

MASCARIN

JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion

Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion
www.departement974.fr
t. 0262 24 92 27
denvironnement@cg974.fr



DÉPARTEMENT
DE LA
Réunion

Savez-vous pourquoi Pâques est associé aux œufs ?

Pour les pays en zone tempérée, Pâques marque le début du printemps et le printemps celui du réveil de la nature et de la reproduction du vivant.



L'œuf symbolise donc la naissance.

C'est également une saison particulièrement riche en parfums et en couleurs.

Tout cela a donné des idées à Mascarin, venez en profiter elles sont pour vous.

La chasse aux oeufs 02

L'idée déco de Mascarin 02

Le Vieux Pressoir,
le menu traditionnel pascal 03

La boutique Mascarin,
vous avez dit chocolat ! 04



avril 2019

Une chasse aux œufs familiale

ludique et botanique dans le cadre reposant et verdoyant de Mascarin

Dimanche 21 avril

Mascarin, jardin botanique de La Réunion, vous invite le dimanche 21 avril 2019 à une chasse aux œufs particulière à l'occasion de la fête de Pâques.

Venez ramasser en famille nos œufs multicolores !

Bonus : un œuf extraordinaire à trouver permettra à l'un ou l'une d'entre vous de remporter le jackpot !

Merci d'emmener votre propre panier pour la "récolte" des œufs et des chocolats.

- Public : enfants
- Horaire : 10h (durée 1h30)
- Nombre de participants : 25 enfants max (les enfants doivent être impérativement accompagnés)
- Tarifs :

Abonnés* : 3€/pers. (enfants et adultes accompagnants)

Non abonnés : Plein tarif

- Réservation obligatoire auprès de : karine.orange@cg974.fr

* pour vous abonner, RDV à la billetterie du Jardin.



Idée déco

(à réaliser chez vous)

Pour Pâques, les œufs colorés sont partout, même dans les Jardins de Mascarin !

Aujourd'hui, il est vrai que nous avons pris l'habitude d'acheter des œufs de toutes les couleurs dans des magasins de décoration.

Mais, soyons honnêtes, décorer les œufs soi-même est beaucoup plus amusant !

Voici une idée déco, avec du végétal bien sûr, que Mascarin souhaite partager avec vous.

Réalisation

- Videz les œufs et rincez les bien ;
- Laisser sécher minimum 1h ;
- Remplir de terre les œufs ;
- Poser une ou plusieurs semences de vos plantes préférées ;
- Arroser et laisser pousser.

NB : si vous êtes pressé, vous pouvez prélever des plantules dans votre jardin pour agrémenter vos mini-pots "coquille d'œufs".

C'est certain, cette décoration égayera votre table pascalle.



Menu traditionnel pascal

Restaurant, Le Vieux Pressoir

MENU

33 €/pers.

Disponible uniquement sur
réservation 0262 45 92 59

Dimanche 21 avril

ENTRÉE

Le crémeux de lentilles de Cilaos
Et sa déclinaison de boucané

PLAT

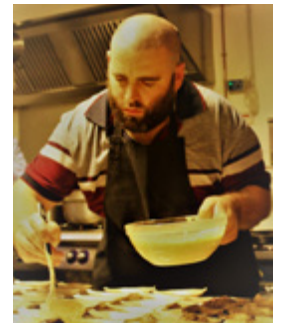
La souris d'Agneau au massalé
Boulette de fruits à pain façon
pomme duchesse
Et légumes du moment

DESSERT

La tarte du jour

Le café

Les autres boissons ne sont pas incluses



Romain, Chef du Vieux Pressoir



t. 0262 45 92 59

Facebook : Le vieux pressoir

le-vieux-pressoir974@orange.fr

CHOCOLAT DE DÉGUSTATION MASCARIN

Unique chocolaterie de La Réunion, Mascarin fabrique des chocolats au pur beurre de cacao alliant qualité et saveurs locales.

MASCARIN
4,30

Divers parfums
Tablette : 100g

CARRÉ CALICOCO

Cela ressemble à un "Bonbon coco" mais gourmandise quand tu nous tiens, à tester d'urgence donc !

CALICOCO
8,50

Boite de 18 Calicoco - 250g



La Boutique

Pâques sans chocolat, ce n'est pas vraiment Pâques !

Ce qui me plaît avec les chocolats Mascarin, c'est qu'ils subliment ce que notre île a de meilleur : sel de Saint-Leu, café Bourbon Pointu, sucre de canne.

L'autre soir, j'ai ouvert une tablette de chocolat au lait croquant au caramel et sel de Saint-Leu, je n'ai pas eu le temps de m'installer pour visionner le film du soir que la tablette s'était volatilisée. Comme disait mon grand-père "la mine est mauvaise mais l'appétit est bon".

Souvent, les fêtes riment avec chocolats. Je vous propose de sortir des sentiers battus et de découvrir les Calicoco, un caprice à croquer.

Calicoco est la rencontre d'un aixois, le pâtissier-chocolatier-confiseur Grégory GRIMOULT, et de l'île de La Réunion. C'est la fusion du calisson d'Aix-en-Provence et du bonbon coco de notre île. La poudre d'amande et le melon du calisson sont devenus sous les latitudes de l'hémisphère sud la noix de coco râpée et la papaye verte confite.

Que du bon, n'est-ce pas ?



MASCARIN

JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION

Direction de l'Agriculture, de l'Eau et de l'Environnement
CONSEIL DÉPARTEMENTAL
2, rue du Père Georges
97436 SAINT-LEU

tél. 0262 24 92 27

PILOTAGE DU PROJET ET CONCEPTION
GRAPHIQUE
Sonia FRANCOISE

COORDINATEUR PÉDAGOGIQUE
Karine ORANGE

CHASSE AUX OEUFS
Baptiste BINET

IDÉE DÉCO
Sonia FRANCOISE

LA BOUTIQUE
Christelle ROSALIE (choix des produits)
Sonia FRANCOISE (photos et texte)

PHOTOGRAPHIES
Sonia FRANCOISE