LifeStyle

No 154 - Septembre - Octobre 2020

Supplément Gratuit avec **Business Magazine**

Make-up
Beauty-licious

Color code
Ala lilas !

MODE
Take it Slow

Saveurs - Péchés mignons | **Déco -** Cuisine, les nouveautés au menu | **Cheveux -** Conseils, astuces et produits qui marchent !

Ever-Whip

La crème de la crème

Crème 100% végétale

- Lissage exceptionnel de la crème
- Brilliance incomparable
- Excellent taux de foisonnement
- Une fermeté assurée
- Aussi disponible en saveur Vanille et Chocolat
- Certifié Halal

Distributed by ABC FOODS

Tel: 406 2124

ÔGü

Notre sélection de pains à l'ancienne

Brie • Tomate • Laitue

Poulet tikka • Pommes vertes • Raisins

Salade de poisson à la mauricienne

Vindaye de poisson

Jambon poulet • Œuf dur • Emmental

Boeuf rôti • Compote d'oignon • Moutarde à l'ancienne

La City Trianon, St Jean, Quatre-Bornes. Tel: 454 4125 - Happy World House, Port-Louis. Tel: 212 7247. E: ogu.sales@intnet.mu

Let's go slow

La «Slow Fashion», vous connaissez ? Il s'agit de la réponse à la folie consumériste qui s'est emparée de la planète mode. La «Slow Fashion», ou mode douce, est un mouvement qui a été créé pour promouvoir une façon de s'habiller respectueuse des ressources, des matières premières, de l'humain et des traditions locales. Saviez-vous qu'il faut 10 000 litres d'eau pour fabriquer un jean ? Aujourd'hui, l'industrie de la mode est reliée à la globalisation, à la production de masse où les vêtements passent de l'étape du design à celle de la vente en quelques semaines seulement. Avec des détaillants qui vendent les toutes dernières tendances de la mode à des prix vraiment très bas, les consommateurs sont encouragés à acquérir plus que ce dont ils ont besoin. Mais cette sur-consommation est accompagnée d'un prix caché, et ce sont l'environnement et les travailleurs qui en portent le poids.

Il est temps d'arrêter les frais ! Et si on adoptait la «Slow Fashion» attitude ? Dans cette édition, nous vous montrons qu'il est possible de passer à la mode douce en mixant des pièces de seconde main à nos vêtements tendance. Qu'il est possible de recycler, de réutiliser, de réparer au lieu de céder à l'achat compulsif. Qu'il est possible de préférer la qualité à la quantité. Bref, nous vous démontrons qu'il est possible, et surtout nécessaire pour notre planète, de faire du neuf avec du «vieux».

Et si on allait encore plus loin ? Et si on adoptait la «Slow Life» ? Et si on ralentissait le rythme de nos vies effrénées pour repenser nos priorités et accorder du temps aux choses essentielles. Et si on prenait le temps de vivre et de savourer les plaisirs simples, de partager des moments avec nos proches, de consommer responsable et durable, de bien manger ? Et si on ralentissait pour mieux reprendre les rennes de notre existence.

Marie Gouges

EN COUVERTURE
Mannequin : Anne-Lise Nuteau.
(Chemise et pantalon. *Pinkie.*
Boucles d'oreilles. *Parfois.*
Blazer et sandales. *Dressme.mu.*)
Fashion Editor : Dooshani Seewoolall
Photo : Kevin Memraj Mahadoo
Maquillage et coiffure :
Moushinah de Colors Make-up School
Remerciements :
Émilie Carver et l'équipe de NetLab.
La Vieille Cheminée.

PUBLIÉ PAR LA SENTINELLE MAGAZINES. Business Publications Ltd.
DIRECTEUR DES PUBLICATIONS Nad Sivaramen Tél.: 206.84.81 **RÉCEPTION** Tél.: 206.82.00 **RÉDACTRICE EN CHEF** Marie Gouges Tél.: 206.85.11 **CHEF D'ÉDITION/CONSULTANT** Boris Pierrus **RÉDACTION** Eve Fidèle, Joanna Seenayen, Carine Tourette, Nirvan Armoogum, Dooshani Seewoolall, Kedvee Goinden, Reecha Ramoo **PRODUCTION SUPERVISOR** Pricilla Samuel **PHOTOGRAPHIE** Clifford Francisque, Ejilen Ramasawmy, Jean-Noël Ah Kee, Kevin Memraj Mahadoo **PRE-PRESS MANAGER** Naheer Himmatkhan **CONCEPTION GRAPHIQUE** Alain Verny **MISE EN PAGE** David Nombreuse **IMPRESSION** Caractère Ltée **PROMOTION & PUBLICITÉ** Business Publications Ltd. Les publireportages, offres publicitaires et promotionnelles qui figurent dans ce magazine ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité de Lifestyle. **BUSINESS UNIT MANAGER PÔLE MAGAZINES** Shenaz Busguth - shenaz.busguth@businessmag.mu

lasentinelle
Pour devancer demain

PUBLISHER
3, Rue des Oursins
Baie-du-Tombeau, B.P. 247
Tel : 206-8200 • Fax : 247-1756
Email : corporate@lasentinelle.mu

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Denis Ithier

GROUP HR MANAGER
Areff Salauroo

GROUP PUBLISHING MANAGER
Clifford Colimalay

GROUP TECHNICAL & PRODUCTION MANAGER
Ejaz Gobindram

GROUP FINANCE MANAGER
Jack Dacruz

DIRECTEUR COMMERCIAL & STRATÉGIES GROUP
Vincent Vibert

246 EDITH CAVELL PORT LOUIS | T: 214 32 94
1 CYBER CITY EBENE | T: 489 25 19

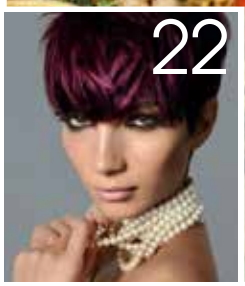
FOLLOW US ON

Sommaire... Septembre-Octobre 2020

Take it slow

38

Le mouvement «slow fashion» est en marche ! La preuve ici avec un mix & match de pièces tendance et de seconde main réussi.



Bons plans.

8 } News

Lucy's The Bake House

Palais de la gourmandise

Techno.

14 } News

Vivaldi : Internet sur pause

Beauté.

16 } News

Make-up virtuel par M.A.C

19 } Spécial cheveux

Mode.

26 } News

Stylé avec Giordano

Saveurs.

42 } News

Indispensable cotomili !

46 } Recettes

Paella fiesta !

48 } On le cuisine

50 } Dan Karay

Déco.

52} News

À table avec Courts Mammouth !

54 } C dans l'air

Cuisines : les nouveautés au menu

ACQUA & FARINA

PIZZA & SPÉCIALITÉS ITALIENNES

Address: 38 Raimond Rivet , Mont Roches - Phone: 4551736

Find us on Facebook **Acqua E Farina Mont Roches**

Nirvan Armoogum

LE PETIT MACARON
Ode à la gourmandise

Adil Sohawon est un pâtissier passionné par son métier, et surtout par les macarons. Sa pâtisserie, *Le Petit Macaron*, basée à Plaine-des-Papayes, rend d'ailleurs hommage à cette spécialité française. Cependant, Adil Sohawon les concocte à sa sauce en créant différents arômes : tiramisu, café, pistachio, entre autres. Par ailleurs, le pâtissier, qui réalise des gâteaux d'anniversaire ou de mariage, utilise aussi cette petite gourmandise pour les décorer. Des *«toppings»* qui ne manqueront pas d'attiser la curiosité et l'appétit de vos convives. De plus, la pâtisserie donne vie à vos envies de gâteaux. Enfin, *Le Petit Macaron* propose des amuse-bouches sucrés et salés, ainsi que des desserts, dont la mousse au chocolat ou encore le fameux tiramisu. Plus d'infos au 58.83.38.84.

The Sea Folks
Mariage de saveurs

Situé à Bagatelle à l'entrée du food court, *The Sea Folks* vous embarque dans un voyage culinaire entre saveurs méditerranéennes et indiennes. Ainsi, vous pourrez aussi bien déguster des salades grecques que du Veg Anti-Pasti Skewer en entrée. Ou encore des plats au tandoor que des plats typiques du sud de la France, de l'Espagne, de la Grèce ou de l'Italie, dont le fameux bœuf carpaccio ou les falafels. Difficile aussi de passer à côté des plats de fruits de mer comme le *Grilled King Prawn.* Mariage entre produit du terroir méditerranéen et épices indiennes, le plat est accompagné d'une salade fraîche et d'une purée de pommes de terre. Le dépaysement ne s'arrête pas là : avec une équipe dynamique et souriante, vous oublierez vos soucis quotidiens le temps d'un bon repas. Plus d'infos sur *enquiry@theseafolks.com* ou au 59.27.37.47.

Pause sucrée à la Pâtisserie Marimootoo

Si vous voulez *«fer la bousse dou !»,* rendez-vous à la *Pâtisserie Marimootoo* au *Medine News,* à Port-Louis. Au menu : des gourmandises aussi copieuses que délicieuses. Entre donut fourré au chocolat ou à la confiture de fruits rouges, mille-feuille saupoudré de sucre glace et caramélisé au-dessus, l'adresse est incontournable à l'heure du dessert ou de la pause-café.

La Silhouette
Des packages pour manger sain

Proposer des plats sains aux Mauriciens. Tel est l'objectif de *La Silhouette Mauritius* fondée l'année dernière. Le restaurant situé au cœur de Port-Louis propose différents menus et offre de plus la possibilité d'accéder à des *packages* : le *daily,* le *weekly* et le *monthly packages.* Dans le *weekly package,* vous aurez droit à 5 repas pour la semaine au prix de Rs 799, alors que le *monthly package* est composé de 20 menus pour Rs 2 999. Le *daily package* est, quant à lui, au prix de Rs 165. Un prix qui s'aligne sur celui des Fast Food afin de vous convaincre de manger plus sainement.

À noter que la compagnie livre ses menus aux personnes des régions de Port-Louis, d'Albion et d'Ébène. Différents repas sont aussi disponibles afin de satisfaire aussi bien les viandards que les végétariens. Sans oublier des plats plus gourmands pour se faire plaisir de temps en temps. Plus d'infos au 58.17.53.77.

Escale gourmande chez Little Nellie

Découvrez *Little Nellie,* un stand de gourmandises situé au Phoenix Mall de Vacoas-Phoenix. Au menu : une escapade culinaire sucrée avec des desserts originaux et savoureux, dont des donuts. À noter qu'il y a 15 saveurs différentes chaque jour. Donut au KitKat ou au Nutella, ou, si vous êtes chanceux, les deux… Vous aurez l'embarras du choix ! *Little Nellie* propose aussi de savoureux desserts. Par exemple, il vous sera difficile de passer à côté de l'incontournable *Strawberry Cake* recouvert d'un coulis et de morceaux de fraises, ou encore de cheesecakes, qui sont généreusement servis et concoctés avec les meilleurs ingrédients. Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 19h30, et aussi le samedi de 9h30 à 20h30 et le dimanche de 10h à 17h. Plus d'infos au 427.71.47 ou sur la page *Facebook Little Nellie.*

Sheik Mohammad azhar wahed Duljeet
59455018 - 54552529
sheikazhar15@gmail.com art deco furniture ltd

Dock's Café

Voyage culinaire

Situé au cœur du Dock de Port-Louis et fondé en 2008, *Dock's Café* propose différentes cuisines du monde. Cela va de la cuisine occidentale, à l'image des burgers américains ou de la succulente paëlla originale avec un mélange de poulet et fruits de mer, à la cuisine orientale avec des plats typiquement indiens ou chinois, qui sont aussi disponibles à la carte. Sans oublier des menus typiquement mauriciens pour les amateurs de cuisine locale, avec une mention spéciale pour le *Dry Curry* de cerf. L'autre atout du *Dock's Café* ?
Le restaurant propose différents plats chaque jour. Vous pourrez ainsi découvrir trois nouveaux menus du jour au quotidien.
Plus d'infos au 58.17.53.77.

A sugar affair

gâteaux sains et délicieux

A sugar affair est un atelier spécialisé dans la réalisation de gâteaux et de gourmandises d'exception. Du traditionnel au moderne, de l'élégant au décontracté, *A sugar affair* vous accompagne dans la réalisation de vos gâteaux haute couture. Zahrah Khodabocus, la fondatrice, nutritionniste et *Cake artist,* fait ressortir que les Mauriciens font de plus en plus attention à ce qu'ils consomment. Ainsi, elle fusionne gourmandise et nutrition et privilégie des produits ayant peu de calories. Ce sont ses études en Angleterre et son expérience acquise à travers ses voyages qui l'inspirent pour réaliser ses gâteaux aux saveurs les plus fines et subtiles. Au menu de ses gourmandises : macarons, gâteaux d'anniversaire et gâteaux de mariage. À découvrir sur la page *Facebook A sugar affair by Zahrah.*

Craquez pour Mac Mac Macarons !

Spécialisée dans la confection artisanale de macarons, *Mac Mac Macarons et Mignardises* s'est donné pour objectif de faire découvrir à tous les Mauriciens cette petite gourmandise venue de France. Déclinant le macaron sous plusieurs formes et goûts, la pâtisserie peut confectionner des macarons sous plus d'une trentaine d'arômes différents. Elle va même jusqu'à les personnaliser selon vos envies. À noter que *Mac Mac Macarons* a récemment étendu son offre et propose des macarons en trois dimensions, prenant la forme de votre choix.

Basée à Beau-Bassin, à proximité du jardin Balfour, *Mac Mac Macarons* ouvrira bientôt son premier magasin dans la même région. Pour l'heure, l'entreprise confectionne des macarons pour des entreprises ou les événements comme les anniversaires. Selon la directrice, Zabeen Bundhoo, le secret est de comprendre le besoin du client et de lui proposer un produit qui sied au thème et à ses envies. Plus d'infos sur la page *Facebook Mac Mac Macarons et Mignardises* ou au 57.80.94.00 et par *mail* sur *macmacaron@icloud.com.*

Cherry On Top

Des gâteaux au top de la tendance !

Cela fait sept ans que Claudia, passionnée de pâtisserie depuis sa tendre enfance, régale petits et grands. Avec sa compagnie *Cherry On Top,* située à Pailles, elle propose une panoplie de gourmandises, des plus petites aux plus grandes. Son but : transmettre son amour pour ces douceurs. Son aventure dans la pâtisserie a commencé avec la confection de cupcakes aux arômes divers. Puis, la jeune maman s'est diversifiée et a obtenu des diplômes dans le domaine pour se perfectionner. Aujourd'hui, ses spécialités sont le Red Velvet, l'Oreo, ou encore le Ferrero cake.

Toutefois, la jeune femme ne compte pas s'arrêter là. En effet, Claudia a aussi acquis de l'expérience dans la conceptualisation de gâteaux. Elle propose ainsi de vous guider dans le choix du design de votre gâteau que dans la réalisation de celui de vos rêves. «*Je suis fan de* Cake Design *et je suis avec attention les dernières nouveautés en matière de pâtisserie et de confection de gâteaux de mariage et d'anniversaire»,* confie-t-elle.

Découvrez les créations de Claudia sur sa page *Facebook Cherry On Top.* Vous pouvez l'appeler sur le 59.36.76.66 pour vos commandes.

Lucy's The Bake House

Palais de la gourmandise

Lucy's The Bake House est une entreprise familiale de pâtisserie née de l'amour des deux fondateurs, Lucy et Burty Richard. Fondée il y a 33 ans en Australie, elle s'est, depuis trois ans, installée à Maurice avec le retour du couple dans son pays natal. Située à Roche-Bois, plus exactement à la rue Cocoterie, la pâtisserie regorge de gourmandises élaborées par les deux directeurs. Ainsi, Burty Richard, grâce à son expérience dans la pâtisserie à l'hôtel *Le Saint Géran,* concocte et élabore des pâtisseries connues de l'île telles que le puits d'amour ou les pâtés. Lucy, quant à elle, s'est prise d'amour pour la décoration et les gâteaux. Ainsi, outre les viennoiseries et pâtisseries en tout genre, *Lucy's The Bake House* propose des gâteaux pour tout type d'événement allant du mariage au baptême. La pâtisserie élabore également votre gâteau selon vos désirs. La pâtisserie est ouverte de 9h à 17h du lundi au samedi. Plus d'infos au 54.83.95.42 ou par e-mail : *lucyrichard64@gmail.com.*

Le Petit Macaron

Home Baked Cakes & Macaron

Address : Monc dauhoo plaine des papayes - **Email:** lepetitmacaronltd@gmail.com

Phone: 57513798 / 58833884 le petit macaron le petit macaron

SHOP NO.3, NEWTON TOWER, PORT LOUIS

T 212 4100 / F 261 7757

croissandwich@intnet.mu

Mabuti : escapade gourmande à Port-Louis

L'éveil des sens est au cœur du concept de *Mabuti Coffee Lounge* qui compte à ce jour deux points de ventes, l'un à Ébène et l'autre à Port-Louis au centre 246 Edith Cavell Court. Vous pourrez ainsi y apprécier un café au goût singulier, un déjeuner «sur le pouce», ou une pâtisserie de votre choix dans une atmosphère agréable. L'accent est mis sur le savoir-faire et le choix de produits de qualité afin de réaliser du «fait maison» pour le client. Laissez-vous tenter par son Gourmet Burger, sa Tarte au Citron, ou encore son incontournable Oreo Cheesecake autour d'un milkshake ou d'un jus de fruit pressé à la minute. Le cadre est propice à des rencontres entre amis, en famille, ou entre collègues… ou tout simplement pour s'octroyer une pause.
Mabuti Coffee Lounge propose un service de catering et s'adapte à des demandes à la carte (petit déjeuner d'affaires, anniversaire, etc). Plus d'infos au 214.32.94 ou au 489.25.19.

Démarrez la journée du bon pied avec ARTISAN CAFÉ

7h30. Vous arrivez à Port-Louis mais il est trop tôt pour aller au boulot. De plus, vous étiez tellement pressé ce matin que vous n'avez pas eu le temps de prendre le petit déjeuner. *Artisan Café* a ce qu'il vous faut. Des cafés pour tous les goûts, une formule petit déjeuner avec café et mini-viennoiserie, des jus de fruits pressés, des menus et offres promotionnelles… Vous aurez le choix à *Artisan Café* qui compte pas moins d'une dizaine d'emplacements à Maurice. Au déjeuner, l'incontournable reste le *wrap* poulet-avocat et pour le quatre-heures, les macarons se marieront très bien avec un autre petit café ou un thé. Cependant, bien qu'appétissant, le summum des menus proposés par la chaîne de restauration reste le croissant au fromage. Croquant à l'extérieur et coulant à l'intérieur, il est l'un des inratables d'*Artisan Café*.

KITPOUKWI
Bien manger en kit

Donner envie aux Mauriciens de cuisiner chez eux et de partager en famille un moment privilégié autour d'un bon repas. Tel est l'objectif de KIT POU KWI (KPK), un concept e-commerce en opération depuis janvier 2017. Comment ça marche ? KPK livre des boîtes repas «prêts-à-cuire» à domicile. Au programme : différentes catégories de menus dont les traditionnels non-végétariens et végétariens, ainsi qu'une panoplie de cartes dédiées comme le «salad bar», le «wellness» et le «zéro-gluten».

KPK a pour but principal de satisfaire tous les goûts, autant que possible en proposant des menus simples et délicieux, avec des ingrédients frais et un pas-à-pas simple à suivre. En 20 minutes, le repas est prêt !

Cette année, KPK lance sa carte KÉTO pour répondre aux demandes de plusieurs clients. Celle-ci comprend une formule de «3 repas-jour» incluant le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner dans un seul kit. Plus d'infos sur *www.kitpoukwi.mu*.

The Beach House
entre gourmandise et vue idyllique

Vous cherchez un endroit pour prendre un repas gourmand tout en profitant de la plage de Grand-Baie ? Nous avons trouvé un petit coin de paradis pour vous : *The Beach House*. Connu pour ses plats aussi délicieux que généreux, ce restaurant avec vue sur la mer et les plages du Nord est idyllique. Avant de passer à table, vous serez accueilli par une équipe dynamique et souriante qui vous servira une petite entrée composée d'une tapenade d'olive, de beurre et de piment. Mention spéciale pour la tapenade qui est un pur délice sur une tranche de pain. Côté plats principaux, les amateurs de burgers ou de pâtes auront l'embarras du choix. Fruits de mer et poissons sont également au menu. Plus d'infos au 263.25.99 ou sur *info@thebeachhouse.mu*.

Buffet royal au Royal Choice

The Royal Choice sait comment séduire les fins gourmets et les gourmands. Depuis sa création, le restaurant s'est forgé une solide réputation autour de son fameux buffet ouvert du week-end. Situé à Roches Brunes, *The Royal Choice* propose aussi bien des *dim sum* que des amuse-bouches croquants comme les calamars croustillants ou les beignets en tout genre. Les serveurs, dynamiques et souriants, sauront vous guider sur les différents plats composant le buffet, au cas où vous ne sauriez pas où donner de la tête. Infos et réservation sur le 467.10.88.

thermomix
Île Maurice

MORIMIX LTD est le revendeur exclusif du produit Thermomix à l'île Maurice. Le Thermomix de la marque allemande Vorwerk est un appareil innovant de haute technologie qui remplace à lui seul 28 appareils de cuisine.

POULET RÔTI FARCI

Temps de préparation - 15min • Nombre de portions - 4 portions

Ingrédients:

- 1 bouquet de persil frais • 1 bouquet de coriandre fraîche
- 80 g d'oignon, coupé en deux • 1 gousse d'ail • 100 g de lardons fumés
- 1 oeuf • 200 g de chair à saucisse • 1 petit suisse nature (60 g)
- 5 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts • 5 pincées de poivre, à ajuster en fonction des goûts • 1 poulet entier, vidé (env. 1 kg)

Préparation:

1) Mettre le persil et la coriandre dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 7. Transvaser dans un récipient et réserver.
2) Mettre l'oignon et l'ail dans le bol, puis hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3) Ajouter les lardons et faire revenir 5 min/120°C/vitesse petite cuillère, sans le gobelet doseur.
4) Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
5) Ajouter l'oeuf, la chair à saucisse, les herbes hachées, le petit suisse, 2-3 pincées de sel et de poivre, puis mélanger 30 sec/sens inverse/vitesse 4. Garnir l'intérieur du poulet de farce, puis saler et poivrer. Mettre le poulet dans un plat à four, enfourner et cuire 40 min - 1h30 à 200°C, selon la taille du poulet (Voir Conseil(s), en le retournant à mi-cuisson. Servir le poulet farci chaud avec la garniture de votre choix.

Conseils et astuces:

Le temps de cuisson du poulet varie en fonction de son poids: comptez 40 minutes pour un poulet de 500 g, 1 heure pour un poulet de 1 kg et 1h30 pour un poulet de 1,5 kg.

Bon appétit !

Tel: 5723 6749 • Email: thermomix-ilemaurice@hotmail.com

NOUVEAUTÉ

Un chatbot pour vous conseiller

Nestor, le *chatbot* lancé par Nestlé dans le cadre de sa campagne nutritionnelle, est à votre service 24h/24 ! L'objectif : vous conseiller sur l'élaboration d'un petit déjeuner sain et l'importance des nutriments. Vous pouvez également interroger cet agent conversationnel qui répondra à toutes vos questions. Nestor est disponible sur la page Facebook de Nestlé à toute heure du jour et de la nuit, et vous donnera des «*tips*» sur les bonnes habitudes alimentaires. Il suffit de se rendre sur la page Facebook *Nestlé Pou Nou*, d'ouvrir *Messenger* et de cliquer sur «Démarrer». À vous d'essayer !

TESTÉ

Vivaldi Internet sur pause

Nous sommes souvent collés à nos écrans. S'il est conseillé de s'éloigner de l'ordinateur régulièrement, ce n'est pas chose aisée quand il y a un milliard de choses pour retenir notre attention. Un navigateur Internet moins utilisé, *Vivaldi*, a sa propre solution. Il permet de faire une pause véritable et totale grâce à son nouveau mode «pause». Au lieu de minimiser ou de quitter complètement votre navigateur lorsque vous souhaitez faire un break, il suffit de cliquer sur une icône spéciale en bas à gauche du navigateur. Celui-ci transforme chaque onglet en une ardoise vierge et arrête la lecture de vidéos ou de musique sur une page Web. Vivaldi «efface» vos listes de signets, vos téléchargements, votre historique et tout le reste de votre panneau latéral, et il devient momentanément impossible d'interagir avec quoi que ce soit, à part la fermeture des onglets, jusqu'à ce que vous «réactiviez» le navigateur. Pratique et surtout efficace pour une véritable coupure avec le Net.

L'APPLI DU MOIS

Hungrydodo
livre à domicile

hungrydodo
ORDER | FOOD | ONLINE

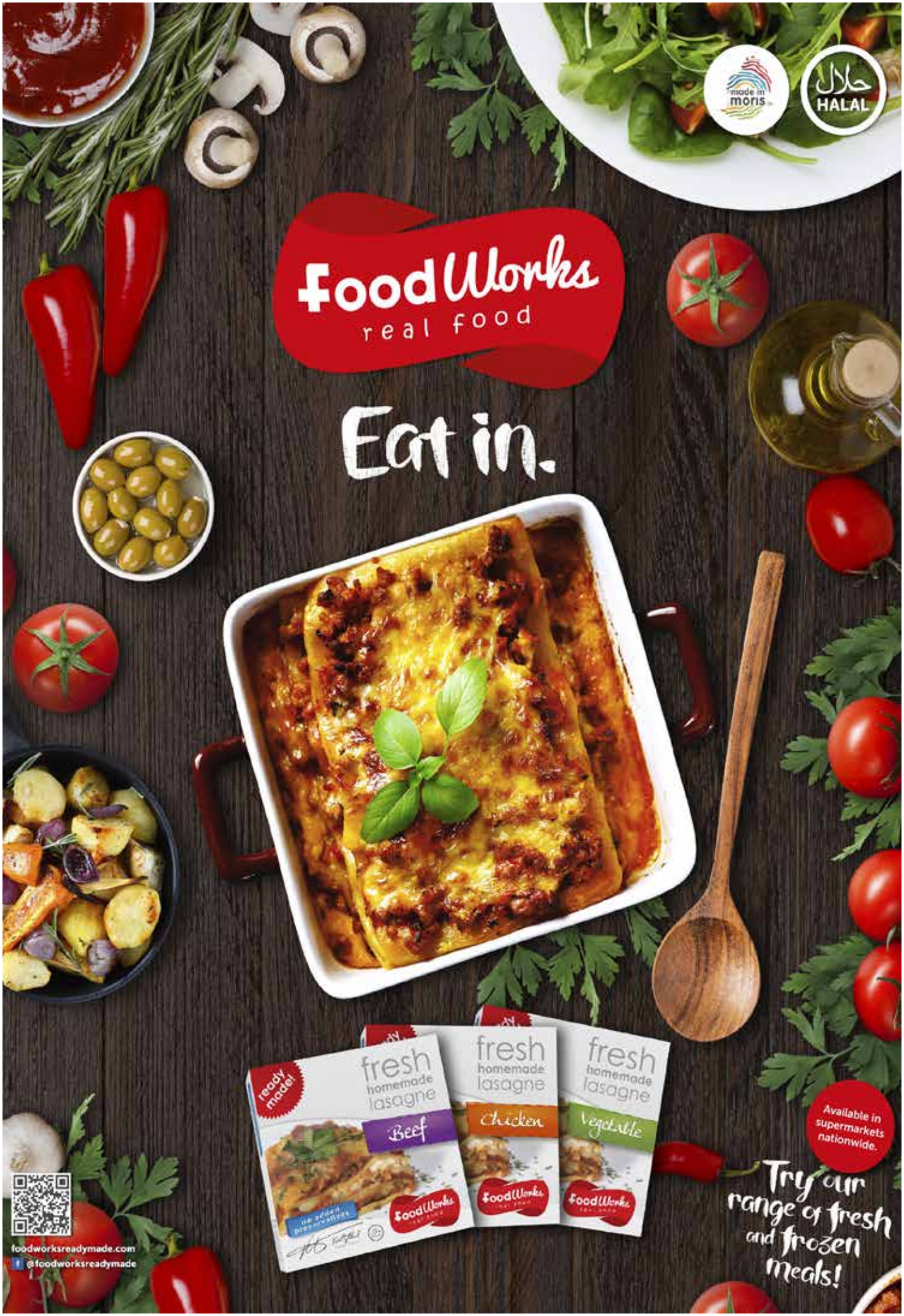
Commandez vos plats préférés en ligne avec l'application *hungrydodo* ! L'appli vous permet de dénicher les bonnes adresses à proximité, de filtrer les points de restauration par type de cuisine, de sélectionner et de parcourir le menu du restaurant choisi, de commander des plats à livrer en quelques clics. Il est possible de voir un plan des restaurants à Maurice et d'avoir un accès au menu complet, de situer l'emplacement du restaurant et de se renseigner sur les heures d'ouverture. Une fois enregistré, vous pourrez, aussitôt les commandes passées, accéder aux adresses de livraison enregistrées. *Hungrydodo* permet aussi de commander pour l'immédiat ou alors de choisir le moment de livraison qui vous convient. Pratique !

GADGET

SAMSUNG GALAXY NOTE 20

Entre travail et divertissement pour fin 2020

Le dernier-né de Samsung, le Galaxy Note 20, promet de révolutionner la manière d'utiliser le Smartphone. Fusionnant stylo et téléphone, c'est un véritable ordinateur dans la poche qui permet à la fois de travailler et de se divertir. Grace à son *S Pen*, vous pouvez prendre des notes et d'une simple pression, votre écriture se rectifie d'elle-même si vous écrivez en biais, gardant les notes lisibles et organisées. Il est même possible de transformer vos notes en texte que vous pourrez copier et coller. Vous pourrez ensuite les exporter sous forme de fichier PowerPoint ou Word pour les partager facilement. Ce Smartphone ultra puissant offre une expérience de *gaming* nouvelle génération sur mobile. C'est aussi une caméra 8K et une suite de montage de qualité professionnelle.


made in moris
حلال
HALAL
FoodWorks
real food
Eat in.
ready made!
fresh homemade lasagne
Beef
fresh homemade lasagne
Chicken
fresh homemade lasagne
Vegetable
FoodWorks
Available in supermarkets nationwide.
Try our range of fresh and frozen meals!
foodworksreadymade.com
@foodworksreadymade

Dooshani Seewoolall

Inglot
Le teint parfait !

Inglot fait partie des marques les plus appréciées par les accros au make-up. On craque pour cette marque écoresponsable et sans cruauté envers les animaux. Avec une large sélection de palettes pour les yeux, des rouges à lèvres, des mascaras et des fonds de teint, *Inglot* propose aussi des prestations maquillage sur place. Notre coup de cœur : le fond de teint qui se décline en plusieurs teintes afin de convenir à toutes les femmes. De plus, l'équipe vous donnera des conseils sur les produits adaptés à votre peau. Visitez *Inglot* à La Croisette pour découvrir ses différentes gammes.

The Body Shop
La beauté à petit prix

Le beurre à la camomille de *The Body Shop* est un démaquillant qui a connu un grand succès depuis son lancement, en 2013. La marque souligne que ce produit se vend toutes les 32 secondes dans le monde. Efficace, à petit prix et surtout vegan, ce produit convient à tous les types de peaux. Conçu avec des pétales de camomille, ce produit apaise l'épiderme immédiatement et élimine les impuretés. Grâce à ses propriétés calmantes, le démaquillage se fait tout en douceur. Une petite noix suffit pour se démaquiller. De plus, dès que le produit est en contact avec la peau, il se transforme en huile. Un jet d'eau tiède sur l'ensemble du visage en guise de rinçage et le tour est joué. Disponible à Bagatelle et à Port-Louis.

BABYLISS
DES CHEVEUX AU TOP !

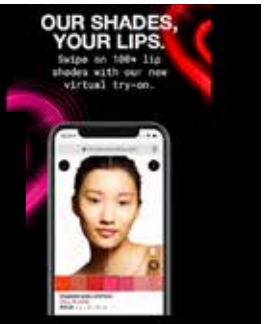
Fondée en 2001, *Sogerep Mauritius* s'impose sur le marché mauricien comme le représentant et distributeur exclusif de la marque française Babyliss à Maurice depuis une quinzaine d'années. *Babyliss* propose une large gamme d'appareils semi-pro pour les femmes et les hommes. On retrouve ainsi des sèche-cheveux, des fers à lisser et à boucler, des lisseurs céramiques et des brosses soufflantes. Pour ces messieurs, la marque propose une large gamme des tondeuses pour cheveux et barbes.

Sogerep Mauritius a noté une augmentation des ventes des appareils *Babyliss* durant la période post-Covid-19 et précise que cela résulte des changements dans les habitudes des consommateurs et de leur présence sur des plateformes en ligne ainsi que dans de grandes enseignes à travers l'île. *Sogerep Mauritius* prône l'innovation à travers une sélection continuelle des dernières tendances sur le marché mondial afin de satisfaire les besoins des Mauriciens.

On craque pour Yummy Candy d'Adopt'

Les gourmandises sont le péché mignon de beaucoup d'entre nous. *Adopt'* vous propose le parfum *Yummy Candy* avec des notes de fruits exotiques et de vanille pour un effet régressif ultra gourmand et addictif. Une addiction enchantée aux accents fruités et gourmands pour une rentrée parfumée. *Yummy Candy* est le parfum de la femme d'aujourd'hui, délicieuse et joyeuse. Disponible en magasin.

Make-up virtuel par M.A.C



Vous connaissez la technologie *Virtual Try on* ? Celle-ci a récemment été lancée par *M.A.C*, célèbre marque de cosmétiques représentée à Maurice par *Grays*. Le but ? Permettre aux clientes d'essayer divers produits virtuellement et de choisir ceux qui leur conviennent le mieux avant l'achat. Comment ça marche ? Il suffit de se rendre sur le site *maccosmetics.com* et de choisir un produit parmi les nombreux rouges à lèvres, fards à paupières, mascaras ou fonds de teint de la marque. Une fois le produit sélectionné, il faut cliquer sur l'icône «Essayez-le», puis activer la caméra de son téléphone et prendre une photo de son visage (ou télécharger une photo existante). L'utilisatrice peut dès lors essayer instantanément différentes teintes pour avoir une idée très précise du résultat. Pratique et malin !

Retrouvez nos recettes sur :
www.moroil.mu

Depuis 1857
PUGET

moroil

Dooshani Seewoolall

Zaynab Faryan

«La vitamine C et la crème solaire sont indispensables pour avoir une belle peau»

L'influenceuse beauté et mode partage avec vous ses coups de cœur, ses conseils et ses astuces en la matière.

Vos produits de beauté incontournables ?

Pour bien commencer la journée et affronter les agressions quotidiennes, je prépare ma peau avec le nettoyant pour visage *Cetaphil DermaControl Oil Control*. J'accorde aussi une grande importance à l'application d'une crème solaire efficace au quotidien. L'écran solaire *Shaka Fluid* de *La Roche Posay* est donc l'un de mes produits incontournables. Pour exfolier et oxygéner ma peau après une longue journée, l'eau micellaire de *Garnier* reste mon favori. Enfin, je ne quitte jamais la maison sans un baume à lèvres.

Vos conseils pour une peau saine et éclatante ?

Il est primordial de boire beaucoup d'eau. C'est un geste simple qui aide à hydrater la peau et qui a des effets à long terme. Il est également important de consommer des fruits qui contiennent de la vitamine C. Celle-ci a une action antioxydante puissante et a des effets anti-âge. La vitamine C stimule la synthèse de collagène et rend la peau ferme et souple. Pour un visage éclatant, je fais un gommage au moins deux fois par semaine. J'applique également un masque visage DIY une fois par semaine. Enfin, la crème solaire est indispensable et doit être appliquée tous les jours afin d'équilibrer la production de mélanine et d'éviter des irrégularités de la peau.

Quelle est votre routine beauté au quotidien ?

Dès le réveil, je bois un grand verre d'eau. J'enchaîne avec ma routine CTM (*Cleanse, Tone, Moisturise*). D'abord, j'utilise l'*Oil removing face wash* de *Cetaphil* pour éliminer les impuretés. Pour tonifier, le *Glow Tonic* de *Pixi* est parfait. Je termine cette routine avec de l'huile d'argan pour hydrater mon visage. Nettoyé, purifié et parfaitement hydraté, mon visage est prêt à être maquillé.

Le soir, ma peau est plus sensible car elle a été exposée au soleil et à la pollution pendant la journée. Je commence donc par me démaquiller soigneusement avec l'eau micellaire de *Garnier*. Puis, j'enchaîne avec ma routine CTM avec des produits adaptés pour la nuit. Pour hydrater ma peau avant de dormir et réduire les cernes, j'applique le *H20 skindrink* de *Pixi*. Je complète cette routine avec mon baume à lèvres de *Nivea*.

Votre astuce beauté préférée et pourquoi ?

Utiliser le rouge à lèvres comme un blush crème ! Cette astuce permet de coordonner parfaitement le blush avec la couleur du rouge à lèvres et donne un look naturel.

Un produit que vous avez découvert récemment ?

La *peeling solution* de *The Ordinary*, qui est composée de AHA 30 % + BHA 2 %, est vite devenue un must pour moi. Il suffit de l'appliquer sur le visage pendant dix minutes. Elle régénère la peau et lui donne un effet éclatant immédiatement. Je la recommande aux adeptes de soin beauté.

PLUS BEAUTÉ

«Le sérum *Activ Retinol 0.5* de *Dermaceutic* est mon coup de cœur du moment. Ce sérum anti-âge contient du rétinol, des céramides et les vitamines C et E. Ce produit améliore la qualité de l'épiderme et réduit les signes du vieillissement.»

Reecha Ramoo

Les 10 commandements d'une chevelure sublime

1. Tu mangeras 5 fruits et légumes par jour
Votre alimentation agit directement sur la santé de vos cheveux et du cuir chevelu. Consommer quotidiennement des fruits et des légumes aide à rétablir les vitamines et les sels minéraux dans le corps. Cela contribue aussi à avoir des cheveux forts, beaux et brillants.

2. Tu éviteras l'eau chaude
Un bain bien chaud peut être relaxant pour le corps, mais c'est très mauvais pour les cheveux. La température accroît la sécrétion de sébum au niveau du cuir chevelu, facilitant la séborrhée et l'augmentation de la chute de cheveux.
De plus, l'eau chaude provoque l'élimination de la couche qui assure l'hydratation et la protection naturelle des cheveux, et les laisse secs, ternes et avec des frisottis. L'idéal est donc de se laver les cheveux à l'eau tiède.

3. Tu auras la main légère sur le shampooing
Certains gestes au moment du lavage contribuent également à la santé des cheveux. Ayez la main légère sur le shampooing et n'en mettez pas directement sur la tête. Répartissez-le entre vos mains et appliquez-le ensuite sur les cheveux du bout des doigts et jamais avec les ongles.

4. Tu auras toujours le bon accessoire
Se peigner avec le mauvais accessoire est l'une des principales raisons à l'origine des cheveux cassants. Pour éviter cette situation, démêlez les cheveux sous la douche à l'aide d'un après-shampooing et d'un peigne à dents larges. Ce geste est essentiel quand on a des cheveux fragiles et sensibilisés car il permet de réduire la chute de cheveux.

5. Tu hydrateras souvent tes cheveux
Si vous utilisez des produits de soin spécifiques pour combler les besoins de vos cheveux, alors vous êtes sur la bonne voie pour avoir des cheveux en bonne santé. Les masques soins sont parfaits pour celles et ceux qui souhaitent nourrir leurs cheveux en profondeur en quelques minutes seulement.

On rêve toutes d'une chevelure brillante, forte et soyeuse. Pour cela, il faut adopter des méthodes simples et efficaces, que ce soit pour le lavage ou le coiffage. Nos conseils pour des cheveux souples et en bonne santé.

6. Tu n'abuseras pas des appareils de coiffage
Ce n'est un secret pour personne. Le sèche-cheveux, le fer à lisser ou le fer à boucler abîment les cheveux. L'utilisation inadéquate de ces appareils peut déshydrater, brûler, voire même casser les cheveux. Pour ne commettre aucune erreur, avant de modeler vos cheveux, retirez tout l'excès d'eau avec une serviette, sans frotter. Ne posez jamais la buse du sèche-cheveux directement sur les cheveux et séchez-les toujours en profondeur avant de passer le fer à lisser ou le fer à friser.

7. Tu éviteras les produits chimiques
Les produits chimiques peuvent modifier la texture et la couleur des cheveux. Mais plus le changement est radical, plus les dommages sont importants. Le mieux, c'est de choisir un style qui ne s'éloigne pas trop de la structure naturelle de vos cheveux et une couleur qui se rapproche le plus de votre teinte naturelle. Vous minimiserez ainsi les dommages causés aux cheveux. Si vous optez pour un lissage progressif, espacez les séances d'au moins six mois à chaque fois.

8. Tu feras attention en te coiffant
Varier la manière de s'attacher les cheveux est un vrai régal et une bonne idée pour changer de look. Mais certaines précautions sont nécessaires. Par exemple, utilisez des pinces crocodile ou des élastiques en tissu, bref des accessoires qui provoquent moins de friction sur les cheveux. Les tresses serrées, les queues de cheval et les chignons très tirés peuvent aussi abîmer les cheveux. La traction que provoquent ces coiffures, principalement quand elle est continue et fréquente, peut créer une tension suffisante pour casser les cheveux ou conduire à une alopécie de traction (chute des cheveux).

9. Tu deviendras Miss météo
Adapter les soins capillaires au climat est une décision intelligente. Les jours plus chauds, protégez vos cheveux du soleil en portant un chapeau et gardez des cheveux bien hydratés. Évitez la climatisation car elle dessèche les cheveux et les rend plus fragiles ; ils perdent alors toute leur brillance.

10. Tu feras confiance aux experts
Pour les changements radicaux (couleur, coupe), adressez-vous toujours à un professionnel spécialisé afin d'éviter toute mauvaise surprise. Cela s'applique aussi si vous remarquez un élément inhabituel sur vos cheveux ou au niveau du cuir chevelu. L'idéal, c'est de demander à un expert d'établir un diagnostic, qui identifiera les raisons de ces changements et vous indiquera le bon traitement à suivre. Il existe souvent des modifications hormonales ou métaboliques qui doivent être contrôlées pour que les cheveux poussent en bonne santé.

Soins Capillaires

Cheveux au top !

Pollution, coloration, mauvaises habitudes alimentaires ou usage excessif des appareils de coiffage… nos cheveux sont souvent malmenés. Résultat : ils sont abîmés, sans vitalité, secs et rugueux. Conseils d'experts et soins pour des cheveux en bonne santé.

CHEVEUX GRAS : L'ALOE VÉRA BIO POUR HYDRATER

Recommandé pour les cheveux gras, le shampooing gel à l'aloe vera bio de *Frederic M* apaise et protège les cheveux ainsi que le cuir chevelu grâce à sa composition à 97 % d'Aloe Vera d'origine naturelle et 50 % bio. Enrichie en kératine d'origine naturelle, l'aloe vera renforce et répare la fibre capillaire tandis que l'huile d'argan bio, riche en nutriments, protège et nourrit efficacement les cheveux. Grâce à sa teneur en D-Panthenol Provitamine B5, ce shampooing favorise aussi, la croissance et la résistance des cheveux. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé d'appliquer l'après-shampooing démêlant à l'huile essentielle de bois de rose de *Frederic M*, qui est un soin démêlant exceptionnel. Avec sa capacité régénérante, il contient de l'huile de sésame d'origine bio, ce qui nourrit la fibre capillaire et agit com me un agent démêlant pour faciliter le coiffage.

CHEVEUX SECS OU ABÎMÉS : L'ARGAN POUR NOURRIR

L'*Extra nourishing mask* à l'argan de *Bottega Verde* est un traitement complet qui agit en 2 minutes seulement sur les cheveux secs ou abîmés. Sa formule contient une multitude d'ingrédients actifs d'origine végétale, dont un mélange de vitamine E et de beurre et d'huile d'argan. De plus, il offre une nutrition supplémentaire aux cheveux indisciplinés et secs et à chaque application, il les nourrit pour un démêlage instantané. Par ailleurs, il apporte une brillance et un soyeux exceptionnel aux cheveux, pour des mèches éclatantes, brillantes et fluides.

CHEVEUX COLORÉS : L'HUILE DE ROSE MUSQUÉE POUR RÉPARER ET FAIRE BRILLER

Conseillée par *SD Hairstyle, The CHI Rose Hip oil* de *The Chi Haircare* est une huile musquée qui hydrate naturellement les cheveux tout en gardant les cuticules fermées et en préservant les cheveux colorés. Elle est naturellement riche en antioxydants et en vitamine C qui renforcent l'éclat et la brillance de la couleur et maintiennent la durabilité d'un look frais, comme au salon.

Idéal pour les cheveux décolorés chimiquement, l'huile de rose musquée aide à réparer et restaurer les cheveux abîmés. *The Chi Haircare* est une marque célèbre aux USA. On la retrouve à travers le monde ainsi que chez *Ben Hair and Beauty Supplies Ltd* à Maurice.

MASQUE MAISON : MIX & MATCH BANANE-COCO

La banane et la noix de coco sont une excellente combinaison pour des cheveux ayant besoin d'un traitement hautement hydratant. La recette de ce soin maison : épluchez une banane mûre et écrasez-la à l'aide d'une fourchette. Ajoutez-y une cuillère à soupe d'huile de coco à température ambiante et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Appliquez ensuite sur vos cheveux et laissez reposer environ 10 à 15 minutes, puis rincez à l'eau tiède. Essayez ce masque après avoir décoloré ou coloré vos cheveux pour traiter les follicules pileux, susceptibles d'avoir été endommagés et avoir une chevelure soyeuse.

ghd Maurice

The ghd max hair straightener features advanced ceramic heat technology, ensuring a consistent and even optimum styling temperature of 185°C from root to tip. The wide, contoured plates allow for smooth, snag-free styling on larger sections of hair, delivering salon shine and a sleek finish. Perfect for taming frizz in naturally curly hair and great for longer styles, you can create natural-effect waves, classic curls or a simple straight with ease.

Featuring universal voltage and a protective plate guard, you can take you style with you wherever you go. With a 30 second heat-up time and an automatic sleep mode after 30 minutes of non-use, the ghd max hair straightener is perfect for quick and care-free styling.

NIOXIN

Système de soin NIOXIN 3D : Combat efficacement les cheveux fins et clairsemés

TEL : 412 58 10 • Mobile: 5941 2105 • emilie@ghd-maurice.mu •

Reecha Ramoo

Coupes et couleurs
Osez les tendances !

La forme du visage, la hauteur du front, la taille du nez et la couleur de la peau font partie des paramètres à considérer lorsque l'on vise la coupe de cheveux parfaite. Swastee Dhondea, directrice de Qualia Wellness & Spa, partage avec vous son expertise en la matière ainsi que les dernières tendances côté coupes et couleurs.

Visage rond
Adoptez le long bob !

Si vous avez un visage rond et la peau pâle, optez pour un long bob, avec une séparation centrale. Cela donnera de la hauteur et une longueur parfaite pour vous mettre votre visage en valeur. Pour la couleur, choisissez un rouge pâle ou cuivré pour égayer votre look et faire ressortir votre côté plutôt cool. À éviter toutes les nuances de doré et de brun cendré ! Si vous avez la peau qui rougit facilement, zappez surtout les nuances d'orange pour éviter un surdosage.

Visage triangulaire
Optez pour le carré plongeant

Un carré plongeant légèrement déstructuré est une coupe idéale pour un visage en forme de triangle rectiligne. Ici, il faut laisser le front dégagé en donnant du volume au niveau des tempes et un beau dégradé qui commence à la mâchoire afin d'adoucir les traits du visage. Côté couleur, si vous avez la peau rosée, qui est un teint froid, égayez votre visage avec un balayage rose irisé sur une base auburn, très tendance en ce moment.

Visage ovale
Osez la coupe pixie couleur bourgogne

Pour être stylée avec une coupe courte et funky, adoptez la coupe *pixie !* Cette dernière mettra en valeur les visages à la forme ovale. Avec ou sans raie, froissée ou lissée, cette coupe offre pas mal de possibilités de coiffages rapides et pratiques. Et la sublime couleur bordeaux s'adapte aux nuances d'une peau olive et aux teints jaunes. Très populaire, ce look sera à la hauteur de vos envies et rajoutera encore plus de personnalité à votre coupe.

Visage carré
Craquez pour le bob ébouriffé

Ce type de bob fonctionne harmonieusement avec un visage de forme carrée car il met l'accent sur les couches et désaccentue la perpendicularité du visage, tout en lui donnant de l'allure. Pensez aussi à une frange à balayage latéral pour adoucir les caractéristiques les plus fortes de cette forme. Côté couleur, choisissez un brun cendré ou un balayage caramel, surtout si vous avez le teint chaud. Les reflets cendrés apporteront lumière et brillance à vos cheveux.

BaByliss®

IT'S A HAIR AFFAIR

Sunil Coiffure Beauty Parlor vous propose une splendeur retrouvée avec sa traitement kératine.

Spécialisé dans le domaine de beauté et soin cheveux depuis 35 ans, Sunil Chummun est un expert dans le traitement kératine de Alfaparf Milano, une marque très reconnue mondialement, representé à Maurice par FB LTD PAILLES. Il a introduit ce traitement kératine à Maurice afin de réparer les cheveux abimés et leur redonner une texture lisse et un éclat sain. Misant sur la satisfaction de ses clients, le salon utilise et vend des produits de Alfaparf Milano pour ample éffet. Si vous souhaitez avoir une coupe ultra-tendance, ou si vous avez envie d'adopter des produits qui vont renforcer vos cheveux, c'est la destination parfaite.

Visitez le salon à Cassis, juste à l'arrière de Royal Port Louis pour un traitement capillaire satisfaisant.

Tel: 57468353

AVANT

APRÈS

ALFAPARF MILANO

Evolution 3 OF THE COLOR

AVANT

APRÈS

(Traitement Kératine)

AVANT APRÈS

Keratin Curl Design (nouveaux produits)

✉ sunilchummun@gmail.com ✆ 574 68353

Reecha Ramoo

Chute de cheveux
Les solutions qui marchent

Carences en vitamines et en fer, anémie, troubles émotionnels et stress, fatigue, problèmes menstruels ou liés à certains organes comme la thyroïde, les reins ou le foie. Plusieurs facteurs peuvent causer la chute de cheveux. C'est pourquoi il est essentiel de choisir le bon produit pour traiter l'alopécie. Conseils d'experts pour des produits adaptés à une transformation sûre et durable.

Allure Beauty By S

L'efficacité de l'Aminexil de L'Oréal

Allure Beauty By S est un salon de beauté à service complet qui se consacre constamment à la satisfaction de la clientèle en offrant un service et des produits de qualité autour d'une atmosphère agréable. Pour traiter la chute de cheveux, Sheikha Elaheebocus, coiffeuse, recommande un programme intensif à double action, enrichi d'un complexe d'Aminexil et d'oméga 6. Ce traitement nécessite un massage du cuir chevelu et sa formule nourrissante aide à maintenir la densité des cheveux.

L'Aminexil permet un meilleur ancrage de la fibre dans le cuir chevelu tandis que l'oméga 6 favorise la stimulation des racines. L'Aminexil a été cliniquement testé chez 130 personnes atteintes d'alopécie et a apporté des résultats concluants après six semaines d'utilisation contre le placebo. Ce traitement est d'ailleurs connu pour prolonger la durée de vie de 8 000 cheveux en environ 42 jours.

Frédéric M

Un kit aux petits soins

Véronique d'Avoine, manager de *Frédéric M Maurice*, recommande le traitement antichute *Frédéric M,* composé de quatre produits : des capsules actives capillaires, un shampooing revitalisant, un masque capillaire revitalisant et des ampoules buvables. La cure dure entre deux et quatre mois et convient à tous les types de cheveux. L'objectif du traitement : restaurer vos cheveux et leur assurer une meilleure santé.

Les capsules actives capillaires, complé-ment alimentaire naturel riche en bambou, aident à renforcer la vitalité du cuir chevelu et à ralentir l'apparition des pellicules pour éviter la chute des cheveux. Le shampooing permet aux cheveux de retrouver leur tonus et leur force tandis que le masque capillaire protège et dynamise le cuir chevelu. Enfin, les ampoules antichute ralentissent la chute des cheveux. Ce soin capillaire permet d'accélérer la vitesse de croissance des cheveux. Et grâce à un complexe naturel composé d'extraits de plantes, d'acides aminés et de vitamines, ils retrouvent brillance et toucher soyeux.

Bottega Verde

Le pouvoir des plantes

Disponible chez *Bottega Verde, BV Krin* est un traitement cosmétique pour aider à prévenir la chute des cheveux. Il est composé de 30 ampoules avec 8 extraits de plantes vitales qui réduisent la chute des cheveux due à la casse. D'origine végétale, *BV Krin* aide à maintenir le cuir chevelu en bonne santé afin qu'ils ne perdent pas leur corps et leur vitalité.

Le traitement, qui se déroule en deux étapes, dure un mois. La première étape consiste en la prise des 15 ampoules intensives – une ampoule par jour – enrichies en rétinol et extraits d'ortie, de quinquina, de piment et de soja pour stimuler le cuir chevelu et renforcer les cheveux. Puis, place à la seconde étape où il est recommandé d'utiliser les 15 autres ampoules d'entretien qui contiennent une sélection spéciale d'extraits de plantes, dont l'achillée millefeuille, le germe de blé, le tussilage et le chardon-Marie. Ces dernières protègent et améliorent la santé des cheveux.

Nouveau

ERHARD

PATISSIER GLACIER

Découvrez nos nouvelles crèmes glacées onctueuses!

Des ingrédients de qualité
Une production made in France
Un savoir-faire artisanal

TBL

Dooshani Seewoolall

dressme.mu
révolutionne la mode à Maurice

L'industrie de la mode est en pleine évolution dans le monde et à Maurice aussi, avec le mouvement «*slow fashion*». Celui-ci préconise une consommation plus responsable des produits conçus pour allier style et qualité, et qui pourront être conservés pendant des années ; des matières premières, des techniques de production et d'approvisionnement respectueuses de la planète et des hommes ; une recherche de l'allongement du cycle de vie des vêtements par la customisation, la revente ou le recyclage ; une mode plurielle et créative pour refléter sa personnalité unique, loin de la standardisation.

À Maurice, *Dressme.mu* s'est lancée dans la *slow fashion* avec une plateforme digitale qui vise à sensibiliser les Mauriciens à une consommation écoresponsable circulaire. Cette plateforme du groupe NetLab propose la possibilité de vendre rapidement des vêtements de seconde main en ligne. La politique de la société est de créer un écosystème qui vise à améliorer le pouvoir d'achat des Mauriciens et leur qualité de vie. Ce cercle vertueux est possible grâce à la *data intelligence*. L'Intelligence Artificielle joue un rôle prépondérant dans leur approche et permet de développer des plateformes à forte valeur ajoutée, pour les utilisateurs comme pour les annonceurs. Cette friperie en ligne a été créée afin d'offrir un endroit pour les pièces uniques et tendance et aussi abordables ! *Dressme.mu* est votre endroit indispensable pour acheter des vêtements d'occasion en parfait état à un prix abordable. Des pièces que vous pourrez mixer et matcher avec des vêtements de votre garde-robe. On vous en donne un aperçu dans ce numéro !

Pimkie : be-YOU-tiful !

Les pièces qui allient confort et classe sont arrivées chez *Pimkie* et nous donnent plus que jamais l'envie de plonger dans les beaux jours. Au programme : des chemisiers stylés, des blazers aux imprimés rétro et animaliers, des pantalons aux coupes audacieuses et des accessoires incontournables. Fondée en 1971, *Pimkie* propose des vêtements copurchic et abordables aux femmes. Aujourd'hui, le magasin est devenu incontournable pour les fashionistas et les femmes de toutes les morphologies. En effet, le motto de *Pimkie* : «*Feel Free to be You*» vise à encourager les femmes à se sentir à l'aise et à être moins complexées.

Situé à La Croisette, *Pimkie* reçoit de nouvelles collections à la pointe de la tendance toutes les deux semaines. De plus, le magasin offre une expérience shopping vidéo aux clients qui ne peuvent se déplacer. Sans oublier un service de livraison à domicile. Appelez sur le 268.68.60 ou visitez le magasin pour découvrir les tendances mode qui vont rythmer cette saison !

Prada Superstar
Les baskets must-have

La *Prada Superstar* est une interprétation luxe et tendance du modèle phare de 1969 de la collaboration de Prada et d'Adidas. Pour 2020, ces deux maisons prestigieuses réitèrent leur collaboration et ont lancé des baskets qui se déclinent en trois nouveaux coloris. Nul doute que ce modèle fera plaisir aux sneakers addicts et donnera une touche décontractée et hyper tendance à leur look. Frappées du logo iconique de la maison italienne et conçues dans le pays de la botte italienne, ces *Prada Superstar* ont déjà tout des prochaines «*it baskets*» griffées de la rentrée.

Stylé avec Giordano

Giordano Mauritius fêtera bientôt son premier anniversaire sur le marché mauricien. Reconnu comme étant l'un des leaders de la mode à l'international, *Giordano* compte plus de 2 600 points de vente dans le monde et propose une gamme de vêtements et d'accessoires essentiellement pour les hommes, mais aussi pour les femmes et les enfants. Les collections *Giordano* incarnent style contemporain, simplicité de conception, qualité premium et confort. Sans oublier un excellent rapport qualité/prix.

Les adeptes du look sport-chic seront servis avec la nouvelle collection *G-Motion* qui représente l'alliance parfaite entre le sport et le style. Cette nouvelle collection se compose d'une ligne de vêtements sportifs dotés de la technologie *Coolmax*. Ce tissu promet confort tout au long de la journée. Visitez les boutiques au Riche Terre Mall, à Curepipe, à Quatre-Bornes et à Rose-Hill pour découvrir la nouvelle collection de *Giordano*.

OPTIQUE

Jaufeerally

Adresses : 229 Royal Rd - Rose Hill - Tel: 465 4304
5 Edith Cavell St - Port Louis - Tel: 212 2340 / Sir Celicourt Antelme St - Buckingham - 465 4255

Dooshani Seewoolall

La chaussure pour homme, à l'instar des derbies, se conjugue aussi au féminin. Les derbies se sont parfaitement intégrés au dressing féminin et en sont actuellement les stars. Zoom sur cette tendance.

Les DERBIES font LE BUZZ

Élégants, stylés et confortables. Tels sont les trois atouts des derbies, ces chaussures empruntées à la garde-robe masculine et qui sont très vite devenus indispensables dans le dressing féminin. Polyvalents, les derbies se sont libérés du look chemise/costume pour se marier avec toutes les tenues féminines. Aujourd'hui, les derbies sont appréciés par les adeptes de la mode et les influenceuses. Raffinés sans être pompeux, ils se déclinent en plusieurs coloris, matières (en cuir, vernis, ornés de clous pour le côté rock). Ils arborent même des talons compensés pour une allure grunge qui rappelle les *rangers !* De quoi trouver chaussure à son pied ! Ce qui nous fait craquer ? Sa semelle plate qui assure confort et élégance ! Avec des derbies, pas besoin d'être perchée sur de hauts talons pour avoir du style et être chic ! Cette chaussure à l'allure masculin-féminin est parfaite pour dynamiser un look basique.

Les derbies vous aident à vous imposer comme une femme forte et moderne qui brise les stéréotypes associés aux genres. Pour un look androgyne, associez une chemise blanche, un jeans et un blazer oversized. Complétez ce look tomboy avec des derbies noirs classiques à lacets. Côté coiffure, un chignon ou une queue de cheval droite sera parfait. Pour féminiser votre look, mariez votre petite robe noire avec des collants, un gilet long et des derbies rouges ou jaune moutarde. Grande classe garantie ! Pour les *happy hours,* osez les derbies avec une marinière, une jupe patineuse et un pull en maille. Et le tour est joué ! Notre favori : une blouse élégante glissée dans un pantalon cigarette, un blazer et des derbies vernis.

Your solution for all your interior projects

www.lemonandlimedecor.com

Lot 12, Geoffroy Road, Bambous, Mauritius, Postal Code : 90105
Tel: +230 452 20 00 / 452 10 35

TREND LIFESTYLE HOLDINGS LTD

lemon & lime
design . projects . decor

INTERCEPT
interiors + exteriors

PRODECO
where art meets technology

Dooshani Seewoolall

Ala… Lilas !

COULEUR TENDANCE PAR EXCELLENCE, CETTE NUANCE DE MAUVE ÉPOUSE TOUTES LES PIÈCES DU DRESSING FÉMININ. NOS CONSEILS POUR APPRIVOISER LE LILAS.

Le lilas est de retour sur les podiums, et cette couleur nous obsède. Cette nuance de mauve en version édulcorée est la couleur phare de cette saison qui fait tourner la tête des influenceurs, fashionistas, célébrités, et surtout des milléniaux. Brillant d'une énergie contemporaine, le lilas se décline en robes, pantalons, blazers, baskets, sacs, accessoires pour cheveux, entre autres, et s'associe avec les autres pièces fortes pour créer un look signature.

En total look ou par petites touches, le lilas flirte avec votre look et le rend tendance à souhait. Cette couleur, qui a séduit les stars telles que Blake Lively, Priyanka Chopra, Chiara Ferragni, Adenorah, Victoria Beckham, Giorgio Armani, entre autres, est versatile et peut être stylée dans une multitude de façons. Le lilas est souvent jugé à tort comme une teinte compliquée. Si vous n'êtes pas trop confiante pour arborer le total look lilas, comme le font les grandes maisons de couture, introduisez-le par petites touches avec des pièces intemporelles comme un sac, des baskets, des escarpins, ou encore des bijoux.

Pour dynamiser un look basic jeans–tee-shirt, faites appel aux baskets lilas. Ou jouez sur le côté rétro de cette couleur avec des coiffures soulignées par une écharpe lilas. On adhère et on adore ! Petit rappel, pour ne pas faire de faute de goût, associez le lilas avec le blanc, le camel, le jaune moutarde ou une autre couleur pastel.

Les modeuses aguerries n'hésiteront pas à oser le look chromatique ou le *color block* avec le lilas. En total look, le lilas allie féminité et élégance. Composez une tenue chic pour la journée avec un blazer et un pantalon lilas. Complétez cette tenue avec des sandales ou des escarpins blancs et des accessoires dorés.

Et si les tenues pastel de la tête aux pieds vous ennuient, optez pour une robe ou une blouse lilas que vous marierez avec des accessoires rouge orangé ou jaune vif. Le lilas adoucit ces couleurs de feu avec élégance. Enfin, pour éviter un fashion faux pas, adoptez l'imparable duo lilas-rouge. Alors, on ose ?

Little Nellie

Pour plus d'infos contactez le 427 71 47 ou sur la page Facebook Little Nellie.

Dooshani Seewoolall

Neha Bahadur Patel

À la mode de Paris

Fashionista jusqu'au bout des ongles. C'est ainsi que l'on pourrait décrire Neha Bahadur Patel, aussi connue comme @diariesofneha sur Instagram. La bloggeuse partage ses looks influencés par la mode parisienne pour une rencontre amoureuse, une soirée chic et une journée de détente.

Mon style

«Mon look signature est largement influencé par la mode parisienne. De ce fait, mes tenues se marient toujours avec des accessoires dorés et vintage. Comme bijoux, j'adore accumuler plusieurs chaînes dorées et les mélanger avec des bagues vintage. Je craque pour les baskets confortables et faciles à porter. C'est uniquement pour des soirées à thème que je porte des escarpins ou des sandales.

Au quotidien, je privilégie des tenues confortables et tendance. J'accentue beaucoup l'effet chic et dynamique dans mes tenues. Toutes les couleurs me séduisent mais mon coup de cœur reste le blanc. Les pièces blanches s'associent avec pratiquement tous les éléments de mon dressing.

Enfin, la mode pour moi ne se résume pas à acheter de nouvelles pièces chaque saison, mais à recycler les éléments que l'on a déjà et de les styler différemment. Le plus important est que votre personnalité se reflète dans votre style !»

CASUAL
Blazer. **Collusion.**
Short. **Jennyfer.**
Baskets. **Pull & Bear.**
Foulard. **Zara.**
Sac. **Mango.**
Ceinture. **Asos.**
Lunettes. **Ray-Ban.**

DATE NIGHT
Blouse. **Zara.**
Jupe. **H&M.**
Sandales. **Miss Selfridge.**
Bandeau. **Iam.**
Sac. **Boutique à Dubai.**

BUSINESS CHIC
Blazer et pantalon. **Bershka.**
Sneakers. **Truffle.**
Sac. **Gucci.**
Accessoires. **Iam.**
Boucles d'oreilles. **Asos.**

La Silhouette

Delicious Healthy Food Delivery service

FREE DELIVERY

MONTHLY • WEEKLY • DAILY PACKAGE

ORDER ON 5 817 5377

DOCK'S CAFÉ

Best Value meals

DELICIOUS WEEKLY MENU

DINE IN, DRIVE THROUGH & TAKE AWAY

OPEN FROM MONDAY TO FRIDAY 10.00 TO 14.15

MARINE ROAD, PORT LOUIS. • **CALL US ON 57857934**

Fashion Editor : Dooshani Seewoolall • **Photos :** Kevin Memraj Mahadoo • **Make-up :** Moushina et Jamila de Colors Make-up School • **Mannequin :** Alessandra de Gold Models et Ashmee

Beauty-licious!

Make-up aux couleurs pop et péchés mignons tout en douceur. Une alliance remplie de gourmandise… à croquer. On craque !

GUILTY PLEASURES

ASHMEE
Bijoux. *Parfois.*
Macarons. *Mac Mac Macarons et Mignardises.*

SPRINKLE, SPRINKLE LITTLE STAR !

ALESSANDRA
Accessoires. *Parfois.*
Cakesicle. *A sugar affair by Zahrah.*

SWEET KISS

ASHMEE
Bijoux. *Parfois.*
Donuts. *Cherry On Top.*

CANDY CRUSH

ALESSANDRA
Bijoux. *Parfois.*
Cupcake. *Lucy's The Bake House.*

Fashion Editor : Dooshani Seewoolall • **Photos :** Kevin Memraj Mahadoo • **Make-up artist :** Moushinah de Colors Make-up School • **Mannequin :** Anne-Lise Nuteau • **Remerciements :** Émilie Carver et l'équipe de NetLab - **Lieu :** La Vieille Cheminée

RUSTIC CHIC

Haut. *Dressme.mu.*
Jupe, chaussures et sac. *Pimkie.*
Boucles d'oreilles. *Parfois.*

Take it slow !

Le mouvement «slow fashion» est en marche ! La preuve ici avec un mix & match de pièces tendance et de seconde main réussi.

COOL ATTITUDE

Haut et veste. *Dressme.mu.*
Pantalon. *Woolworths.*
Baskets. *Pimkie.*
Sac et chouchou foulard. *Parfois.*

FLEUR BLEUE

Robe et sandales. *Dressme.mu.*
Boucles d'oreilles. *Parfois.*
Sac. *Pimkie.*

ROUGE PASSION

Robe. *Dressme.mu.*
Blazer. *Pimkie.*
Boucles d'oreilles. *Parfois.*

Lunch bag fraîcheur

À l'école, au travail… le Lunch bag permet de garder son repas du midi au frais et de l'emporter partout avec soi. Ce sac s'assortit d'une lunch box et d'un pain de glace. De quoi déguster de savoureux petits plats où que vous soyez. *La Foir'Fouille.*

Bienfaits assurés

L'huile d'avocat bio de *Clearspring* est pressée à froid à partir de la chair crémeuse des avocats chiliens. Cette huile biologique présente une délicieuse saveur de noisette qui est parfaitement adaptée pour une large gamme de plats. Elle peut être utilisée pour tremper du pain, ajouter de la couleur, de la douceur et de la saveur aux vinaigrettes, faire sauter et même pour la friture. Elle est sans cholestérol, riche en vitamine E, en oméga 3 et 6 et en graisses mono-insaturées. Donc recommandée dans le cadre d'une alimentation saine pour le cœur *Mantra Ayur.*

Plus que des friandises

Pour beaucoup, les bâtons de réglisse sont synonymes de friandises et de souvenirs d'enfance. Mais derrière cette image candide se cache pourtant une grande plante médicinale, l'une des plus utilisées au monde, notamment en Asie dans les médecines chinoise, ayurvédique et tibétaine. Ce produit ancien mais néanmoins intemporel a déjà un grand nombre d'adeptes. En infusion, en poudre ou en sirop, les bienfaits thérapeutiques du bois doux sont désormais à portée de main. *L'Épicerie.*

Pour les amateurs d'avocats

Avec le coupe-avocat, dénoyautez et coupez vos avocats en un seul geste. Idéal pour les amateurs de ce fruit pas toujours simple à couper, cet ustensile permet d'intégrer facilement de belles tranches d'avocat dans les salades et autres plats sans avoir à l'éplucher. Pratique, la pointe permet aussi d'enlever le noyau d'un seul geste sans abîmer le fruit. Une fois l'avocat coupé en deux et le noyau enlevé, il suffit de faire remonter le coupe-avocat de la partie la plus large vers la plus fine pour peler et couper le fruit d'un seul geste. *Concepts Department Stores.*

Indispensable cotomili!

La coriandre, ou cotomili comme on l'appelle chez nous, est une herbe aromatique exotique et versatile. Fraîches, les feuilles de coriandre parfument crudités, salades et divers plats, tandis que les graines s'utilisent en marinade, vinaigrette, court-bouillon, et avec de la charcuterie. À savoir que la coriandre fraîche doit être ajoutée de préférence en fin de cuisson car la chaleur peut détruire son arôme délicat. Elle trouve également sa place dans de nombreux mélanges d'épices, car sa subtilité lui permet de se marier parfaitement aux autres aromates.

top nature

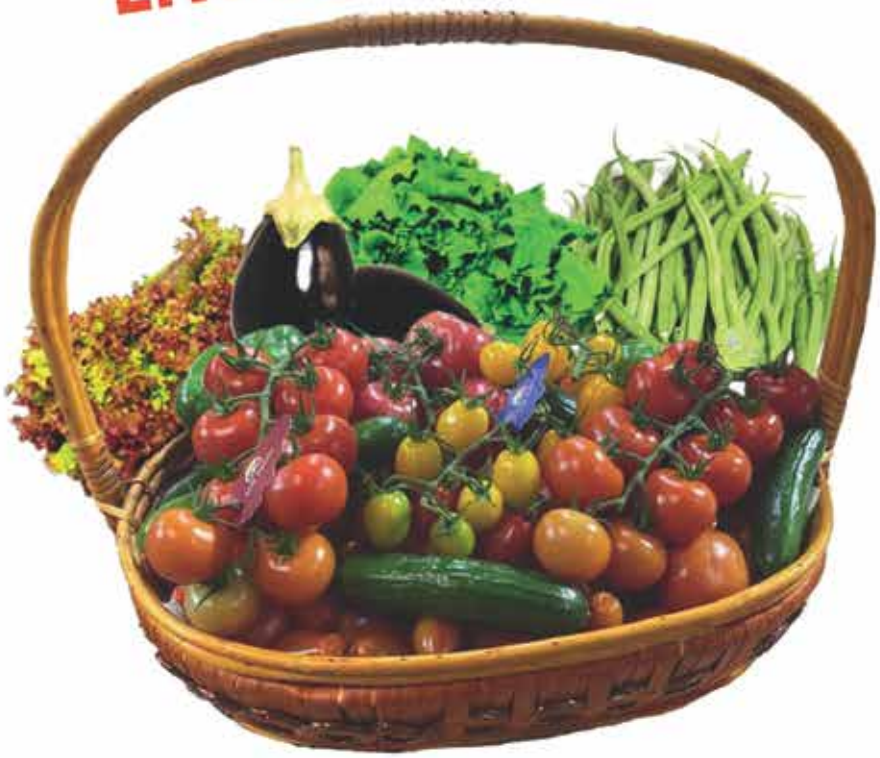
CE QUE LA NATURE FAIT DE MIEUX

La vente directe

De la Ferme à l'Assiette en moins de 48 hrs!!!

Disponibles en barquettes dans les supermarchés.

Livraison gratuite



www.topnature.green

Contact no. WhatsApp 52557158

ZERO PESTICIDES*

MauriGAP

made in moris™

KIT POU KWI

GOES

KETO

GET YOUR DAILY 3-MEALS KITS
AND JOIN THE KETO CLUB !

ON A 7-DAYS' ORDER,

GET 5%

Kit Pk

Le Plaisir de Cuisiner Maison

WWW.KITPOUKWI.MU

Tel: 233 4134
Mob: 5256 0190

RECETTES DE

WWW.KITPOUKWI.MU

Repas variés et délicieux

Spicy Veggie Paella

Ingrédients

Légumes divers, Ail-gingembre, Épices KPK, Bouillon de légumes, Riz basmati, Pois chiches,Yaourt, Soja demi-frit, Raisins secs, Noix de cajou, Coriandre, Oignon, Sel, Eau, Chutney KPK

Préparation

Hacher la coriandre. Émincer l'oignon. Diluer le bouillon de légumes dans l'eau. Rincer le riz et l'égoutter. Mettre de côté. Chauffer de l'huile végétale dans une casserole et faire revenir l'oignon. Ajouter l'ail et les légumes et cuire 4 à 5 minutes. Mettre de côté. Dans la même poêle, chauffer de l'huile, ajouter les épices KPK et faire griller quelques minutes. Ajouter le riz et faire sauter jusqu'à ce que le riz soit translucide. Ajouter le bouillon de légumes, le sel. Garnir avec les pois chiches, les raisins secs, le soja et les légumes. Couvrir la casserole et à feu moyen, laisser le riz cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Découvrir la casserole et aérer le riz avec une fourchette. Garnir de noix de coco grillées et de coriandre. Ajouter le yaourt au chutney KPK et bien mélanger. Servir le chutney avec votre paella.

Prawn & Avocado Salad

Ingrédients

Crevettes cuites , Avocat, Feta, Tomates, Vinaigrette KPK, Ciboulette, Citron, Laitue, Oignon, Croûtons KPK

Préparation

Ciseler la ciboulette et couper l'avocat en lamelles. Presser le jus du citron. Couper l'oignon en fines rondelles. Arroser les lamelles d'avocat de jus de citron pour que la chair ne noircisse pas. Dans un saladier, mettre la laitue, les crevettes, le feta, l'avocat, les rondelles d'oignon et les tomates cerise. Servir nappé de vinaigrette KPK et accompagner de croûtons KPK

Butter Chicken

Ingrédients

Poulet mariné, Buerre, Huile végétale, Crème de cuisson, Ciseler la coriandre, Garam Masala, Coriandre, Sauce KPK, Concombre, Vinaigrette KPK, Faratas KPK

Préparation

Dans une casserole, à feu moyen, ajouter 1 c.à.c. d'huile végétale et la moitié du beurre. Faire dorer le poulet, puis le retirer de la poêle. Dans la même poêle, ajouter la sauce KPK, ajouter le garam masala et la crème de cuisson, mélanger et laisser mijoter une minute. Remettre le poulet dans la casserole, couvrir et laisser mijoter 10 à 15 mins. Ajouter un peu d'eau si besoin. Deux minutes avant d'éteindre le feu, incorporer le reste du beurre. Garnir de coriandre et servir sur du riz et des faratas KPK et une salade de concombre.

Kedvee Goinden Clifford Francisque

Paella fiesta !

Saviez-vous que la paella a sa journée mondiale ? En effet, ce plat emblématique espagnol est célébré le 20 septembre et de nombreux concours ont lieu ce jour-là à travers le pays. La recette ensoleillée du chef Ashwin Lingiah du Restaurant Loulou, accompagnée d'un mojito exotique rafraîchissant.

PAELLA AUX FRUITS DE MER

Ingrédients

350 g d'Arborio, du chorizo, 200 g de blancs de poulet, 200 g de crevettes cuites, 150 g de petits pois, 1 poivron rouge, 1 oignon, 1 litre de bouillon de poulet, 1 dosette de safran, zafran, sel, 2 c. à s. de purée de tomates, paprika, persil.

Préparation

Pelez l'oignon et émincez-le finement. Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en fines tranches.

Lavez les poivrons, ôtez les graines et les parties blanches fibreuses. Émincez la chair en lanières.

Dans un plat à paella ou une poêle, ajoutez un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon, le poulet et les poivrons, laissez-les roussir pendant 5 minutes.

Ajoutez le riz et saupoudrez de safran, mélangez bien en laissant nacrer le riz durant quelques minutes à feu vif.

Versez le bouillon, puis laissez cuire à couvert sur feu moyen pendant 5 minutes.

Ajoutez les petits pois, les crevettes, laissez cuire la paella à petits bouillons, jusqu'à ce que le riz soit cuit et que l'eau soit absorbée, soit 5 à 10 minutes de cuisson supplémentaires. Pour finir, ajoutez le chorizo et le persil.

PLUS

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter deux tomates coupées en dés, des calamars et des moules. La paella se prête à une infinité de variations selon vos goûts et la saison.

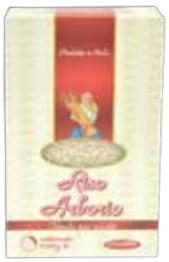
SHOP-PING *Cuisine*

Safran Mayil moulu 50 g.
Rs 18.75. **Intermart.**

Gambao Prawns 2 kg.
Rs 1 300. **Super U Flacq.**

Cuillère en bois Tescoma.
Rs 150. **Super U Flacq.**

Westpac Green Mussels 1kg.
Rs 545. **Super U Flacq.**



Pasta Zara Riso Arborio 1kg.
Rs 155. **Intermart.**

Mojito exotique

Ingrédients

2 citrons, 5 feuilles de menthe, 2 c. à c. de sucre de canne, 2 cl de sirop de canne, 2 fruits de la passion, glaçons, eau gazeuse.

Préparation

Dans un grand verre, déposez 5 feuilles de menthe puis la chair des fruits de la passion. Déposez deux quartiers et le jus d'un citron vert. Réduisez l'ensemble à l'aide d'un mortier.

Versez le sucre de canne et le sirop. Mélangez avant d'ajouter les glaçons et 1/2 fruit de la passion.

Mélangez à nouveau avant d'incorporer l'eau gazeuse. Servez avec une feuille de menthe et la moitié d'un fruit de la passion.

Kedvee Goinden Jean-Noël Ah Kee

Chef Carl Kheeroo

Cuisine fusion

Le chef exécutif du Radisson Blu Poste Lafayette Resort & Spa, qui aime marier les cuisines mauricienne et méditerranéenne, partage avec vous ses astuces culinaires.

Qu'est-ce qui vous a poussé à devenir chef ?
J'ai toujours rêvé de devenir un grand chef et ce, depuis que je suis tout petit. J'étais vraiment passionné par les petits plats que concoctait ma mère, et c'est ce qui m'a poussé à réaliser mon rêve. Être chef demande de la passion, une bonne condition physique et des connaissances approfondies en cuisine.

Quel est votre style de cuisine ?
J'affectionne la cuisine fusion mauricienne et méditerranéenne. J'aime mettre en valeur les produits locaux, nos épices et nos plats tout en les adaptant aux produits internationaux. J'aime créer et réaliser de nouveaux plats. En cuisine, il faut être curieux de tout et surtout de ce qui se concocte dans les cuisines internationales.

Quelle est votre épice préférée ?
La cannelle et son parfum envoûtant. C'est sûrement l'une des épices les plus connues au monde, que ce soit en cuisine ou en médecine traditionnelle, notamment en médecine ayurvédique. La cannelle ajoute une saveur exceptionnelle aux gibiers, aux desserts ainsi qu'aux boissons. Elle a une forte teneur en antioxydants, des vertus anti-âge et permet de prévenir les maladies liées au vieillissement.

Quel est l'ustensile de cuisine dont vous ne pouvez vous passer ?
Une bonne poêle en inox. Cet ustensile me permet d'obtenir une cuisson parfaite et de cuisiner plus rapidement. De plus, la nourriture ne colle pas dans une poêle en inox, elle est facile d'entretien et elle a une longue durée de vie, même avec un usage régulier.

Si vous étiez un légume ?
La tomate, parce qu'elle se marie à toutes les sauces. La tomate est un fruit léger, riche en fibres, en vitamines et en minéraux comme le fer, le calcium, le zinc ou encore le magnésium. On peut aussi réaliser des boissons énergisantes avec la tomate. Elle est excellente pour dissoudre les mauvaises graisses et les éliminer plus facilement.

Un plat que vous aimez cuisiner lorsque vous êtes à la maison ?
Un bon salmis de canard bien en sauce. C'est un plat dont toute ma famille raffole et que j'aime pour ses épices, notamment la cannelle. C'est aussi un plat mauricien réconfortant.

Quel est votre dessert préféré ?
Le pudding de pain caramélisé au sorbet de coco. J'en fais assez régulièrement, dès que j'ai du pain sec car je n'aime pas gaspiller la nourriture. C'est une recette qui est facile à réaliser, et c'est délicieux. L'idéal est de préparer le pudding la veille et de le démouler le lendemain.

Votre herbe aromatique préférée ?
Le thym est célèbre depuis des milliers d'années pour ses usages culinaires, cosmétiques et médicinaux. Cette herbe aromatique apporte une saveur exceptionnelle dans les marinades de viandes. On peut aussi réaliser des sauces à base de thym. Il est également efficace contre la toux, la grippe et les infections.

Une astuce que vous aimeriez partager avec nos lecteurs ?
Je remplace le sel par quelques gouttes de jus de citron. Le jus de citron relève les saveurs, et c'est aussi très bon pour la santé.

SSS FURNITURE

"The Kitchen is the Heart of the Home"

Credit Facilities

Valentina, Phoenix

5800-7871

606-3311

chetnaramsurn@gmail.com

sssfurniture.biz

sss furniture

sss_furniture

OPENING HOURS:
MONDAY-FRIDAY • 7:00AM - 6:00 PM
SATURDAY• 7:00AM - 12:30 PM

Heures d'ouvertures: Du Lundi au Samedi de 6:00 à 19:00 - le Dimanche de 6:00 à 12:30

Address: Pope Hennessy street,Curepipe, Mauritius

Tel: 5823 7671 Beau Panier

Carine Tourette

EN GAJACK, EN SANDWICH OU ACCOMPAGNÉE DE RIZ BLANC ET DE HARICOTS ROUGES, LA SALADE D'OURITE EST UN INCONTOURNABLE DE LA CUISINE MAURICIENNE. TROIS PASSIONNÉS NOUS RÉVÈLENT LEURS RECETTES.

Salade ourite

Saveurs authentiques

Julien Bergicourt est un nostalgique de la salade ourite à l'ancienne, comme il l'appelle. Il aime le goût unique et authentique de l'ourite grillé au feu de bois. «*L'ourite grillé et non bouilli ajoute une touche supplémentaire à la salade.*» C'est l'étape principale avant de passer au découpage et avant d'ajouter de l'oignon, du piment, de la tomate et des feuilles de coriandre avec du sel et du poivre, explique-t-il.

Pour **Jessica Arlanda-Nesse**, la salade d'ourite, c'est toute une composition qui débute avec l'ourite bouilli ou grillé, coupé en fines tranches pour qu'elles s'imprègnent bien de la vinaigrette. Ensuite, elle ajoute le zeste et le jus de citron pour apporter du peps, et de la coriandre ainsi que de l'huile d'olive pour la fraîcheur. «*En ce qui concerne les oignons, je recommande les rouges pour leur petit goût piquant. On peut aussi faire griller un peu les pommes d'amour avant de les ajouter au plat*», conseille cette passionnée de cuisine.

Linda Gouges explique qu'une salade d'ourite savoureuse est celle qui aura bien eu le temps de «*macérer*» dans sa vinaigrette. «*Une fois bouilli, il faut couper l'ourite très finement avant d'ajouter du sel, du poivre, du jus de citron, du piment si vous le souhaitez et de l'huile d'olive pour encore plus de saveur. La tomate est optionnelle*», explique-t-elle. Très important, insiste Linda, la salade doit être préparée au moins une à deux heures avant la dégustation afin de bien absorber toutes les saveurs.

COURTS
cuisine

COURTS MAMMOUTH

Encore d'autres modèles disponibles en magasins. Les meubles peuvent être vendus séparemment selon vos besoins.

Built in kitchen (40040131)

Rs 49,999 Vat incl

Rs 1,937 x 30 months

Rs ~~59,994~~

EN CADEAU
Une hotte aspirante de la marque DEFY d'une valeur de Rs 4,990.

100% PLYWOOD Des meubles en contre-plaqué d'une beauté et d'une qualité exceptionnelles.

Choix de coloris:

Différents styles de poignées:

BUY NOW PAY AFTER 9 months onwards for Furniture*

CIM FINANCE CONDITIONS:
Rembourser votre capital 9 mois après votre achat, trop top! * Période de 6-9 mois pour le capital - paiement des intérêts seulement à partir de votre achat. Choisissez de payer sur 30 mois ou 48 mois. Termes et conditions applicables.*

Shop in stores & online @ www.courtsmammouth.mu **Offres valables dans tous les magasins de Courts Mammouth jusqu'au 08/10/2020**

Les prix cash ou cash promo des produits sont affichés avec la TVA. Les prix par mois incluent aussi la TVA et sont calculés sur 30 mensualités, sauf stipulation contraire. Les prix, photographies, descriptifs, graphismes et données techniques ne sont pas contractuels et sont sujets à modifications sans préavis, sous réserve d'erreur typographique et sujet à la réception de ces produits venant de nos fournisseurs et de la disponibilité des produits. Les accessoires non-inclus dans le prix. La responsabilité de Courts Mammouth ne saurait être engagée en cas d'erreur ou d'omission dans l'une de ces photographies, descriptifs, graphismes, ou caractéristiques des produits ou en cas de modification des caractéristiques des produits. Des facilités de paiement sont disponibles et sont sujettes à l'approbation du dossier et à la discrétion de Courts Mammouth. Les prix pour Courts Mammouth de Rodrigues varieront en fonction du fret.

Joanna Seenayen

SSS Furniture
pour une cuisine encore plus conviviale

«La cuisine est une pièce pivot pour la famille qui y partage beaucoup de moments ensemble. Conviviale, la cuisine est à valoriser», fait ressortir Maya Sewnath, *Managing Director de SSS Furniture*. Crédence, îlot, placards, étagères, accessoires de rangement intelligents… *SSS Furniture* peut les fabriquer sur mesure selon vos envies. Pour équiper cette pièce maîtresse de la maison, l'entreprise se positionne comme un fournisseur de choix.

Bien installé sur le marché mauricien, le fabricant de mobilier qualitatif *made in Mauritius* a la capacité de livrer les commandes en un mois. L'équipe de *SSS Furniture* se déplace sur le site gratuitement pour une évaluation complète du projet et soumet ensuite une cotation à ses clients potentiels. Au-delà d'une livraison gratuite et rapide, l'offre de *SSS Furniture* inclut des facilités de crédit en cette période post-Covid ainsi que de précieux conseils aux clients, notamment sur les matières et le design pour leur projet.

Plus d'infos sur le 606.33.11 et sur *sssfurniture.biz*.

Roche Bobois
Un Printemps-Été design et coloré

Découvrez la collection Printemps-Été de *Roche Bobois*. Au menu : de nouvelles lignes et une réinterprétation des couleurs, dimensions et matériaux des pièces maîtresses de sa signature. On craque pour la table *Girasol* moderne, stylée et chic qui se fond parfaitement dans une ambiance art déco et lumineuse. La table basse *Kumo* à deux plateaux et d'inspiration japonaise surfera, quant à elle, sur une tendance décorative zen ou marine.

ECCOITALIA
adoptez le 100 % coton !

Passez au 100 % coton avec *Eccoitalia*, nouvelle marque italienne de produits textiles sur le marché mauricien. Celle-ci propose du linge de table, pour le bain, les services de spa, ou encore la cuisine. Retrouvez pour la table des nappes non cousues, des porte-couverts et de petites serviettes de table (40 x 40 cm). Pour la cuisine, des essuie-tout en coton biologique lavables et réutilisables pouvant également servir de torchons pour envelopper les casse-croûte. Pour le bain, des serviettes de plage. Destinés aux particuliers et aux prestataires de services commerciaux, ces produits organiques et hypoallergéniques sont pratiques pour les besoins quotidiens.

À table avec Courts Cuisine !

Avec *Courts Cuisine*, *Courts Mammouth* propose de passer à table. *«Avec cette nouvelle collection de mobilier de cuisine, nous vous proposons une solution créative et intelligente qui redéfinit littéralement les espaces de rangement de votre cocon. Un mélange parfait de design et de commodité»*, fait-on ressortir chez *Courts Mammouth*. S'appuyant sur du mobilier sur mesure et en modules de qualité européenne, *Courts Cuisine* pourvoit à la fois des cuisines tout équipées incluant du mobilier en contreplaqué avec huit finitions de coloris, et différents styles de poignées, ainsi que des meubles de cuisine *built-in* pouvant être vendus séparément en fonction des besoins.

En ce moment, à l'achat d'un meuble de cuisine – dont le prix varie de Rs 69 999 à Rs 149 998 –, une hotte aspirante et une plaque encastrable de la marque *DEFY* d'une valeur de Rs 13 980 sont offertes. Profitez-en !

Sofap ouvre son Eco Hub à So'Flo

Un espace de rencontre, de partage et d'expression entre des acteurs culturels, associatifs et industriels est à découvrir à *So'Flo*. Mis en place le mois dernier à l'initiative de *Sofap*, L'Eco Hub s'inscrit dans l'objectif de préservation de l'environnement du fabricant de peintures. *«L'Eco Hub est une suite logique de notre engagement dans la voie du développement durable. Nous sommes fiers de pouvoir aujourd'hui annoncer l'ouverture de ce lieu qui a pour objectif d'offrir une plateforme aux artisans qui partageront avec le grand public l'art du recyclage. Les ONG auront, elles, l'opportunité de s'y faire entendre. Cette initiative est en phase avec l'ambition de Sofap de devenir une entreprise zéro déchets d'ici à 2023»*, explique Éric Adam, directeur général de Sofap. Dans un deuxième temps, des ateliers d'art et de travail s'y tiendront pour inciter la population mauricienne à se tourner davantage vers le développement durable. À suivre !

Your solution for all your interior projects

www.intercept-interiors.com

Samuel Fouqueraux & General de Gaulle streets, Eau Coulée, Curepipe
Tel: +230 670 75 75 / 670 52 56

TREND LIFESTYLE HOLDINGS LTD

lemon & lime design . projects . decor

INTERCEPT interiors + exteriors

PRODECO where art meets technology

Joanna Seenayen

Cuisines
Les nouveautés au menu

Retour aux matières nobles et luxueuses en cuisine. Épurés et esthétiques, les éléments qui équipent et habillent la pièce maîtresse de la maison s'accommodent de bois, de pierre, de praticité et de palettes chromatiques des plus chics. Tour d'horizon des cuisinistes pour découvrir leurs dernières tendances.

Stylia
Les avantages vantés de la finition thermofoil

Laminées, laquées, acrylique, bois massif… les finitions pour les ouvertures de mobilier de cuisine ne cessent de s'étoffer chez *Stylia*. La dernière finition que le cuisiniste mauricien a ajoutée à son offre est d'ailleurs le *thermofoil,* un revêtement en PVC sur panneau de fibres de moyenne densité. Cette finition est disponible avec effets mat, glacé ou bois pour convenir à tous les styles. *«Ce produit est versatile et parfait pour les cuisines mauriciennes puisqu'il est résistant à l'eau et ne nécessite aucune bordure, à l'instar des laminés. De plus, il est très facile d'entretien»*, explique-t-on du côté du cuisiniste. Pour découvrir cette nouvelle finition, direction la zone industrielle de La Tour Koenig où se trouvent les locaux de *Stylia.*

Mobalpa Ile Maurice
L'élégance du bois pour tous les styles

Comme on le fait valoir chez *Mobalpa*, cuisiniste français installé à Maurice depuis plusieurs années, *«le bois s'adapte avec élégance à tous les intérieurs»*. En effet, intemporel, le bois est d'autant plus recherché actuellement dans l'aménagement des cuisines pour ses nombreuses caractéristiques intrinsèques que sa capacité à se juxtaposer à des combinaisons chromatiques froides, chaudes ou neutres. Cette matière caméléon s'associe à des styles décoratifs aussi bien traditionnels, modernes qu'atypiques. Le bois est donc une matière première de choix pour la confection des placards de rangement, des façades, ou encore du plan de travail. Nos coups de cœur chez *Mobalpa* : la cuisine *Ambiance Brooklyn*, ou encore l'option sophistiquée *Ambiance comptoir*. Vous pouvez découvrir encore plus de modèles de cuisine dans les showrooms de *Mobalpa* à The Vale et à l'Emerald Park à Trianon.

Unique Concept

Robinets design et rangements encore plus pratiques

Ligne épurée, design élégant, palette de tons raffinés (noir mat brossé, cuivré, doré…). Les robinets *Meir,* marque australienne représentée à Maurice par *Unique Concept,* s'alignent à la tendance art déco. Les beaux robinets et les éviers assortis participent à créer des décors luxueux, surtout quand ils sont juxtaposés sur des revêtements muraux tels de beaux carreaux blancs à la finition laquée. Autre nouveauté à retrouver chez *Unique Concept,* enseigne spécialisée dans les cuisines de la marque allemande *Nolte Küchen,* des solutions de rangement encore plus pratiques pour mieux organiser l'espace, des éclairages dans les placards, ou encore des meubles muraux encore plus hauts… À découvrir au showroom de *Unique concept* à The Vale.

Inside Living

L'innovation en matière de surfaces

L'intemporel esthétique du design italien ne se discute pas. Surtout à en juger par l'offre de cuisines *Arrital* que propose *Inside Living.* On craque particulièrement pour son îlot de cuisine avec ses façades effet pierre naturelle, *so organic chic.* La surface *Fenix Ntm* des cuisines *Arrital* démontre l'étendue de l'expertise italienne en termes de design, de raffinement et d'innovation. Grâce à ses propriétés intrinsèques, cette surface arbore un aspect mat, souple au toucher, facile d'entretien, résistant aux frottements, micro-rayures, abrasions et autres solvants acides, explique-t-on du côté d'*Inside Living.* Rendez-vous à The Cubicle à Vacoas/Phoenix pour le découvrir et, pourquoi pas, le tester !

Joanna Seenayen

Des électro pour se ménager

Design, innovation, praticité, rapport qualité-prix… Notre sélection d'électroménager qui nous fait craquer !

In the mood… pour des yaourts maison ? La yaourtière SEB propose 12 jarres en une préparation. À Rs 5 990 sur ***361.mu.***

La couleur, dit-on, est dans l'ADN de ce mixeur modèle K400 de *KitchenAid*. ***À commander chez Fortress.***

Des machines à café Nespresso, Pixie Titanium est apparemment la plus rapide avec un temps d'infusion de 25 secondes. Disponible à Rs 7 000 et en deux coloris sur ***https://www.buynespresso.com/mu_en/pixie.***

Elica allie design, sophistication, et fonctionnalité en matière de hotte. On craque pour le modèle ultraplat *OMAIR-BEAUTY/F75*. Disponible chez ***Redline distribution.***

Griller et saucer séparément vos ingrédients pour un repas, sur un seul pivot de cuisson ? Pensez *Faber* de ***Cuisinex by AB Desai.***

Au-delà des caractéristiques propres aux micro-ondes, le modèle *LG NeoChef* grille apparemment des aliments style charbon et prépare du yaourt. Le modèle de 42 litres en jette rien qu'avec son look moderne. En vente chez ***Dragon Electronics*** à Rs 8 995.

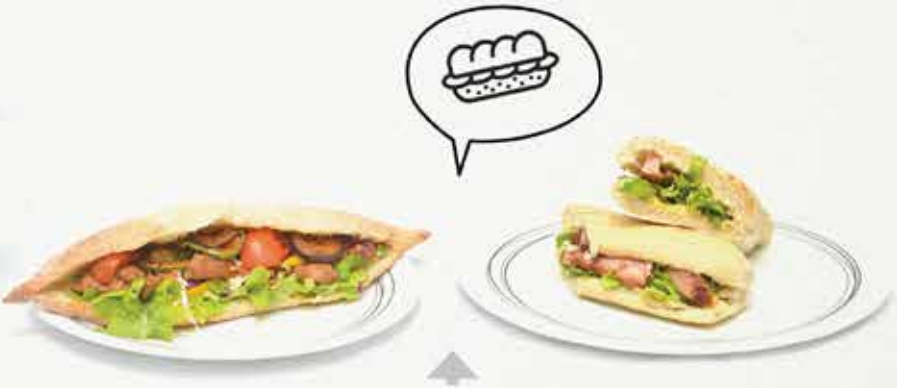
Une petite cave réfrigérée et sur pied pour ses vins ? Le réfrigérateur à vins de *Quest* peut accueillir jusqu'à 62 bouteilles. En promo sur ***Galaxy.mu.***

twin REDLEAF

BubbleTeaShop

Try our comforting Ice Shakes. A delicious blend of crushed ice, milk, generous scoops of ice cream, various flavors and chocolates beautifully topped with whipped cream.

Hungry but on diet? Do not compromise and choose from our chicken, marlin or veg fresh salad with homemade vinaigrette.



If you are in a hurry, do not worry. Choose from our yummy pain à l'ancienne or Paninis. Select from our best-seller Teriyaki chicken, roasted beef or smoked marlin.

Insérer le texte suivant :
Having a sweet tooth? Treat yourself with our signature Red Velvet layer cake or exquisite pastries and macarons.

Twin Red Leaf - Happy World House
St William Newton Port-Louis - Tel 57032889

Twin Green Leaf - Fong Sing Building Opposite Mauritius Telecom - tel 58318136

MOROIL
tout naturellement

L'Italie au menu

AMORA
Par amour du goût...
TOMATES MÛRIES AU SOLEIL
AMORA
TOMATO
Ketchup
SANS CONSERVATEUR
AMORA
Mayonnaise de Dijon
GOÛT AUTHENTIQUE
SANS CONSERVATEUR
PAR AMOUR DU GOÛT
GOÛT AUTHENTIQUE
AMORA
MOUTARDE DE DIJON
FINE & FORTE
TBL

AMORA
Par amOur du gOût
AMORA
Pommes Frites
AMORA
Barbecue
AMORA
Burger
AMORA
Samourai
POMME FRITES, BARBECUE, BURGER
ET SAMOURAI, DONNEZ DU GOUT À VOS PLATS
AVEC LES SAUCES AMORA!
Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour
TBL

THE HERBAL EXPERT | Himalaya™ SINCE 1930

MAURITIAN WILDLIFE FOUNDATION

Because you care

Pour tous les produits Himalaya
que vous acheterez jusqu'au
30 novembre 2020,
une partie des recettes sera versée
à la Mauritian Wildlife Foundation.

Himalaya Herbals Mauritius
Health & Hygiene Mauritius