islander

AIR MAURITIUS IN-FLIGHT MAGAZINE | **Nº 114** FEBRUARY - MARCH 2025



AIR MAURITIUS
airmauritius.com


AIR MAURITIUS
Fantastic
Mauritius
airmauritius.com



Dear passengers,

Welcome on board this Air Mauritius flight.

In Mauritius, the months of February and March are warm and invite for a cool-off in the clear water of our lagoons. It is also the perfect time to head to the centre of the island and embark on beautiful nature walks to discover the tropical vegetation and endemic bird species.

This period also coincides with a number of celebrations where the cultural diversity of the population is fully expressed. After the Chinese New Year celebrated at the end of January, the month of February begins with the commemoration of the abolition of slavery that marked the country's history. Later that month, the spectacular pilgrimages of Thaipoosam Cavadee, or the one of Maha Shivaratri which leads thousands of pilgrims to the sacred lake of Ganga Talao, make the headlines.

And it is with pride that the Mauritian population celebrates its independence and Republic Day on 12 March. The quadricolour flag adorns the buildings and edifices of Port-Louis, the capital city, while the national colours are displayed in the gardens and in everyday local life.

For now, we invite you to browse Islander, your inflight magazine. This issue highlights the creativity that Mauritians can demonstrate at various levels: from art workshops to cooking, or recycling clothes and other item, giving them a second life. Discover the highly interesting projects around the future Heritage Zone in Port-Louis, delight in our recipes about smoked marlin, and for those who have the opportunity to fly to Rodrigues, follow the guide on a journey through the wild nature of this endearing island.

We wish you a pleasant read and a very good flight with us.

Chers passagers,

Bienvenue à bord de ce vol d'Air Mauritius.

Le climat encore chaud de cette période de février et mars à Maurice, invite à se rafraîchir dans l'eau transparente de nos lagons. C'est aussi le temps idéal pour gagner le centre de l'île et se lancer dans de belles marches en pleine nature afin de découvrir la végétation tropicale et les espèces d'oiseaux endémiques de l'île Maurice.

C'est aussi une période de nombreuses célébrations où le métissage culturel de la population prend tout son sens. Après le Nouvel An chinois fêté à la fin de janvier, le mois de février débute avec les célébrations autour de l'abolition de l'esclavage qui a marqué l'histoire du pays. Un peu plus tard, les pèlerinages spectaculaires de Thaipoosam Cavadee, ou encore celui de Maha Shivaratri qui mène des milliers de pèlerins vers le lac sacré de Ganga Talao, sont au cœur de l'actualité.

Et c'est avec fierté que la population mauricienne célèbre le 12 mars son indépendance et la Journée de la République. Le quadricolore pare les bâtiments et édifices de Port-Louis, ville capitale, et les couleurs nationales se déploient dans les jardins et dans le quotidien local.

Pour l'heure nous vous invitons à feuilleter Islander, votre magazine de bord. Ce numéro met l'accent sur la créativité dont peuvent faire preuve les mauriciens à divers niveaux : des ateliers d'art, à la cuisine en passant par le recyclage des vêtements et autres objets pour leur donner une deuxième vie. Découvrez aussi les beaux projets autours de la future Zone du Patrimoine à Port-Louis, délectez-vous de nos recettes autour du marlin fumé, et pour ceux qui auront l'occasion de se rendre à Rodrigues, suivez le guide sur un parcours à travers la nature sauvage de cette île si attachante.

Nous vous souhaitons bonne lecture et un très bon vol en notre compagnie.

islander

AIR MAURITIUS IN-FLIGHT MAGAZINE
ISLANDER 114 • FEBRUARY - MARCH 2025

Air Mauritius

Editorial and Publishing Manager
Yamini Pillay Purmanund
Tel +230 207 7236 | ypillay@airmauritius.com

Administrative & Advertising Coordinator / Sales
Sashita Seetul
Tel +230 207 7068 | sseetul@airmauritius.com

Advertising Sales
Vanessa Etwaro
Tel: +230 207 7325 | Mobile: +230 5258 7453
vetwaro@airmauritius.com

Editorial coordination

Ad Lib Ltd

Writers

Adeline Forget, Nadine Hitillambeau-Mirthil, Caroline Assy-Sohun, Florence Guillemain, Kate Camille

Photos

Yann Erasmus, Blue Ramdial, Florence Maingard, Sejas Mistry

Design

Ad Lib Ltd

Published by

Air Mauritius Ltd
Air Mauritius Centre
President John Kennedy Street, Port Louis - Mauritius
Tel +230 207 7070

Disclaimer

Unless expressly stated, the articles published are the personal views of the contributors. Air Mauritius does not guarantee and is in no way responsible for the accuracy of any contents – written, visual or otherwise made by contributors or advertisers.

All editorial, business and production correspondence should be addressed to Islander, 3rd Floor, Air Mauritius Ltd, Air Mauritius Centre, President John Kennedy Street, Port Louis, Mauritius. The editor reserves the right to amend and to alter copy and visual material as deemed necessary. Copyright by Air Mauritius.

All rights reserved. The opinions expressed in Islander are not necessarily those of Air Mauritius or the publishers. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical photocopy or otherwise used for any purpose, without the prior written permission of Air Mauritius.

Information contained in the publication has been prepared in good faith, on the basis of information available at the time of printing without any independent verification. While reasonable care has been taken to ensure that the information contained therein is up to date and correct, Air Mauritius Ltd makes no representation or warranties of any kind either express or implied as to its accuracy, reliability or completeness.

Air Mauritius Ltd will not be liable for any loss, damage, cost or expense incurred or arising by reason of any person using or relying on information in this publication.

airmauritius.com

AIR MAURITIUS







01 **Message of the CEO**

Customer info 04

06 **Kaleidoscope**
Culinary Creativity
On créé en cuisine…

Focus 12
A Circuit Traced in the Heart of Heritage
Circuit tracé au cœur d'un patrimoine

18 **Rodrigues**
On Rodrigues tracks
A Rodrigues, sur les chemins…

Shopping 23
Mauritian identity and design
Identité mauricienne et design

24 **Backstage / *En Coulisses***
Nalini: Questioning time
Nalini questionne le temps

Servings / *A Table* 28
Bringing smoked marlin to the table
Faites entrer le marlin fumé

32 **Initiative**
Breathing new life into our belongings
Redonnons vie à nos objets

Inspiration 36
Convergence of cultures and hearts
Convergence des cultures et des cœurs

39 **Books / *Livres***

Gift bazaar / *Bazar à cadeaux* 40

41 **Fleet**

Life on board 42

44 **International route map**

Airport information 46

48 **Map of Mauritius**

Air Mauritius sponsors
Porsche Golf Cup Mauritius - 2024

Air Mauritius parraine la Porsche Golf Cup Mauritius - 2024

Air Mauritius was a main sponsor of the Porsche Golf Cup Mauritius held at Avalon Golf Estate in Bois Chéri. This 5th edition of the tournament was marked by adrenaline-charged swings, boundless energy and unforgettable moments of sportsmanship. Warren Li Shing Tit, the winner, was offered two return Business Class tickets to Paris by Air Mauritius, to attend the "Precision" and "Performance" driving courses at the Porsche Experience Centre, in Le Mans.

The top four of the competition are qualified to take part in the Porsche regional tournament to be held in Dubai. A further qualification at this tournament would allow them to take part in the Porsche Golf Cup World Final in Mallorca.

Air Mauritius était un des principaux sponsors de la Porsche Golf Cup Mauritius tenue au Avalon Golf Estate à Bois Chéri. Cette 5e édition du tournoi, a été marquée par des swings chargés d'adrénaline, une énergie débordante et une ambiance de sportivité conviviale. Grand gagnant de cette compétition, Warren Li Shing Tit remporte deux billets d'avion aller-retour en classe Affaires pour Paris, offerts par Air Mauritius. Son voyage le conduira au Porsche Experience Centre, le Mans, pour participer aux stages de conduite « Précision » et « Performance ».

Les quatre premiers de cette compétition se sont qualifiés pour le tournoi régional de Porsche qui se tiendra à Dubai. Une qualification à ce tournoi leur permettra de prendre part cette fois au Porsche Golf Cup World Final à Majorque.











POLYTECHNICS MAURITIUS

Training new engineers and technicians

Air Mauritius recently announced its partnership with Polytechnics Mauritius Ltd (PML) as part of its commitment to shaping the future of the national airline. PML will begin training a new team of engineers and technicians in 2025, ensuring they have the needed expertise in Air Mauritius Technical Services Department.

This programme is key to maintaining safe and efficient air travel while building a skilled workforce that will drive innovation and excellence.

Formation de nouveaux ingénieurs et techniciens

Air Mauritius a récemment annoncé la signature d'un partenariat avec Polytechnics Mauritius Ltd avec (PML). Cet accord se situe dans le cadre de la stratégie de la compagnie aérienne nationale visant à façonner positivement l'avenir. PML commencera à former une nouvelle équipe d'ingénieurs et de techniciens en 2025, afin qu'ils disposent de l'expertise nécessaire au sein du département des services techniques d'Air Mauritius

Ce programme est essentiel pour maintenir les critères de sûreté et d'efficacité des voyages aériens, tout en développant une main-d'œuvre qualifiée, porteuse d'innovation et d'excellence.

Culinary Creativity

On créé en cuisine...

Text: Adeline Forget

Fish, seasonal vegetables, coconut heart, sweet spices, lime: the range of tropical ingredients is a source of inspiration for the chefs in our hotels. With their teams, they strive with imagination and creativity to revisit classics like beef fillet, traditional fish curry or roasted pineapple, transforming them into innovative dishes that are a true delight for the taste buds.

In this issue of Islander magazine, they present some of their signature dishes, for the pleasure of our gourmet readers. When cooking turns into art...

Poissons, légumes de saison, cœur de coco, épices douces, citron vert, voilà des ingrédients tropicaux qui ont de quoi inspirer les chefs de nos hôtels. Avec leurs équipes, ils rivalisent d'imagination et de créativité pour revisiter des classiques -comme le filet de bœuf, le curry de poisson traditionnel ou l'ananas rôti-, les transformant en plats novateurs qui vont droit aux papilles.

Pour Islander, ils ont réalisé quelques-uns de leurs plats-signature en guise de clin d'œil à nos lecteurs gourmets. Quand la cuisine relève de l'art...

Anahita Golf and Spa Resort

Vibrant and appetising colours for this Mascarene Yellowfin Tuna Carpaccio and its segments of Coconut Heart.

Couleurs vibrantes et appétissantes pour ce Carpaccio de Thon Albacore des Mascareignes et ses segments de Coeur de Coco



Archipel Restaurant, Constance Prince Maurice

Small fish from our lagoons, cooked on one side, served with its apple chutney and curcuma-coconut-tamarind sauce.

Petits poissons de nos lagons, cuits à l'unilatéral, chatini de pomme d'amour, sauce curcuma-coco-tamarin.





Brasserie Chic & Yuzu,
Labourdonnais Waterfront Hotel

Executive Chef Bevan Wilson proposes this beef fillet with black pepper and spiced butter, creamy mash and seasonal vegetables.

L'Executive Chef Bevan Wilson propose son filet de bœuf au poivre noir et au beurre épicé, purée crémeuse et légumes de saison.



Beach Rouge Restaurant,
LUX* Grand Baie

Chef Sooriadeo Mohabeer revisits the Tomato Gazpacho, skilfully adding touches of vinegar, Kampot pepper and pomegranate. The dish is garnished with small sprouts.

Le chef Sooriadeo Mohabeer revisite le Gaspacho de Tomate en y mêlant savamment vinaigre, poivre de Kampot et de la grenade, le tout garni de petites pousses.

Trou aux Biches Beachcomber Golf Resort & Spa

This pineapple roasted with island rum and sweet spices (star anise, cinnamon, vanilla stick) is beautifully served with a crumble, coconut meringue and lime marshmallow.

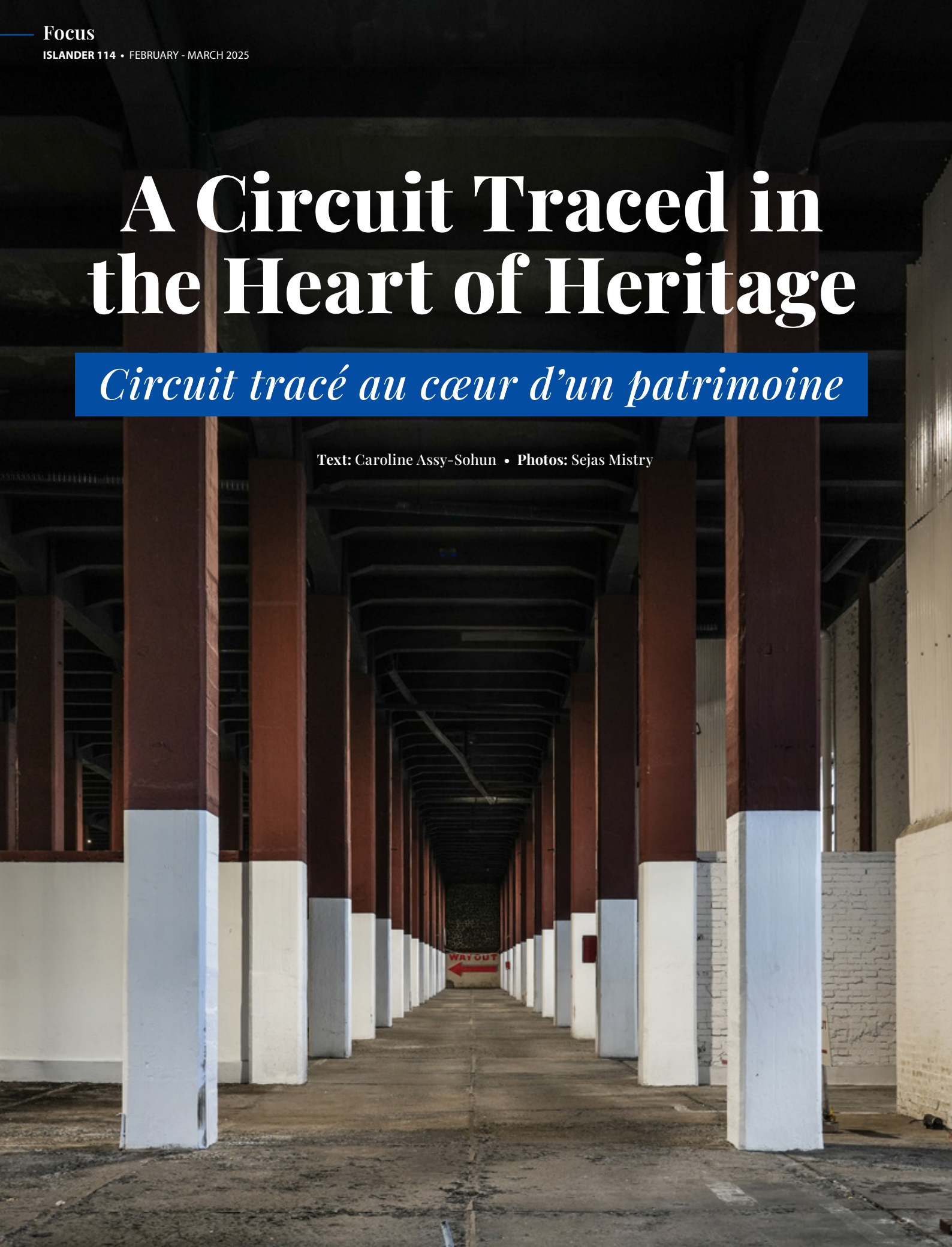
Cet ananas rôti au rhum des îles et épices douces (anis étoilé- cannelle-bâton de vanille) est servi avec un croustillant, de la meringue à la noix de coco et de la guimauve au citron vert.



A Circuit Traced in the Heart of Heritage

Circuit tracé au cœur d'un patrimoine

Text: Caroline Assy-Sohun • **Photos:** Sejas Mistry





At the northern entrance to Port Louis, a site commemorates the arrival of indentured labourers in Mauritius. The impressive complex of stone and lime buildings around this area dates back to the British colonial era. Designated a "Cultural Heritage District", it holds immense potential for cultural and heritage immersion.

Imagine yourself in Port Louis, preferably in the early evening to escape the day's heat. Pedestrian streets and alleys connect several buildings on the site surrounding the Aapravasi Ghat, a UNESCO World Heritage Site. In 1834, these places witnessed the arrival of the first so-called "indentured" workers in Mauritius. Let's embark on this journey, enveloped in a captivating atmosphere, designed to immerse ourselves in a whole chapter of history...

A l'entrée nord de Port-Louis, un site commémore l'arrivée des travailleurs engagés à Maurice. L'ensemble impressionnant de bâtiments de pierres et de chaux autour de cette zone date de l'ère coloniale britannique. Décrétée « Cultural Heritage District », elle recèle un potentiel inouï d'immersion culturelle et patrimoniale.

Imaginez-vous dans Port-Louis, en début de soirée de préférence pour échapper aux fortes températures de la journée. Des rues et ruelles piétonnes connectent plusieurs bâtiments sur le site entourant l'Aapravasi Ghat, classé « patrimoine mondial » par l'UNESCO. En 1834, ces lieux étaient témoins de l'arrivée des premiers travailleurs dits « engagés » à Maurice. Projetons-nous sur ce parcours, enveloppé d'une atmosphère captivante et conçu pour se plonger dans tout un pan d'histoire…





Following this perspective, visualise the main buildings, constructed primarily of stone and lime, which have been rehabilitated according to a thoughtful plan, with the expertise of international heritage professionals. Then, under the revitalised roofs, admire the 19th-century architectural structures, museums, restaurants, cafes, or art galleries. Local artists bring the inhabited places to life with a deep cultural soul. Gradually, you become immersed in this identity that has become the DNA of the place.

This vision of a "Cultural Heritage District" in the Aapravasi Ghat Buffer Zone 1 is that of the Aapravasi Ghat Trust Fund, responsible for the conservation of the site's heritage. For now, the project, still at the conceptual stage, has been presented to the state authorities. The next step would be the development of a Master Plan to outline all the recommendations, ideas, and suggestions already made.

However, the Museum of Indentureship, which is featured on the planned map, is already up and running. It contains documentation on the history of indentureship in Mauritius, as well as remnants of the dry docks that once housed ships for maintenance before they continued their journey. Some objects found during archaeological excavations in 2010 are also on display, situating this important stage in Mauritius' history in time. Towards the end of the visit, a full-size prototype of a cow dung hut gives a glimpse of the dwellings in which indentured workers and their families lived once settled on the island.

A second phase of the Museum will be developed in the annex building, currently being acquired by the Aapravasi Ghat Trust Fund. It currently houses the Cerné Docks and is part of the Cultural Heritage District. Leaving the Docks, a slightly sloping alley leads to a space currently used as a makeshift car park. The project envisions it as a pedestrian walkway that would maximise the potential for cultural immersion.

To the left of the entrance, towards the former military hospital now converted into the Slavery Museum, another heritage building awaits to house the National Art Gallery. A significant investment will be needed to bring this plan to fruition and restore this currently dilapidated building.





Suivant cette perspective, visualisez les bâtiments principaux, montés principalement de pierres et de chaux, qui auront été réhabilités selon un plan réfléchi, avec l'expertise de professionnels internationaux du patrimoine. Détaillez ensuite sous les toitures revigorées, des structures architecturales du 19e siècle, des musées, restaurants, cafés ou galeries d'art. Des artistes sur place font vibrer les lieux habités d'une âme culturelle profonde. Petit à petit, vous vous imprégnez de cette identité devenue l'ADN des lieux.

Cette vision d'un "Cultural Heritage District" dans la Zone Tampon 1 de l'Aapravasi Ghat est celle du Aapravasi Ghat Trust Fund, chargé de la conservation du patrimoine lié au site. Pour l'instant, le projet, encore à la note conceptuelle et a été présenté aux autorités étatiques. La prochaine étape serait la réalisation d'un Master Plan afin de schématiser toutes les recommandations, idées et suggestions déjà énoncées.

Toutefois, le Musée de l'Engagisme qui figure sur le plan prévu, est déjà sur pied. L'on y retrouve de la documentation sur l'histoire de l'Engagisme à Maurice, ainsi que des vestiges des cales sèches qui accueillaient les navires de l'époque pour les travaux de maintenance avant qu'ils ne poursuivent leur traversée. Certains objets retrouvés lors de fouilles archéologiques en 2010, y sont également exposés, situant dans le temps cette étape importante de l'histoire de Maurice. Vers la fin de la visite, un prototype en taille réelle d'une case en bouse de vache, donne un aperçu des habitations dans lesquelles vivaient les travailleurs engagés et leurs familles, une fois installés sur l'île.

Une deuxième phase du Musée sera aménagée dans le bâtiment annexe, actuellement en cours d'acquisition par le Aapravasi Ghat Trust Fund. Il abrite pour l'instant les Cerné Docks et fait partie du Cultural Heritage District. Sortant des Docks, une allée légèrement en pente mène à un espace pour l'instant encore utilisé comme parking de fortune. Le projet le visualise comme une allée piétonne qui permettrait de maximiser le potentiel d'immersion culturelle.

A gauche de l'entrée, vers l'ancien hôpital militaire aujourd'hui converti en Musée de l'Esclavage, un autre vestige du patrimoine attend d'abriter la Galerie d'Art Nationale. Un investissement conséquent sera nécessaire pour faire aboutir ce plan et restaurer ce bâtiment pour l'instant délabré.



The historic buildings included in the Cultural Heritage District

1. Aapravasi Ghat World Heritage Site
2. Beekrumsing Ramlallah Interpretation Centre (Museum of Indentureship)
3. Cerné Docks (under acquisition)
4. North Wing of the former Military Hospital (to house the National Art Gallery)
5. The former Military Hospital (Intercontinental Slavery Museum)
6. The Parcel Office
7. The Granary
8. The Post Office Museum
9. The Windmill Museum and Customs Office
10. The Ball Park

Les bâtiments historiques compris dans le Cultural Heritage District

1. *Site du Patrimoine mondial de l'Aapravasi Ghat*
2. *Beekrumsing Ramlallah Interpretation Centre (Musée de l'Engagisme)*
3. *Cerné Docks (en cours d'acquisition)*
4. *Aile Nord de l'ancien Hôpital Militaire (abritera la Galerie d'Art Nationale)*
5. *L'ancien Hôpital Militaire (Musée Intercontinental de l'Esclavage)*
6. *Le Bureau des Colis*
7. *Le Grenier*
8. *Le Musée de la Poste*
9. *Le Musée du Moulin à Vent et Bureau de la Douane*
10. *Le Parc à Boulets*





An exhibition to imagine this Cultural Heritage District

At the beginning of 2025, the Aapravasi Ghat Trust Fund, in collaboration with the National Art Gallery, is planning an exhibition entitled "Destination Port-Louis: Imagining the Future of Heritage District". The idea is to allow artists to display their vision of what this cultural and heritage site could look like, using the historic buildings in the area as a starting point. The initiative aims to highlight the diversity of Mauritian culture and everything that makes up the visual and iconic identity of Port Louis: its cosmopolitan, vibrant and colourful dimension.

Une exposition pour visualiser ce Cultural Heritage District

En ce début d'année 2025, le Aapravasi Ghat Trust Fund, a prévu, en collaboration avec la Galerie d'Art Nationale, une exposition intitulée « Destination Port-Louis : Imagining the Future of Heritage District ». L'idée étant de permettre aux artistes d'afficher leur vision de ce à quoi pourrait ressembler ce site culturel et patrimonial, en prenant pour appui les bâtiments historiques de la zone. L'initiative vise à faire ressortir toute la diversité culturelle mauricienne et tout ce qui construit l'identité visuelle et emblématique de Port-Louis : sa dimension cosmopolite, vibrante et colorée.

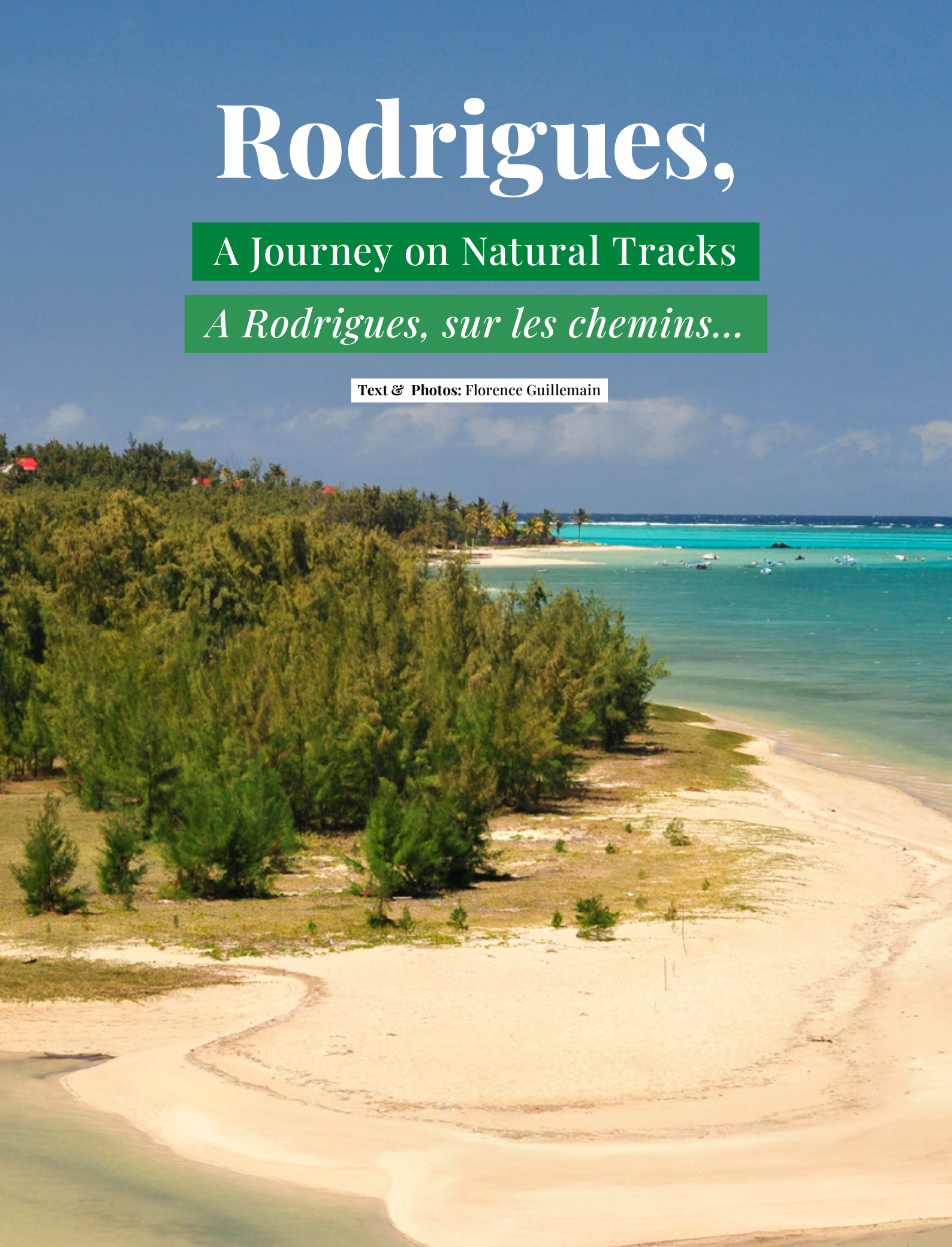


Rodrigues,

A Journey on Natural Tracks

A Rodrigues, sur les chemins...

Text & Photos: Florence Guillemain



The charming little island of Rodrigues is a beloved nature destination. Some may say it's quick to explore! Despite its modest size of 18 kilometers by 8, Rodrigues boasts 75 kilometers of coastline, perfect for a leisurely road trip. This is a fantastic way to get away from screens and reconnect with nature.

Petite île attachante, Rodrigues se révèle comme une destination nature favorite. Certains diront qu'on en a vite fait le tour ! Malgré ses 18 kilomètres sur 8, Rodrigues offre 75 kilomètres de contours et de balade. Ce road trip est une belle aventure à tenter, loin des écrans, pour de se reconnecter à la nature.



To capture all the magic and essence of the island, walking and electric biking are undeniably the best combination. Let's start with the hiking trail that runs along the coast from Mourouk to Pointe Coton for about ten kilometers. This trail offers breathtaking views of Rodrigues' most stunning landscapes. The paths marked with colored lines cross deserted beaches and coves with crystal-clear waters. This is coastal nature at its most beautiful and wild.

Beginning in Mourouk, the hike traverses filao forests in Graviers, leading to the renowned coves of Trou d'Argent, Anse Bouteille, and Anse Philibert. The turquoise waters, lapping against the limestone cliffs, invite you to take a refreshing swim.

Pour capter toute la magie et l'essence de l'île, la marche et le vélo électrique sont indéniablement la meilleure combinaison. Commençons par le circuit pédestre qui longe le littoral de Mourouk à Pointe Coton sur une dizaine de kilomètres. Cette randonnée dévoile les plus beaux paysages rodriguais. Les sentiers balisés par des traits de couleurs traversent des plages désertes et des criques aux eaux cristallines. C'est la nature côtière dans ce qu'elle a de plus beau et de sauvage.

En démarrant de Mourouk, la randonnée traverse des forêts de filaos à Graviers, menant aux célèbres criques de Trou d'Argent, Anse Bouteille, Anse Philibert. Le ressac de l'eau turquoise invite à la baignade dans ces lieux cernés par des falaises de calcaire.

Continue to St François beach, a wide expanse of fine sand fringed by filaos. Next, visit Fumier beach, smaller and more intimate, where a few boats gently bobb on the waves. Finally, reach Pointe Coton's public beach, adjacent to the recently renovated hotel of the same name.

Along the way, you'll encounter herds of sheep and goats on the cliffs, and cows grazing peacefully in St François. Immerse yourself in the pristine waters, and take time to admire the breathtaking scenery. For the journey between Pointe Coton and Baladirou (eight kilometres), consider hiring a guide. At low tide, you can even cross the rocky coastline.

A different landscape awaits at Rivière Banane, reminiscent of Thailand with its towering rock formations. From Baladirou, the coastal road leads to Port-Mathurin, passing through Grand Baie and Anse aux Anglais. A ten-kilometer walk along the mangroves from Port-Mathurin takes you to Baie du Nord, passing through charming fishing villages.











On continue ensuite jusqu'à la plage de St François étalant sa large bande de sable fin bordée de filaos. Direction la plage de Fumier, plus petite et intime, où dansent quelques barquettes sur les vagues. Enfin, on atteint la plage publique de Pointe Coton qui jouxte l'hôtel du même nom, récemment rénové.

En chemin, vous croiserez des troupeaux de moutons ou de cabris accrochés aux falaises, des vaches à St François qui broutent paisiblement. Plongez dans les eaux turquoise de ces plages intactes, faites des pauses pour contempler la beauté des lieux. Prendre un guide est une bonne option pour poursuivre son chemin entre Pointe coton et Baladirou sur huit kilomètres. La marée basse permet de passer sur les rochers.

Un autre paysage vous attend, avec un passage à Rivière Banane, dans un décor semblable à la Thaïlande avec son pain de roche géant. De Baladirou, le tour de l'île continue jusqu'à Port-Mathurin le long de la route, en passant par Grand Baie et Anse aux anglais. Puis de Port-Mathurin, 10 kilomètres de marche le long des mangroves vous mèneront à Baie du Nord à travers une succession de petits villages de pêcheurs imprégnés d'une indéniable douceur de vivre.

Contacts

- **Electric bikes / *Velo électrique* :**
Elecrod Rodrigues, Port-Mathurin | (+230) 5750 49 65

- **Guide:**
Mireille Sagord, Randonnée Rodrigues | (+230) 5492 8537

Rodrigues' central mountainous terrain is best explored by electric bike. Starting from Port-Mathurin, you can effortlessly climb the hairpin bends to Mont Lubin, thanks to electric assistance. From there, head towards Port Sud Est to witness the stunning coastal pass below.

In the village of Songes, you'll see ourites (octopuses) drying on posts along the coastal road. Continue on the dirt road to Petite Butte, through a wild, limestone landscape overlooking the sea, leading to Anse Quitor. After passing near the airport, return to the coast via Baie du Nord, to complete the loop.

Rodrigues possède un relief central escarpé. La meilleure alternative est le vélo électrique adapté pour aller partout. Au départ de Port-Mathurin, on grimpe sans peine les montées en épingle pour rejoindre Mont Lubin grâce à l'assistance électrique, puis on bifurque en direction de Port Sud Est pour admirer la passe qui serpente en contrebas. Le spectacle est magique.

Au village de Songes, la route côtière est parsemée de poteaux où sèchent les ourites. On poursuit le chemin de terre de Petite Butte dans un paysage calcaire et sauvage le long de la mer jusqu'à Anse Quitor.On passe tout près de l'aéroport et on repart sur la côte par Baie du Nord. La boucle est bouclée!

Mauritian identity and design

Identité mauricienne et design

Shaping a vibrant creative landscape that celebrates the island's identity. Stating this mission, **My Pop-Up Store**, aims at blending heritage with contemporary design while supporting local entrepreneurs! Over 90 local Mauritian brands are represented through these shops.

*Façonner un paysage créatif vibrant qui célèbre l'identité de l'île Maurice. Telle est la mission que se fixe **My Pop-Up Store**, en fusionnant l'héritage avec le design contemporain, et en soutenant les entrepreneurs locaux ! Plus de 90 marques mauriciennes sont représentées sous cette enseigne.*



1. WITH LOVE FROM RODRIGUES

A collection of baskets, fans and pouches from Rodrigues Island, all handmade from natural materials like vacoa. A limited edition of handcrafted gems!

Une collection de paniers, éventails et vide-poches de l'île Rodrigues, tous faits main à partir de matières naturelles comme le vacoa. Pépites artisanales en édition limitée !

2. PIGMENT IT

Unique and easy-to-use pottery created by Nadine, a specialist in graphic design and 3D animation, who teaches the art of ceramics in her workshop in Blue Bay.

Des poteries uniques et fonctionnelles créées par Nadine, spécialiste du graphisme et de l'animation 3D, qui enseigne l'art de la céramique dans son atelier à Blue Bay.



3. VÉRONIQUE DE GUARDIA

Pieces that are beautifully handcrafted in the workshop by Véronique, using precious stones infused with spiritual energy, and inspired by the cultures of the world.

De belles pièces artisanales fabriquées en atelier par Véronique, à partir de pierres précieuses, infusées d'énergie spirituelle, et inspirées par les cultures du monde.

4. THE KREOL REPUBLIC

A local brand that combines comfort and style, The Kreol Republic, labelled Made in Moris, offers a collection with designs inspired by the local Creole culture. Agile, practical and durable.

Marque locale qui allie confort et style, The Kreol Republic, labellisée Made in Moris, propose une collection aux designs inspirés de la culture créole locale. Agile, pratique et durable.préférés.





Cap Tamarin & Nouvelle Usine Mangalkhan

(+230) 5840 033

- Attitude Hotels - 7 boutiques
- 2 to 3 themed pop-up shops annually
  2 à 3 pop-up stores thématiques annuels

Nalini
Questioning Time

Nalini questionne le temps

Text: Adeline Forget • **Photos:** Blue Ramdial

Four decades of artistic journey experimenting with various techniques and styles, in a constant search for beings and time. Nalini Treebhoobun is one of those who never stop creating.

Quatre décennies de parcours artistique à expérimenter diverses techniques et à varier les styles, à la recherche constante des êtres et du temps. Nalini Treebhoobun est de celles qui ne cessent jamais de créer.

The artist's prestigious journey on the local and international scene has been the subject of a book and an exhibition. A graduate of the Sorbonne in Paris, Nalini also holds a doctorate from the University of New Delhi. Between teaching, attending international events, and creating significant works of art, the artist has never ceased to explore different forms of expression and materials in her paintings.

From Paris to Seychelles, from Amsterdam to Cairo, from New Delhi to South Africa, Nalini has participated in major events: Biennales internationally, the Salon d'Automne, or the Triennale d'Art in New Delhi, among others. In Mauritius, the artist has organised memorable initiatives such as the exhibition "Reconstructing our history through the artist's eye" for the Aapravashi Ghat Trust Fund. She also directed the exhibition "Hanging History," focused on the clothing of Indian immigrant women in 19th-century Mauritius, and created an emblematic work for the Intercontinental Slavery Museum in Port-Louis.

L'itinéraire prestigieux de l'artiste sur la scène locale, comme à l'international, a fait l'objet de la publication d'un livre et d'une exposition. Diplômée de la Sorbonne à Paris, Nalini détient aussi un doctorat de l'Université de New Delhi. Entre enseignement, présence aux événements internationaux et créations artistiques marquantes, l'artiste n'a eu de cesse d'explorer les différentes formes d'expressions et de matières dans ses tableaux.

De Paris aux Seychelles, d'Amsterdam au Caire, de New Delhi à l'Afrique du Sud, Nalini a participé à des événements majeurs : les Biennales à l'international, le Salon d'Automne, ou la Triennale d'Art à New Delhi, entre autres. A Maurice, l'artiste a organisé des initiatives mémorables telles que l'exposition « Reconstruire notre histoire à travers le regard de l'artiste » pour l'Aapravashi Ghat Trust Fund. Elle a également dirigé l'exposition « Hanging History », axée sur les vêtements des femmes immigrantes indiennes à l'île Maurice au 19ème siècle, et a réalisé une œuvre emblématique pour le musée intercontinental de l'esclavage à Port-Louis.



Having become an essential artistic figure on our island, Nalini Treebhoobun takes stock of her journey. Entitled "The Inner Eye," the artist's biography, published in April 2024, is prefaced by a beautiful text from Ananda Devi Nirsimooloo-Anenden about "the infinite ages of the artist." The book also contains articles and reflections on creation.

With the release of the book, a retrospective exhibition took place at the end of last year at the Plaza. Of her creative and artistic journey, Nalini observes: "I recognise myself in every episode of my life. I see myself in perspective through my work, changing my vision, my interest. I have taken a step back from myself. Some people go to the psychologist to take stock; for me, it is through my art that I see how I have evolved."

Throughout her career, Nalini has consistently explored themes such as human connection, friendship, motherhood, and the profound nature of time. She questions the passage of time and its inexorable influence on human existence. Her artistic journey has been marked by a relentless pursuit of innovation. From traditional oil painting to experimental techniques like drawing, handmade paper, textured paper, pastel, and installations, she has embraced a diverse range of artistic expressions.

"I love trying new things. Doing the same thing all the time would have got me bored. Today I work in mixed media, mixing textiles, oil... I think I'll continue like this, but I also want to go back a bit to drawing on handmade paper. There are so many things to explore," says the artist who considers that her work should not always follow trends. Her priority: doing what she feels and what she lives.

Our artist also talks about the enrichment that comes from the teaching she has practiced for over 30 years at the Mahatma Gandhi Institute. "Through contact with young people, you can observe how they transform. I love seeing my students grow, express themselves, and discover their own approach. Techniques are just working tools. I am happy to help reveal the personality of these artists, to make them move, to understand themselves. I am very proud of what they have become..."

Nalini plans to expand her artistic horizons by exhibiting her work internationally. She believes that engaging with the global art scene will inspire new perspectives and ideas. "It's crucial to stay informed about current artistic trends worldwide to effectively express themes that resonate with us. Our art often reflects our personal experiences and the world around us. For me, the exploration of time is a central theme. I'm particularly drawn to Milan Kundera's quote about life being a mere sketch. We are constantly evolving, and our artistic journey is an ongoing process."









Devenue aujourd'hui une figure artistique incontournable de notre île, Nalini Treebhoobun fait le point sur son parcours. Sous le titre « The Inner Eye », la biographie de l'artiste, paru en avril 2024 est préfacée par un très beau texte de Ananda Devi Nirsimooloo-Anenden sur « les âges infinis de l'artiste ». L'ouvrage contient également des articles et des réflexions sur la création.

Avec la sortie du livre, une exposition rétrospective a eu lieu en fin d'année dernière au Plaza. De son parcours créatif et artistique, Nalini constate : « Je me reconnais dans chaque épisode de ma vie. Je me vois en perspective à travers mes travaux, changer de vision, d'intérêt. J'ai pris du recul vis-à-vis de moi-même. Certains vont chez le psy pour faire le point ; moi c'est à travers mon art que je constate comment j'ai évolué. »

Tout au long de son parcours, Nalini touche aux thèmes qui lui sont chers : le rapport avec les gens, l'amitié, la maternité, mais aussi le temps – dimension essentielle de la vie ; un questionnement sur le temps qui passe et contre lequel on ne peut rien. Sur ce parcours, Nalini a été à la constante recherche de nouveauté. Après l'huile très classique de ses débuts, elle est passée au dessin, puis le papier fait main, sans compter des travaux avec du papier très texturé, du pastel, les installations, etc.

« J'adore essayer de nouvelles choses. Faire la même chose tout le temps m'aurait ennuyé. Aujourd'hui je travaille en technique mixte, en mélangeant textile, huile… Je pense que je vais continuer ainsi, mais j'ai envie aussi de revenir un peu au dessin sur du papier fait main. Il y a tant de choses à explorer, » déclare l'artiste qui se considère hors-tendances. Sa priorité : faire ce qu'elle ressent, donc ce qu'elle vit.

Notre artiste parle aussi de l'enrichissement issu de l'enseignement qu'elle a pratiqué pendant plus de 30 ans au Mahatma Gandhi Institute. « A travers le contact avec les jeunes, on voit comment ils se transforment. J'aime voir mes élèves grandir, s'exprimer, partir à la découverte de leur propre démarche. Les techniques ne sont que des outils de travail. Moi, je suis heureuse d'aider à révéler la personnalité de ces artistes, à les faire bouger, à se comprendre eux-mêmes. Je suis très fière de ce qu'ils sont devenus… »

En matière de projets, Nalini envisage d'exposer ailleurs qu'à Maurice. Histoire de garder l'horizon ouvert. « C'est important de voir ce qui se passe artistiquement dans le monde, pour traduire des thématiques qui nous touchent. On s'exprime sur les choses qu'on connaît. Pour moi, le questionnement du temps est au cœur de mon œuvre. J'aime cette citation de Milan Kundera sur la vie qui n'est qu'une esquisse. Je sais que nous ne serons jamais dans la finalité du tableau de notre vie. »



Bringing Smoked Marlin to the Table

Faites entrer le marlin fumé

Text: Nadine Hitillambeau-Mirthil • **Photos:** Yann Erasmus



A favourite item of Mauritian cuisine, smoked marlin is a must-have on any table. While it's often enjoyed in pasta dishes, sandwiches, or quiches, there's a whole world of possibilities beyond these classics. Three passionate food enthusiasts show us just how versatile this ingredient can be.

Medgée has a foolproof appetiser in her culinary repertoire: Smoked Marlin Carpaccio. Marinate slices of smoked marlin for a few hours in olive oil, thin slices of fresh garlic, and a squeeze of lemon. Arrange on a plate with fresh basil leaves, sprinkle with pink peppercorns, and serve with a lemon wedge. It's a simple yet elegant starter that's ready in no time. And for those who love a good sauce, dip your bread in the infused oil!

Chef Philippe Rozel, who opened his shop in Ruisseau Créole, Rivière Noire, over a decade ago, has perfected his Orange-Infused Smoked Marlin Mousse after months of experimentation. Best served on blinis or croutons, this appetiser is a real treat. "The most important thing when making this recipe is to keep all the ingredients cold to promote emulsification," the chef insists.

In a food processor, crush 150 grams of smoked marlin, cut into 1-centimetre cubes, with a tablespoon of freshly squeezed orange juice. Gradually add more juice until you get a soft, pliable paste, not a cream. Once the mixture is smooth and coats the sides of the blender, remove it and let it cool. Pass the mixture through a large-mesh sieve and refrigerate in a mixer bowl. With the zest of an orange, a pinch of salt, and a few drops of Tabasco, whisk continuously while adding 150 grams of 35% fat content double cream. When the emulsion forms, the mixture will double in volume. Gently scrape the mixture from the sides of the bowl with a spatula, give it a final whisk, and refrigerate in a jar. It is best served after 24 hours, when the orange zest flavours have developed. This mousse can be stored in the refrigerator for up to four days.

Incontournable et indétrônable, le marlin fumé est un des produits stars de la gastronomie mauricienne. Si on en mange souvent avec des pâtes, en sandwich ou dans les quiches, les possibilités sont bien plus larges. Trois passionnés du produit nous en donnent la preuve.

Dans sa cuisine, Medgée prépare un entrée inratable : le Carpaccio de marlin fumé. Faites mariner les tranches de marlin fumé quelques heures avec de l'huile d'olive, quelques fines tranches d'ail frais et quelques gouttes de citron. Disposez les dans une assiette avec des feuilles de basilic frais, parsemez de baies roses et arrosez le tout avec un quartier de citron. Voilà une petite entrée toute simple, légère et fraîche, prête en un tour de main. En bonus, les gourmands et gourmets peuvent saucer le plat, car il n'y a pas de raison de bouder son plaisir!

La Clé des Champs has been a welcoming stop for gourmets for over 25 years. Their new chef, Davina Ramasamy Mercedes, is the first woman since Jacqueline Dalais to hold the position of executive chef at this prestigious establishment. Passion is undoubtedly her greatest asset: "In the kitchen, I'm like a child in a candy store; every day is a new adventure. I find smoked marlin fascinating: you can make powder, chips, even stage it as an opera," she enthuses. Exclusively for readers of Islander Magazine, Davina has created a Smoked Marlin Mille-Feuille with heart of palm and a mango and combava salsa.

For four people, you'll need 600 grams of heart of palm cooked in salted water and milk for 15 minutes. Cut the hearts into slices, caramelise them in olive oil, season with salt and pepper, and set aside on paper towels. Smoke the palm for 2 minutes over burning filao wood on a barbecue. Marinate diced mango in 50 ml of olive oil, the zest and juice of one combava. Reduce the remaining mango to a puree and cook with 200 grams of sugar. Blend the compote to make a coulis. In a dish, using a cookie cutter, alternate eight slices of smoked marlin and heart of palm to create a mille-feuille. After carefully unmolding, decorate with the marinated mango and coulis, and a few young shoots or edible flowers.

With its fresh and delicate flavour, smoked marlin will always be an elegant addition to your table.



Le Chef Philippe Rozel a ouvert sa boutique au Ruisseau Créole à Rivière Noire il y a plus d'une décennie. Entre ses vitrines bien garnies, ses commandes et ses présentoirs d'ustensiles, le chef a travaillé et retravaillé sa recette durant des mois pour atteindre la perfection: la Mousse de marlin fumé à l'orange, à servir sur des blinis ou des croûtons en apéritif. « Le plus important lors de la confection de cette recette, c'est qu'il faut garder tous les éléments au frais afin de favoriser l'émulsion », insiste le chef.



Dans un robot ménager, écraser 150 grammes de marlin fumé coupé en cubes d'un centimètre avec une cuillère à soupe de jus d'orange fraîchement pressé ; puis rajouter du jus petit à petit pour obtenir une texture qui doit ressembler à une pâte souple, mais pas une crème. Attendre que le mélange soit lisse et colle aux parois du mixeur pour le sortir du bol et le laisser refroidir. Passer la mixture à travers un tamis à mailles larges et mettre au frais dans le bol d'un batteur. Avec le zeste d'une orange, une pincée de sel et quelques gouttes de Tabasco, fouetter en ajoutant continuellement 150 grammes de crème à 35 % de matière grasse. Quand l'émulsion se forme, la mixture double de volume. Il faut alors délicatement décoller l'appareil des parois du bol avec une spatule, donner un dernier coup de fouet et mettre en bocal au réfrigérateur. Meilleure après 24 heures, quand les arômes du zeste d'orange se sont développés, cette mousse se conserve quatre jours au frais.



L'ambiance douillette de La Clé des Champs invite à la détente depuis plus de 25 ans. Leur nouvelle cheffe, Davina Ramasamy Mercedes, porte fièrement la toque ; depuis Jacqueline Dalais, c'est la première fois qu'une femme tient le poste de cheffe exécutive à cette prestigieuse adresse. La passion est certainement son plus grand atout : « En cuisine, je suis comme un enfant dans un magasin de jouets ; chaque jour est la promesse d'une nouvelle aventure. Je trouve le marlin fumé fascinant : il est possible d'en faire de la poudre, des chips, de le monter en opéra », s'enthousiasme-t-elle. Davina a créé pour vous, un Feuille à feuille de marlin fumé, cœur de palmier, salsa de mangue et combava.

Pour quatre personne, il faut 600 grammes de cœur de palmier cuit dans de l'eau salée et du lait pendant un quart d'heure. Puis on coupe les cœurs en rondelles, on les caramélise à l'huile d'olive, on ajoute sel & poivre et on réserve sur du papier absorbant. Faites brûler un morceau de filao dans un barbecue et fumez le palmier pendant 2 minutes. Dans 50 ml d'huile d'olive, le zeste et le jus d'un combava, faites mariner les joues d'une mangue en brunoise. Réduisez le reste de la mangue en purée et faites la cuire avec 200 grammes de sucre. Mixer la compote pour en faire du coulis. Dans un plat, à l'aide d'un emporte-pièce, alterner huit tranches de marlin fumé et de cœur de palmier pour obtenir un mille-feuille. Après avoir démoulé délicatement le montage, le décorer de mangue marinée et de coulis, avec quelques jeunes pousses ou des fleurs comestibles.

Grâce à sa fraîcheur et sa délicatesse, le marlin fumé n'en finira pas d'ajouter de l'élégance à votre table.

Breathing New Life into Our Belongings

Redonnons vie à nos objets

Text: Kate Camille • **Photos:** The Repair Collective





Using creativity to transform and give a second life to everyday objects. The Repair Collective, as its name suggests, is a Mauritian collective led by young designers, whose mission is to encourage responsible consumption. A closer look at a movement that's helping to save the planet.

Utiliser son sens créatif pour transformer et redonner une seconde vie aux objets du quotidien. The Repair Collective, comme son nom l'indique, est un collectif mauricien porté par de jeunes créateurs et créatrices, dont la mission est d'encourager une consommation responsable. Zoom sur un mouvement salutaire pour notre planète.

The Repair Collective adventure begins in 2019 with The Good Shop, a local company committed to circular economy for second-hand goods. Workshops are organised in collaboration with artisans to foster a culture of ecological consumption. The focus is on repair and upcycling to reverse the trend of waste and overconsumption. Since 2023, The Repair Collective has been operating independently under the coordination of the effervescent Victoria Desvaux and a talented team of designers.

Renowned globally for its textile industry, Mauritius is a regional leader for international brands. Although this sector remains very active, controlling its ecological impact remains a challenge. The Repair Collective is contributing to this global fight. People of all ages are invited to workshops where, for about three hours, they learn various techniques.

L'aventure de The Repair Collective commence en 2019 avec The Good Shop, une entreprise locale engagée dans l'économie circulaire de seconde main. Des ateliers sont organisés en collaboration avec des artisan(e)s pour encourager une culture de consommation écologique. On opte pour la réparation et le surcyclage, afin d'inverser la tendance au gaspillage et à la surconsommation. Depuis 2023, The Repair Collective intervient indépendamment sous la coordination de la pétillante Victoria Desvaux et d'une belle équipe de créatrices.

L'île Maurice est réputée dans le monde entier pour son industrie textile et se place en leader régional pour des marques internationales de renom. Bien que ce secteur soit toujours très actif, maîtriser son impact écologique reste un défi. The Repair Collective apporte sa pierre à l'édifice dans ce combat mondial. Petits et grands sont invités à des ateliers où, pendant environ trois heures, ils apprennent diverses techniques.

Participants can learn a variety of skills, from embroidery to personalise a bag, to weaving a pouch with vacoas leaves. Others may choose to learn sewing to repair damaged jeans or natural dyeing to revitalise old garments. Each of these approaches aims to give objects a new lease on life.

Each workshop is led by one of the collective's designers, who shares their knowledge in a fun environment. A true space for meeting and sharing, the workshop fosters a connection between participants and the designer. It not only allows them to showcase their craft but also emphasises the importance of mastering repair techniques to take care of their clothes and belongings themselves.

The approach of The Repair Collective is part of a vision of sustainable consumption. It can also bring together a community of citizens who want to take action on their own scale for the planet, while having fun.







Sign up for The Repair Collective newsletter to receive the calendar of workshops organised across the island.

Inscrivez-vous à la newsletter de The Repair Collective pour recevoir le calendrier d'ateliers organisés à travers l'île.

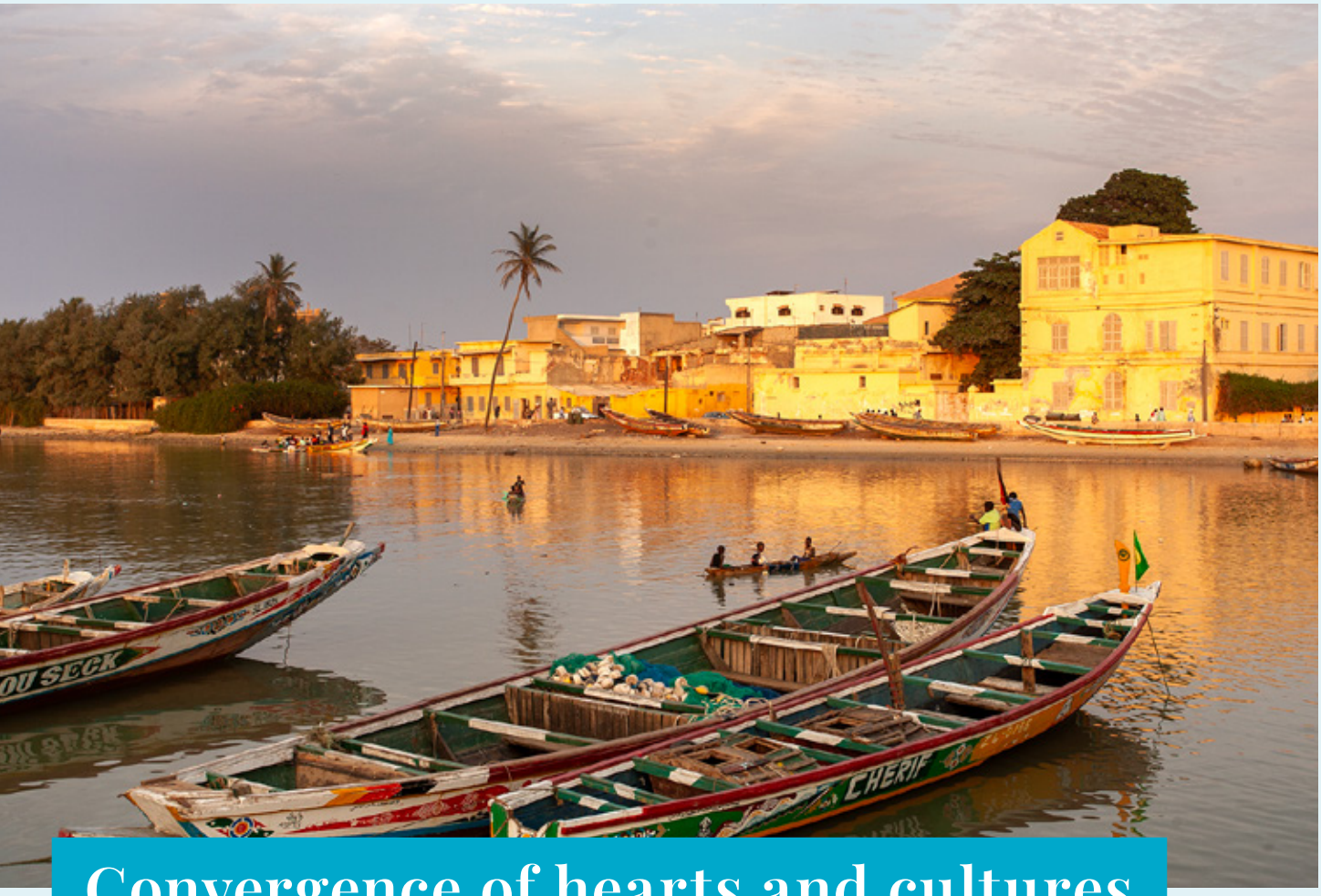


Ici, on s'initie à la broderie pour personnaliser un sac et là on apprend à tisser une pochette avec du vacoas. Certains apprennent à coudre pour réparer une paire de jeans abîmée, ou encore à fabriquer de la teinture naturelle pour relooker un vêtement. Chacune de ces démarches a pour but de redonner un second souffle aux objets.

Chaque atelier est animé par une des créatrices du collectif, qui partage ses connaissances dans un cadre ludique. Véritable espace de rencontre et de partage, l'atelier crée une proximité entre les participants et la créatrice. Il permet non seulement de valoriser son métier, mais aussi d'insister sur l'importance de maîtriser des techniques de réparation pour prendre soin, soi-même, de ses vêtements et objets.

La démarche de The Repair Collective s'inscrit dans une vision de consommation durable. Elle peut également rassembler une communauté de citoyens souhaitant agir, à leur échelle, pour la planète, tout en s'amusant.





Convergence of hearts and cultures

Convergence des cultures et des cœurs

Text: Nadine Hitillambeau-Mirthil • **Photos:** Bamba Sourang

His striking photographs capture the essence of human cultures. For over 25 years, Bamba Sourang has drawn inspiration from Mauritius, its diversity and its tolerance for his photographic work, notably through collaborations with the Ministry of Tourism and the Mauritius Tourism Promotion Authority.

Ses clichés saisissants capturent l'essence des cultures humaines. Depuis plus de 25 ans, Bamba Sourang s'inspire de l'île Maurice, de sa diversité et de sa tolérance, pour son travail photographique, notamment à travers des collaborations avec le Ministère du Tourisme et l'Office du Tourisme.

A Franco-Senegalese photographer, Bamba Sourang produces work that transcends the simple image to tell deep human stories. With a career marked by a commitment to human values, he captures the soul of places and people. Of Mauritius, he says, “It’s a world within a country, full of culture and colour. From my first visit, I fell in love. With Mauritius, I consider myself to have a triple culture.”

After more than 100 stays on the island, it’s not the idyllic postcard that fascinates him, but rather the human encounter. By taking the time to get to know the island beyond its tourist attractions, he says he has discovered an incomparable cultural and human richness. “It’s the real people and the real life, away from the clichés of beaches and sunshine,” he explains. “There is a tolerance here, a desire for cohesion. You can feel it in the island’s energy, despite its differences and challenges.” His connection to the island has strengthened over generations, as he has been following families he met at the beginning of his career for years: “Seeing the new generation grow up and maintaining this human connection is, for me, what has the most value.”

Over the years, Bamba Sourang has had the opportunity to collaborate with the Ministry of Tourism and the Mauritius Tourism Promotion Authority. These missions have allowed him to capture the essence of the island from an authentic angle. Through his lens, he has sought to show the richness of Mauritian life. “Photography is an opportunity to say things, to take a stand. Capturing is secondary. You first have to experience things before you can talk about them,” he insists.

Bamba Sourang sees cultural diversity as a strength, and Mauritius is a model for him. “I’m not naive, I know there are differences. But when the will to be in harmony is stronger than the divisions, you feel a balance.” For him, the essence of humanity lies in accepting the other. “Difference is not divergence, it’s a point of convergence. We come together in all human dimensions,” he affirms with conviction.

His photographs, meanwhile, are a living testament to the beauty and complexity of humanity. He sees his art as a lever to provoke collective awareness. “Each image is a voice that rises up, an invitation to reflect on the need for awareness. The more I dig, the more I nourish my attachment to Mauritius. To love is a journey, and the flaws we encounter along the way allow us to better understand what we love.”





Photographe franco-sénégalais, Bamba Sourang produit un travail qui transcende la simple image pour raconter des histoires profondément humaines. Avec une carrière marquée par l'attachement aux valeurs humaines, il capte l'âme des lieux et des personnes. De l'île Maurice, il dit « C'est un pays-monde, plein de culture et de couleurs. Dès ma première visite, je suis tombé amoureux. Avec Maurice je considère avoir une triple culture. »

Après plus de 100 séjours sur place, ce n'est pas la carte postale paradisiaque qui le fascine, mais plutôt la rencontre humaine. En prenant le temps de connaître l'île au-delà de ses attraits touristiques, il dit avoir découvert une richesse culturelle et humaine incomparable. « C'est les vrais gens et la vraie vie, hors des clichés de plages et de soleil », explique-t-il. « Il y a une tolérance ici, une volonté de cohésion. Cela se ressent dans l'énergie de l'île, malgré ses divergences et ses défis. » Sa connexion à l'île s'est renforcée à travers les générations, puisqu'il suit depuis des années des familles rencontrées à ses débuts : « Voir grandir la nouvelle génération et maintenir ce lien humain, c'est pour moi ce qui a le plus de valeur. »

Au fil des années, Bamba Sourang a eu l'opportunité de collaborer avec le Ministère du Tourisme et l'Office du Tourisme mauricien. Ces missions lui ont permis de capturer l'essence de l'île sous un angle authentique. À travers son regard, il a cherché à montrer la richesse de la vie mauricienne. « La photographie est une opportunité de dire des choses, de prendre position. Capturer, c'est dans un second temps. Il faut d'abord vivre des choses avant de pouvoir en parler », insiste-t-il.







Bamba Sourang voit dans la diversité culturelle une force, et Maurice est pour lui un modèle. « Je ne suis pas naïf, je sais qu'il y a des divergences. Mais quand la volonté d'être en harmonie est plus forte que les divisions, on ressent un équilibre. » Pour lui, l'essence de l'humanité se trouve dans l'acceptation de l'autre. « La différence n'est pas divergence, c'est un point de convergence. On se rejoint dans toutes les dimensions humaines », affirme-t-il avec conviction.

Ses photographies elles, sont un témoignage vivant de la beauté et de la complexité de l'humanité. Il voit son art comme un levier pour provoquer une prise de conscience collective. « Chaque image est une voix qui s'élève, une invitation à la réflexion sur la nécessité d'une prise de conscience. Plus je creuse, plus je nourris mon attachement à Maurice. Aimer est un chemin, et les failles que l'on rencontre en chemin nous permettent de mieux comprendre ce qu'on aime. »

La chanson inachevée

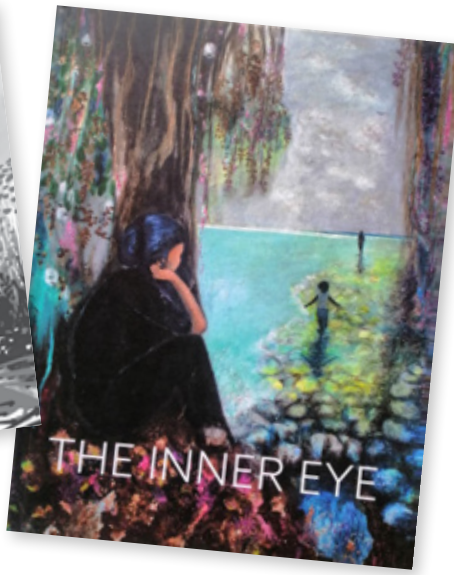
The Unfinished Song

A former journalist and political figure, Jean-Claude de L'Estrac has written a dozen of history books, political stories, a novel, and essays. This time, the author publishes a personal testimony on a subjet that deeply challenges him. How to accompany a loved one who is gradually getting lost in the meanders of memory and forgetfulness? The story is poignantly simple and just. Dr Priyanka Beedasy, a neurologist, writes in her preface to the book: "This story is a powerful testimony to the strength of the human spirit, to the importance of human connection, to the power of memory and to the power of love to overcome adversity."

Journaliste, puis figure politique et féru d'histoire, Jean-Claude de L'Estrac a écrit une dizaine d'ouvrages, des récits politiques, un roman et des essais. Cette fois, l'auteur publie un témoignage personnel sur une question douloureuse. Comment accompagner un proche qui se perd progressivement dans les méandres de la mémoire et de l'oubli ? Le récit est poignant de simplicité et de justesse. Le Dr Priyanka Beedasy, neurologue, écrit dans sa préface du livre : « Cette histoire est un témoignage puissant de la force de l'esprit humain, de l'importance de la connexion humaine, du pouvoir de la mémoire et du pouvoir de l'amour pour surmonter l'adversité. »







Cours toujours !

Keep running!

A bilingual children's book (French and Mauritian Creole) that is an extension of the fable of the hare and the tortoise by Jean de la Fontaine, but revisited in the form of an adventure. The one of Madame Tortue who finds herself confronted with an unexpected enemy. Surprises and twists await young readers aged 8 and over, in this story written by Margaret Li Yin, illustrated by Laval Ng and translated into Creole by Henri Favory. A hymn to audacity and creativity, teaching children not be afraid of those who pretend to be stronger, and that one should always dare to take on challenges.

Un livre jeunesse bilingue (français et créole mauricien) qui s'inscrit dans le prolongement de la fable du lièvre et de la tortue de Jean de la Fontaine, mais revisitée sous forme d'aventure. Celle de Madame Tortue qui se retrouve confrontée à un adversaire inattendu. Surprises et rebondissements attendent les petits lecteurs de 8 ans et plus, dans ce récit écrit par Margaret Li Yin, illustré par Laval Ng et traduit en créole par Henri Favory. Un hymne à l'audace et à la créativité, pour apprendre qu'il ne faut pas avoir peur de plus fort que soi et qu'il faut oser relever les défis.

The Inner Eye

An English title for the bilingual pages of this interesting book, presenting the work of painter Nalini Treebhoobun, and summarising nearly 40 years of her rich career in Mauritius and abroad. In addition to the beautiful presentation of her paintings, this biography is interspersed with quotations from thinkers and artists reflecting the spirit that inhabits the artist's approach and her work. Throughout the pages, one can also read a series of analyses, poems, and reflections about the creation process, human nature, and its evolution. An enriching set of pages to discover.

Sous un titre en anglais pour des pages bilingues, ce très bel ouvrage présente l'ensemble du parcours de l'artiste-peintre Nalini Treebhoobun, résumant près de 40 ans de sa riche carrière à Maurice comme à l'étranger. Outre les belles reproductions de ses tableaux, cette biographie est émaillée de citations de penseurs et d'artistes reflétant l'esprit qui habite la démarche de l'artiste et de son œuvre. Au fil des pages, on peut lire aussi une série d'analyses, de poésies, de réflexions sur la création, la nature humaine et son évolution. Des pages enrichissantes à découvrir.







Koloriaz
Nou Ti Zil Rodrigues

Rodrigues Island is at the heart of this colouring book, designed to help children learn more about the island's heritage while having fun. This first-ever colouring book from Rodrigues showcases the work of two illustrators: the talented Rodriguan, Clarel Meunier, and the well-known Mauritian, Noah Nany. The book invites children to a playful discovery of iconic places, traditions, and the local flora and fauna. A portion of the proceeds from sales is donated to the S'kool of Arts association in Rodrigues.

Available online via Facebook (Éditions Leko) and in bookstores in Mauritius and Rodrigues.

L'île Rodrigues à l'honneur avec ce livre de coloriage, conçu pour aider les enfants à mieux connaître le patrimoine de cette île tout en s'amusant. Ce tout premier livre de coloriage de Rodrigues, affiche l'œuvre de deux illustrateurs : le talentueux Rodriguais, Clarel Meunier, et le mauricien très connu, Noah Nany. Le livre convie les enfants à une découverte ludique de lieux emblématiques, des traditions et de la faune et de la flore locales. Une partie des recettes de vente est versée à l'association S'kool of Arts de Rodrigues.

En vente en ligne via Facebook (Éditions Leko) et dans les librairies de Maurice et Rodrigues.

Magnets Zimaz Kreol

Zimaz Kreol magnets, adorned with the works of the late artist Vaco Baissac, are miniature works of art that tell the soul and identity of the island. They reproduce the painter's most famous paintings, imbued with warmth and vibrant colours, translating the very essence of our island. Each piece communicates a bit of the Mauritian culture dear to the artist's heart. Zimazkreol also offers glass coasters with collections of images by Vaco Baissac and Artist Bronn.

Points of sale: Attitudes Hotel, Sunlife, Le Rendez-Vous, My Pop-up Store, L'Aventure du Sucre, le Château Labourdonnais, and Saint Aubin.

Les magnets Zimaz Kreol, ornés des œuvres du regretté artiste Vaco Baissac, se présentent comme des petites œuvres d'art miniatures qui racontent l'âme et l'identité de l'île. Ils reproduisent les tableaux les plus connus du peintre, empreints de chaleur, de couleurs vibrantes, traduisant l'essence même de notre île. Chaque pièce communique un peu de cette culture mauricienne chère au coeur de l'artiste. Zimazkreol propose également des dessous de verre avec des collections d'images de Vaco Baissac et de l'Artiste Bronn.

Point de vente: Attitudes Hotel, Sunlife, Le Rendez-Vous, My Pop-up Store, L'Aventure du Sucre, le Château Labourdonnais et Saint Aubin.

Gout Sa

Gout Sa presents homemade and artisanal syrup/nectars, made from fruit and produced without preservatives, colorants, and artificial flavours. Available in 700ml biodegradable bottles, the syrup comes in several flavours: tamarind, pineapple, lemon, mango, lychee, apple, and bergamot.

Order online and available at Votre Pôte Agé stores (Cap Tamarin, Mont Choisy Le Mall, Haute Rive, Bagatelle, Ruisseau Créole, Beau Vallon Mall, and Phoenix Mall), or at Beau Panier in Curepipe.

Du sirop/nectar artisanal à base de fruits et fait maison. Gout Sa est un produit sans conservateur, sans colorant et sans arôme artificiel. Disponible en bouteilles biodégradables de 700ml, le sirop se décline en plusieurs saveurs : tamarin, ananas, citron, mangue, letchi, pomme et bergamote.

A commander en ligne et disponible dans les magasins Votre Pôte Agé (Cap Tamarin, Mont Choisy Le Mall, Haute Rive, Bagatelle, Ruisseau Créole, Beau Vallon Mall et Phoenix Mall), ou chez Beau Panier à Curepipe.





A350-900*

NUMBER OF AIRCRAFT: 4
SEATS: Business Class: 28
Economy Class: 298

A330-900neo

NUMBER OF AIRCRAFT: 2
SEATS: Business Class: 28
Economy Class: 260

A330-200

NUMBER OF AIRCRAFT: 2
SEATS: Business Class: 18
Economy Class: 236

ATR 72-500

NUMBER OF AIRCRAFT: 3
SEATS: Economy Class: 72

ATR 72-600

NUMBER OF AIRCRAFT: 1
SEATS: Economy Class: 72

*For info: 3 additional A350-900 aircraft are expected to join the fleet during Quarter 3, 2026, and during the first and second half of 2027.

All information shown is based on latest facts available at the time of production and may be subject to change without prior notice.



Reaching your destination in good shape

Your security and safety are constant priorities for Air Mauritius. Consequently, we wish to draw your attention to the following practical recommendations.

Arriver à destination en pleine forme

Votre sécurité et votre bien-être constituent notre préoccupation constante. Nous tenons, par conséquent, à attirer votre attention sur certaines recommandations pratiques pour votre confort.

Safety

You are kindly requested to follow the safety demonstration before take-off and to comply with all safety instructions given by the cabin crew. Even when the seat belt sign is switched off, as a precautionary measure, you are required to keep your seat belt fastened while seated throughout the flight.

Securité

Merci de suivre la démonstration de sécurité avant le décollage et de respecter toutes les consignes de sécurité données par l'équipage. Même si le signal lumineux « Attachez vos ceintures » n'est pas activé, par mesure de précaution, veuillez maintenir votre ceinture attaché pendant toute la durée du vol.

Wi-Fi Onboard

A350-900 / A330-900neo

Onboard wi-fi

Our Airbus A350-900 and A330-900neo aircraft are equipped with high-speed Internet connectivity, which you may access when the aircraft has reached an altitude of 10,000 feet. Refer to the Wi-Fi section on your Inflight Entertainment screen for more information on how to connect.

Wi-fi à bord

Nos Airbus A350-900 et A330-900neo offrent une connexion Internet haut-débit. Vous pouvez y accéder dès que l'avion a atteint une altitude de 10,000 pieds. Pour plus d'information sur les étapes de connexion à suivre, merci de vous référer à la rubrique Wi-Fi sur votre écran.

Consumption of alcohol

For the safety and welfare of everyone on board, unreasonable behavior will not be tolerated. The cabin crew members have the right to limit or refuse to serve alcohol. Also note that consumption of alcohol from your own bottle is not allowed.

Consommation d'alcool

Pour la sécurité et le bien être de chacun à bord, aucun comportement déraisonnable ne sera toléré. Le personnel de cabine a le droit de limiter ou de refuser de servir de l'alcool. Notez aussi que la consommation d'alcool de votre approvisionnement personnel n'est pas autorisé.



Use of portable electronic devices

Utilisation d'appareils électroniques portatifs

You are kindly requested to comply with the announcements given by the cabin crew on the use of tablets, e-readers, mobile phones and other electronic devices. If unsure, please consult with the cabin crew.

In the unlikely event that your mobile phone slips behind your seat cushion, do not operate the seat reclining mechanism until the phone is removed. Call a cabin crew member who will assist you in retrieving your mobile phone.

Merci de suivre les consignes données par l'équipage concernant l'utilisation d'appareils tels que les tablettes PDA, lecteurs électroniques et téléphones portables. En cas de doute, informez-vous auprès du personnel de bord.

Au cas peu probable où votre téléphone portable glisserait derrière votre coussin de siège, n'inclinez pas votre siège tant que votre appareil n'a pas été enlevé. Demandez l'aide d'un membre de l'équipage qui vous aidera à le récupérer.



Did you know?

- Our Airbus fleet is equipped with High- Efficiency Particulate Air (HEPA) filters, which are changed systematically according to Airbus recommendations.
- The air inside the aircraft is recycled every 3 minutes to eliminate any risk of contamination.
- Strict standards are also maintained on our ATR aircraft.
- Cleaning protocol of our aircraft after each flight has been reinforced, using approved disinfectant. Aircraft-hold compartments are deep-cleaned and disinfected.

Le saviez-vous ?

- *Notre flotte Airbus est équipée de filtres à particules à haute efficacité (HEPA) qui sont changés régulièrement selon les recommandations d'Airbus.*
- *L'air à l'intérieur de l'avion est recyclé toutes les 3 minutes pour éliminer tout risque de contamination.*
- *Des normes strictes sont également maintenues sur nos avions ATR.*
- *Le protocole de nettoyage de nos avions après chaque vol a été renforcé, en utilisant des produits désinfectant certifiés. Les compartiments à bagages sont aussi entièrement nettoyés et désinfectés.*


1
UNITED KINGDOM
Birmingham
Edinburgh
London
Manchester
Newcastle
NETHERLANDS
Amsterdam
SWEDEN
Stockholm
Goteborg
NORWAY
Oslo
DENMARK
Billund
Copenhagen
GERMANY
Dusseldorf
Frankfurt
Hannover
Hamburg
Munich
Nuremburg
Stuttgart
Berlin
PARIS
AUSTRIA
Vienna
SWITZERLAND
Basel
Geneva
Zurich
FRANCE
Bordeaux
Brest
Clermont Ferrand
Lyon
Marseille
Montpellier
Nantes
Nice
Pau
Rennes
Toulouse
SPAIN
Barcelona
Bilbao
Madrid
ITALY
Bologna
Rome
Milan
2
UNITED KINGDOM
LONDON
FRANCE
PARIS*
SWITZERLAND
GENEVA
(04 OCT 2024 TO 30 APR 2025)
Europe
UNITED ARAB EMIRATES
Cairo
Dammam
DUBAI
Karachi
DELHI
Riyadh
INDIA
SAUDI ARABIA
Jeddah
MUMBAI
CHENNAI
Colombo
Africa
KENYA
NAIROBI
Atlantic Ocean
MADAGASCAR
ANTANANARIVO
RODRIGUES
MAURITIUS
JOHANNESBURG*
SOUTH AFRICA
RÉUNION
ST. DENIS
CAPE TOWN
Indian Ocean



AIR MAURITIUS

*** Air Mauritius has joint operations with**
- **Air France** between Mauritius and Paris
- **South African Airways** between Mauritius and Johannesburg

MK SERVES VARIOUS DESTINATIONS, BEYOND PARTNER AIRLINES' HUBS, AS MARKETING CARRIER

1. 40 destinations via Paris in partnership with Air France
2. 6 destinations via Dubai in partnership with Emirates
3. 8 destinations in India in partnership with Air India
4. 2 destinations via Perth in partnership with Virgin Australia
5. 8 destinations via Kuala Lumpur in partnership with Malaysia Airlines

Air Mauritius codeshare partners include the following airlines:

Air France
Emirates
KLM Royal Dutch Airlines
Air India
Malaysia Airlines
Saudi Arabian Airlines
Virgin Australia
South African Airways
Kenya Airways
Air Austral

Air Mauritius Operated Flights

Air Mauritius Marketing Codeshare Flights

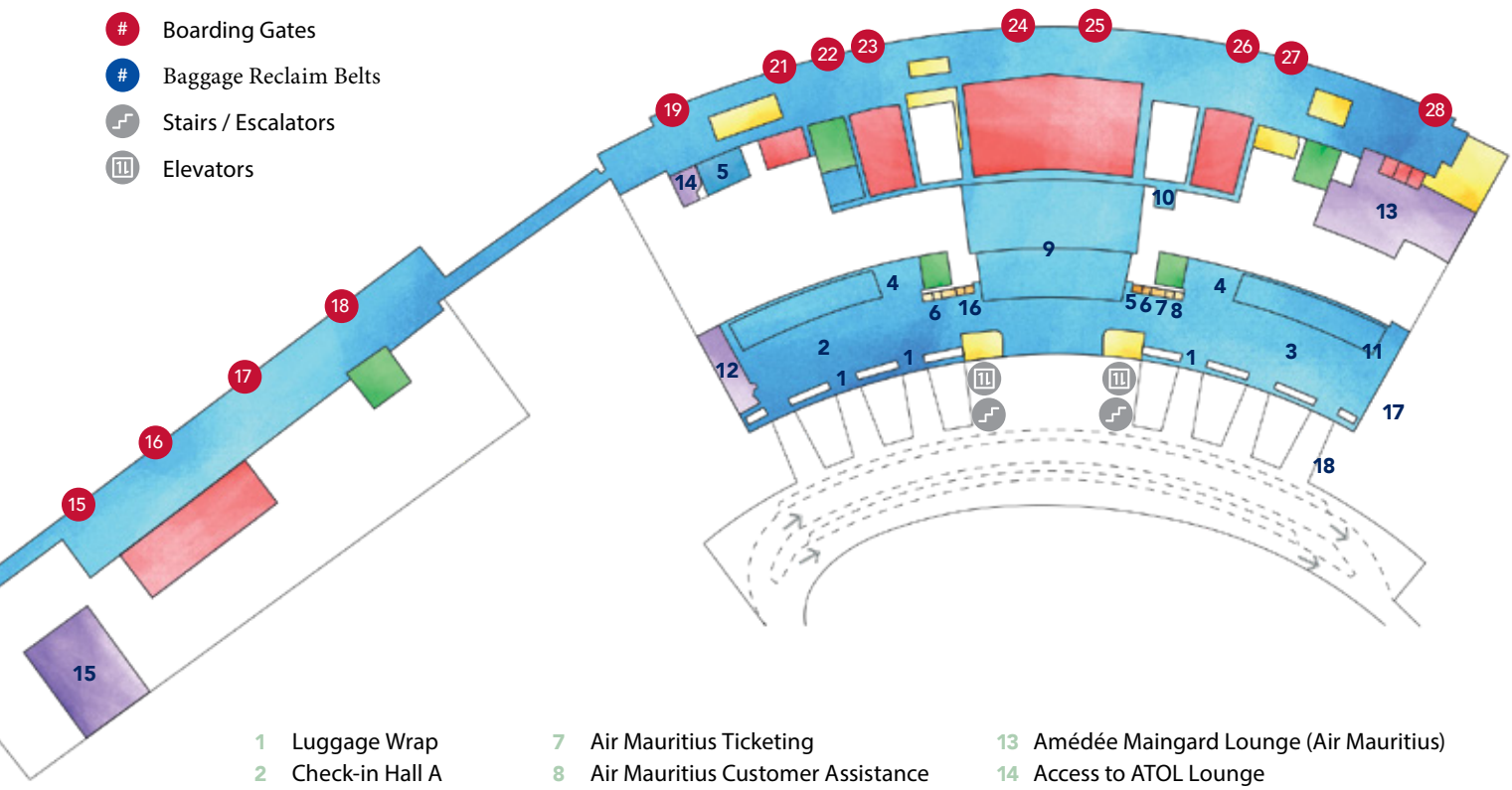
NOTE: All information shown is based on latest facts available at the time of production and may be subject to change without prior notice. **November 2024**



- Shopping
- Toilets
- Food & Beverages
- Lounges
- # Boarding Gates
- # Baggage Reclaim Belts
- Stairs / Escalators
- Elevators

LEVEL 1

INTERNATIONAL DEPARTURES

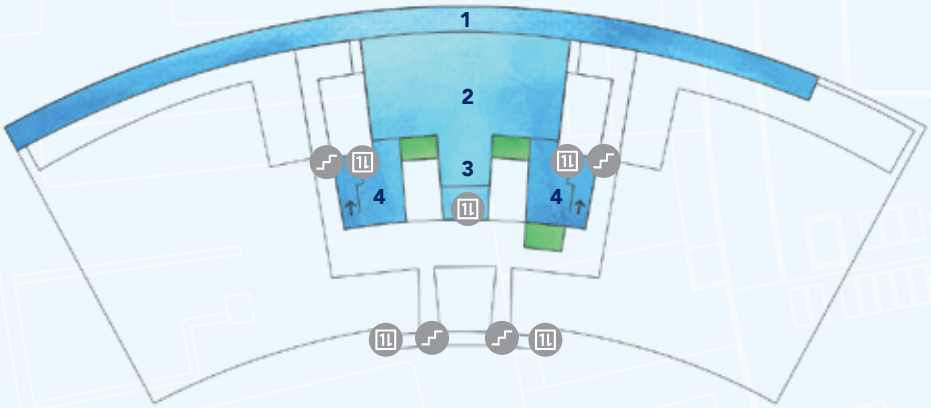


1 Luggage Wrap
2 Check-in Hall A
3 Check-in Hall B
4 Luggage Repack
5 Tax Refund
6 Money Changer
7 Air Mauritius Ticketing
8 Air Mauritius Customer Assistance
9 Border & Security Control
10 Emergency Medical Post
11 Out of Gauge Baggage Drop Off
12 Premium Access to ATOL Lounge
13 Amédée Maingard Lounge (Air Mauritius)
14 Access to ATOL Lounge
15 Air Mauritius Premium Lounge
16 Airport Info Counter
17 Air Mauritius PRM Counter
18 Door 18

Disclaimer *- All information shown is based on latest facts available at the time of production of the magazine and may be subject to change without prior notice.*
November 2024 - ATOL / Air Mauritius *— Photo: ATOL*

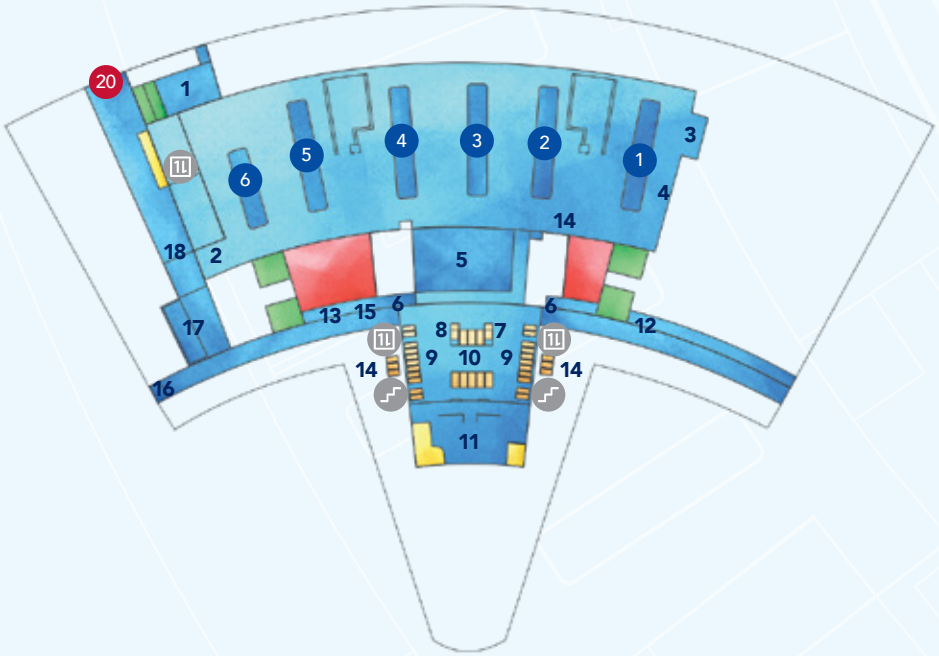
46

LEVEL 2 INTERNATIONAL ARRIVALS



1 International Arrival
2 Border Control
3 Flight Connections
4 Health Control

LEVEL 3 INTERNATIONAL ARRIVALS DOMESTIC DEPARTURES & ARRIVALS



1 Domestic Arrivals
2 Air Mauritius & other Airlines Baggage Services
3 Out of Gauge Baggage
4 Plant & Animal Quarantine
5 Customs Control
6 Baggage Service Reconciliation Point
7 Airport Taxi Counter / Airport Info Counter
8 Mauritius Tourism Information Counter
9 Tour Operators & Hotels
10 Money Changer
11 Welcomers Hall
12 Emergency Medical Post
13 Post Office
14 ATM
15 Helicopter Waiting Point
16 Rodrigues Ticketing
17 Domestic Departure Hall
18 Security & Border Control

Map of Mauritius / *Carte de l'île Maurice*

ISLANDER 114 • FEBRUARY - MARCH 2025



AIR MAURITIUS

Map Courtesy : SUMMERTIMES

AIR MAURITIUS



Enjoy our daily flights to

RODRIGUES



airmauritius.com

Call us on 207 7575, Visit our ticketing offices,
Book online or Contact your travel agent for more details



Airbus A350-900, A330-900neo, A330-200

COMFORT

is reaching new heights

airmauritius.com

AIR MAURITIUS