint-Pierre
0692 64 45 07
www.lescabossesailees.com

CAHEB

Créée afin d'offrir une garantie d'achat et un prix stables de la production d'huiles essentielles 100% pures et naturelles dans l'île, la Coopérative Agricole des Huiles Essentielles de Bourbon (CAHEB) voit le jour en 1963. Si le géranium et le vétyver Bourbon représentent une grande partie de la production d'huiles essentielles et sont considérées comme les meilleures du monde, d'autres huiles locales d'exception répondent également aux lourds cahiers des charges des grandes maisons de parfumeries parisiennes. En sa qualité de responsable de la CAHEB, Marie-Rose Séverin, participe au Salon International de l'Agriculture depuis 17 ans maintenant, un rendez-vous incontournable pour la coopérative.

Les produits

Plus d'une cinquantaine de références de produits sont recensées au sein de la coopérative entre les

huiles essentielles pures locales et d'ailleurs, les huiles alimentaires, la gamme de cosmétiques, les tisanes, les eaux de parfum, les hydrolats...

Vite dit, bien dit...

« La mission inhérente à la coopérative demeure la sauvegarde du patrimoine réunionnais et la mise en valeur d'une véritable filière de produits d'exception. »

CAHEB

Marie Rose Séverin

83, rue Kerveguen – Le Tampon

0262 27 02 27

www.geranium-bourbon.com



LA CAILLE BLANCHE

L'histoire de cette petite entreprise artisanale prend ses racines dans la passion inconditionnelle de Valérie Baudard pour le terroir réunionnais. Désireuse de retrouver et d'entretenir le savoir-faire transmis par ses grands-parents, Valérie se lance en 2016 dans la remise au goût du jour des petites douceurs de son enfance à l'instar du Galabé ou du bonbon

l'arrow-root, véritable Madeleine de Proust de notre terroir. Après des formations de chocolatier et de confiseur, Mme Baudard innove en créant de nouveaux produits. Plus de 35 types de produits sont ainsi réalisés et distribués par Valérie via son site Internet ainsi qu'à son laboratoire situé à Paris dans le XV^{ème} arrondissement.

Les produits

Des biscuits traditionnels, de la chocolaterie et des confiseries créatives dans le respect de l'environnement et des matières premières.

Vite dit, bien dit...

« La spécificité de La Caille Blanche est de virevolter entre traditions d'antan et créations d'aujourd'hui pour demain. »

Distinctions

Trophées Salon des Saveurs 2018 et 2019.

LA CAILLE BLANCHE

Valérie Baudard

62, ch. de Ligne – Etang-Salé

16, rue André Theuriet – Paris XV

0692 36 63 86

www.lacailleblanche.com





LE CHAI DE CILAOS

On croyait le Chai de Cilaos enterré à jamais mais c'était sans compter sur la volonté, la pugnacité et l'amour d'Olivier Cadarbacasse pour la vigne et le terroir de l'île qui l'a vu naître. Vigneron dans la région bordelaise avec sa femme Véronique, il décide en 2019 de donner un nouveau souffle à la viticulture réunionnaise et crée donc la coopérative, équipée d'un chai

de vinification avec du matériel moderne et performant tandis que les opérations d'habillage de bouteille se déroulent encore artisanalement avec du petit matériel. Il produit des vins blancs secs et moelleux issus du cépage Couderc, hybride résistant aux maladies ne nécessitant pas l'utilisation de pesticides, un rosé ainsi qu'un mistelle 100% peï et un jus de raisin.



Les produits

Les Cuvées Ladi Lafé du Chai de Cilaos sont disponibles en blancs secs, blanc moelleux et rosé. Le Goutali est un apéritif 100% peï, élaboré à partir d'Isabelle non fermenté.

Vite dit, bien dit...

« ... c'est aussi un vin de mon-

tagne, celui des cyclones, obtenu dans des conditions extrêmes, sur une terre de volcans. »

LE CHAI DE CILAOS

Olivier Cadarbacasse
Rue des Glycines,
Maison des Vins du Chai de
Cilaos - Cilaos
06 16 38 26 89

LE COMPTOIR DE LA VANILLE

La société SCEA La Source, a été créée en 1997 par la famille Saint-Lambert puis, de leur imagination fondée sur la passion, est alors né, Le Domaine de Bellevue, un site d'exploitation agricole et forêt de 40 hectares abritant des plantes endémiques, des vergers (litchis, ananas, longanis...) et parmi lesquels est cultivée la fameuse vanille moult fois récompensée. Les sites d'exploitation du domaine, se situent dans le Sud de l'île de La Réunion, respectivement à Bellevue et au Gol Saint-Louis. Les produits issus de la vanilleraie innovante et des terres agricoles, sont disponibles dans la boutique, Le Comptoir de La Vanille, située au centre-ville de Saint-Louis, ainsi qu'en ligne.

Les produits

Des gousses de vanille biologiques ainsi qu'une large gamme de pro-

duits du terroir parmi plus de 150 références : poudre de vanille et extrait, confitures, huiles, vinaigres, crèmes, produits ayurvédiques (tisane géranium, curcuma-poivre...) et une gamme 100% pur jus de fruits.

Vite dit, bien dit...

« Notre but d'ici l'année prochaine serait d'ouvrir notre point de vente en métropole qui serait une véritable vitrine du meilleur de La Réunion, ouverte sur le monde. »

Distinction

Médaille d'or CGA 2022, Vanille Gourmet.

LE COMPTOIR DE LA VANILLE

Jean Edwards, Pierre et David
Saint-Lambert (Père & fils)
168B, av. Principale -
Saint-Louis
0262 59 87 05
www.domainedebellevue.re



CONFISERIE HOARAU

Véritable leader dans son activité dans l'île, la Confiserie Hoarau voit le jour en 1994 avec l'idée de faire revivre le goût des produits du terroir de La Réunion d'antan. Le 100% artisanal, le « fait-maison », les matières premières de qualité et des prix à la vente accessibles à tous, sont les ingrédients de la longévité de cette belle entreprise familiale. En chiffre, la Confiserie Hoarau, ce sont plus de 5000 pâtisseries/jour créées et façonnées, distribuées

dans 5 secteurs d'activités (commerce de proximité, grand commerce, collectivité, restauration et export), 11 emplois directs et 5 indirects. Les pâtisseries les plus vendues ? Les bonbons d' miel, bonbons cravate, chemins de fer, gâteaux patate et pâtes créoles.

Les produits

Une tonne de douceurs a été ramenée sur le SIA dont les bonbons l'arrow-root, napolitains, bonbons gras, bonbons au cur-

cuma, gâteau ti-son, gâteaux songe ; en plus des pâtisseries citées ci-dessus.

Vite dit, bien dit...

« Notre confiserie a su se démarquer grâce à sa capacité d'adaptation à l'offre et la demande ainsi qu'à sa capacité à faire

vivre ou revivre des produits du terroirs de La Réunion. »

Confiserie Hoarau

Joël Hoarau

34, ch. Guichard – La Rivière

Saint-Louis

0693 82 77 00

www.confiserie-hoarau.fr



LES CONFITURIERS DE LA RÉUNION

Association rassemblant les produits de ses adhérents depuis 2019, « Les Confituriers de La Réunion » proposent une gamme de recettes valorisant l'excellence du terroir réunionnais : fruits, épices, sucre de canne... sont tous issus de l'agriculture locale et soigneusement sélectionnés pour leurs saveurs exceptionnelles. Les productions sont élaborées par

des artisans aux qualifications reconnues dans le respect des règles d'hygiène exigées par la réglementation européenne. Le visuel des produits est particulièrement soigné et attractif afin de mettre en avant l'exotisme du territoire réunionnais : les produits estampillés « Les Confituriers de La Réunion » sont un véritable gage de qualité.

Les produits

Plus de 40 références sont distribuées par l'association mais la nouveauté de l'année est le « Ketchou », une variante du fameux ketchup mais, élaboré avec une base de choucou péi.

Autres produits : les chips de manioc et de patate douce, les fruits déshydratés, les chutneys

salés et sucrés, les achards... et les confitures, bien sûr.

Vite dit, bien dit...

« Des goûts généreux, des saveurs ensoleillées, des parfums exotiques... Déguster nos produits est une véritable expérience à l'image de notre île : intense à souhait ! »

Distinctions

9 médailles au Concours Général Agricole depuis 2019 – Catégorie confitures.

LES CONFITURIERS

DE LA RÉUNION

Emmanuelle Sablé

28, ch. Du Cratère

Saint-Benoît

0692 66 09 50

www.confituriersdelareunion.com





Jonathan Hin-Tung, un des gérants de la Brasserie Dalons.

DALONS

La première Bière Dalons voit le jour le 9 août 2018 après que trois dalons aient décidé un soir de faire leur propre bière une année plus tôt, le 12 janvier 2017. En 2018, sur les hauteurs de Saint-Denis, dans un espace de 30m², entièrement retapé en trois mois, les jeunes hommes créent toutes leurs bières : du concassage du malt à l'embouteillage, tout est

réalisé manuellement dans la plus pure tradition du brassage des bières artisanales. En Février 2020, ils déménagent dans un nouvel espace de production et de dégustation. L'ouverture d'un bar rue Amiral Lacaze à Saint-Denis en 2022 résonne comme une consécration pour la Bière Dalons et renforce l'histoire de ces trois potes devenu dalons en 2014.



Les produits

En plus d'une gamme de sept bières proposée tout au long de l'année, une à deux nouvelles bières sont créées chaque mois en fonction des fruits de saison et de l'inspiration des dalons.

Vite dit, bien dit...

« Nous sommes reconnaissants envers les collectivités et fiers de montrer notre savoir-faire. Nous avons des atouts différenciateurs grâce au terroir riche de l'île de La Réunion avec les fruits ajoutés à nos bières et ça plaît. On se dit qu'on a notre place au Salon. »

BIÈRES DALONS

Joris Guedon
8 rue André Lardy -
Sainte-Marie
Bar : 7, rue de Lamiral Lacaze -
Saint-Denis
0693 82 64 63
www.bieredalons.com

LE DOMAINE DE PICASSO

Thierry Vitry en est à sa 10^{ème} participation au Salon International de l'Agriculture en cette année 2023. Autrefois, l'exploitation des Vitry était davantage centrée sur l'élevage de vaches laitières mais les normes toujours plus strictes ont dissuadé Thierry Vitry à poursuivre l'activité. Depuis plusieurs générations, le gérant du Domaine de Picasso, perpétue tout de même la tradition familiale au travers de la culture du curcuma, du gingembre, du gingembre mangue, de l'arrow-root et d'agrumes sur une terre dédiée : la Plaine des Grègues sur les hauteurs de Saint-Joseph... Depuis plus de 5 ans maintenant, toute sa production est réalisée en biologique et des visites à la ferme sous différents labels sont organisées.

Les produits

Curcuma mère et culinaire, gin-



gembre, gingembre mangue, arrow-root, agrumes et sirop de curcuma.



Le tout dans des packagings bien distincts de ceux des industriels.

Vite dit, bien dit...

« À l'abri des produits chimiques alentours, chez moi, tout pousse grâce au fumier des volailles et à l'huile de coude ! Tout était déjà entre mes mains, il ne restait plus

qu'à le mettre en valeur. »

LE DOMAINE DE PICASSO

Thierry Vitry
64, rue de l'Illet, Plaine des
Grègues - Saint-Joseph
0692 70 21 03
www.curcuma.re

ERIC LAVALLE

Véritable épcurien, Eric Lavallo réunit depuis 2016 au cœur de son épicerie fine située au Tampon, des produits des plus rares et spécifiques, en somme, tout ce qui se fait de meilleur dans l'île en matière de gastronomie. Spécialiste dans la création de saveurs culinaires d'exception au service des professionnels, Eric Lavallo dispose d'un terroir sans limites qui le pousse à mixer des saveurs soit encore inconnues, soit totalement improbables, caractérisant l'audace de ses associations culinaires. Ainsi, de nombreux produits nouveaux et d'exception font leur apparition à chaque nouvelle saison à l'instar de la crème de Clitoria, de la pâte de vanille ou d'une toute nouvelle sauce de piments pour accompagner les bouchons.

Les produits

Sirops de curcuma, gingembre,

bissap, poudre de cannelle, poudre de piments zoizo, fleur de sel au cacao criollo péi, vinaigre à la vanille, huile au combava, crème de galabé et les nouveautés : crème de Clitoria, pâte de vanille, sauce de piments spéciale bouchons.

Vite dit, bien dit...

« Amoureux des produits péi, mon souhait est de les faire découvrir au plus grand nombre, de les ouvrir sur le monde, en local comme à l'international. »

Distinctions

Lauréat Talents Gourmand 2021-2022.

ERIC LAVALLE

121, rue Benjamin Hoareau –

Le Tampon

0692 33 04 45

www.bottinggourmand.com



LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

Situé à Grand Coude sur l'île de La Réunion, Le Labyrinthe En-Champ-Thé est le premier et le plus important producteur de thé bio en France. Depuis 2005, Louis Johny Guichard et sa famille cultivent le thé blanc, le thé vert et tout récemment du

thé noir ; des huiles essentielles, hydrolats, confits, sirops, sablés... Un véritable savoir-faire du thé à la tasse accessible à tous puisque le site ouvre ses portes aux visiteurs tout au long de l'année. À découvrir : les senteurs de géranium obtenues à

travers le processus de distillation, la visite guidée du fameux labyrinthe menant à la forêt de théiers par le maître des lieux en personne pour finir sur la Maison du Thé pour des dégustations.

l'ananas, le thé vert à la menthe marocaine, une gamme d'infusions avec de nouveaux packagings dont des boîtes de 10 ou 20 saveurs à composer...

Vite dit, bien dit...

« Le thé et ses dérivés sont pour moi une histoire de passion, d'en- vie de partages sans frontières. »

Les produits

Les nouveautés du moment : en plus du thé noir, le thé vert à

Distinctions (liste non exhaust.)

Prix Paris Gourmet pour le thé vert, Tea Z'ananas en 2022
Médaille d'Argent pour l'ethé noir thé des Remparts en 2022
Médaille d'Or pour le thé blanc impérial en 2022.

LE LABYRINTHE EN-CHAMP-THÉ

Louis Johny Guichard

18, rue Emile Mussard –

Saint-Joseph

0693 02 19 95

www.enchampthe.com



Louis Johny Guichard et sa fille, Inès Guichard.



LOUIS LEICHNIG

À Basse Vallée, sur les pentes du Volcan à Saint-Philippe, Louis Leichnig cultive principalement de la vanille qu'il propose sous toutes ses formes : fraîche, sèche et... givrée. Commercialisée sous la marque TiPanterre, labellisée IGP « Vanille de l'île de La Réunion » et de qualité AB depuis 2019, la majestueuse orchidée fait l'objet d'une culture extensive et non intensive, ce qui signifie moins de rendement à l'hectare mais des plantes qui durent davantage dans le temps. L'entreprise familiale Louis Leichnig créée en 1985 est très attachée à son terroir et ajoute à sa production de vanille celle de la transformation de fruits, nectars et fruits séchés et a lancé il y a 5 ans une production d'épices.

Les produits

Vanille sèche, fraîche et givrée, de la poudre et de la graine de vanille (classique et givrée) ainsi que de

l'extrait de vanille-curcuma ; des confitures, nectars et préparations pour rhums arrangés.

Vite dit, bien dit...

« Je produis de la vanille en respectant le sol, la plante, mon pro-



duit et ses consommateurs : sans aucun produit chimique. »

Distinction

Vanille labellisée IGP & AB.

LOUIS LEICHNIG

Louis et Geoffrey Leichnig (père & fils)
35, rue Labourdonnais,
Basse Vallée - Saint-Philippe
0692 27 15 50
www.tiplanterre.re



Geoffrey Leichnig, fils de Louis Leichnig.



MAISON ROBERT

Gérald Vidot et David Robert sont les deux associés de la charcuterie Maison Robert au sein d'un petit village niché au cœur des vignes à Narbonne depuis 2019. À partir de matières premières venues de l'Aveyron, ils y fabriquent de façon totalement artisanale et traditionnelle de nombreux produits réunionnais à l'instar des saucisses, du

boucané ou du boudin et même des plats traiteurs typiques de La Réunion tels que le rougail saucisses, le pâté créole ou le rougail chou chou pimenté par exemple. Une trentaine de références sont disponibles en boutique et bientôt l'entreprise devrait prendre un tournant grâce à la production de recettes en conserves et en bocaux. Un

cassoulet créole est en préparation...

Les produits

Des saucisses nature, au com-bava et fumées au bois d'Havré, du boucané, des zandouilles, du boudin, des sarcives...

Vite dit, bien dit...

« La texture, le goût et l'odeur de

La Réunion lé là même ! Toutes créoles lé conte. »

MAISON ROBERT

Gérald Vidot et David Robert
10, ch. Cap Chou chou Tan Rouge
Saint-Gilles-les-Hauts
0693 49 86 82
www.lamaisonrobert.fr
(livraison en métropole unique-ment)

MAMILAFÉ



Déçue de ne trouver aucun petit pot aux saveurs locales en matière d'alimentation infantile, Maïa Lainé décide de les créer et... en bio s'il vous plaît ! Après 4 années de développement, elle commercialise ses premiers pots sous la marque « Mamilafé » en janvier 2022. Une gamme de 20 recettes adaptées aux

4-6 mois fait son apparition avec des légumes emblématiques de l'île et de saison : choucou, butternut, bringelle, papaye verte... Les fruits locaux en smoothies font aussi le bonheur des bébés. Sous le label 100% La Réunion Bio, Mamilafé est un produit issu de la transformation de matières agricoles locales. Une



logique environnementale et un engagement sociétal en matière de santé, incontournables pour Maïa.

Les produits

Les pots fruités pour bébé : goyavier, letchis, ananas Victoria, mangue José, pitaya, tangor, fruit de la passion avec en base soit la banane soit la patate douce. En légumes : choucou, bringelle, carotte, navet...

Vite dit, bien dit...

« Sans sucres ajoutés ni sels, ni additifs dans nos petits pots pour bébé, l'idée est d'éduquer le palais des enfants au véritable goût des fruits, des légumes et non au sucre. »

Distinctions

Finaliste au Concours national de la création agroalimentaire biologique, SIA 2023.
1^{er} Prix Julie Mas 2022.
Start-up Week-end 2022 : 2^{ème} Prix, Prix spécial de la bio économie tropicale et Prix du Public.
Concours de création des entreprises innovantes 2019.

MAMILAFÉ

Maïa Lainé

373, rue Fernand Collardeau

Saint-Pierre

0692 38 64 78

www.mamilafe.com

LA MARMANDIA

Créée dans les années 30 par Armand et Maria Vergoz, l'appellation « La Marmandia » est une idée de Maria Vergoz avec un mélange de son prénom et celui de son mari pour baptiser leur ferme. À La Saline les Hauts, ils y plantent de la canne à sucre, la revendent à la sucrerie afin de devenir propriétaires de leur terrain de 20 hectares. Plusieurs cultures y poussent : géranium, café, bissap, fraise, zévi... Leur fils, Raymond Vergoz, et leur petit-fils, Lionel, décident en 2011 d'arrêter la culture de la canne,

trop dépendante des subventions, pour la remplacer par celle du foin. En parallèle, ils décident de suivre une démarche de diversification tournée vers le tourisme et la mise en valeur des fruits et des plantes du jardin familial.

Les produits

Cinq mousses de piments, sauces cuisinées prêtes à l'emploi (massalé, carri, rougail), tartinades salées...

Vite dit, bien dit...

« Les sauces Rita sont des re-

cettes que nous tenons de la mère de ma belle-mère et c'est la raison pour laquelle nos produits transformés portent son prénom. »

LA MARMANDIA

Lionel Vergoz

7, ch. d'Eau – La Saline

0692 25 02 00

www.lamarmandia.fr





MÉTI-TRESSE

La Fédération Méti-Tresse est née en septembre 2017 et a pour but la valorisation de tous types de fibres végétales locales : vacoa, vétyver, chèvrefeuille, bambou, paille chouchou, coco... L'autre ambition de la Fédération : rassembler tous les acteurs des fibres végétales autour d'intérêts communs pour sauvegarder les métiers et unir les forces pour

plus d'impact commercial. Pour exposer son travail, la Fédération dispose de La Maison du Vacoa située à Bras-Panon sur les berges de la Rivière des Roches. L'enjeu de ses actions vise à participer à l'innovation, à la transmission et à l'insertion de tous ses adhérents pour parvenir à une croissance culturelle et économique solide et pérenne.



Les produits
Paniers, sacs, accessoires, bijoux, décorations... aucune limite dans la création des artisans adhérents de Méti-Tresse.

Vite dit, bien dit...
« Nous sommes engagées au quotidien au service de tous les artisans afin de sauvegarder le patrimoine précieux que

représentent les fibres végétales locales. »

**MÉTI-TRESSE
(LA MAISON DU VACO)**
Priscilla Dijoux
76, rue François Roland -
Bras Panon
0693 85 77 59
www.metitresse.re

MIEL DE BOURBON

Depuis 2009, Miel de Bourbon, une entreprise familiale, s'applique à fabriquer un miel biologique fin et authentique. Son objectif premier est de préserver tous les bienfaits naturels du produit. Les forêts primaires du Parc National, les plantations de letchis de l'est ainsi que les grandes ravines de la région ouest permettent de partager les saveurs exceptionnelles des miels de La Réunion. Le secret de cette belle production réside dans le respect infini de la famille envers la nature et sa volonté de valoriser son œuvre. Deux des miels d'exception de la marque ont été médaillés cette année au Salon International de l'Agriculture, marque et garantie de la qualité du savoir-faire de la nature et de la main de l'Homme.

Les produits

Des miels rares aux saveurs uniques et inhérentes à l'île de La Réunion.

Miels de letchis, de baies roses, de Bois de couleur, de fleurs jaunes... À consommer pur pour en apprécier toutes les saveurs de façon explosive en bouche ou sur des tartines, des crêpes...

Vite dit, bien dit...

« Le miel est issu d'un équilibre fragile entre l'abeille, la nature et l'apiculteur. »

Distinctions

Médaille d'or Miel fleurs de Jouvence au CGA 2023.
Médaille de bronze pour miel Bois de couleurs au CGA 2023
Médaille d'argent Miel de letchis au CGA 2022.
Médaille d'argent Miel de baies roses au Concours des Miels de France 2021.
Médaille d'or Miel de letchis roses au Concours des Miels de France 2020.



Coups de cœur Miel de Tan Rouge
Concours des Miels de France 2020.

**MIEL DE BOURBON
Magdi et Amanda Fridmann**
19a, ch. Source Songes
La Rivière Saint-Louis
0692 66 70 52 – 0692 76 90 57
www.mieldebourbon.fr



NATURE D'ICI ET D'AILLEURS

Ingénieure de formation dans les éco-procédés, Gwenn Atheaux a longtemps effectué des recherches en matière d'éco-extraction jusqu'à parvenir à trouver un procédé en 2013 donnant la possibilité de confectionner un sirop à froid, un concept de fabrication sans cuisson. L'intérêt de cette technique est de préserver les saveurs, les antioxydants, les vitamines... toutes les vertus de la plante. Grâce à son savoir-faire en phytothérapie et à sa large connaissance des plantes endémiques de La Réunion reconnues par la pharmacopée Française pour leurs vertus exceptionnelles, comme autrefois nos gramounes avec leurs tisanes traditionnelles, la gamme de produits s'ouvre au CBD et ses bienfaits multiples.

Les Produits

Les sirops à froid Cannelle, Géranium Rosat, Vanille Bour-



bon, Baies Roses, Citronnelle, Combava, Curcuma, Gingembre, Letchi, Baie Rose, Tamarin, Roo-bois, Ylang-Ylang, Rose-Vanille, Tangor, Piment Oiseau, Moringa. Sans conservateurs, additifs ni colorants.

Vite dit, bien dit...

« Nos sirops fabriqués 100% à froid, issus d'un savoir-faire interne, est une première dans le



monde des siropiers et de la raw-food (alimentation vivante).»

Distinction

Prix national du jeune entrepreneur en région PACA et DOM.

NATURE D'ICI ET D'AILLEURS

Gwenn et Frédéric Atheaux
18, rue des Poivres Roses – La Possession

0693 42 29 29

www.naturedicietdailleurs.re

OTÉ GRAN MÈR

Cédric Daly a débuté sa petite activité artisanale et familiale de transformation en 2014 sous la marque « Tradition 974 » qui propose sept gammes de produits : les épices, confitures, sirops d'épices, pâtes de piments,



Frédéric Metanire, représentant de la marque Oté Gran Mèr.

préparations pour rhums arrangés et condiments. La sauce prend vite auprès du grand public, en 2017, afin de se frotter au marché national, il lance ses produits sous le nom commercial, « Oté Gran Mèr ». Une résonance particulière puisque sa grand-mère lui a légué ses recettes dont celle du fameux massalé... Le succès est au rendez-vous, aujourd'hui, la marque « Oté Gran Mèr » est présente dans plus de 100 points de vente à La Réu-

nion et dans une trentaine en France hexagonale.

Les produits

La marque « Oté Gran Mèr » est parvenue à allier techniques de production artisanale et normes industrielles : achards en tous genres, confitures au gré des saisons, sirops aux multiples vertus, préparations spéciales pour rhums arrangés et même rougails en bocal...



Vite dit, bien dit...

« Oté Gran Mèr agrandit sa famille avec le lancement de sa nouvelle marque, Oté Chouchou. Des légumes frais, crus, lavés et donc prêts à l'emploi : carotte râpée, oignon émincé, achards de légumes, citrouille en cube, shop suey, pomme de terre frite... »

Distinctions (liste non exhaust.)

Artisan d'excellence 2022.
Meilleure pâte de piments 2022.
Champion de La Réunion de la confiture.
Coup de cœur du jury pour le concours Stars et Métiers.

OTÉ GRAN MÈR

Cédric Daly
14, ch. de la zone économique
l'Atelier N°16

Les Trois Bassins

0692 75 81 28 –

0692 64 71 03

LA PART DES ANGES DISTILLATION

L'aventure de la marque de La Part des Anges Distillation commence en 2010. L'idée de départ

du couple formé par Céline et Ludovic Maufra était de travailler les fruits de La Réunion. Ils créent alors des eaux de vie en fermentation naturelle de banane, letchis, ananas... En 2015, ils choisissent de travailler la canne à sucre et confectionnent un rhum agricole avec une seule variété par parcelle

afin de remettre au goût du jour ces anciennes cannes oubliées car moins rentables en sucre, plus fragile à la culture mais... « beaucoup plus savoureuses » selon Céline Maufra. Cette étape a réellement permis à l'entreprise de progresser et de devenir une viable.

Les produits

Une dizaine d'eaux de vie, quatre liqueurs, trois mistelles puis, en fonction des fruits de saison et également des demandes, la société crée des produits mais sans aucune velléité de produire en quantité industrielle.

Vite dit, bien dit...

« On ne va pas chercher à obtenir davantage de marchés pour avoir des volumes toujours plus conséquents, au contraire, la qualité reste la priorité absolue de notre société. »

Distinctions

Concours Top spirit 2018, 2019 et 2020.

LA PART DES ANGES DISTILLATION

Céline et Ludovic Maufra

29, rue Corne de Cerf,
Bellemène – Saint-Paul

0692 28 81 01 –

0693 91 54 87

www.partdesanges.re



PROVANILLE

Créée en 1968, la coopérative de vanille de Bras Panon rassemble une centaine de producteurs sur les côtes Est, Sud-Est de l'île de La Réunion avec qui elle achète la vanille verte, la transforme et la commercialise dans l'ensemble de ses points de vente en local comme en national. Sur des coulées volcaniques à l'état naturel, la vanille est cultivée sur une surface de 1,7 ha de superficie par exploitation en moyenne. Provanille propose une visite guidée de 40 minutes pour découvrir le parcours de la vanille, de sa plantation à sa commercialisation. En dehors de ses gousses, de nombreux produits issus de la vanille sont disponibles : extrait, café, poudre, sucre et sel vanillé, préparation de rhum arrangé...

Les produits

En plus des produits cités, des



gousses de vanille présentées sous plusieurs conditionnements : standard, tradition, Premium bio Esprit Parc National, Vanille des Laves, IGP. Les produits dérivés : gelée de poudre de vanille, caramel beurre salé à la vanille.

Vite, bien dit...

« La vanille fait partie des trésors

les plus précieux de notre île : protégeons-la, préservons son environnement et œuvrons ensemble à sa popularisation dans le monde. »

PROVANILLE

Willy Boyer

21, route nationale 2

Bras-Panon

0262 51 71 02

www.provanille.fr



LA RÉUNION DES RHUMS

La fabrication du rhum a démarré dès les premières années du peuplement de l'île avant de devenir une industrie moderne. La Réunion des Rhums est née de la volonté des acteurs de la filière rhum de l'île de se fédérer autour de valeurs partagées dont celle de porter haut les couleurs du rhum réunionnais sur son territoire et au-delà de ses frontières. La Réunion

compte 3 principales distilleries produisant du rhum traditionnel de sucrerie et du rhum léger : Savanna située à Saint-André, Isautier à Saint-Pierre et Rivière du Mât à Saint-Benoît. La filière produit aussi du rhum traditionnel agricole et depuis une quinzaine d'années, la filière est soutenue par l'important succès des arrangés en métropole comme à l'étranger.

Les produits

Des rhums traditionnels de sucrerie, des rhums agricoles, des rhums vieux, les arrangés, punchs et liqueurs... créées par les marques Isautier, Chatel, Rivière du Mât et Charrette.

Vite dit, bien dit...

« Nous souhaitons réaffirmer l'excellence de nos rhums et de

nos spiritueux. Les Réunionnais peuvent être fiers de leur histoire, de leur savoir-faire et de leur patrimoine culturel. »

LA RÉUNION DES RHUMS

Alain Chatel
c/o GIE Rhums Réunion
6, rue Armagnac –
Le Port
www.lareuniondesrhums.re



RHUM MÉTISS

Production de rhum arrangé Réunionnais créée il y a 6 ans, Rhum Métiss est une marque bien ancrée dans les traditions de notre terroir. Son fondateur, Cédric Charlette et sa femme Vanessa, a su rapidement s'adapter aux exigences de nombreux marchés en proposant des recettes des plus classiques aux plus originales. En ce mois de janvier 2023, la société Réuni-Rhums prend possession de ses nouveaux locaux à Mundolsheim, près de Strasbourg. Déjà présente en Alsace, elle avait besoin d'augmenter sa capacité de fabrication et de stockage pour faire face à la demande. Réuni-Rhums fait partie de ces entreprises artisanales qui surfent sur le succès des macérations à la mode réunionnaise.



de rhum gourmandes, des rhums en 74° au caractère bien trempé, rhums vieux aux notes caramélisées et vanillées...

Vite, bien dit...

« Le rougail saucisses est à La Réunion ce que la Tour Eiffel est à Paris. »



Distinctions (liste des récompenses au CGA 2023)

Arrangé de Noël Flamboyant (Argent).
Otentik : Galabé (Bronze).
Mal-o-ki - piment Carolina reaper (Argent).
Praline maison (Argent).
Ananas Victoria-fruit de la passion (Bronze).

Rhum Métiss Vanille Réunion « nou la arrangé » (Or).

RHUM MÉTISS
Vanessa & Cédric Charlette
52, bd Hubert Delisle
Saint-Pierre
0692 51 15 04
www.rhum-metiss.com

DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT

Créée en 1886, Rivière du Mât est l'une des plus anciennes distilleries de l'île toujours en activité aujourd'hui. Le savoir-faire ancestral a bien été préservé par le Maître de distillation qui perpétue l'activité dans la plus pure tradition d'antan avec toujours autant de précision et d'exigence. C'est d'ailleurs ainsi que les Rhums Rivière du Mât ont vu leur renommée traverser les nombreuses décennies. Située à Saint-Benoit, à l'Est de l'île, la distillerie élabore des rhums à partir de mélasse des plantations de cannes à sucre qui, associées aux eaux pures des rivières de l'Est, apportent aux étapes de fermentation et de distillation des tonalités aromatiques uniques dévoilant tout la richesse du terroir de l'île.

Les produits

La distillerie produit une sélection de rhums arrangés et de rhums traditionnels blancs, am-

brés et « spiced » pour les cocktails. Les grandes cuvées, de très vieux rhums à l'instar du VSOP, le XO et le Single Cask, figurent parmi les plus récompensés.

Vite dit, bien dit...

« Ce Salon International de l'Agriculture est une première pour nous et est l'occasion pour notre marque de mettre en avant les démarches éco-responsables de la distillerie en vue de favoriser le développement durable. »



Distinctions (liste non exhaust.)

Médaille de bronze, Rivière du Mât Arrangé noix coco au CGA 2023.
Médaille d'argent, Rivière du Mât Arrangé noix coco torréfiées au CGA 2022.
Médaille d'or, Rivière du Mât Arrangé caramélisé au CGA 2020.

DISTILLERIE RIVIÈRE DU MÂT

Teddy Boyer
Chemin de Beaufonds –
Saint-Benoit
0692 70 72 19
www.rivieredumat.com



La BCD SAS

Depuis 2014, Jean-Charles Nagou et son associé Bruno Gossard, fabriquent avec passion des confitures aux fruits tropicaux, des condiments péi et des rhums arrangés sous la marque « Les Saveurs de la Fournaise ». C'est avec fierté et exigence que tous deux travaillent les produits locaux, sous toutes leurs formes. Leur savoir-faire a largement été primé par de nombreuses médailles au Concours Général Agricole du SIA de 2015 à 2023, seule l'année 2016 manque mais, ils se rattrapent bien avec les deux médailles d'or obtenues au Concours International de Lyon. Entreprise d'excellence 100% réunionnaise, ses gérants sont toujours en quête de nouvelles saveurs inédites pour offrir le meilleur de ce terroir d'exception.

Les produits

Confitures, crèmes, rhums arran-

gés, sirops, vinaigres, condiments péi... rien ne manque pour ravir les papilles.

Vite dit, bien dit...

« On ne finit jamais d'apprendre d'une passion aussi dévorante. Les créations culinaires sont sans fins mais encore faut-il savoir les mettre en exergue, en équilibre, tout en délicatesse. »

Distinctions discernées à Bruno Gossard (SAS La BCD) - CGA 2023

Médaille d'argent, Confiture goyavier-passion.
Médaille d'or, Confiture Goyavier-passion.
Médaille d'argent, Rhum Faham.

La BCD SAS

**Bruno Gossard et
Jean-Charles Nagou**
95 ch Pente Sassy -Saint-André
0693 42 68 24



LE TABOU

C'est en 1982, alors qu'il est encore au lycée, que Nicole Harry Payet découvre le travail de l'écaille de tortues après s'être inscrit à une formation dédiée et rémunérée sur la ville de Saint-Leu. À l'issue de cette formation et de son service militaire, Nicole se forme chez un laqueur pendant plus de 2 ans et demi puis, s'installe à son propre compte en novembre 1988.

Son atelier se situe à la Pointe des Châteaux à Saint-Leu où il travaille des matières nobles dont la plus importante est l'écaille de tortue qu'il associe à de la laque : un produit unique au monde ! M. Payet utilise d'autres matières et matériaux pour la fabrication de ses différents objets : pigment naturel, fil de cuivre, rostre d'espadon et même la feuille d'or !

Les produits

Tout est possible car Nicole Payet

ne s'impose aucune limite artistique. Dans son atelier, on peut retrouver tous les types de décorations comme des luminaires en carapace de tortue ou des bijoux uniques, des presse-papiers et de prestigieux stylos...



Vite dit, bien dit...

« Mon but est de démontrer que les matières issues de la mer sont importantes et qu'elles méritent d'être valorisées sans risques pour l'équilibre naturel ou l'environnement. »

LE TABOU

Nicole Harry Payet
1, av. des Artisans,
Pointe des Châteaux –
Saint-Leu
0692 82 82 66



TI'PÔ CHOUCHOU

Alexandra Jaworsky a commencé l'artisanat en 2012 en créant des bijoux et de la maroquinerie à base de filtres à café recyclés puis, en 2014, en épluchant un chou chou, l'idée lui vient d'appliquer la même technique sur la peau du légume local. Totalement autodidacte, le savoir-faire de la jeune

femme est unique à La Réunion et dans le monde d'ailleurs, dès ses débuts, elle reçoit le 2nd Prix du Trophée des Arts et Métiers pour son process innovant. Ses produits sont distribués au sein d'une dizaine de boutiques de l'île et une sur Paris depuis trois ans. La nouveauté du moment :

la création de toiles en fibres de chou chou tissées, peintes par son ami artiste Eric Etangsalé.

Les produits

Des bijoux, des accessoires de maroquinerie durables pour hommes et femmes en matières végétales (filtres à café, peau de

chou chou...) : une belle alliance entre l'endémique et l'insolite. Une protection UV est même appliquée aux bijoux.

Vite dit, bien dit...

« La peau de chou chou sublime le bijou qui ne craint pas l'eau grâce à l'application d'une résine : un procédé unique à La Réunion, et à travers le monde ! »

Distinctions

Lauréate du Concours des Métiers d'arts de France 2018.
2nd Prix du Trophée des Arts et Métiers (2012) pour le process unique.

TI'PÔ CHOUCHOU

Alexandra Jaworsky
31, rue des Pamplemousses –
Saint-Leu
0692 65 16 56
www.tipochouhou.re





Record battu

26 médailles au CGA du SIA 2023 !



Un « grand bravo » aux 32 exposants réunionnais présents sur le Salon International de l'Agriculture 2023. Cette année est celle des records : 26 médailles ont été remportées au Concours Général Agricole.

Palmarès des produits médaillés au Concours général agricole 2023

Bruno Gossard (SAS L'ABCD)

- Confiture goyavier-passion (**Argent**)
- Confiture Mangue-passion (**Or**)
- Rhum Faham (**Argent**)



Bruno Gossard (SAS L'ABCD).



Magdi Fridmann (EARL Apisrun miel de Bourbon).

Jean-Charles Nagou (Les confitures de Charles / Les trésors inattendus)

- Confiture goyavier-vanille (**Bronze**)
- Confiture banane-framboise (**Bronze**)
- Rhum arrangé passion (**Or**)
- Rhum arrangé géranium (**Bronze**)
- Rhum arrangé banane (**Or**)



Katuscia Payet (Bananeraie de Bourbon).

Katuscia Payet (Bananeraie de Bourbon)

- Confiture papaye-passion (**Bronze**)

Mathieu Roulof (Régal Vanille Roulof Matthieu / Ti Kaz confiture)

- Confiture papaye-vanille (**Or**)
- Confiture ananas Victoria-vanille de La Réunion (**Argent**)

Prema Patche (Les Délices de Prema)

- Confiture banane-pitaya (**Argent**)

Bertrand Come (La Vanilleraie de Sainte-Suzanne)

- Vanille fragrans planifolia – vanille Bourbon du Grand Hazier (**Argent**)

Magdi Fridmann (EARL Apisrun miel de Bourbon)

- Miel de fleurs tropicales / tropical foncé (**Or**)
- Miel de bois de couleurs / tropical foncé (**Bronze**)

Bruno Ariapoutri

- Miel de letchis / tropical clair (**Or**)

Mathieu François (Liquoristerie Mamzel)

- Rhum arrangé letchis-vanille (**Or**)
- Rhum arrangé ananas-passion (**Argent**)
- Rhum arrangé goyavier-vanille (**Argent**)



Jean-Charles Nagou (Les confitures de Charles / Les trésors inattendus).

Vanessa Charlette (Reuni Rhums)

- Arrangé de Noël Flamboyant (**Argent**)
- Otentik : Galabé (**Bronze**)
- Mal-o-ki – piment carolina reaper (**Argent**)
- Praline maison (**Argent**)
- Ananas Victoria-fruit de la passion (**Bronze**)
- Rhum Métiss Vanille Réunion « nou la arrangé » (**Or**)



Vanessa & Cédric Charlette (Reuni Rhum).

Séverin Bayle (Rhumerie du Verso)

- Arrangé noix de coco Rivière du Mât (**Bronze**).



**Consommez péi,
consommez 100% La Réunion !**



100pour100reunion.fr