

MASCARIN

JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION



À MASCARIN

Vacances au Jardin des Sens
du 05 au 17 mai 2018

Fête de la Nature
du 11 au 15 mai 2018



*Le Jardin
des Sens
couleurs et saveurs*

Les vacances de mai sont marquées par la Fête de la Nature dont le thème cette année est "Voir l'invisible".

Depuis les premières heures du peuplement de La Réunion, les plantes aromatiques, comestibles et médicinales ont accompagné l'ensemble des générations toutes conditions confondues.

L'année 2018, Année internationale du patrimoine culturel, est l'occasion de rendre hommage collectivement à notre histoire intimement liée au végétal. Cela constituerait un acte de rapprochement entre tradition et science, cuisine et histoire, nature et santé.

La Fête de la Nature nous invite à voir l'invisible : les saveurs (visites guidées, Camion ANTOU, le gâteau invisible), les êtres vivants et patrimoniaux discrets (conférence sur le peuple des brèdes), les

phénomènes invisibles à l'œil nu (la musique) ou les mystères des cimes.

Notre objectif est de vous sensibiliser à l'importance d'appréhender la biodiversité végétale à travers des phénomènes discrets voire invisibles.

Vos stages enfants et ados sont également au programme (ateliers d'arts plastiques, ateliers du Cirque).

Nous espérons que le voyage vers l'invisible vous séduira. Il sera parsemé de couleurs et de saveurs.

L'équipe de
Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion

**JARDIN BOTANIQUE
ANCIEN DOMAINE AGRICOLE
BOUTIQUE SOUVENIRS
RESTAURANT**

**HORAIRE D'OUVERTURE
du mardi au dimanche
de 9h à 17h**

Fermeture tous les lundis

**TARIFS D'ENTRÉE AU JARDIN
du 05 au 10 et les 16 et 17 mai**
- tarif plein : 7€
- tarif réduit : 5€
du 11 au 15 mai (Fête de la Nature)
- gratuité

**Renseignements :
0262 249 227**



MAI

DU 05 AU 17 / à partir de 9.00	VISITE LIBRE "LE PARCOURS DES SAVEURS"	MASCARIN	p.4
DU 05 AU 17 / 11.00	VISITE GUIDÉE COLLECTION RÉUNION	MASCARIN	p.4
DU 05 AU 17 / 14.00	VISITE GUIDÉE "LES SAVEURS DU VERGER"	MASCARIN	p.4
DU 05 AU 17 / à partir de 9.00	EXPO "LO GRIN I KOZ"	DOMINIQUE LAPORTE	p.5
DU 07 AU 10 / 10.00	LES ATELIERS DE CHRISTEL - Zenfans	CHRISTEL GIRAULT	p.11
DU 07 AU 11 / 9.00	STAGE DE CIRQUE ET THÉÂTRE D'OMBRE	UTOPIK BAZAR	p.12
VEN. 11 / 18.00	CONFÉRENCE "LES BRÈDES, CE PEUPLE DISCRET"	DOMINIQUE VIRASSAMY	p.6
DU 11 AU 12 / 9.00	LES ATELIERS DE CHRISTEL - Letiboutchou	CHRISTEL GIRAULT	p.11
DU 11 AU 13 / 10.00	VISITE ANIMÉE DE LA COLLECTION RÉUNION	MASCARIN	p.10
DU 11 AU 12 / à partir de 15.00	LES MYSTÈRES DES CIMES	LES ARBORISTES	p.8
DU 12 AU 13 / à partir de 9.00	LES SAVEURS MAGNIFIÉES	FAMILLE ANTOU	p.9
DIM. 13 / 18.00	CONFÉRENCE "LES BRÈDES, CE PEUPLE DISCRET"	DOMINIQUE VIRASSAMY	p.6
DU 14 AU 15 / 9.00	STAGE DE DECOUVERTE ET D'INITIATION AUX ARTS DU CIRQUE	UTOPIK BAZAR	p.12
DU 14 AU 15 / 13.30	STAGE DE PERFECTIONNEMENT AUX ARTS DU CIRQUE	UTOPIK BAZAR	p.12
DU 14 AU 16 / 10.00	LES ATELIERS DE CHRISTEL - Zenfans	CHRISTEL GIRAULT	p.11
MAR. 15 / 10.00	VISITE ANIMÉE DE LA COLLECTION RÉUNION	MASCARIN	p.10

Visites guidées Mascarin

Toute la journée en visite libre "Le parcours des saveurs"

Suivez la piste des saveurs botaniques : 6 plantes et 6 saveurs différentes à retrouver (ou à faire trouver aux enfants) en fil rouge, tout au long de votre déambulation dans les différentes collections végétales du jardin.

DATES ET HORAIRES

du 05 au 17 mai 2018, toute la journée de 9h à 17h

TOUT PUBLIC

TARIF

Visite libre sans supplément de prix et sans réservation (s'acquitter du tarif d'entrée au Jardin)

Visite guidée Réunion

11h (sauf le samedi - durée 45 mn)

Cette collection représente ce que devait être la forêt semi-sèche des bas de l'Ouest, aujourd'hui disparue. Sa mise en scène permet d'imaginer ce que pouvait être la végétation des bas de l'ouest avant l'arrivée des premiers habitants, il y a moins de 400 ans.

Plus de 50 espèces indigènes et endémiques sont présentées selon une topographie représentant 800 m de dénivelé. Aujourd'hui, la plupart de ces espèces sont rares et menacées de disparition, d'où la nécessité d'apprendre à les connaître pour mieux les protéger.

Visite guidée "Les saveurs du verger" 14h (durée : 45 mn)

Laissez-vous guider par les saveurs du jardin ! Dans le cadre de sa saison culturelle "Jardin des sens", Mascarin ouvre les portes de son verger créole et propose une découverte du patrimoine fruitier de l'île de La Réunion. Quels sont ces fruits, d'où viennent-ils, comment-ont-ils été introduit, comment les consomme-t-on ?

Nous vous réservons la découverte des fruits lontan, comme le mambolo, fruit d'un bois d'ébène à la peau de velours également appelé caca de chat... Bon appétit !

DATES

Visites guidées du 05 au 17 mai 2018

TOUT PUBLIC

TARIF

Visites guidées sans supplément de prix et sans réservation (s'acquitter du tarif d'entrée au Jardin)

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS DE GROUPE

karine.orange@cg974.fr



Expositions

Lo grin i koz de Dominique LAPORTE

L'univers des graines est une source quasi inépuisable d'étonnement, de questionnement, de perceptions sensorielles.

Lo grin i koz :

- de voyage et de sociétés,
- de souvenirs d'enfance,
- de la place de la biodiversité dans la vie de l'Homme.

Plus d'une centaine d'espèces différentes de plantes présentées sous forme de fruits et graines vous attendent, identifiées sous leur nom vernaculaire ou petit nom créole. Certaines de ces graines font partie de notre quotidien (maïs, riz, sésame...), d'autres évoquent des croyances (grains de Job ...) , d'autres comme celle de l'arbre à dauphin ou les « oreilles cafre » étonnent par leur forme.

Cette exposition est le fruit d'un travail de collecte passionné et de recherche d'informations mené sur plusieurs années par Madame Dominique LAPORTE et Monsieur Joël BARIS, qui ont eu à cœur de valoriser ce travail personnel en le mettant à disposition de Mascarin.

Un cahier vous invite vous aussi à nous partager vos souvenirs liés aux graines et à continuer ainsi à faire "kozer lo grin" !

DATES ET HORAIRES

du 05 au 17 mai 2018

du mardi au dimanche de 9h à 17h

TOUT PUBLIC

TARIF

Expositions sans supplément de prix et sans réservation
(s'acquitter du tarif d'entrée au Jardin)

RENSEIGNEMENTS : monique.paternoster@cg974.fr



Les rencontres
de Mascarin

"IN TI ZAFÈR À DIRE À OU, ET, ..."

Les Brèdes, ce peuple discret

avec

DOMINIQUE VIRASSAMY-MACÉ

La conférence du "Peuple des brèdes" s'appuie sur les brèdes pour parler des réunionnais et les fait s'interroger sur leur condition, leur histoire, leur place dans cette civilisation de l'ouest de l'océan Indien. Les Réunionnais sont marqués par une histoire singulière... celle du monde, celle des brèdes, en tant que dénominateur commun. Les brèdes sont l'incarnation même de notre société, celle du Peuple Des Brèdes®.

Conférence animée par :

Dominique VIRASSAMY-MACÉ, chargé de la mission tourisme au sein de Mascarin Jardin Botanique de La Réunion

DATES ET HORAIRE

Vendredi 11 et dimanche 13 mai à 18h

entrée sur le site à partir de 17h45

Salle de Cordemoy à Mascarin

TOUT PUBLIC

TARIF : gratuit sur réservation

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :

dominique.virassamy-mace@cg974.fr



Animations

"FÊTE DE LA NATURE"

Voir l'invisible

Les mystères des cimes

Bivouac et découverte dans les arbres
avec LES ARBORISTES

Les saveurs magnifiées
avec la famille ANTOU

*Visite animée de la
collection Réunion*
avec MASCARIN



Les mystères des cimes

Bivouac et découverte dans les arbres

Grimper aux arbres puis se prélasser et passer la nuit dans un hamac entre 7 à 12 m au dessus du sol, c'est la nouvelle activité proposé par Mascarin Jardin Botanique de La Réunion.

Entouré par les bruits des branches, en immersion dans les odeurs des différentes essences, en profitant du paysage à partir de 15h jusqu'au petit matin.

Un repas traditionnel sera partagé dans une ambiance musicale créole pour apprécier épices et autres odeurs d'un bon cary. L'ambiance musicale créera des liens conviviaux, des histoires seront racontées (soirée du 12/05 seulement) en tant que reflets de l'imaginaire ancré dans la culture réunionnaise.

Tous vos sens seront donc sollicités pour le bonheur de tous les participants.

DATES ET HORAIRES

Vendredi 11 mai

- 15h Initiation au grimper dans les arbres et bivouac en hauteur dans un hamac
- 19h Repas traditionnel offert dans une ambiance musicale créole
- 20h Concert convivial Paul and Co (ouvert au public et sans réservation)
- 7h30 Réveil et goûter matinal

Samedi 12 mai

- 15h Initiation au grimper dans les arbres et bivouac en hauteur dans un hamac
- 19h Repas traditionnel offert dans une ambiance musicale créole
- 20h Chanson créole et histoire longtemps (ouvert au public et sans réservation)
- 7h30 Réveil et goûter matinal

TARIF : gratuit sur réservation (8 pers. max pour le bivouac)

PUBLIC : à partir de 6 ans

PRÉVOIR :

Sac de couchage, couverture, lampe frontale et trousse de toilette pour une toilette matinale sommaire.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS :
dominique.virassamy-mace@cg974.fr

En cas de mauvaises conditions climatiques ou autres, le bivouac sera reporté.



Les saveurs magnifiées

Camion de M^{me} ANTOU "GOUTANOU"

Il s'agira de déguster des mets préparés par Madame ANTOU et ses filles avec le camion de Madame Antou « Goutanou ». Madame Antou et ses filles assureront leur animation culinaire pendant deux jours à Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion. Les saveurs, toujours invisibles, mais qui savent se révéler en fermant les yeux.

DATES ET HORAIRES

Samedi 12 et Dimanche 13 mai

9h à 12h puis 14h à 16h

PUBLIC

Tout public

TARIF : gratuit sans réservation

RENSEIGNEMENTS

dominique.virassamy-mace@cg974.fr



Visite animée de la collection Réunion

avec MASCARIN

Équipés de loupes tout terrain, nous vous invitons sur un parcours inédit à la découverte de particularités botaniques invisibles.

Saviez-vous par exemple que la feuille de bois de senteur blanc (*Ruizia cordata*, endémique de La Réunion) est couverte d'un minuscule duvet qui lui permet de réfléchir la lumière et de se protéger du soleil intense de la savane des bas de l'ouest ?

Une adaptation spectaculaire à découvrir au grossissement x3 !

DATES ET HORAIRE

Les 11, 12, 13 et 15 mai
10h

PUBLIC

Tout public

TARIF : gratuit sans réservation (max 15 pers.)

RENSEIGNEMENTS

dominique.virassamy-mace@cg974.fr

Ateliers
enfants et ados

Les Ateliers de Christel
avec CHRISTEL GIRAULT

Stages de cirque
avec UTOPIK BAZAR

LES ZENFANS

enfants de 6 à 13 ans

> nbr de places limité à 10 enfants

> de 10h à 16h

Stage 1 : **du 07 au 10 mai**

4 jours = 150€

Stage 2 : **du 14 au 16 mai**

3 jours = 120€

LETIBOUDCHOU

enfants de 2 ans et demi à 6 ans

> nbr de places limité à 13 enfants

> de 9h à 14h

Stage : **11 et 12 mai**

2 jours = 85€

L'accueil des Zenfants se fera entre 9h55 et 10h05 et des Letibouschou entre 8h55 et 9h05 au portail principal (entrée publique).

Min : 5 pers. - S'il n'y a pas au minimum 5 personnes inscrites, Christel se réserve le droit d'annuler le stage.

INSCRIPTION

Christel GIRAULT

christelboitemail974@orange.fr

0693 920 699

Repas : apporter son pique-nique obligatoire le lundi. A partir du mardi : son pique-nique, ou commande au restaurant Le Vieux Pressoir.



LA VUE

VOIR ET ÊTRE VU, L'ÊTRE ET LE PARAÎTRE

Quel regard portons-nous sur l'apparence ordinaire ou sophistiquée de quelqu'un et quelles émotions ressentons-nous ?

Objectifs des ateliers

Réaliser des parures végétales, des bijoux, des coiffes faits de végétaux.
Promenades au jardin, inventaires des matériaux naturels disponibles et possibles.

Explorer la flore, lui emprunter des formes, des couleurs, des textures...
Projeter sa vision esthétique des composantes de son environnement végétal et transposer des éléments vivants et éphémères en créations plastiques.

avec **CHRISTEL GIRAULT**

Christel GIRAULT, plasticienne diplômée de l'École des Beaux Arts de Troyes, s'est installée à La Réunion depuis 2004.

Vitrailiste de métier, elle intervient auprès de l'UNESCO pendant 10 ans et initie de nombreuses générations à l'art plastique dans un souci d'écocitoyenneté.



avec UTOPIK BAZAR

Les stages-vacances ont pour but de faire découvrir les arts du cirque aux enfants et de les initier aux bases de plusieurs disciplines, telles que :

- La Jonglerie : balles, massues, diabolos, bâtons du diable, anneaux, bolas/poï, staff, assiettes chinoises, ...
- L'Équilibre sur objets : fil, boule, tonneau, monocycle, échasses, rolabola, slacke-line, acrobatiques 2 et 4 roues, ...
- Les Disciplines acrobatiques : acrobaties au sol (fixes et dynamiques), portés acrobatiques, pyramides humaines.
- L'Expression théâtrale et clownesque : jeux d'expression, improvisations clownesques et expérience scénique.

RYTHME

Chaque jour, nous leur proposons des ateliers différents, rythmés selon l'aspect sportif ou non des disciplines (alternant par exemple acrobatie et jonglage/ portés et clown, ...).

Ils auront également des temps d'entraînement libres, une pause goûter/récré à 10h15, un temps calme après les repas du midi, permettant aux enfants de se rencontrer mieux, de jouer et d'échanger librement (espace repos/ dessins, lecture, jeux de société/cartes, jeux en bois, ...).

Reprise des activités l'après-midi entre 13h30 et 14h00 (à l'écoute de leur état de fatigue ou de leur motivation).

PÉDAGOGIE

Notre approche pédagogique est basée sur le respect et sur l'écoute de chaque enfant, le considérant comme un être unique ayant des besoins uniques.

A travers un regard bienveillant, nous tentons de partager avec eux une relation de confiance et de respect mutuel.

> Sur le plan physique, les arts du cirque permettent de développer chez eux leur conscience corporelle, leur motricité, l'équilibre de leur corps, leur souplesse, leur dynamisme, leur coordination, et la maîtrise de leur corps dans l'espace.

> Sur le plan pédagogique, nous les aiderons à avoir plus confiance en eux et en l'autre, à se surprendre et à dépasser leurs peurs, à développer un mode de communication respectueux, et à respecter également la place de chacun dans le groupe.

Finalement, nous tentons de partager avec eux notre vision utopiste d'un savoir-vivre ensemble qui nous semble indissociable d'un avenir paisible et d'une humanité grandissante.

3 STAGES PROGRAMMÉS

STAGE DE CIRQUE ET THÉÂTRE D'OMBRE

Préparation d'un spectacle/restitution de fin de stage, présenté aux familles et amis le vendredi à 15h suivi d'un goûter-partage

STAGE PITCHOUN DÉCOUVERTE ET INITIATION AUX ARTS DU CIRQUE

Fin de stage : Atelier ouvert
Nous proposons aux familles de venir participer à un atelier ouvert le dernier jour pendant 45 minutes, afin que vos enfants vous fassent découvrir leurs nouveaux talents.

STAGE DE PERFECTIONNEMENT AUX ARTS DU CIRQUE

Important
Il n'y a pas de niveau requis pour participer à ce stage, nous voyons le perfectionnement comme une démarche et non comme des objectifs techniques à atteindre.

STAGE DE CIRQUE ET THÉÂTRE D'OMBRE

enfants de 7 à 12 ans

> nbr de places limité à 20 enfants

du 07 au 11 mai

**de 9h à 16h. 5 jours = 130€ / - 10% pour les
petits budgets**

STAGE PTICHOUN

enfants de 3 à 6 ans

> nbr de places limité à 20 enfants

14 et 15 mai

**de 9h à 12h. 2 jours = 50€ / - 10% pour les
petits budgets**

STAGE DE PERFECTIONNEMENT

enfants de 8 à 14 ans

> nbr de places limité à 20 enfants

14 et 15 mai

**de 13h30 à 16h30. 2 jours = 30€ / - 10%
pour les petits budgets**

INSCRIPTION

UTOPIK BAZAR

utopikbazar8@gmail.com

0692 321 815

Repas : apporter son pique-nique obligatoire le lundi. A partir du mardi : son pique-nique, ou commande au restaurant Le Vieux Pressoir. Thermos d'eau. Tenue sportive, savates, cheveux longs attachés, éviter les bijoux pendants. Goûters offerts (bio).

Adhésion à l'association UTOPIK BAZAR :
15€/an (de date à date)



Les
incontournables
du Jardin

La flore

p15-16

La boutique

p17

Le restaurant

avec son gâteau invisible

p18



La flore



Magnolia à grandes fleurs

Magnolia grandiflora L.

Famille des Magnoliacées



Actuellement, vous pourriez être intrigués par des fruits qui jonchent le sol à proximité du restaurant du Jardin. En effet ces fruits, ressemblant un peu à un cône de pin (scientifiquement, on dit que le fruit est ovoïde), laissent apparaître d'entre ces écailles des graines d'un rouge vif.

Ce sont les fruits du **Magnolia à grandes fleurs**. Malheureusement, étant donné que l'arbre est en fructification, vous ne pourrez observer ses fleurs (qui après fécondation se sont transformées en fruits ovoïdes).

Cependant, sachez que ses fleurs sont de grande taille, d'où son nom vernaculaire. Elles font jusqu'à 20 à 25 cm de diamètre lors de l'épanouissement et ressemblent à de grosses tulipes d'un blanc pur, virant au blanc crème, au parfum suave et délicat qui se répand généreusement aux alentours. Ironie du sort, éphémères, chaque fleur persiste une seule journée sur l'arbre.

Comme vous l'aurez compris le *Magnolia grandiflora* s'observe dans le parterre fleuri jouxtant le restaurant.



Nénuphar Red Flare

Nymphaea Red Flare (Randig - 1938)

Famille des Nymphaecées

Dans la partie haute du bassin, à l'arrière de la Villa du Jardin, vous serez attiré par une couleur d'une rose fuchsia éclatant.

Il s'agit de *Nymphaea Red Flare*, un hybride créé en 1938 par Randig.

Les Nymphéas tropicaux ont des fleurs et un feuillage beaucoup plus spectaculaires que les Nymphéas rustiques. Les fleurs atteignent souvent des tailles importantes, elles sont portées haut au dessus de la surface de l'eau et ont un puissant parfum.

Ils se classent en deux catégories : ceux à floraison diurne et ceux à floraison nocturne.

Le nénuphar Red Flare est un nénuphar à floraison nocturne, il s'ouvre en fin d'après midi et se referme en milieu de matinée. Ses pétales sont arrondis d'un rose fuschia soutenu, ses fleurs sont portées 30 cm au dessus de l'eau et son feuillage est acajou foncé.

La boutique



SHAMPOING SOLIDE

Carré de shampooing - 55g

10 €

Pratique dans un sac de voyage ou quand vous partez en week-end vous ressourcer dans les plus beaux endroits de l'île, ce shampooing s'utilise en le frottant doucement sur vos cheveux mouillés, en massant votre chevelure puis en la rinçant.

Notre savon aurait eu toute sa place dans la scène du shampooing de Robert Redford à Meryl Streep (*Out of Africa*).

Ingrédients : beurre de karité, huile de ricin, huile essentielle ylang-ylang, Curcuma, poudre de guimauve.



TISANES PÉI

Lot de 5 dosettes

8 €

Un matin difficile, pensez à la tisane artisanale "Matin exotique".

Après une journée de travail arrossante, une tisane "Rêve créole" et vous dormirez comme un bébé.

Dans ces dosette vous trouverez que des plantes de notre île : ambaville, change-écroce, citronnelle, fleur jaune, géranium rosat, joli-coeur, lingue, lingue café, notie, ti-cannelle, vanille bourbon.

1 dosette = 1l de tisane



INFUSEUR

LES SENS DE BOURBON

Infuseur avec un sachet de thé - 40g

14,30 €

Vous arrivez au bureau avec votre thé tout chaud dans un magnifique infuseur design, la classe !

Les Sens de Bourbon vous propose plusieurs variétés de thé noir, à vous de choisir votre parfum préféré !



Le restaurant

Le Vieux Pressoir



LE GÂTEAU INVISIBLE

Composé majoritairement de fines lamelles de fruits et d'une pâte ressemblant à celle du clafoutis, le gâteau invisible n'est pas un nouveau concept qui consisterait à manger de l'air mais bien une tendance culinaire.

Caché derrière de fines lamelles de fruits, le gâteau invisible a tout bon ! Question esthétique, déjà, avec ses fines tranches de fruits bien empilées, il en jette. Au niveau du goût, ensuite, malgré son invisibilité, cette pâtisserie reste un dessert très gourmand. Côté diététique, enfin, il réconcilie les adeptes de la healthy food avec les plaisirs sucrés. Eh oui, le gâteau invisible est un dessert light, véritable gâteau minceur, riche en fruits et pauvre en pâte (donc en sucres et en mauvaises graisses).

Pourquoi ce nom de gâteau invisible ? Les fruits y sont si bien disposés et si présents qu'on ne voit plus la pâte ! Le plus connu est à la pomme mais, vous allez le voir, on peut le décliner avec la plupart des fruits et mêmes des légumes pour une version de gâteau invisible salé !

A découvrir sur place !

Réservation :
Le restaurant, "Le Vieux Pressoir"
t. 0262 45 92 59
Facebook : Le vieux pressoir
le-vieux-pressoir974@orange.fr

MASCARIN

JARDIN BOTANIQUE DE LA RÉUNION

CONSEIL DÉPARTEMENTAL
Direction de l'Agriculture, de l'Eau et de l'Environnement

Mascarin, Jardin Botanique de La Réunion
2, rue du Père Georges
97436 SAINT-LEU

Tél.: 0262 24 92 27

PILOTAGE DU PROJET ET CONCEPTION GRAPHIQUE
SONIA FRANCOISE

COORDINATION PÉDAGOGIQUE
Jérémy BEAUREPAIRE

COMMISSAIRE D'EXPOSITION
Monique PATERNOSTER

VISITES GUIDÉES
Daniel REVEL
Karine ORANGE

ANIMATIONS
Les arboristes
La famille ANTOU

INTERVENANTS ARTISTIQUES
Christel GIRAULT
UTOPIK BAZAR

FLORE DU JARDIN
Jérémy BEAUREPAIRE
Sonia FRANCOISE

LA BOUTIQUE
Christelle ROSALIE
(choix des produits)

Sonia FRANCOISE
(texte et photos)

LE RESTAURANT
Le Vieux Pressoir

CRÉDITS PHOTOS
Bruno BAMBA
Monique PATERNOSTER
Sonia FRANCOISE