

islander

AIR MAURITIUS IN-FLIGHT MAGAZINE | N° 117 | AUGUST - SEPTEMBER 2025





AIR MAURITIUS

Fantastic Mauritius



airmauritius.com

Dear Madam, Dear Sir,

I join our crew in welcoming you aboard this Air Mauritius flight. Thank you for choosing to travel with our airline. It is a real pleasure for us to greet you.

As far as I am concerned, the priority is to instil a new momentum in our teams. I am delighted to share with you a few innovations designed to enhance your travel experience.

We have recently renewed our agreement with Emirates. It highlights the complementarity of our offerings. Our passengers departing from Mauritius may now benefit from our partner's vast global network, of more than 128 destinations. The codeshare agreement also offers our passengers more seat capacity to Mauritius, and from here, connections to Rodrigues, Reunion and Madagascar.

Thanks to the networks of our partners - Thai Airways and Sri Lankan Airlines - our passengers flying to Mumbai, Delhi and Chennai, may now enjoy from these points, daily connections to Bangkok and Colombo. Our passengers departing from Reunion also benefit from attractive fares to fly to these destinations.

We have furthermore extended our collaboration with Air India, offering our passengers connections to various destinations in India. On the other hand, visitors from India will benefit from easy connections to Reunion, South Africa and Madagascar amongst others.

The Air Mauritius team is eager to broaden your offering of destinations beyond those that we directly serve. We are doing our utmost to successfully fulfil this mission. I hope that with these new travel opportunities we will welcome you on board more often.

Thank you again for choosing Air Mauritius. I wish you a pleasant journey with us.

Madame, Monsieur,

Je me joins à notre équipage pour vous souhaiter la bienvenue à bord de cet appareil d'Air Mauritius. Merci d'avoir choisi de voyager avec notre compagnie et c'est avec joie que nous vous accueillons.

Pour ma part, la priorité consiste à insuffler un nouveau dynamisme au sein de nos équipes. Je suis ravi par ailleurs, de vous faire part des innovations prévues pour étendre votre expérience de voyage.

Nous venons de signer le renouvellement de notre accord avec Emirates, accord qui met l'accent sur la complémentarité de nos offres. Ainsi, nos passagers au départ de Maurice pourront désormais profiter du vaste réseau mondial de notre partenaire, soit plus de 128 destinations. Cet accord de partage de code offre donc à nos passagers, des capacités accrues sur la destination Maurice et de là, vers Rodrigues, La Réunion, Madagascar et au-delà.

Grace aux réseaux de nos partenaires, Thai Airways et Sri Lankan Airlines, nous offrons désormais à nos passagers, à partir de Mumbai, Delhi et Chennai, de nouvelles correspondances sur une base quotidienne, vers Bangkok et Colombo. Nos passagers au départ de La Réunion ont aussi la possibilité d'obtenir des tarifs attractifs pour s'envoler vers ces destinations.

De plus, nous avons élargi notre collaboration avec Air India, ce qui permet à nos passagers d'accéder à de multiples



correspondances à travers l'Inde. Quant aux visiteurs en provenance de l'Inde, ils pourront profiter des correspondances de Maurice sur la Réunion, l'Afrique du Sud et Madagascar entre autres.

Chez Air Mauritius, nous sommes animés du désir de vous offrir un horizon élargi de destinations, au-delà de nos dessertes. Et nous mettons tout en œuvre pour accomplir cette mission passionnante. J'espère que grâce à ces nouvelles perspectives de voyage, nous vous accueillerons plus souvent à bord.

Merci encore d'avoir choisi Air Mauritius. Je vous souhaite un agréable voyage en notre compagnie.



Kishore Beegoo
Chairman of Air Mauritius Ltd.

islander

AIR MAURITIUS IN-FLIGHT MAGAZINE
ISLANDER 117 • AUGUST - SEPTEMBER 2025

Air Mauritius

Editorial and Publishing Manager

Yamini Pillay Purmanund

Tel +230 207 7236 | ypillay@airmauriti.us

Administrative & Advertising Coordinator / Sales

Sashita Seetul

Tel +230 207 7068 | sseetul@airmauriti.us

Advertising Sales

Vanessa Etwaro

Tel: +230 207 7325 | Mobile: +230 5258 7453

vetwaro@airmauriti.us

Editorial coordination

Ad Lib Ltd

Writers

Adeline Forget, Nadine Hitillambeau-Mirthil, Caroline Assy-Sohun,
Anne-Lise Serret

Photos

Yann Erasmus, Nadine Hitillambeau-Mirthil, GADA, Lylou

Design

Ad Lib Ltd

Cover

Baladirou - Rodrigues

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.

airmauriti.us


AIR MAURITIUS



12



18



22

	01	Chairman's Message / <i>Message du Chairman</i>
Customer info	04	
	06	Kaleidoscope Everyday traditions <i>Traditions du quotidien</i>
Focus Seagrass and Mangroves in our Blue Economy <i>Herbiers et mangroves dans notre économie bleue</i>	12	
	18	Outdoors / <i>En plein air</i> Discovering Mauritius' Forests <i>A la découverte des forêts mauriciennes</i>
Shopping The Kreol Republic – 100% Made in Mauritius <i>The Kreol Republic – 100% Made in Mauritius</i>	23	
	24	Inspiration OBOË – Rest Redefined, Life Amplified <i>OBOË – Dormir autrement, vivre pleinement</i>
Servings / <i>A Table</i> Family meals at Kwizine Mama <i>Table familiale chez Kwizine Mama</i>	28	
	32	Rodrigues Sweet treats of Rodrigues <i>Rodrigues en douceur</i>
Backstage / <i>En Coulisses</i> Entrepreneurship rooted in Humanity <i>Quand l'entreprenariat prend racine dans l'Humain</i>	36	
Gift bazaar / <i>Bazar à cadeaux</i>	40	
	41	Fleet
Life on board	42	
	44	International route map
Airport information	46	
	48	Map of Mauritius

A highly specialised C-Check for the ATR 72 Port-Mathurin

C-Check très pointu pour l'ATR 72 le Port-Mathurin

Air Mauritius Technical Services reached a significant milestone at the beginning of the year by carrying out a C-Check on the ATR 72-212 aircraft, registered 3B-NBG and named "Port-Mathurin". This intervention involved highly specialised work and the strictest maintenance procedures, ensuring the highest standards of safety and operational efficiency.

La Air Mauritius Technical Services a franchi une étape conséquente en début d'année en effectuant un exercice de C-Check sur l'ATR 72-212 immatriculé 3B-NBG et nommé « Port-Mathurin ». Cette révision a nécessité des interventions très pointues et des procédures de maintenance les plus rigoureuses, garantissant les plus hautes normes de sécurité et d'efficacité opérationnelle.



The scale of a C-Check goes far beyond that of routine inspections carried out between flights. A C-Check includes, among other things, a thorough inspection of the aircraft's structure, cabin, engines, and other essential components. This exercise brought together various expert skills within the Air Mauritius technical department and involved the collaboration of experts from ATR.

This type of in-depth inspection requires four to six weeks of work. Even before the actual works begin, rigorous planning, spanning several weeks, takes place to ensure that all required expertise is available and that the process runs smoothly and effectively. The 3B-NBG C-Check began on 1st February 2025 and was completed on 25th March 2025, under the supervision of Team Leaders Shameel Nowbuth and Prahlad Ramdhanee.

L'ampleur d'un C-Check va bien au-delà des inspections de routine effectuées entre les vols. Un C-Check comprend entre autres la révision minutieuse de la structure, de la cabine, des moteurs et des autres composants essentiels de l'appareil. Cet exercice a regroupé plusieurs compétences au sein du département technique d'Air Mauritius et a aussi impliqué la collaboration des experts d'ATR.

Cette inspection approfondie requiert quatre à six semaines de travaux. Avant le début même des interventions, commence une planification rigoureuse échelonnée sur plusieurs semaines, afin de s'assurer que toutes les compétences requises sont mobilisées et que l'intervention se déroule de manière la plus efficace. La C-Check sur le 3B-NBG a débuté le 1er février 2025 et s'est achevée le 25 mars, sous la houlette des Chefs d'équipe Shameel Nowbuth et Prahlad Ramdhanee.



“Good planning is essential for this mission, as the aircraft has to cease its operations for several weeks. Needful must also be done to ensure that all tools and materials required are made available. All this requires significant investment and the mobilisation of a full team for the approximately 3000 tasks to be performed,” underlines Gary Jean-Pierre, Support Engineer.

The inspection also involves the participation of around forty people from various teams: maintenance planning, aircraft maintenance mechanics and avionics, the paint workshop, structure workshop, non-destructive testing (NDT) and technical cleaning. A project which has displayed the expertise, dedication, and team spirit of one and all, as rightly pointed out by Ravindranath Ramroop, Head of Technical Services.

This examination is thoroughly conducted according to rigorous aviation procedures. This includes a complete stripping of the aircraft (seats, carpets, partitions, galleys, and other interior fittings) to check for any potential corrosion. The inspection is also carried out meticulously on the structure (fuselage, tail, landing gear). The aircraft is placed on jacks to allow inspection of the wings which house the jet fuel tanks. Once the exercise is complete, ground tests are carried out to ensure that the aircraft is fit for operation.

By developing its technical capabilities, Air Mauritius thus strengthens its role in regional aviation in terms of aeronautical maintenance, paving the way for future maintenance projects.

«Un bon planning est essentiel pour cette mission, car l'avion doit cesser ses opérations pendant plusieurs semaines. Il faut également prévoir tous les outils et les matériaux nécessaires pour l'intervention. Tout cela demande un investissement important et la mise en place de tout une équipe pour les quelques 3000 tâches à effectuer », souligne Gary Jean-Pierre, Support Engineer.

L'inspection exige par ailleurs l'intervention d'une quarantaine de personnes de différentes équipes : planification, ingénierie, mécanique, électronique, atelier de peinture, structure, les spécialistes en contrôle non destructifs et aussi le nettoyage technique. Un projet qui a mis en avant l'expertise, le dévouement et l'esprit d'équipe de tous, comme l'a fait ressortir à juste titre, Ravindranath Ramroop, Directeur des Services Techniques.

L'examen est mené minutieusement et selon des procédures très rigoureuses de l'aviation. Cela comprend notamment un déshabillage complet de l'appareil (sièges, tapis, cloisons, galleys, et autres installations intérieures) afin de vérifier tout point de corrosion pouvant s'être installé. L'inspection est aussi menée à la loupe sur la structure (carlingue, queue, trains d'atterrissage). L'appareil est mis sur vérins afin de pouvoir examiner les ailes où sont logés les réservoirs de jet fuel. Une fois la révision terminée, des tests au sol sont effectués avant de s'assurer que l'appareil est apte à opérer en toute sécurité.

En développant ses capacités techniques, Air Mauritius consolide ainsi son rôle dans l'aviation régionale en matière de maintenance aéronautique, et ouvre la voie à de futurs projets de maintenance.

Everyday traditions

Traditions du quotidien

Text: Adeline Forget • **Photos:** GADA

The following objects from Mauritian daily life carry with them endearing traditions. Inherited from different cultures, they bring back familiar sounds, childhood memories, telling of hands of artisans working with care and patience.

Some of them are becoming increasingly rare for various reasons: raw materials are less available, widely replaced by modern alternatives, and traditional crafts struggle to find new adepts in a world of technology and ready-made goods.

Let's pay tribute to these emblematic items of Mauritian life.

Ces objets du quotidien mauricien portent en eux des traditions attachantes. Issus de cultures diverses, ils évoquent des bruits familiers, des souvenirs d'enfance, des mains d'artisans travaillant avec minutie et patience.

Certains d'entre eux se font plus rares pour plusieurs raisons: matières premières moins disponibles, largement remplacées par le moderne, métiers traditionnels peinant à trouver la relève dans l'univers de la technologie et du tout-prêt.

Petit clin d'œil vers ces objets emblématiques de vie mauricienne.

Coconut Broom / *Balai coco*

The soft rustle of the broom gathering fallen leaves in the garden! Made from the midribs of coconut or vetiver leaves, trimmed to the right length, then firmly tied into bundles with raffia string, this broom tells a tale of a two-century-old tradition that lives on.

Doux bruissement du balai rassemblant les feuilles mortes dans le jardin! Fabriqué de nervures de feuilles de cocotiers ou de vétiver ajustées à bonne longueur, puis solidement attachées en bottes, avec une corde de raphia, ce balai raconte une tradition datant de deux siècles et toujours vivace.





On the Bus

A dial and a lever turned with a flick of the fingers, a few clicks, and here is a ticket for your bus journey. In our age of technology, an object that defies time.

En voiture !

Un cadran et une manette tournés à bout de doigts, quelques cliquetis et voici votre billet pour votre trajet en autobus. À l'ère de la technologie, un objet qui défie le temps.





Dodo Flip-Flops / *Savate dodo*

The Mauritian flip-flop persists and makes its mark. Available in red-pink or blue-mauve, adopted by all generations, it links an old French word—savate—to the name of our extinct national bird, and remains an essential feature of our daily lives.

La tong mauricienne persiste et signe. En livrée rouge-rose ou bleu-mauve, adoptée par toutes les générations, elle associe un vieux mot français- savate- au nom de notre oiseau national disparu, et reste incontournable dans notre quotidien.



Made of Tinfoil / De fer-blanc

In spite of the plastic mania, the good old metal watering can still stands its ground. It's the star of the tinsmith's stall, where you can also order garden shovels or custom-made letterboxes.

A l'ère du plastique, le bon vieil arrosoir en métal fait de la résistance. Il est la star de l'échoppe du ferblantier, chez qui on passe aussi commande pour des pelles de jardin ou des boîtes aux lettres sur mesure.

Shaved Ice

As the crank turns, the ice is shaved into a refreshing ball, then topped with colourful syrups. A favourite treat among schoolchildren who rush at the call of the vendor.



Glaçon râpé

Quand tourne la manivelle, le glaçon est râpé pour former une boule rafraîchissante, ensuite arrosée de sirops colorés. Une douceur favorite parmi les écoliers qui accourent à l'appel du marchand.

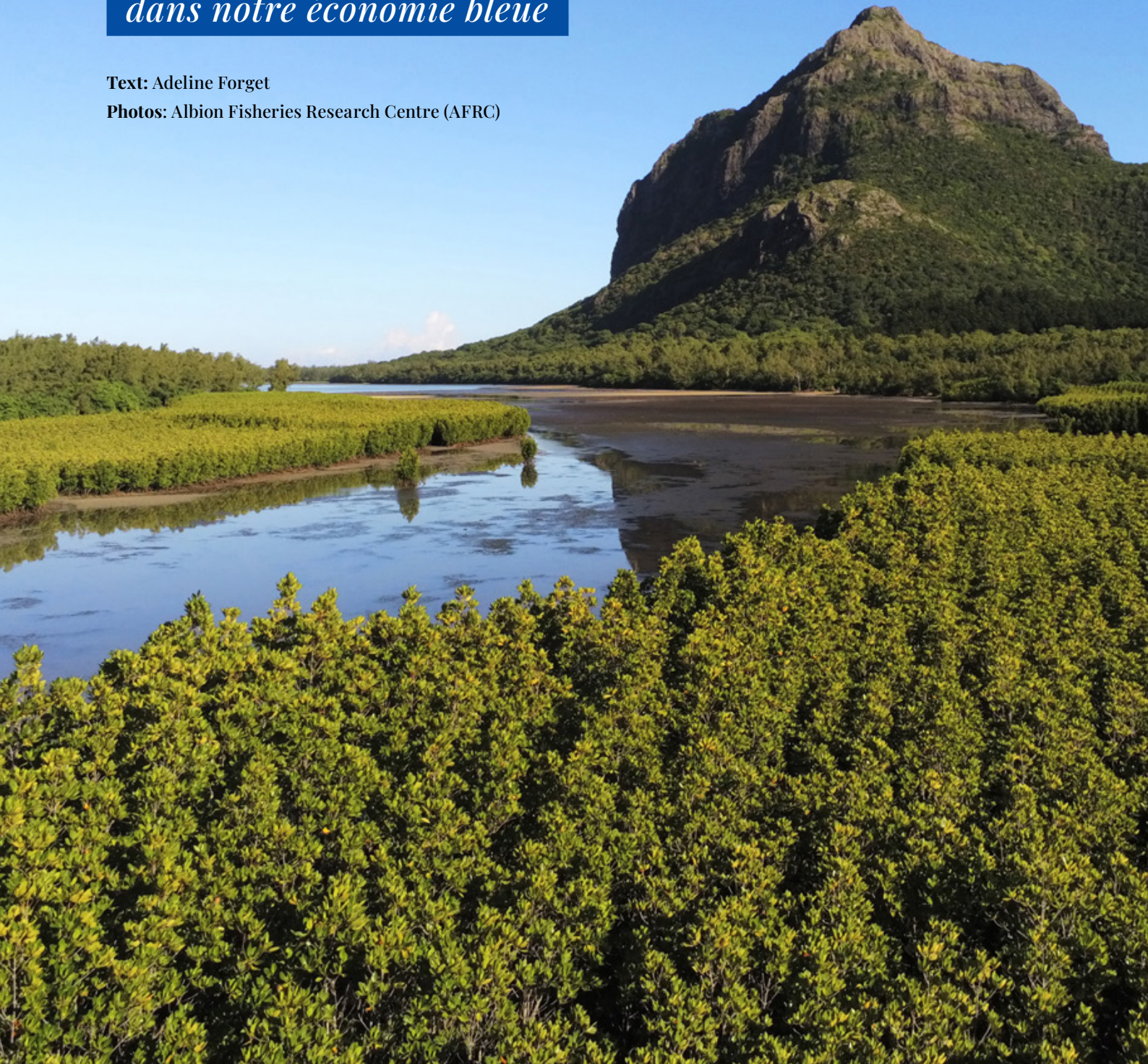
Seagrass and Mangroves in Our Blue Economy

Herbiers et mangroves

dans notre économie bleue

Text: Adeline Forget

Photos: Albion Fisheries Research Centre (AFRC)



The Blue Economy is a key concept for island nations like Mauritius. This approach relies partly on the health of our coral reefs, mangroves, and seagrass beds. These three key ecosystems play a crucial role in sustaining marine biodiversity and reinforcing the stability of coastal zones.

L'Économie bleue est un concept prioritaire pour les états insulaires comme Maurice. Cette approche repose en partie sur la bonne santé de nos récifs, nos mangroves, ainsi que nos herbiers. Ces trois éléments-clé jouent un rôle prépondérant dans la consolidation de la vie marine et la stabilisation des zones côtières.



Following the establishment of a National Blue Carbon Task Force, a study has been initiated by the Research Centre of the Ministry of Fisheries in Albion. It aims to evaluate the role and importance of seagrass beds and mangroves—working in interconnection—within the blue carbon concept. While coral reef life is already the focus of numerous conservation actions, this is not yet the case for seagrass and mangroves, which require sustained protection efforts.

Two species of mangroves are found along the Mauritian coasts. Awareness campaigns have already begun, along with actions for their replanting and preservation. Mangroves filter pollutants and retain sediments, thus helping to maintain lagoon water clarity, while also serving as a buffer against coastal erosion. They have four to five times more capacity to absorb and store carbon dioxide than tropical forests. Lastly, they provide vital shelter for the reproduction of fish and crustaceans, seabirds, and small reptiles. In this way, mangroves contribute significantly to marine life and help mitigate the impact of climate change, particularly rising sea levels.

Suivant la mise en place d'une National Blue Carbon Task Force, une étude a été enclenchée par le Centre de Recherches du Ministère des Pêches à Albion. Elle vise à évaluer le rôle et l'importance des herbiers et mangroves- jouant en interconnexion- dans le concept de carbone bleu. Car si la vie corallienne sur nos récifs fait l'objet déjà de nombreuses actions de préservation, il n'en va pas de même pour les herbiers et les mangroves, qui nécessitent des efforts soutenus de protection.

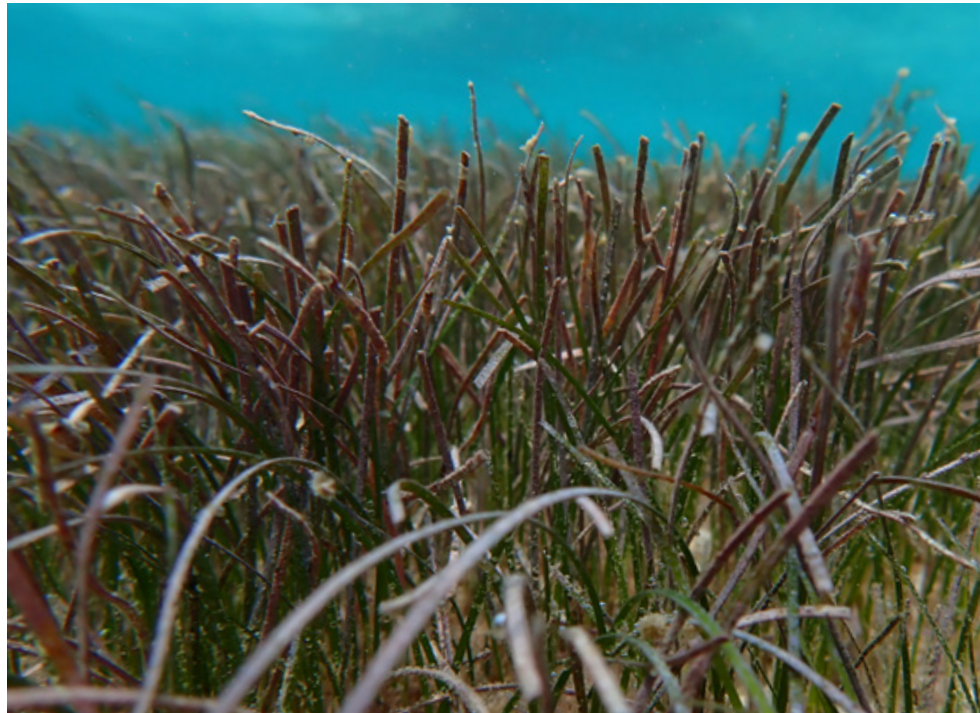
On trouve deux espèces de mangroves sur les côtes mauriciennes. Une prise de conscientisation a déjà été initiée ainsi que des actions pour leur replantation et la préservation de leur espace. Les mangroves filtrent les polluants et retiennent les sédiments, aidant ainsi à maintenir la clarté des eaux du lagon, tout en agissant comme protection contre l'érosion côtière. Elles possèdent quatre à cinq fois plus de pouvoir d'absorption et de stockage de dioxyde de carbone, que les forêts tropicales. Enfin, elles fournissent un abri essentiel pour la reproduction des poissons et crustacés, les oiseaux marins et petits reptiles. Ainsi, les mangroves contribuent de bien des façons à la vie marine, et à réduire l'impact du changement climatique, notamment la montée des eaux.

Powerful CO₂ Filters

The role of seagrass beds, although equally essential to marine life, is less well known to the public. Seagrass should not be confused with seaweed; seagrass, like all land plants, have roots, stems, leaves, and produce flowers and seeds. They grow anchored in shallow waters along sandy or sedimentary coastlines. Seaweed on the other hand, are seasonal and do not have roots. They reproduce via spores and fragmentation, and attach to rocks or float freely in the water.

Seagrass constitute an essential and stabilising element for both the our lagoon bed and its marine life. Mauritian waters are home to nine species of seagrass, five of which are found around the main island. Seagrass beds demonstrate a powerful ability to absorb carbon dioxide. Research shows that they can be up to 35 times more efficient than tropical forests in storing carbon dioxide. Their photosynthesis process then allows them to release large quantities of oxygen into the water and into the air. They also retain fine nutrient particles (nitrogen, phosphorus), which helps to keep the water clear for marine life.

Seagrass beds are an essential transition zone for juveniles, crustaceans, and other marine organisms born in mangroves. In the lagoon, they provide habitat and food for many species, including fish, crabs, sea turtles, and seahorses. A real space for discovery for snorkelling enthusiasts. Some very popular and widely consumed fish species rely on seagrass meadows for their reproductive cycle. Finally, by anchoring itself in the lagoon, seagrass also helps to stabilise the seabed and to combat coastal erosion, thus contributing to the adaptation of communities to the impact of climate change.



Protecting Seagrass Habitats

Recent studies on Mauritius' seagrass beds highlight their distribution according to sedimentary profiles by region. Different types of seagrass adapt to specific types of sedimentary soil, depending on whether finer or more granular. One of the main threats identified for seagrasses is the discharge of water into the lagoon, especially following floods, which can abruptly disrupt ecosystem conditions. The large quantities of mud and sediment carried by the water are deposited and suffocate the seagrass, altering the lagoon's sediment profile.

Our seagrass beds are also vulnerable to intensive nautical activities. In some places, they are deliberately removed to create sandy areas suitable for swimming. Furthermore, boat anchors and propellers, as well as windsurf boards, cause significant damage by cutting across the seagrass, with a "lawnmower" effect that affects the development of leaves and stems, thus preventing the plants from fulfilling their vital role.

It is therefore urgent to channel rainwater runoff and to establish protected areas in order to better preserve seagrass habitats for the health of our marine ecosystems.

De puissants filtres de CO₂

Le rôle des herbiers marins, bien qu'aussi essentiel à la vie marine, est par contre moins connu du public. Il ne faut pas confondre les herbiers et les algues ; les herbiers, comme toutes les plantes terrestres, ont des racines, des tiges, des feuilles et produisent des fleurs et des graines. Elles poussent, ancrées dans les eaux peu profondes, sur les côtes sablonneuses ou sédimentaires. Les algues, au contraire, sont saisonnières et n'ont pas de racines. Elles se reproduisent par spores et fragmentation, et s'attachent aux roches ou flottent dans les eaux.

Les herbiers constituent un élément essentiel et stabilisateur tant pour le substrat de notre lagon que pour sa vie marine. Les eaux mauriciennes comptent neuf espèces d'herbiers, dont cinq notées autour de l'île principale. Les herbiers démontrent un puissant pouvoir d'absorption de dioxyde de carbone. Les recherches soulignent qu'ils peuvent être ainsi 35 fois plus efficaces que les forêts tropicales en matière de stockage de dioxyde de carbone. Le processus de photosynthèse leur permet ensuite de relâcher de grandes quantités d'oxygène dans l'eau et dans l'air. Ils retiennent aussi de fines particules de nutriments (nitrogène,

phosphore), ce qui permet de garder une eau plus claire pour la vie marine.

Les herbiers constituent un passage obligé pour les juvéniles, crustacés et autres organismes marins nés dans les mangroves. Dans le lagon, les herbiers fournissent un habitat et de la nourriture pour de nombreuses espèces comme les poissons, les crabes, les tortues marines et les hippocampes. Un véritable espace de découverte pour les adeptes de snorkelling. Certaines espèces de poissons très populaires et largement consommés ont besoin des herbiers dans leur cycle de reproduction. Enfin, par son ancrage dans le lagon, l'herbier stabilise également le fond sous-marin et aide à lutter contre l'érosion côtière, contribuant ainsi à l'adaptation des communautés à l'impact du changement climatique.

Protéger les espaces herbiers

Les études menées récemment sur les herbiers de Mauricie, soulignent leur distribution selon les profils sédimentaires par région. Différents types d'herbiers sont adaptés à des types de sol sédimentaire spécifiques, selon qu'ils sont plus ou moins fins ou plus granuleux. L'on a noté qu'une des principales menaces pour les herbiers sont le déversement des eaux dans le lagon, notamment suite aux inondations, pouvant causer des interruptions brutales des conditions de l'écosystème. Les grandes quantités de boue et sédiments portées par les eaux se déposent, étouffant les herbiers et changeant de profil sédimentaire du lagon.

Nos herbiers sont aussi vulnérables aux activités nautiques intensives. Dans certains endroits, on les arrache pour créer un fond sablonneux propice à la baignade. De plus, les ancres et hélices de bateaux, ou encore les planches à voiles font beaucoup de dégâts en passant sur les herbiers, avec un effet « tondeuse à la gazon » qui impacte le développement des feuilles et tiges, empêchant ainsi les plantes de jouer pleinement leur rôle.

Il devient donc urgent de canaliser le déversement des eaux pluviales et d'aménager des zones protégées, afin de mieux préserver des espaces d'herbiers pour la bonne santé de nos fonds marins.







A Coherent Blue Carbon Policy

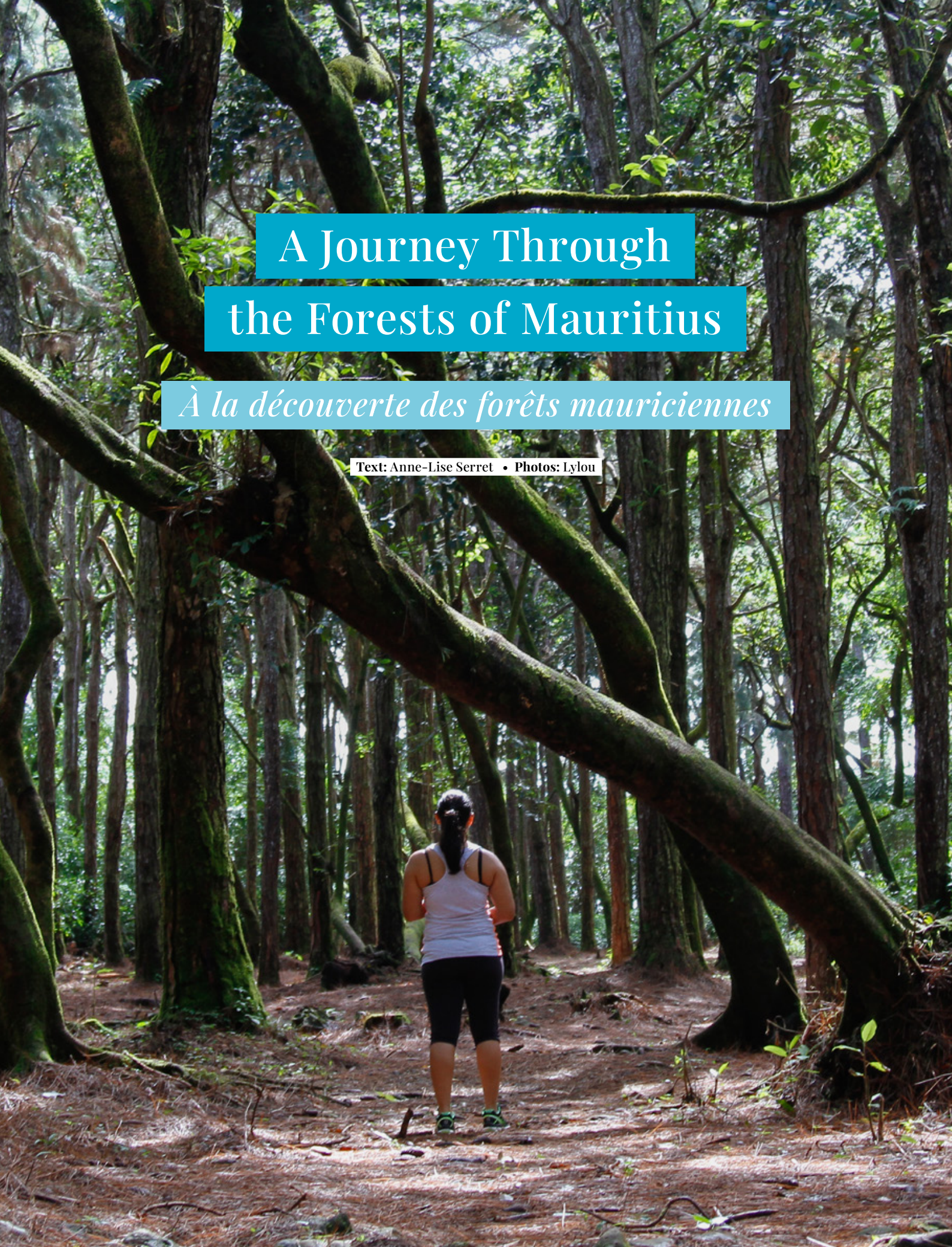
The National Blue Carbon Task Force was created with the support of the United Nations Environment Programme, in collaboration with several international environmental agencies. Its primary goal is to conduct a national inventory of blue ecosystems and to determine the volume of carbon that may be sequestered in seagrass meadows and mangroves around our island. This will subsequently allow to assess the actual contribution of seagrass and mangroves to air purification, in relation to the volume of carbon emitted in Mauritius each year. Initial findings on the proportion filtered by these ecosystems are already compelling.

The Task Force builds on the work carried out in parallel by two distinct groups. The scientific group conducts studies on marine ecosystems and makes recommendations for a coherent national blue carbon policy. The finance and marketing group runs awareness campaigns and aims, among other objectives, to create a market in which companies can contribute, thereby helping them to reduce their carbon footprint.

Une politique cohérente en carbone bleu

Le National Blue Carbon Task Force a été créé avec le soutien du Programme des Nations Unies pour l'Environnement, en collaboration avec plusieurs agences internationales pour l'environnement. Le premier objectif vise à effectuer un inventaire national des écosystèmes bleus, et de déterminer le volume de carbone pouvant être séquestré dans les herbiers et les mangroves autour notre île. Ceci permettra par la suite, d'évaluer la contribution réelle des herbiers et des mangroves dans l'assainissement de l'air, par rapport au volume de carbone émis à Maurice chaque année. Les premiers constats sur la proportion filtrée par ces écosystèmes sont déjà probants.

La Task Force repose sur le travail mené en parallèle par deux groupes distincts. Le groupe scientifique mène les études sur les écosystèmes marins, et suggère des recommandations pour une politique nationale cohérente en termes de carbone bleu. Le groupe de finance et marketing mène des campagnes de prise de conscience et compte parmi ses objectifs, la création d'un marché auquel les entreprises peuvent contribuer, ce qui leur permet du même coup de réduire leur empreinte carbone.

A photograph of a person standing in a forest, looking away from the camera towards a path. The forest is filled with tall, slender trees and large, moss-covered tree trunks. The ground is covered in dry leaves and pine needles. The lighting is soft, suggesting a shaded forest environment.

A Journey Through the Forests of Mauritius

À la découverte des forêts mauriciennes

Text: Anne-Lise Serret • Photos: Lylou

More than just a beach-lover's paradise, Mauritius reveals a luxuriant natural world born of a unique geological history. Formed by volcanoes eight million years ago, the island was once entirely cloaked in forest; today, 42,000 hectares remain – about 22% of its surface area.

Recognised by the International Union for Conservation of Nature (IUCN) as a centre of plant diversity, Mauritian forests are hotspots of biodiversity, home to a rich array of native plants, terrestrial vertebrates and bird species. For million of years, plants and animals originating from Madagascar, Africa and Asia evolved here into species that have become unique to the island. The National Parks and Conservation Service and the Forestry Service work to safeguard this heritage, focusing on ecological restoration and eco-tourism.

Strolling through Mauritius' forests is the perfect way to appreciate their ecological value. Enjoy your walk!

Bras d'Eau: where nature meets history

Located in the north-east, Bras d'Eau National Park covers 497 hectares and was declared the island's second terrestrial national park in 2011. Its name comes from the "arm" of water that reaches inland between Pointe Radeau and Belcourt Bay. The site blends forest, heritage and biodiversity: groves of mahogany, araucaria, tecoma and eucalyptus stand alongside the ruins of old sugar mills. Shady footpaths make it ideal for a family outing.

Plaine Sophie: forest immersion

Not far from the Mare-aux-Vacoas reservoir, in the island's heart, the Sophie Nature Walk is a haven of peace. Visitors may enjoy easy loops of around an hour (such as the Ebony trail), an endemic garden, an arboretum and an interpretation centre about indigenous flora. Restoration work, carried out with the NGO Natir, has seen more than 5,500 trees and 6,300 ferns planted. It is a perfect spot to practise shinrin-yoku – the Japanese art of "forest bathing".

Plus qu'un paradis balnéaire, l'île Maurice dévoile une nature luxuriante, issue d'une histoire géologique unique. Formée par des volcans il y a 8 millions d'années, l'île était jadis entièrement couverte de forêts. Aujourd'hui, elles représentent 42 000 hectares, soit 22 % de la superficie de l'île.

Reconnues par l'International Union for Conservation of Nature (IUCN) comme centre de diversité végétale, les forêts mauriciennes sont des hauts lieux de biodiversité, avec une belle variété de plantes indigènes, de vertébrés terrestres et d'espèces d'oiseaux. Pendant des millénaires, des espèces venues de Madagascar, d'Afrique ou encore d'Asie y ont évolué en espèces endémiques. La National Parks and Conservation Service et le Forestry Service œuvrent à leur préservation, misant sur la restauration écologique et l'écotourisme.

Se balader dans les forêts mauriciennes, c'est prendre conscience de leur valeur écologique. Bonne promenade !

Bras d'Eau : entre nature et histoire

Situé au nord-est, le parc national de Bras d'Eau s'étend sur 497 hectares et fut proclamé deuxième parc national terrestre de Maurice en 2011. Son nom vient de la forme de bras que dessine une masse d'eau entrant dans les terres entre Pointe Radeau et la baie de Belcourt. Le site combine forêt, patrimoine et biodiversité. Il abrite des plantations d'acajous, d'araucarias, de tecomas et d'eucalyptus. On y observe aussi les ruines d'anciens moulins à sucre. Les sentiers ombragés sont idéaux pour une promenade en famille.

Plaine Sophie : immersion en forêt

Non loin du réservoir de Mare-aux-Vacoas, au cœur de l'île, le Sophie Nature Walk est un havre de paix. Il propose des boucles faciles d'environ une heure de marche (comme le parcours d'Ebène), un jardin endémique, un arboretum et un centre d'interprétation sur la flore indigène. Les efforts de restauration, menés avec l'ONG Natir, ont permis la plantation de plus de 5 500 arbres et 6 300 fougères. Ce lieu est idéal pour pratiquer le shinrin-yoku, pratique japonaise qui signifie « bain de forêt ».

Mare Longue: an endemic sanctuary

Within UNESCO's biosphere reserve, Mare Longue is one of the last refuges of indigenous flora such as the Bois Tambour (Tambourissa quadrifida). This fragile site, restored by the Forestry Service, invites mindful walking through a dense ecosystem. On the roughly 12-kilometre loop you will meet many hikers and trail-runners training for the Mare Longue Trail – one of the highlights of the Mauritian trail-running calendar.

Black River Gorges: a natural playground

Covering 6,574 hectares and declared a national park in 1994, this south-western jewel offers jaw-dropping vistas. As you move through its different micro-climates, lush rain-forest gives way to drier zones, with temperatures ranging from 17 °C to 27 °C. Endemic wildlife, waterfalls... it's a paradise for hikers and casual joggers alike. Several trails start from the car park, including the one to Piton de la Petite Rivière Noire – at 828 metres the island's highest point.

Daruty Forest: easy-going and family-friendly

Located in the island's north, at Petit Raffray, this 108-hectare woodland offers flat, accessible paths. Along its roughly 5-kilometre loop, crossed by the Vale road, you'll encounter species such as *Eucalyptus tereticornis*, *Araucaria cunninghamii*, *Agathis robusta*, *Cassia siamea* and *Dalbergia latifolia*. Daruty also shelters an old colonial mill and is popular throughout the day.

Monvert & Moulin à Poudre: close to town

Set at Forest Side, Monvert covers 72 hectares and is one of the most easily accessible native forests close to an urban area. The Nature Walk includes an interpretation centre, an arboretum, a fernery, and two major nature trails spanning respectively on 2.5 km and 2.8 km. Around 80 hectares still harbour indigenous plant life.

The Powder Mills Forest lies next to SSRN Hospital in Pamplemousses. Its name (Moulin à Poudre) dates back to the French period, when the cannon foundry from Baie-aux-Tortues was moved to this area in 1774. The forest is home to several economically valuable species and hosts surviving ruins of old structures and monuments. Spreading over 60 hectares, it features a 3-km long network of nature-trails, recreation and relaxation facilities, an indigenous/endemic garden and a forest nursery with plants on sale.





Mare Longue : sanctuaire endémique

Dans la réserve de biosphère de l'UNESCO, Mare Longue est l'un des derniers refuges de la flore indigène, comme le Bois Tambour (Tambourissa quadrifida). C'est un site fragile, restauré par le Forestry Service, où la randonnée se fait en conscience, au cœur d'un écosystème dense. Sur cette boucle d'environ 12 kms, on croise de nombreux randonneurs et trailers s'entraînant pour le Mare Longue Trail, un des musts du calendrier de trail.

Gorges de la Rivière Noire : terrain de jeu

Avec ses 6 574 hectares et proclamé parc national en 1994, ce joyau du sud-ouest offre des panoramas impressionnants. En traversant ses microclimats, on passe de forêts humides à des zones plus sèches, avec des températures allant de 17° à 27°C. Faune endémique, cascades... c'est le paradis des randonneurs ou des joggeurs du dimanche. Partant du parking, plusieurs sentiers sont possibles, dont celui du Piton de la Petite Rivière Noire, point culminant de l'île avec ses 828 mètres d'altitude.

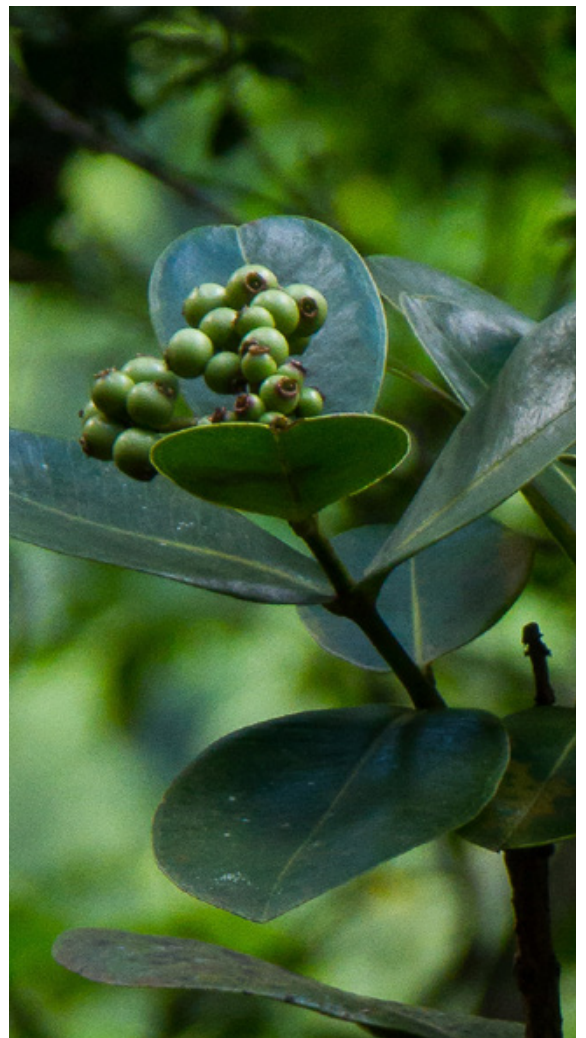
Forêt Daruty : accessible et familiale

Située au nord de l'île, à Petit Raffray, cette forêt de 108 hectares propose des sentiers plats, adaptés à tous. Au gré de sa boucle d'environ 5 kilomètres, traversée par la route de Vale, on y trouve plusieurs espèces telles que l'Eucalyptus tereticornis, l'Araucaria cunninghamii, l'Agathis robusta, le Cassia siamea ou le Dalbergia latifolia. La forêt de Daruty abrite également un ancien moulin colonial et reste très fréquentée en journée.

Montvert et Moulin à Poudre: forêts de proximité

Partant de Forest Side, Monvert s'étend sur 72 hectares et constitue l'une des forêts indigènes les plus facilement accessibles, à proximité d'une zone urbaine. Le parcours nature comprend un centre d'interprétation, un arboretum, une fougère ainsi que deux principaux parcours de randonnées de 2,5 kms et 2,8 kms respectivement. Une superficie d'environ 80 hectares abrite encore des plantes indigènes.

La forêt de Moulin à Poudre se trouve à côté de l'hôpital SSRN, à Pamplemousses. Son nom date de l'occupation française, lorsque la fabrique de canons de Baie-aux-Tortues y fut transférée en 1774. La forêt abrite plusieurs espèces de valeur économique ainsi que les vestiges de vieilles structures et monuments. S'étendant sur 60 hectares, elle comprend un réseau de sentiers nature de 3 kms, des installations de loisirs et de détente, un jardin de plantes indigènes/endémiques et une pépinière forestière proposant des plants à la vente.



THE KREOL REPUBLIC

100 % Made in Mauritius



1

Bearing the label Made in Moris, The Kreol Republic brand commits to highlighting the beauty and diversity of Mauritius by celebrating its cultural mix with a good sense of humour. Nice collections of trendy garments, primarily made from locally sourced fabrics and recycled packaging, to experience a feel-good factor.

Labellisée Made in Moris, la marque The Kreol Republic se veut mettre en valeur la beauté et la diversité de l'île Maurice en célébrant son métissage culturel avec une belle touche humour. Des collections de vêtements dans l'air du temps, principalement confectionnées à partir de tissus locaux et d'emballages recyclés, pour être bien dans sa peau.



2



3

1. ROADSTER

A t-shirt as a tribute to the vintage cars still driving through the island, with the Pouce mountain in the background.

T-shirt en hommage aux voitures vintage toujours présentes sur l'île avec en arrière-plan la montagne du Pouce.

2. THE DODO REPUBLIC

The brand's iconic logo is associated with all the product categories (Men-Women-Kids) and range (T-shirts, Sweat-shirts, Tote-bags, etc.)

Le logo emblématique de la marque se retrouve sur tous les produits (Homme-Femme-Enfant) supports (Tee-shirt, Sweats, Totebag...)

3. TROCHETIA

The Mauritian national flower, *Trochetia Boutoniana*, beautifully enhances the range of 100% recycled polyester swimwear.

La fleur nationale mauricienne, Trochetia Boutoniana, orne en beauté la gamme de maillots de bain en polyester 100% recyclé.

🌐 www.thekreolrepublic.com

Available at Le Rendez-vous, My Pop-up Store and Wapalapam

Disponible chez Le Rendez-vous, My Pop-up Store et Wapalapam

OBOË

Rest Redefined, Life Amplified

Text: Nadine Hitillambeau-Mirthil • **Photos:** OBOË

In Pereybere, 31 shipping containers have been transformed into an eco-boutique hotel, with a tropical garden, and a philosophy of hospitality inspired by Japan. Much more than just a place to stay, OBOË aims to be an experience where memory, senses, and emotion intertwine.

Playing with words – “gardenstē” instead of “gardenstay” – and adding a flat accent to give depth to the name OBOË, borrowing a concept from Japanese culture that evokes memory, senses, and experience; creating a “rain garden” in a tropical setting; repurposing old shipping containers into accommodation... At 35, Astrid Arlove has no desire to follow the well-trodden path.

“It was an opportunity to do new things. I wanted a place that wasn’t just a hotel, but also a space for local community enrichment,” she says. Initially drawn to psychology, Astrid shifted to hospitality after a three-month stay in Japan. From this, a bold project came up: to create a model of accommodation that combines ecology, innovation, and sharing. “It was, and still is, an exciting challenge,” she confides.

A challenge, especially when faced with scepticism from the authorities, and sometimes even her own investor, whom she managed to convince with

exceptional tenacity: “When you anticipate the challenge, it becomes easier to face. I knew that by choosing originality, I would inevitably meet resistance.” As a woman leading such a project, she sometimes surprised engineers and architects, but never held back. Astrid, being pragmatic, learned to navigate between rigour and creativity: “I like things done well, and I tend to want to do everything myself. I had to learn to let go, to delegate, to surround myself with the right people, while keeping the overall vision. Stay passionate without forgetting it’s a business.”

With its 11 rooms, lush garden, greywater recycling system, and staff trained in green practices, OBOË fosters an atmosphere of gentle modernity. The design is understated, with a palette of natural colours, and easy comfort. Everything is designed to promote well-being. Astrid’s goal? That her visitors leave feeling connected, inspired, and enriched.





"I like breaking the rules. I take our guests to eat mine bouilli (noodles) in Calodyne, participate in Creole workshops, walk through the forest, observe the stars ... We also host a chess club, astrology enthusiasts, and offer events that break away from the usual hotel offerings." All these initiatives turn OBOË into a genuine community hub, vibrant and authentic.

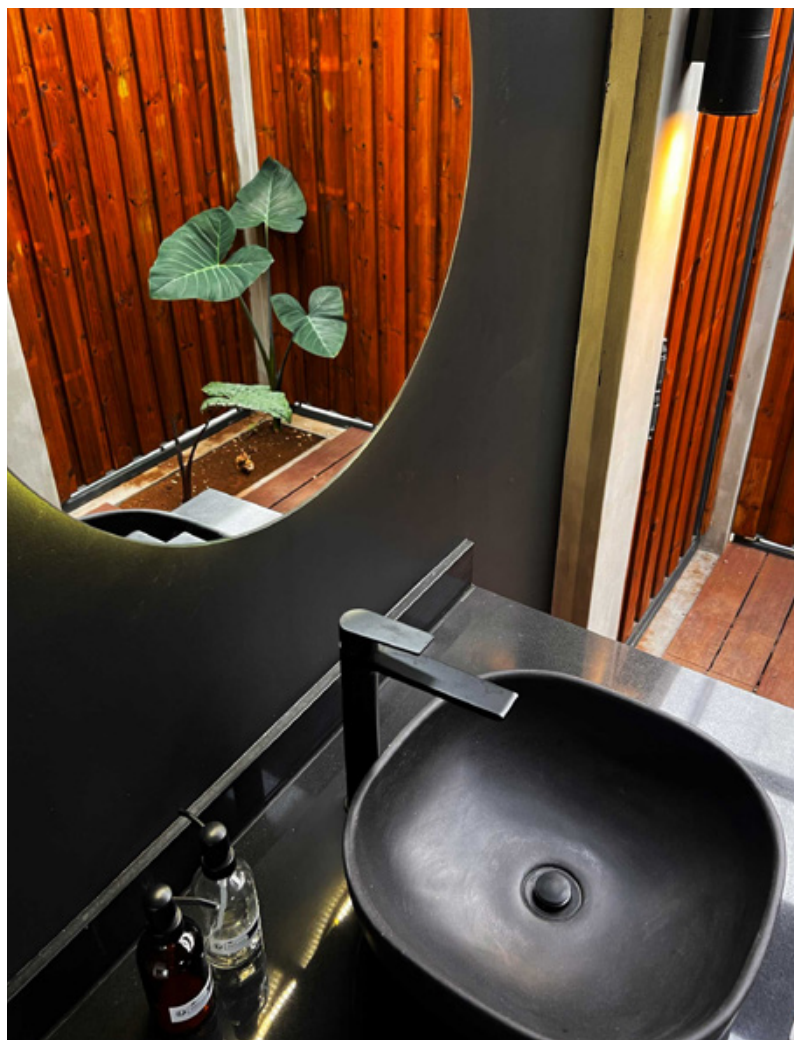
As for her upcoming projects, they include the installation of solar panels and offering immersive experiences for groups seeking reconnection. Astrid is full of ideas and has no intention of stopping while she's ahead.



OBOË

*Dormir autrement,
vivre pleinement*

À Pereybere, 31 conteneurs maritimes transformés en hôtel éco-boutique, un jardin tropical, une philosophie d'hospitalité inspirée du Japon. Bien plus qu'un lieu de séjour, OBOË se veut être une expérience où se mêlent mémoire, sens et émotion.



Jouer avec les mots – « gardenstê » pour « gardenstay » –, ajouter un accent plat pour donner du relief au nom OBOË, emprunter à la culture japonaise un concept qui évoque la mémoire, les sens, l'expérience ; créer un "rain garden" dans un décor tropical ; récupérer d'anciens conteneurs maritimes pour les transformer en hébergement... À 35 ans, Astrid Arlove n'a aucune envie de suivre les sentiers battus.

« C'était l'opportunité de faire des choses nouvelles. Je voulais un lieu qui ne soit pas juste un hôtel, mais aussi un espace d'enrichissement pour la communauté locale, » dit-elle. D'abord attirée par la psychologie, Astrid bifurque vers l'hospitalité après un séjour de trois mois au Japon. De cette impulsion naît un projet audacieux : créer un modèle d'hébergement alliant écologie, innovation et partage. « C'était, et c'est encore, un défi passionnant », confie-t-elle.

Un défi, notamment face au scepticisme des autorités, et parfois même de son investisseur, qu'elle a su convaincre avec une ténacité hors norme : « Quand on anticipe le challenge, il devient plus facile à vivre. Je savais qu'en choisissant l'originalité, j'allais forcément rencontrer de la résistance. » Être une femme à la tête d'un tel projet a parfois surpris ingénieurs et architectes, mais sans constituer un frein. Astrid, pragmatique, a appris à naviguer entre rigueur et créativité : « J'aime que les choses soient bien faites, et j'ai tendance à vouloir tout faire moi-même. J'ai dû apprendre à lâcher prise, à déléguer, à m'entourer des bonnes personnes, tout en gardant la vision globale. Rester passionnée sans oublier que c'est un business. »

Avec ses 11 chambres, son jardin luxuriant, son système de recyclage des eaux grises, et l'éducation de ses employés aux pratiques vertes, OBOË cultive une atmosphère de modernité douce. Le design est sobre avec une palette de couleurs naturelles, le confort est sans ostentation. Tout est pensé pour inviter au bien-être. L'objectif d'Astrid ? Que ses visiteurs repartent connectés, inspirés, enrichis.

« J'aime casser les codes. J'emmène nos invités manger un mine bouilli à Calodyne, participer à des ateliers de créole, marcher dans la forêt, observer les étoiles... Nous accueillons aussi un club d'échecs, des passionnés d'astrologie, et proposons des événements qui sortent des classiques de l'hôtellerie. » Autant d'initiatives qui transforment OBOË en véritable carrefour communautaire, vivant et authentique.

Quant à ses prochains projets, ils incluent l'installation de panneaux solaires et le partage d'expériences immersives pour des groupes en quête de reconnexion. Astrid a des idées plein la tête et ne compte pas s'arrêter en si bon chemin.





Family meals at

Table familiale chez

Kwizine Mama



Eating at a local's home reveals many facets of the country you're visiting. Let's pop in to Kwizine Mama Manzé Lakaz in Beau Vallon, and discover a part of our island's soul.

Behind a discreet wooden door, a flower-filled garden also abounds with tropical fruit. We are at Kwizine Mama Manzé Lakaz (Creole version for "Mum's home cooking"). Stéphanie and her mum Brigitte give us a warm welcome. Under the veranda, the tables are set, and a counter is equipped for a cookery session.

At Kwizine Mama, Mauritian cuisine is not only about tasting. You hear the stories behind it and learn its tricks. In the kitchen, Brigitte, who has extensive hotel experience, digs out her own recipes and those of the grandmothers, to share with guests. Stéphanie, meanwhile, takes care of supplies and all the business side of this essentially family-run table.

It all began a little over three years ago when Stéphanie started making jars of crushed chillies, biscuits, cakes, and marmalade. Later, the household offered local dishes for takeaway, and demand grew rapidly. Following the suggestion of a film crew who came to shoot a short piece about local recipes, Stéphanie ventured into the guest table business. With the renovation of the terrace, Kwizine Mama was born. "We prioritised upcycling or second-hand items. We did a lot of things ourselves. The main table belonged to my grandmother. I like to know that everything here has its own story" she says.

Manger chez l'habitant révèle bien des facettes du pays qu'on visite. Faisons un petit tour chez Kwizine Mama Manzé lakaz, à Beau Vallon et découvrons une part de l'âme de notre île.

Derrière une discrète porte en bois, un jardin fleuri abonde en fruits tropicaux. Nous sommes chez Kwizine Mama Manze Lakaz (expression créole pour la cuisine de maman à la maison). Stéphanie et sa maman Brigitte nous réservent un accueil chaleureux. Sous la véranda, les tables sont dressées et un comptoir est équipé pour un atelier cuisine.

Chez Kwizine Mama, on ne déguste pas seulement la cuisine typique mauricienne. On la raconte et on en apprend les astuces. Aux fourneaux, Brigitte qui possède une longue expérience hôtelière, a sorti des tiroirs ses recettes et celles des grand-mères pour les partager avec les visiteurs. Stéphanie, de son côté, s'occupe de l'approvisionnement, et de tout l'aspect commercial de cette table essentiellement familiale.

Tout commence, il y a un peu plus de trois ans, lorsque Stéphanie se lance dans la confection de pots de piments écrasés, biscuits, gâteaux et marmelade. Plus tard, la maison propose des plats de cuisine locale à emporter, et la demande croît rapidement. Suivant la suggestion d'une équipe de tournage venue faire un petit film sur les recettes locales, Stéphanie se lance dans la table d'hôte. Avec l'aménagement de la terrasse naît Kwizine Mama. « On a privilégié la récup ou le seconde-main. Nous avons fait beaucoup de choses nous-mêmes. La table principale appartenait à ma grand-mère. J'aime que tout ici ait une histoire. »



The table d'hôte operates by reservation only, for lunch or dinner. Brigitte's cooking is highly appreciated by Mauritian customers, and Kwizine Mama's cookery class now counts among the experiences offered by some tour operators. "Cooking is Mum's passion and she loves sharing it. Above all, our table is a place where we enjoy meeting people," Stéphanie emphasises.

She welcomes visitors with freshly-made lemongrass and ginger ice tea. A visiting family moves over to the kitchen to begin the cookery session. Under Brigitte's attentive guidance they learn each step in preparing fish vindaye, using beautiful dorado fillets.

Then it's off to the gazebo in the garden for an aperitif consisting of fresh fruit juices and croutons accompanied by local peanut rougaille and a delicious marlin mousse. The garden is full of flowers, while the back yard shelters fruit trees: papaya, guavas, mangoes, passion fruit, and bananas, depending on the season. Medicinal plants are not forgotten, with Peruvian balsam, ayapana, and lemongrass, all at hand for infusions.

At lunchtime everyone settles down informally around the table. On the buffet, the choice of dishes and colours catches the eye. Rice and pulses, greens and vegetables accompany

signature dishes according to the day's menu: venison curry, wild boar salmis, local sausage rougaille, fish, octopus, or other seafood. A whole festival of chutneys—cucumber, tomato, achard and other condiments—sits alongside. On a counter stand jars of flavoured rums, some of which have been steeping for more than five years. They are offered as digestifs.

"Our cuisine is typical of our island and cooked with fresh produce bought at the market each day. Besides the usual Creole favourites, our regular Mauritian customers really love the 'surprise rice', a recipe from my grandmother that Brigitte makes to perfection. Her fish-and-potato dish with mayonnaise is also very popular. For my part, I believe in the virtues of natural products, and I'm skilled at making beetroot, carrot, kefir, or lemon juices," Stéphanie explains. Among Brigitte's desserts, besides traditional sweets like coconut cake and papaya jam, the banana-coconut gratin served with coconut ice cream is both unique and delicious. The homemade sweet-potato pudding is also much in demand.

Recently, three double en-suite rooms and a family room have also been made available upstairs, —bookings essential. So if you don't fancy hitting the road straight after your meal...



La table d'hôte opère uniquement sur réservation, pour déjeuner ou pour dîner. La cuisine de Brigitte est très appréciée par la clientèle mauricienne et l'atelier cuisine de Kwizine Mama compte parmi les expériences proposées par certains voyageurs. « La cuisine, c'est la passion de maman, et elle adore la partager. Notre table, c'est surtout un espace de rencontre, » souligne Stéphanie.

Celle-ci accueille les visiteurs avec une infusion fraîche de citronnelle et gingembre. Une petite famille passe côté cuisine pour commencer l'atelier. Sous les conseils attentifs de Brigitte, ils apprennent toutes les étapes de préparation de la vindaye de poisson, à partir de beaux filets de dorades.

Puis, direction le kiosque au fond du jardin pour un apéro constitué de jus de fruits frais et de croûtons accompagnés de la rougaille pistache pays et d'une délicieuse mousse de marlin. Le jardin regorge de fleurs alors que l'arrière-cour abrite les fruitiers : papaye, goyaves, mangues, fruits de la passion, et bananes selon la saison. Les plantes médicinales, ne sont pas en reste avec le baume du Pérou, l'ayapana, la citronnelle, servant aux infusions.

A l'heure du déjeuner, chacun s'installe à table à la bonne franquette. Sur le buffet, le choix de plats et les couleurs attirent les regards. Le riz et les grains sec ainsi que les brèdes et les légumes

accompagnent des plats-signature selon le menu du jour : curry de cerf, salmis de sanglier, rougaille de saucisses pays, poisson, ourites ou autres fruits de mer. Le tout est accompagné d'un festival de chatinis; concombre, tomates, achards et autres condiments. Sur un comptoir trônent les bocaux de rhums arrangés dont certains macèrent depuis plus de cinq ans. Ils sont offerts comme digestifs.

« Notre cuisine est typique de notre île et faite à partir de produits du jour achetés au marché. Outre les plats courants de cuisine créole, notre clientèle mauricienne régulière aime beaucoup le riz-surprise, une recette de ma grand-mère que Brigitte réussit à la perfection. Son plat de poisson, pomme de terre et mayonnaise a aussi beaucoup de succès. De mon côté, je crois aux vertus des produits naturels et je maîtrise les jus de betterave, de carotte, de kéfir ou de citron, » souligne Stéphanie. Parmi les desserts de Brigitte, outre les douceurs traditionnelles comme le gâteau coco et la confiture de papaye, le gratin de banane-coco servi avec de la glace au coco est original et délicieux. Le pudding de patate douce maison est également très demandé.

A l'étage de la maison, depuis peu, trois chambre double en suite et une chambre familiale sont également disponibles, sur réservation. Alors si vous ne voulez pas reprendre la route tout de suite après le repas...



Text & Photos: Nadine Hitillambeau-Mirthil

Sweet treats of Rodrigues

Talking about Rodriguan cuisine first brings to one's mind seafood, honey, chilli, and limes. But for the attentive visitor — both at the table and at the market — sweet treats are an integral part of the island's culinary tradition.

Sweet pies and gingerbread are iconic elements of the Rodriguan table. Among the sweet delights, one also finds the famous peanut nougat (known as "gâteau bouteille") and the candied fruits, as well as jams made from rare fruits. Visitors are also invited to sample a range of lesser-known or more traditional confections.

As far back as Delly Manan can remember, sweet pies - which locals call "tourte"- have always been favourites in Rodrigues. Nowadays, you may find them in chocolate or mango versions, but the fillings with papaya, jam, or coconut remain the traditional recipes for this pastry.

In her kitchen in Malabar, between bursts of laughter and a whiff of grandmother-style cooking from the oven, Delly recalls stories full of makeshift ovens built from metal barrels and fired with wood. She tried various occupations — basket weaving, farming, livestock rearing — before turning to pastry-making, which suited her better. She won several competitions organised by the SMEDA (Small and Medium Enterprise Development Authority) for her pies and her honey-sweetened gingerbread. Since then, she has been running workshops at her home for visitors, doing demonstrations in Mauritius, receiving school students from Rose-Hill to teach them traditional practices, and supplying pastries to hotels and at the airport. Today, her reputation precedes her: her phone rings at all hours, even from Mauritius, and her planning board is fully booked. "Working keeps me fit," she says with a laugh, as she takes a tray of golden tourtes out of the oven.

Peanut nougats — known locally as "gâteau bouteille" in reference to their transparency, peanut caramel, or simply pistachio cake — are another staple. Jeanine Jolicœur-Perrine, a teacher, makes them to supplement her income. "There's no official recipe. Each family has its own traditions. I turned to my sister for advice when I first started. Then I developed my own recipe..." In her small kitchen, she lines up utensils and ingredients. "I don't let the caramel brown too much — otherwise it gets too bitter. As soon as it turns golden, I add the roasted peanuts while they're still hot, and I go by feel." On her stovetop, starfruit is also simmering. She candies fruit from her own garden — mangoes, golden apples... "It's an excellent way to preserve fruit out of season. Nothing goes to waste. It's always been a tradition in Rodrigues."





Rodrigues en douceurs

Parler cuisine rodriguaise, cela évoque d'abord fruits de mer, miel, piment et limons. Mais pour peu que le visiteur soit attentif — à table comme au marché — les douceurs sucrées font partie intégrante de la tradition culinaire de l'île.

La tourte et le pain d'épices sont des éléments emblématiques de la table Rodriguaise. Au chapitre des douceurs, l'on compte aussi les fameux gâteaux pistache (gâteau bouteille) et fruits cristallisés ainsi que les confitures de fruits rares. Le visiteur est invité également à déguster un éventail de confiseries moins connues ou plus traditionnelles.

D'aussi loin que se souvienne Delly Manan, il y a toujours eu des tourtes à Rodrigues. Si aujourd'hui on en trouve au chocolat ou à la mangue, la tourte à la papaye, à la confiture ou à la noix de coco demeurent des versions traditionnelles de cette pâtisserie.

Dans sa cuisine à Malabar, entre deux éclats de rire et un four d'où s'échappent des effluves de cuisine de grand-mère, Delly se souvient des fours de fortune bricolés dans des tonneaux en métal, chauffés au bois. Elle a tout essayé — vannerie, agriculture, élevage — avant de migrer vers la pâtisserie qui lui convient mieux. Elle a remporté plusieurs concours de la SMEDA (Small and Medium Enterprise Development Authority) pour ses tourtes et ses pains d'épices au miel local. Depuis, elle organise des ateliers chez elle pour les visiteurs, fait

des démonstrations à Maurice, reçoit des collégiens de Rose-Hill pour leur enseigner les traditions, et fournit des pâtisseries aux hôtels et à l'aéroport. Aujourd'hui, sa réputation la précède : son téléphone sonne à toute heure, même depuis Maurice, et son petit tableau de planning est fourni. « Travailler me garde en forme », confie-t-elle dans un rire, tout en défournant un plateau de tourtes dorées.

Les nougats à la cacahuète, qu'on appelle ici gâteau bouteille en référence à sa transparence, caramel à la pistache ou tout simplement gâteau pistache, est un autre incontournable. Jeanine Jolicoeur-Perrine, enseignante, en produit pour arrondir ses fins de mois. « Il n'y a pas de formule officielle. Chaque famille a ses traditions. C'est auprès de ma sœur que j'ai pris conseil pour mes premiers essais. Puis j'ai développé ma propre recette... » Dans sa petite cuisine, elle aligne ustensiles et ingrédients. : « Je ne laisse pas trop brunir le caramel, sinon c'est trop amer. Dès qu'il blondit, j'y mets les cacahuètes grillées encore chaudes, et je fais tout au jugé. » Sur ses plaques de cuisson, mijotent aussi des caramboles. Elle fait cristalliser les fruits de son jardin — mangues, fruits de cythère... « C'est une excellente façon de conserver les fruits hors-saison. On ne perd rien. Ça fait partie des pratiques de toujours à Rodrigues. »

Alors qu'elle étale le praliné sur une plaque à l'aide d'une grosse cuillère, sa nièce vient jeter un œil aux casseroles, histoire de profiter de quelques friandises : « Tout le monde aime mes préparations : les collègues, les amis... C'est un bonheur de les partager. » En détachant le nougat de la plaque, Jeanine évoque la magie de la cuisine et les expériences ratées qui ne sont finalement qu'un chemin vers la réussite. Une vraie leçon de vie.

Rodrigues

ISLANDER 117 • AUGUST - SEPTEMBER 2025

As she spreads the praline on a tray with a large spoon, her niece comes in to peek at the saucepans, hoping to snatch a few treats: “Everyone loves my creations – colleagues, friends... It’s a joy to share them.” While peeling the nougat off the tray, Jeanine talks about the magic of cooking and the failed experiments that are, in the end, just part of the journey to success. A true life lesson.

The citrus fruits of Rodrigues provide the perfect base for jams. Valérie Gerval has mastered the art of making these jams — which are called “compotes” in Rodrigues. She has been refining them for years, always using local limes, grapefruits, or lemons. Her favourite? Rodrigues lime jam. “There’s a season for every jam. In April, for example, I make floral jam, with pineapple, hibiscus flower, and lime. People from Rodrigues like their jam as a dessert... but I wanted something for my morning toast,” she says with a smile. That’s how her dynamic collection of flavours was born.

Valérie inherited the Chinese guava jam recipe from her father, but to produce nearly twenty different jam flavours, she had to experiment, adapt, and go by trial and error: “I don’t make traditional jam, as those required slow cooking over a wood fire. Here, jams are a true tradition, especially during the festive season. I make them using local fruits — most of them from my own garden.” Sometimes, four days of cooking might be needed to preserve the integrity of the fruit, using as little sugar as possible, no preservatives, and lots of love: “You have to forget about profit. You cannot get a good result if you don’t put your heart into it.”

Among the local pastries that are becoming rare, mapimba is a cake made from maize flour, once baked under embers in a casserole. Sometimes served with jam, it’s the ideal snack for connoisseurs. Some also enjoy boudoutes. At breakfast or tea time, these large biscuits made with brown sugar and flour keep well. People enjoy them warmed, spread with butter, and served with black basil tea; others eat them as they are, bought by the bag at bakeries.

Although more recent, the honey sweets — produced by Miel Victoria — have earned their place among Rodriguan confections. They are available in small jars at markets or shops, either in their original version or with a hint of ginger.



Les agrumes de Rodrigues servent de base idéale pour les confitures. Valérie Gerval maîtrise parfaitement la fabrication de ces confitures — qu'ici, on appelle compotes. Depuis des années, elle les perfectionne, toujours à base de limons, pamplemousses ou citrons locaux. Sa préférée ? La confiture de limon de Rodrigues. « Il y a une saison pour chaque confiture. En avril, par exemple, je fais la confiture fleurie, avec ananas, fleur d'hibiscus et limon. Le Rodriguais aime sa confiture au dessert... alors que moi, je voulais quelque chose pour mes tartines du matin », s'amuse-t-elle. C'est ainsi qu'est née sa dynamique collection de saveurs.

Valérie a hérité de son père la recette de confiture de goyave de Chine, mais pour arriver à près de vingt saveurs différentes, elle a dû expérimenter, adapter, recommencer : « Je ne fais pas de confiture traditionnelle, car elles demandent de longues cuissons au feu de bois. Ici, les confitures sont une vraie tradition, surtout à la période des fêtes. Je les confectionne à base de fruits locaux — pour la plupart de mon jardin. » Quatre jours de cuisson sont parfois nécessaires pour respecter l'intégrité du fruit, avec le moins de sucre possible. Aucun conservateur, et beaucoup d'amour : « Il faut oublier l'idée de profit. On ne peut pas obtenir un bon résultat sans y mettre du cœur. »

Parmi les pâtisseries locales qui se font rares, le mapimba est un gâteau de farine de maïs, autrefois cuit sous la braise dans une cocotte. Parfois servi avec de la confiture, c'est le goûter idéal des connaisseurs. Certains apprécient aussi les boudoutes. Au petit-déjeuner ou à l'heure du thé, ces sortes de gros cookies au sucre roux et à la farine, se conservent longtemps. On les aime réchauffés, tartinés de beurre, accompagnés d'un thé noir au basilic ; d'autres les dégustent tels quels, achetés par sachets en boulangerie.

Bien que plus récents, les bonbons au miel — produits par Miel Victoria — ont gagné leur place parmi les confiseries rodriguaises. Ils sont vendus en petits pots au marché ou dans les boutiques, en version originale ou relevés d'une pointe de gingembre.





Entrepreneurship rooted in Humanity

Quand l'Entreprenariat prend racine dans l'Humain

Text: Caroline Assy- Sohun • Photos: Everbloom

His journey began amidst numbers and bricks, in the world of real estate and finance in South Africa. But he then chose to cultivate land and make it flourish. Today, happily in his thirties, Vishesh Gangaram presides over Everbloom, a socially-gearred company focussing on sustainable agriculture for a promising future.

Son voyage débute entre chiffres et briques, dans l'univers de l'immobilier et de la finance en Afrique du Sud. Mais c'est bien la terre qu'il choisira de faire fleurir. Aujourd'hui, la trentaine épanouie, Vishesh Gangaram préside Everbloom, une entreprise sociale où germe une agriculture durable et porteuse d'avenir.

From a very young age, Vishesh followed the inspiring example of his grandfather – a devoted nurse, a pillar of his community, and an engaged voice in politics. Without realising it, his grandfather instilled in him the sense of service to the community and that of entrepreneurship.

Having completed his studies, the young man helped to establish small socially-g geared enterprises, according to the needs of local communities. Returning to his home country, Vishesh began working as a consultant in the real estate sector. But he quickly realised that this environment did not reflect his deep-seated values or his quest for meaning. He then understood that it was not in this field that he would nurture his ideal.

In the wake of the Covid crisis lockdowns, food prices, including those of staple crops, soared as never before. Vishesh Gangaram saw in this an opportunity for a niche to explore.

He began researching permaculture and sustainable agricultural practices – an ancient knowledge brought up to date, where every action respects the rhythm of the earth. The idea took clear root: to reach a double objective by sowing both hope and autonomy and, more realistically, to create a social enterprise combining organic farming and social justice.

Vishesh had finally found an activity that suited his idea of life. He was to support the most disadvantaged in setting up backyard vegetable gardens – small havens of greenery where healthy vegetables are grown, enhancing their food security. Everbloom was thus born, like a promise planted in the earth.

In 2022, having benefited from the technical guidance of Trampoline, a business incubator and accelerator in the Currimjee group, the small enterprise re-examined its base – refining its structure, resources, and the scope of its impact.

Since then, it has branched out by offering tailor-made training and consultancy services certified by the Mauritius Qualifications Authority (MQA), targeting businesses and individuals with a green and sustainable vision. Furthermore, Everbloom offers the sale of its own products: rich compost and organic fertilisers, mulch and wood chips. And just recently, it acquired a biochar machine.

Like nature balancing its elements in silent harmony, Vishesh places his trust in collaboration. He firmly believes in the joining of forces that provides each individual with the impetus to move forward and allows for mutual sharing and growth together.

Vishesh's academic journey will ultimately not have been in vain. His studies have provided him with knowledge that serves him today in the management of Everbloom. This well-acquired "savoir-faire" nourishes his vision and guides every step of Everbloom, allowing it to grow step by step, on the path he has forged for himself.



Dès son plus jeune âge, Vishesh baigne dans l'exemple inspirant de son grand-père — infirmier dévoué, pilier de sa communauté, et voix engagée en politique. Sans le savoir, l'aïeul a planté en lui la graine du service aux autres et celle de l'entrepreneuriat.

Ses études achevées, le jeune homme aide à la création de petites entreprises à vocation sociale, selon les besoins des communautés locales. De retour au pays, Vishesh commence à exercer comme consultant dans le domaine de l'immobilier. Mais il réalise rapidement que ce milieu ne reflète ni ses valeurs profondes, ni sa quête de sens. Il comprend alors que ce n'est pas là qu'il fera pousser ce qu'il porte en lui.



Dans le sillage des confinements de la crise Covid, les prix alimentaires dont ceux des cultures vivrières flambent comme jamais auparavant. Vishesh Gangaram y voit l'opportunité d'un créneau à explorer.

Il se met à faire des recherches sur la permaculture et des pratiques agricoles durables — un savoir ancien remis au goût du jour, où chaque geste respecte le rythme de la terre. L'idée germe avec clarté : faire d'une pierre deux coups en semant à la fois l'espoir et l'autonomie et, plus concrètement, créer une entreprise sociale alliant agriculture biologique et justice sociale.

Vishesh a trouvé finalement une activité qui convient à son idéal de vie. Il accompagne les plus démunis dans l'aménagement de potagers en arrière-cour — de petits havres de verdure où poussent des légumes sains, au service de leur sécurité alimentaire. Ainsi naît Everbloom, comme une promesse plantée dans la terre.

En 2022, ayant bénéficié de l'encadrement technique de Trampoline, incubateur et accélérateur d'entreprises du groupe Currimjee, la petite entreprise repense ses racines — affinant sa structure, ses ressources et la portée de son impact.

Depuis, elle s'est ramifiée en offrant des formations sur-mesure et services-conseils certifiés par la Mauritius Qualifications Authority (MQA) pour les entreprises et particuliers à la vision verte et durable. De plus, Everbloom propose aujourd'hui la vente ses propres produits : composte riche et fertilisants biologiques, paillage et copeaux. Et tout récemment, elle a fait l'acquisition d'une machine à bio-charbon.

À l'image de la nature, qui équilibre ses éléments dans une harmonie silencieuse, Vishesh place sa confiance dans la collaboration. Il croit fermement dans l'union des forces qui fournit à chaque individu l'élan pour avancer et permet de se nourrir mutuellement et grandir ensemble.

Le parcours académique de Vishesh n'aura finalement pas été vain. Ses études lui ont apporté des connaissances qui lui servent aujourd'hui dans la gestion d'Everbloom. Ces savoirs, mûrement acquis, nourrissent sa vision et guident chaque pas d'Everbloom, lui permettant d'avancer pas à pas, sur cette route qu'il s'est tracée.

CONTACT EVERBLOOM :
everbloomagro@gmail.com





Dan Balizaz Barlizour

This bilingual collection (French–Mauritian Creole) offers a translation of “Cahier d’un retour au pays natal”, the emblematic work by Aimé Césaire. In this endeavour, Mauritian poet Michel Ducasse has chosen the Martinican poet’s text echoing his own personal journey, while also making this work piece accessible to a wider audience. The project has received the support of the publishing house Présence Africaine, which authorised the translation. The book, with a preface by Jacques Martial—actor, director and French political figure—is published by Vilaz Metis and brings Creole identities from around the world into dialogue.

Ce recueil bilingue (français–créole mauricien) propose la traduction du “Cahier d’un retour au pays natal”, œuvre emblématique d’Aimé Césaire. S’attachant à cette démarche, le poète mauricien Michel Ducasse traduit son propre cheminement en écho au texte du poète martiniquais, tout en rendant son texte accessible à un public plus large. Le projet a obtenu le soutien de la maison d’édition Présence Africaine qui a autorisé la traduction. L’ouvrage préfacé par Jacques Martial, acteur, metteur en scène et homme politique français, est édité par Vilaz Metis et met en phase les identités créoles à travers le monde.

A la recherche d’Eugénie

One day, he is told that he descends from a slave who once lived in Mauritius. 10,000 kilometres away in his native France, Bertrand Fauvette, who leads an impressive career in aviation, feels driven by an unknown force. With his head full of questions, he flies off to the Indian Ocean, and starts tracking the footsteps of his ancestor Eugénie. The story, published by Pamplemousses Editions, is written like a travel diary. In the streets of Port Louis, the author discovers the house where his great-grandfather once lived. In his quest, he explores the places his ancestor knew, connects with the heart of Mauritian families, and enters a world of unexpected emotions. What if it was Eugénie who was looking for Bertrand?

Un jour, on lui dit qu’il descend d’une esclave qui vivait à l’Île Maurice. Résidant à 10000 kilomètres de là, dans sa France natale, Bertrand Fauvette qui mène une carrière impressionnante dans l’aviation, se sent poussé par une force inconnue. La tête pleine d’interrogations, il s’envole vers l’océan Indien, sur les traces de son ancêtre Eugénie. Le récit publié par Pamplemousses Editions, est écrit un peu à la façon d’un carnet de bord. Dans les rues de Port-Louis, l’auteur découvre la maison où a vécu son arrière-grand-père. Et dans sa quête, il arpente les lieux qu’il a connus, touche au cœur de familles mauriciennes, pénètre dans un univers d’émotions inattendues. Et si c’était Eugénie qui était à la recherche de Bertrand?



Tizistwar Nou Pays 2

Stories, memories, and anecdotes that bring out emotions tied to our Mauritian identity. As in the first volume, released in 2019, the author Nanda Pavaday draws inspiration from powerful or humorous personal tales—those precious moments that enrich everyday life. This second volume takes the reader on a journey through time with 24 short stories, beautifully illustrated, while preserving the authenticity of the first book.

Des histoires, des souvenirs, des anecdotes, qui font ressortir des émotions liées à notre identité mauricienne. Tout comme dans le premier tome sorti en 2019, l’auteur, Nanda Pavaday, s’inspire d’histoires personnelles fortes ou drôles, de ces moments précieux qui enrichissent le quotidien. Ce deuxième tome propose aux lecteurs un voyage dans le temps à travers 24 histoires courtes, joliment illustrées, et gardant intacte l’authenticité du premier livre.



ByAnne design



No more mess among your toilettries. This suspended and foldable kit bag (58x28cm), made from waterproof canvas and fabric, features tropical nature colours. It has three storage compartments.

Available online on the ByAnne Facebook page, or for sale at C kiTolé (Rose-Hill) and MODSC Tiquad (Constance La Gaité).

Plus de casse-tête pour ranger vos affaires de toilettes. Cette trousse suspendue et pliable, (58x28cm) en canevas waterproof et tissu, porte les couleurs de la nature tropicale. Elle dispose de trois compartiments de rangements.

Disponible en ligne sur la page Facebook ByAnne, ou en vente chez C kiTolé (Rose-Hill) et MODSC Tiquad (Constance La Gaité).



PÉIZAN



Delicious PÉIZAN fish rillettes, produced on an innovative and self-sufficient aquaponic farm, combining freshwater fish farming and plant cultivation, without pesticides or chemical fertilisers. Three tasty recipes are offered: Combava, Fine Herbs, or Spicy. These rillettes are perfect for an aperitif, a gourmet sandwich, or a light dish.

Available in delicatessens, artisan markets, and specialised shops across the island.

De délicieuses rillettes de poisson PÉIZAN, produite au cœur d'une ferme aquaponique innovante et autosuffisante, alliant élevage de poisson d'eau douce et culture de plantes, sans pesticides, ni engrais chimiques. Trois recettes savoureuses sont proposées : Combava, Fines Herbes ou Épicé. Ces rillettes s'invitent aussi bien à l'apéritif que dans un sandwich gourmet ou un plat léger.

Disponible dans les épiceries fines, marchés artisanaux et boutiques spécialisées à travers l'île.

Pa mwa sa li sa !

www.atomic.games

A crime has been committed in the garden... but who did it? A 100% Mauritian game elaborated by Atomic Games, about animals who must clear their names. With each round of accusation, you need to defend yourself. If you lie and are discovered, you are punished with a "Fane" card! Bluffing, memory, and speed – this is a funny game, perfect for family or friends.

Order from the official website, or available at local retailers: Bookcourt, Pop-up Store, and Le Rendez-vous.

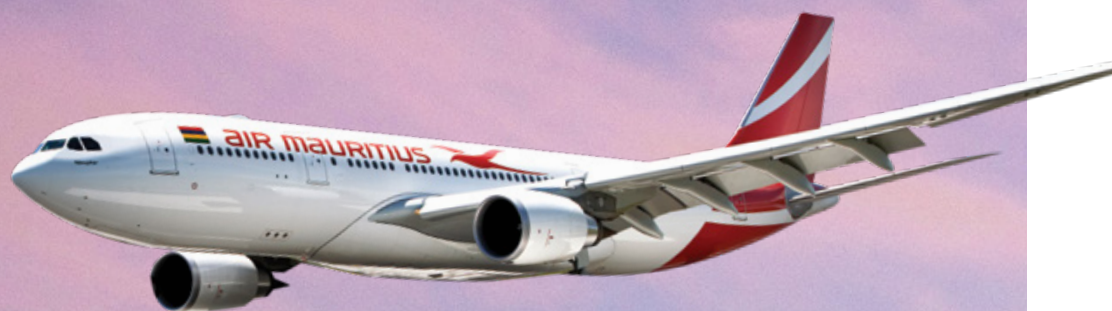
Un crime a été commis dans le jardin... mais qui est le coupable ? Un jeu d'ambiance 100% mauricien, conçu par Atomic Games, autour d'animaux qui doivent se disculper. À chaque tour d'accusation, il faut savoir se défendre. Un mensonge découvert et on reçoit une carte "Fane" en punition ! Bluff, mémoire et rapidité, voici un jeu drôle et idéal en famille ou entre amis.

En commande sur le site officiel ou dans les points de vente suivants : Bookcourt, Pop-up Store, and Le Rendez-vous.



**A350-900****NUMBER OF AIRCRAFT: 4****SEATS:** Business Class: 28**Economy Class: 298**

Three additional A350-900 aircraft are expected to join the fleet – one during quarter 4 of 2026, and the other two during the second half of 2027.

**A330-300neo****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

Two ATR72-500 aircraft are to be replaced by two ATR72-600. One replacement is scheduled for June 2025 and the other for September 2025.

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.

Sécurité

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.



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.

Air Mauritius Route Map

ISLANDER 117 • AUGUST - SEPTEMBER 2025





Air Mauritius has joint operations with

* **Air France** between Mauritius and Paris

** **South African Airways** between Mauritius and Johannesburg

*** **Air India** between Mauritius and Mumbai

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

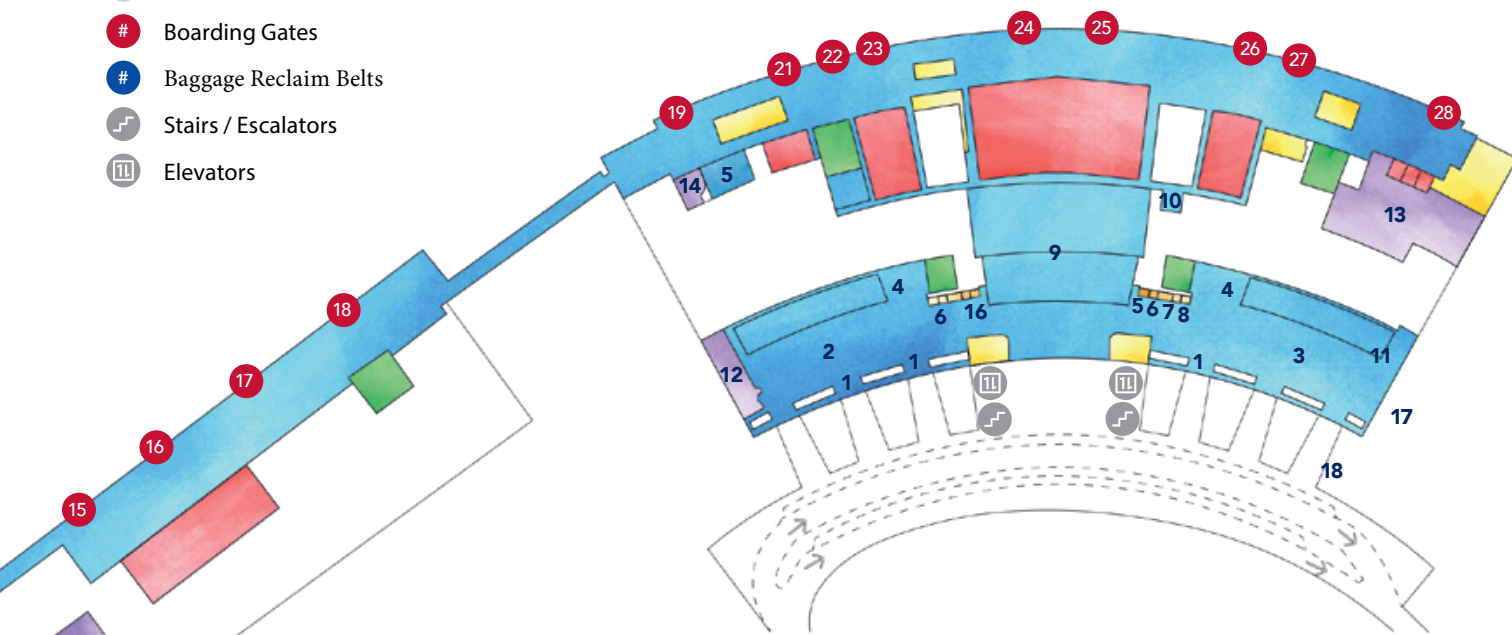
NOTE: All information shown is based on latest facts available at the time of production and may be subject to change without prior notice. **June 2025**



LEVEL 1

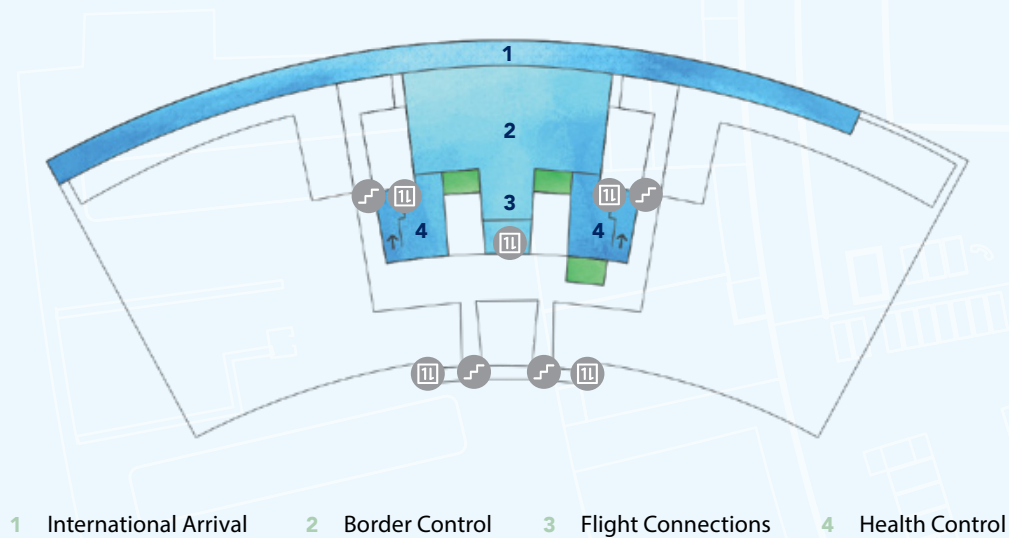
INTERNATIONAL DEPARTURES

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

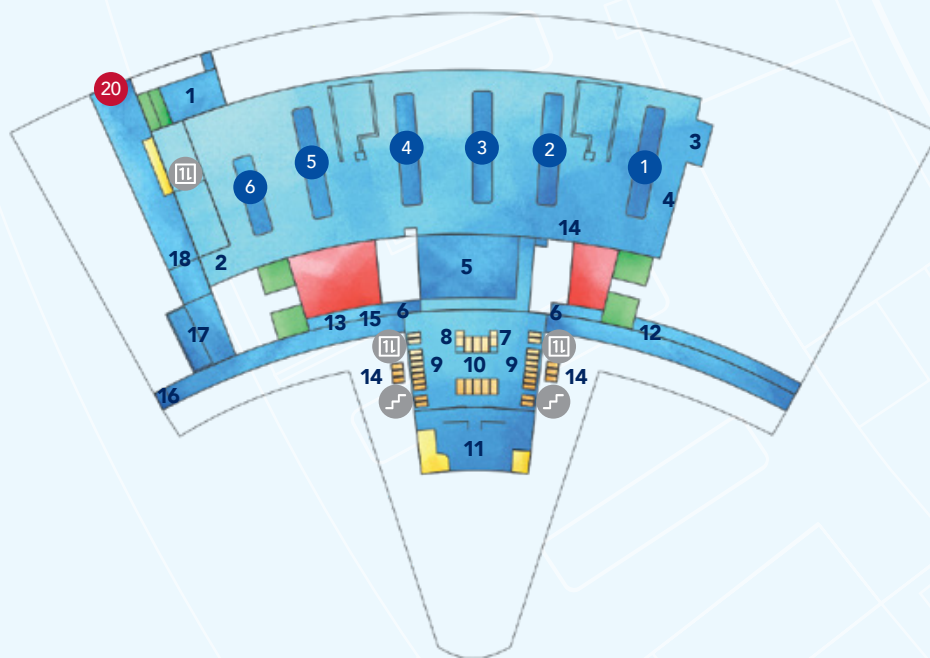


- | | | |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| 1 Luggage Wrap | 7 Air Mauritius Ticketing | 13 Amédée Maingard Lounge (Air Mauritius) |
| 2 Check-in Hall A | 8 Air Mauritius Customer Assistance | 14 Access to ATOL Lounge |
| 3 Check-in Hall B | 9 Border & Security Control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

LEVEL 2 INTERNATIONAL ARRIVALS



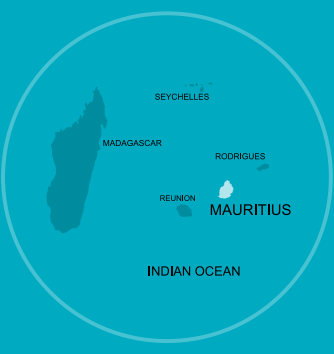
LEVEL 3 INTERNATIONAL ARRIVALS DOMESTIC DEPARTURES & ARRIVALS



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

Map of Mauritius / Carte de l'île Maurice

ISLANDER 117 • AUGUST - SEPTEMBER 2025





SCALE 1 : 200 000



Enjoy our daily flights to

RODRIGUES





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

COMFORT
is reaching new heights



airmauritius.com


AIR MAURITIUS