

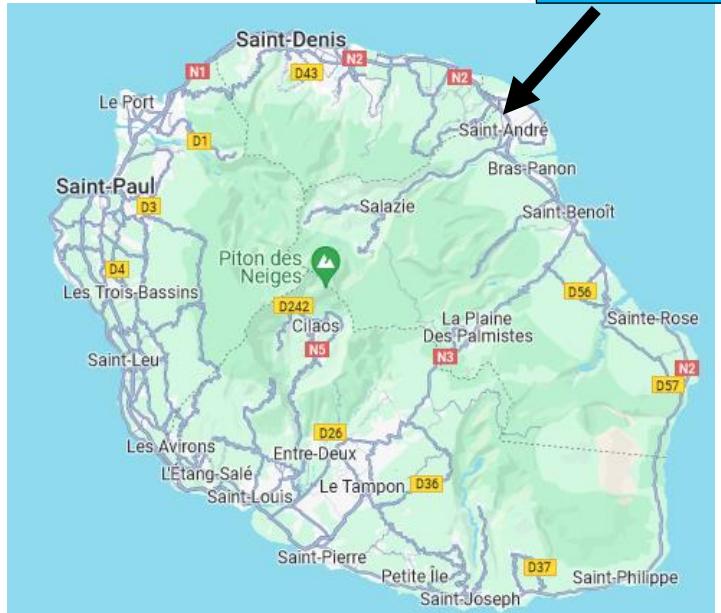
La Réunion

Présentation

Bonjour !

Nous sommes 24 élèves de CM1 / CM2 de l'école Bras des chevrettes qui se situe à St André dans la région REUNION.

On est là !



L'île de la Réunion est la plus développée des Régions d'Outre-Mer.

Elle se trouve dans l'Océan Indien.

Petite particularité, dans notre région il n'y a qu'un seul département !

La Réunion est donc une région mais aussi un département. On parle alors de DROM (Département Région d'Outre-Mer).

Notre île compte 871 157 habitants ! Son chef-lieu est St Denis.

Voici le logo de notre région :



Ce logo représente de manière stylisée une montagne bleue, symbole du relief de l'île, avec un soleil jaune.

Les personnalités importantes de notre région



Dimitri Payet, né le 29 mars 1987 à Saint-Pierre sur l'île de La Réunion, est un footballeur international français.

Originaire de La Réunion, Dimitri Payet débute avec le club local de l'AS Excelsior.

Il poursuit ensuite sa carrière en Ligue 1 à l'AS Saint-Étienne, au Lille OSC puis à l'Olympique de Marseille.

En 2015, il part en Angleterre à West Ham United où il est élu membre de l'équipe type de Premier League pour la saison 2015-2016 avant de revenir ensuite à l'Olympique de Marseille. Avec l'OM, il devient capitaine et l'un des cadres de l'équipe qui atteint notamment la finale de la Ligue Europa 2017-2018.

Sélectionné à partir de 2010 en équipe de France, Payet atteint la finale de l'Euro 2016 en étant élu membre de l'équipe type du tournoi mais manque ensuite la Coupe du monde 2018 sur blessure où la France est sacrée championne du monde.



Gérald de Palmas, né le 14 octobre 1967 à Saint-Denis de La Réunion, est un auteur-compositeur-interprète de pop rock français.

Connu pour divers titres notamment "Sur la route", « J'en rêve encore », "Elle habite ici" Gérald de Palmas est capable de jouer de plusieurs instruments.

Certains de ses titres ont été repris par plusieurs artistes comme Céline Dion.

Valérie Bègue, née le 26 septembre 1985 à Saint-Pierre à La Réunion, est une reine de beauté, comédienne et présentatrice de télévision française.

Elle a été élue Miss Réunion 2007, puis Miss France 2008.

Elle est la 78^e Miss France.



Manu Payet - Né en 1975 sur l'île de la Réunion, Manu Payet a commencé sa carrière à la radio, en devenant animateur sur NRJ Réunion avant de déménager à Paris et d'accéder aux ondes nationales.

Restant plusieurs années à l'antenne, il en profite pour cultiver ses talents d'humoriste en intégrant la partie humoristique de l'émission du 6/9.

Quittant cette émission en 2006, Manu se lance alors au cinéma en faisant une apparition dans la comédie à succès "Comme t'y es belle" de Lisa Azuelos tout en prêtant sa voix au vautour solitaire dans le film d'animation "L'Âge de glace 2".

L'année suivante, il produit son premier one-man-show au Splendid, au Bataclan et à l'Olympia. Il rencontre alors un grand succès.

Il continue aujourd'hui encore sa carrière dans le cinéma et les spectacles.

Les lieux à voir

Le Piton de la Fournaise



Le Piton de la Fournaise est le site naturel le plus connu et le plus visité de l'île de la Réunion. Avec en moyenne deux à trois éruptions par an, il fait partie des volcans les plus actifs de la planète !



La Cascade du Voile de la Mariée

C'est la cascade la plus célèbre de l'île et elle fait partie des plus beaux endroits à voir à la Réunion.

Selon la légende, une jeune mariée serait tombée dans un précipice et son voile serait resté accroché à une corniche, formant cette cascade.

Le Voile de la Mariée est situé en plein cœur du cirque de Salazie et se déverse dans la rivière du Mât. La cascade est vraiment impressionnante, avec ses 20 mètres de haut et ses 100 mètres de large.



La Plage de Grande Anse

La plage de Grande Anse est l'une des plus attractives de l'île de la Réunion.

Elle se situe tout au sud, tout **près de la ville de Saint Joseph**.

C'est une très belle plage en forme de U, d'où son nom, avec du **sable blanc et noir, issu de la roche volcanique**.



Le marché de Saint Paul

Visiter l'île de la Réunion, c'est aussi faire un tour par les marchés typiques pour ramener pleins de bons produits locaux !

Avec celui de Saint Pierre, le **marché de Saint Paul** est l'un des plus grands et des plus pittoresques marchés forains de l'île de la Réunion.



Nos plats typiques

Le rougail saucisse

Véritable star de la cuisine réunionnaise, le rougail saucisse est un incontournable que l'on trouve absolument partout sur l'île, dégusté par toutes les familles locales.

Pour faire simple, il s'agit de grosses rondelles de saucisse fumée baignées dans une sauce à la tomate et aux épices, et accompagnées de riz blanc et de haricots rouges.



Le cabri massalé



À la Réunion, le cabri est le nom que l'on donne à la chèvre créole. Le cabri massalé est donc un plat fait à partir de cette viande, que l'on fait revenir dans une marmite avec des oignons et des épices, dont le fameux massalé, qui est un mélange de coriandre, de cumin, de curry, de cardamome, de muscade, de cannelle et de clou de girofle.

Les caris (exemple : le cari bichiques)

Autre plat de base de la cuisine sur l'île de la Réunion : les caris !

Il s'agit d'un mélange d'épices qui parfument le poulet, le poisson, la crevette, le bœuf ou même les bichiques... Plus originaux, ces derniers sont un plat assez cher que l'on ne peut pas déguster tout au long de l'année.

Les bichiques sont des alevins vivants que l'on trouve aux embouchures des rivières réunionnaises. Très difficiles à attraper, ils se mangent lors des repas de fête et ressemblent à de petits vers.

Cependant, ne vous fiez pas à leur aspect peu ragoûtant, ils sont délicieux !



Nos spécialités culinaires

Le gâteau patate

Peut-être le gâteau local le plus connu.
A base de patate douce écrasée et toujours accompagné de gousses de vanille, on en fait maintenant à toutes les sauces.
Notre préféré reste tout de même le gâteau patate à la confiture de papaye.



Le macatia

Petit pain rond légèrement sucré typique de l'île, on en trouve au chocolat, à la banane, ou tout simplement nature (le top !) dans toutes les boulangeries.

Les samoussas

Ces petits triangles frits sont d'origine indienne mais ils ont été adoptés et adaptés au goût réunionnais.

Plus petit que leurs cousins originaux, ils existent traditionnellement au bœuf mais sont aujourd'hui déclinés au poulet, au fromage, aux légumes, aux sarcives (porc laqué chinois) et même sucrés !



Les bouchons

Petite bouchée vapeur à base de viande de porc, vendue comme « street food »

Le chemin de fer

Voici une pâtisserie traditionnelle de La Réunion, qui évoque l'époque coloniale.

Ce gâteau doit son nom à sa ressemblance avec les rails d'un chemin de fer miniature.

Le chemin de fer est composé de couches alternées de génoise moelleuse, généralement aromatisée à la vanille, et de confitures qui apportent une note fruitée et sucrée.



« Beignets banane »

Le beignet de banane est un dessert ou une collation populaire à la Réunion, dont les principaux ingrédients sont des bananes, de l'huile, de la farine et d'autres ingrédients tels que du sel, du sucre, des œufs.

Le bonbon piment

Les bonbons piments sont une véritable institution culinaire à La Réunion.

Ces petits beignets épices et croustillants sont une explosion de saveurs qui séduit les habitants et les touristes. Originaire de l'Inde, les bonbons piments ont su s'adapter à la cuisine créole réunionnaise pour devenir une spécialité locale incontournable.



Recette de « beignets banane ou bonbons banane »

Ingédients pour 3 personnes :

3 bananes bien mûres

1 œuf

60 g de sucre

10 cl de lait

150 g de farine

1 gousse de vanille (ou de l'arôme de vanille
à défaut)

Facultatif : 1 cuillère à café de rhum

Préparation

Écraser les bananes avec une fourchette.

Ajouter l'œuf, puis le sucre et les graines de la gousse de vanille

Bien fouetter.

Incorporer la farine. Mélanger. Verser le lait petit à petit et remuer encore, afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Mettre de l'huile dans une sauteuse et quand l'huile est chaude, y placer avec une petite louche ou une grosse cuillère à soupe des petits beignets ovales ou ronds.

Faire cuire des deux côtés.

Laisser bien dorer quelques minutes puis déposer sur un plat recouvert de papier absorbant.

Saupoudrer de sucre glace ou de sucre fin si vous le souhaitez.

Servir tièdes, de préférence.

N'hésitez pas à tester la recette !

Bonne découverte à vous !

