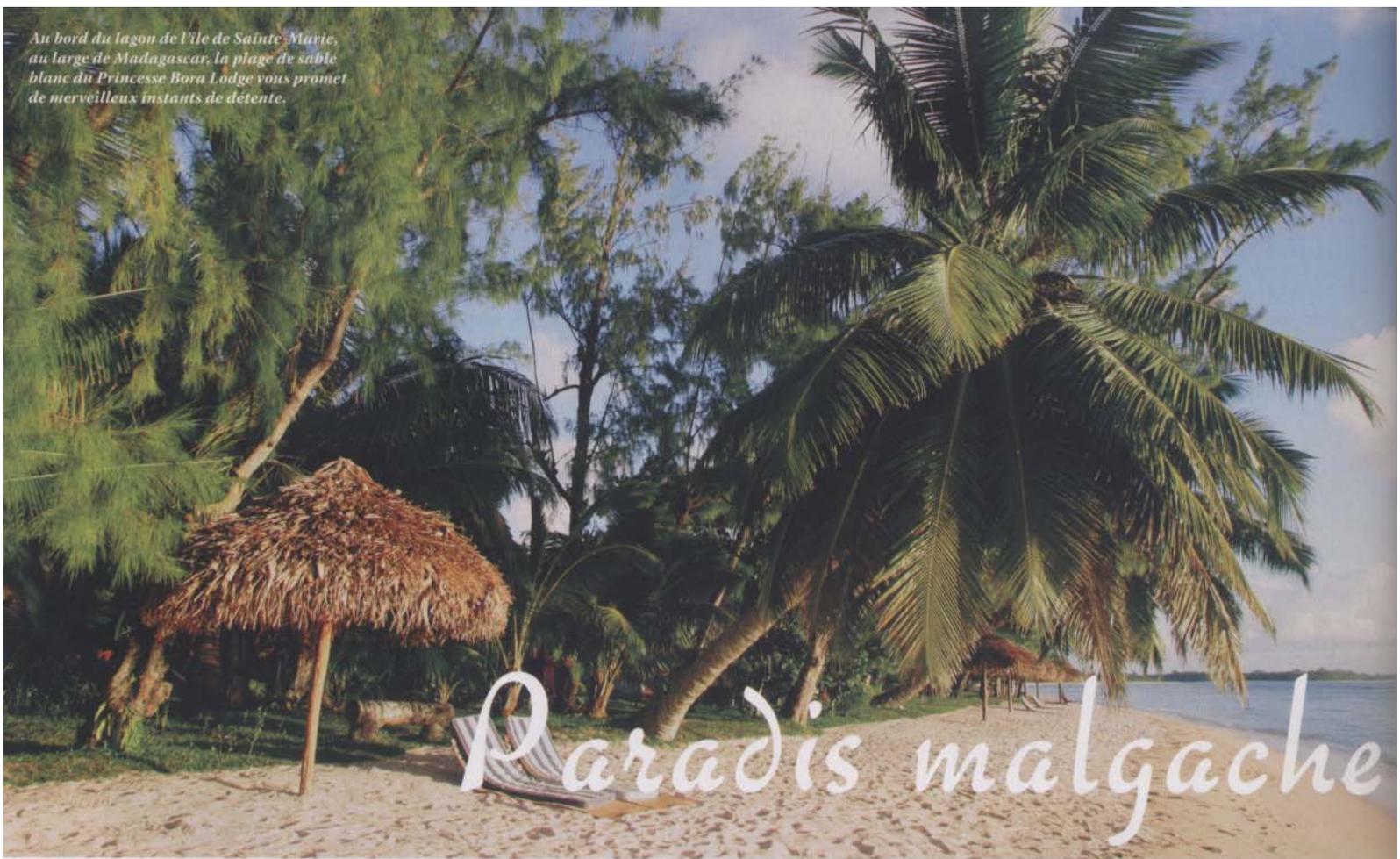


Au bord du lagon de l'île de Sainte-Marie, au large de Madagascar, la plage de sable blanc du Princesse Bora Lodge vous promet de merveilleux instants de détente.



C'EST SUR L'ÎLE DE SAINTE-MARIE, À PROXIMITÉ DE LA CÔTE EST DE MADAGASCAR, QUE FRANÇOIS-XAVIER MAYER A CHOISI D'IMPLANTER LE PRINCESSE BORA LODGE. UN HÔTEL OÙ LUXE RIME AVEC CHARME, SENS DE L'ACCUEIL ET ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ.

Le Princesse Bora Lodge est installé dans une cocoteraie au bord d'un lagon baigné par les eaux de l'océan Indien. Il est composé de quinze villas individuelles qui s'intègrent parfaitement dans le paysage grâce à leur architecture et aux matériaux traditionnels utilisés pour leur construction – bois, chaume local et pierre. Elles se répartissent en deux catégories. La première comprend six suites climatisées de 55 m<sup>2</sup>, les villas Luxe, pouvant accueillir jusqu'à quatre personnes. La seconde neuf villas Confort de 35 m<sup>2</sup> adaptées pour l'accueil de deux personnes. Toutes sont décorées dans un style chaleureux en harmonie avec le lieu exceptionnel et bénéficient du confort moderne. Largement ouvertes vers l'extérieur, les villas font face à la mer ou au coucher du soleil que l'on peut admirer de la véranda ou de la terrasse.

Le restaurant, réputé meilleure table de l'île, vous offre également une vue sur la mer. Dans cet environnement de rêve, vous pourrez déguster des plats à base de produits frais locaux. La cuisine est un savant mélange d'inspiration créole, malgache et française. A vous zébus, canards et autres fruits de mer, parmi

lesquels la langouste grillée durant la saison, soit de janvier à octobre. Le bar et le lounge, avec cheminée, sont très appréciés pour boire un verre dans un endroit cosy en particulier de juin à septembre, lorsque le temps est plus frais. Le reste de l'année, la terrasse du

bar permet de profiter de la vue splendide sur la piscine et la mer.

#### DÉCOUVERTE ET FARNIENTE

Le Princesse Bora Lodge bénéficie d'une situation propice au ressourcement sous différentes formes. La plage



L'hôtel est composé de quinze villas individuelles dispersées dans la cocoteraie. Luxe, calme et confort assurés.

Les eaux claires du lagon s'explorent avec masque et tuba ou lors de sorties plongée avec bouteille.

Grâce à sa nature préservée, l'île de Sainte-Marie a conservé son authenticité. De nombreux modes d'excursion sont proposés par le Princesse Bora Lodge – quad, VTT, bateau, 4x4, etc. – pour partir à la découverte des merveilles de l'île.

Décor chaleureux, matériaux naturels et lits suspendus font partie du charme des villas largement ouvertes sur l'extérieur.

de sable blanc de l'hôtel vous offre la possibilité de vous prélasser à l'ombre des cocotiers ou des parasols tout comme de vous baigner dans les eaux du lagon. Pour parfaire votre détente, pensez à prendre rendez-vous pour un massage traditionnel à l'huile essentielle d'ylang-ylang, une spécialité de Madagascar. A tout moment, vous pouvez également partir à la découverte de l'île ou des fonds marins. L'hôtel met à disposition le matériel nécessaire à la plongée en apnée. Des sorties de plongée avec bouteilles sont organisées en collaboration avec un club local. De nombreuses excursions sont également proposées. Au programme : découverte de l'île et de la Pointe à Larrée, sur la grande terre de Madagascar, des traditions et de l'artisanat locaux, pêche, ski nautique, kayak, pirogue, VTT. De l'aéroport de Sainte-Marie, le Cessna 206 de l'hôtel vous propose un survol de l'île. Une excursion originale pour des souvenirs inoubliables...

La découverte la plus extraordinaire proposée par le Princesse Bora Lodge est sans doute celle des mégaptères, cétacés à grandes nageoires, voisins de la baleine. En partenariat avec le Princesse Bora Lodge, l'équipe de l'association internationale Mégaptéra, composée de spécialistes de l'observation et de la protection des mammifères de l'océan Indien, offre chaque année aux hôtes de l'hôtel la possibilité de participer à ses activités. De juillet

à septembre, les mégaptères migrent dans le canal de Sainte-Marie où ils s'accouplent et mettent bas. Durant votre séjour, vous aurez accès gratuitement aux activités liées à ces géants des mers – jusqu'à 30 tonnes et 18 mètres ! Pendant la journée, vous pourrez ainsi participer aux observations et à la collecte de données à l'occasion des expéditions en bateau des éco-volontaires de l'association. Le soir, vous assisterez aux comptes-rendus de la journée, aux conférences et projections de films sur la vie des mégaptères.

L'engagement écologique du propriétaire de l'hôtel pour la sauvegarde de cette espèce en voie de disparition va de pair avec le souci de la protection de l'environnement dans son ensemble. François-Xavier Mayer, issu d'une famille installée à Madagascar depuis 1825, se veut également respectueux de l'île et de ses habitants. Respect qui se traduit aussi bien par l'intégration de l'établissement dans le paysage que dans le tissu économique et social local. Autant de raisons de profiter pleinement de son séjour dans ce lieu paradisiaque entre soleil et plage, nature luxuriante et découvertes multiples.

*Princesse Bora Lodge – BP 13 – 515  
Ile Sainte-Marie – Madagascar  
– tél. 00 261 20 57 04 003  
– [princessebora@eihr.com](mailto:princessebora@eihr.com) –  
[www.eihr.com/princessebora](http://www.eihr.com/princessebora)*

#### SE RENDRE À SAINTE-MARIE

L'île de Sainte-Marie est accessible par avion. Des liaisons régulières sont assurées par Air Madagascar :

- en 1 heure au départ de Antananarivo, la capitale de Madagascar ;
- en 30 minutes au départ de Tamatave, principale ville de la côte Est.

Des liaisons privées sont également proposées par le Princesse Bora Lodge au départ de l'aéroport de votre choix à Madagascar. Renseignements auprès de l'hôtel. L'établissement est situé à 1 kilomètre de l'aéroport et assure le transfert de ses clients au choix en véhicule ou en char à zébus.



Le clou de votre séjour, si vous avez la chance de descendre au Princesse Bora Lodge de juillet à septembre : l'observation des mégaptères. Ces grands cétacés, voisins des baleines, séjournent chaque année dans la région pour se reproduire et mettre bas.

# Parfums des îles

L'aumônière de crabe flotte langoureusement sur un lagon de crème de curcuma d'un jaune appétissant.

Recettes pour 4 personnes

## Aumônière de crabe sur lagon de crème de curcuma

### Pâte à crêpes :

2 œufs  
100 g de farine  
1 pincée de sel fin  
50 g de beurre fondu  
25 cl de lait

### Garniture :

180 g de chair de crabe  
1 oignon  
1 poivron  
1 tomate pelée  
1 cl de crème fraîche  
50 g de beurre  
1,25 dl vin blanc  
1 cl rhum arrangé ou rhum env. 5cl de fumet de poisson

### Crème de curcuma :

un peu de beurre  
3 cuill. à café de curcuma  
1,25 dl de vin blanc  
1 oignon  
2 cl de crème fraîche

### Décoration :

4 brins de ciboulette

1. Pour les crêpes, mettre la farine dans un saladier et faire une fontaine au centre. Y mettre les œufs, le beurre fondu et le sel. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois en ajoutant le lait petit à petit. Laisser reposer 1 heure. Faire cuire les crêpes dans une poêle anti-adhésive de 24 à 26 cm de diamètre.
2. Peler l'oignon. Le couper en petits dés. Couper également le poivron, la chair de crabe et la tomate en petits dés séparément.
3. Faire suer l'oignon à transparence dans un peu de beurre, puis ajouter le poivron. Ajouter la chair de crabe, la tomate et flamber au rhum.
4. Mouiller avec le vin blanc. Réduire aux 3/4 et ajouter le fumet de poisson. Réduire, puis ajouter la crème fraîche.
5. Pour la crème de curcuma, dans une casserole faire suer l'oignon à transparence dans un peu de beurre. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire. Monter la crème avec le beurre et ajouter le curcuma.
6. Répartir la garniture sur 4 crêpes. Former les aumônières et les nouer avec un brin de ciboulette. Les dresser sur les assiettes et napper de crème de curcuma.

BIENVENUE À LA TABLE DU PRINCESSE BORA LODGE SUR L'ÎLE DE SAINTE-MARIE, AU LARGE DE MADAGASCAR. VOUS Y GOÛTEREZ UNE CUISINE MÉTISSÉE AUX COULEURS APPÉTISSANTES ET AUX PARFUMS DE SOLEIL, DE MER ET D'ÉPICES. BON VOYAGE !

## Filet de bourgeois à la vanille de Sainte-Marie

### Ingrédients :

800 g de filet de bourgeois  
poivre mignonette  
2 gousses de vanille  
farine  
5 cl de fumet de poisson (facultatif)  
5 cl d'huile d'olive  
5 g de beurre

### Sauce :

2 oignons roses  
4 gousses de vanille  
2 cl de vin blanc  
1 cuill. à soupe de jus de pamplemousse  
2 jaunes d'œufs  
5 cl de crème fraîche  
5 cl de lait  
sel, poivre du moulin

### Garniture :

400 g de pommes de terre  
200 g de carottes  
200 g de courgettes  
200 g de tomates  
bouquet garni  
sel, poivre du moulin  
1 pincée de sucre

### Décoration :

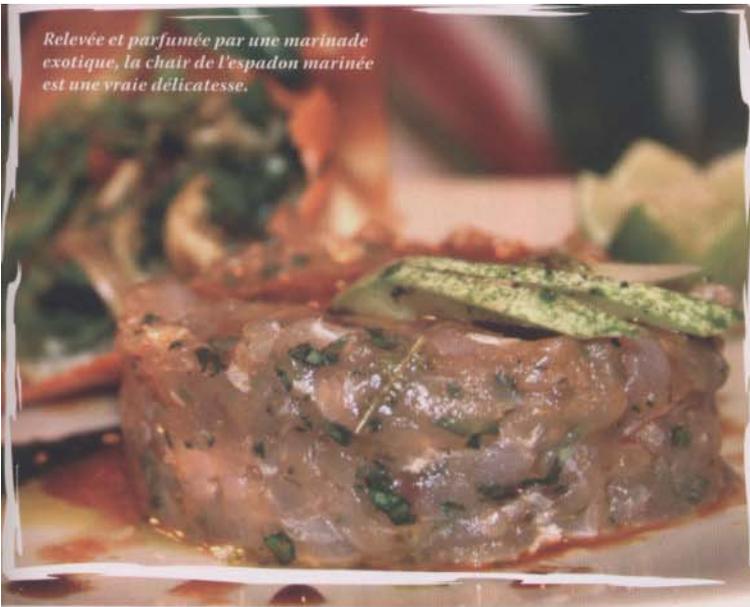
4 belles gousses de vanille

1. Couper le filet en escalopes. Les emballer de film plastique alimentaire et les taper pour les attendrir. Saler et poivrer.
2. Poêler les escalopes dans l'huile d'olive, puis dans le beurre. Ajouter les oignons pelés et hachés et les gousses de vanille fendues dans le sens de la longueur.
3. Faire suer les oignons à transparence, puis déglacer avec le vin blanc. Réduire aux 3/4. Ajouter le jus de pamplemousse et éventuellement le fumet de poisson.
4. Brouiller les jaunes d'œufs avec la crème fraîche et le lait. Saler et poivrer.
5. Pour la garniture, nettoyer et détailler les légumes. Les étuver dans le beurre avec le bouquet garni. Saler, poivrer et ajouter le sucre. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient glacés et légèrement colorés.
6. Peler 4 belles pommes de terre et les évider. Les faire cuire à demi dans de l'eau salée, puis terminer la cuisson au four. Préparer une mousseline avec la chair évidée des pommes de terre. Dresser la mousseline dans les pommes de terre évidées.
7. Dresser le poisson, les légumes et les pommes de terre sur les assiettes. Napper de sauce et décorer à souhait.

Le bourgeois, aussi appelé vivaneau, est pêché entre autres le long des côtes d'Afrique orientale. Il est cuisiné ici à la vanille, une de ces épices emblématiques de la région de Sainte-Marie.



Relevée et parfumée par une marinade exotique, la chair de l'espadon marinée est une vraie délicatesse.



Les fruits exotiques sont des gourmandises à eux tout seuls. Cette recette rapide à réaliser sublime leurs saveurs.

## Tartare de voilier aux baies roses

### Tartare :

400 g de filet d'espadon voilier frais  
5 cl d'huile d'olive  
50 g d'espadon fumé  
2 cuill. à café de vinaigre balsamique

### Marinade :

jus de 2 cédrats ou citrons jaunes  
4 fruits de la passion  
2 à 4 brins d'oignon vert  
tabasco

ketchup  
sauce soja  
feuilles de basilic  
sel, poivre du moulin

### Décoration :

50 g de salade verte  
vinaigre balsamique  
20 g de chou blanc  
dés de tomates

### Et aussi :

4 tuiles salées

1. Couper les filets d'espadon et l'espadon fumé en petits dés. Ajouter l'huile, le vinaigre et réserver au réfrigérateur.

2. Pour la marinade, mélanger le jus de citron, la pulpe des fruits de la passion, les brins d'oignon vert et le basilic ciselés, quelques gouttes de tabasco, le ketchup et la sauce soja. Saler et poivrer.

3. Mélanger le poisson avec la moitié de la marinade. Mettre en timbale et dresser sur assiette.

4. Dresser les tuiles sur les assiettes. Les remplir de salade mélangée au chou blanc. Assaisonner de vinaigre balsamique et du reste de la marinade. Décorer à souhait.

## Enfilade de fruits exotiques sur brochette de vanille

### Ingrédients :

1 banane  
1 mangue  
1 papaye de 500 g  
200 à 300 g d'ananas  
100 g de sucre  
20 g de gingembre en poudre  
50 g de beurre

2 cl de miel

### Décoration :

10 g de noix de coco râpé  
4 tuiles pâtisseries  
4 gousses de vanille  
quelques feuilles d'ananas  
quelques feuilles de romarin  
feuilles de bananier ou ravenala

### Et aussi :

500 ml de sorbet aux fruits de la passion

1. Couper la banane en rondelles épaisses et le reste des fruits en dés de 3 cm de côté.

2. Piquer les morceaux de fruits sur les gousses de vanille de façon à former quatre brochettes.

3. Faire fondre le beurre et le miel dans une poêle. Y poêler les brochettes et réserver.

4. Ajouter le sucre dans la poêle et laisser caraméliser. Incorporer le gingembre.

5. Entre-temps, disposer les feuilles de bananier ou de ravenala sur les assiettes et superposer les brochettes. Napper de caramel et parsemer de noix de coco.

6. Dresser les tuiles pâtisseries sur les assiettes et les garnir de sorbet aux fruits de la passion. Décorer de feuilles d'ananas et de romarin.

## Histoire d'un patron et de son chef

François-Xavier Mayer, l'heureux propriétaire du Princesse Bora Lodge, établissement de classe supérieur situé sur l'île de Sainte-Marie, au large de Madagascar, est issu d'une famille présente depuis sept générations sur cette troisième plus grande île du monde. Avec François-Xavier Mayer, ce sont soixante employés qui développent leurs connaissances dans un lieu idyllique. Si leurs premiers métiers furent plombier, charpentier, maçon, aujourd'hui ils gèrent les différents services de l'hôtel, cuisinent et servent des plats magnifiquement décorés aux goûts authentiques de Sainte-Marie. Le chef actuel du Princesse Bora Lodge, Louis Samson, a petit à petit remplacé François-Xavier Mayer en cuisine. En 1992, Louis Samson a d'abord fait ses classes à l'hôtel Neptune, l'un des meilleurs restaurants de Madagascar, sur la côte Est. Il y a acquis de solides bases en pâtisserie aux côtés du chef malgache Claude Rakotonirina et découvert une multitude de postes. Fort de son expérience, il a été classé deuxième au concours des chefs de Madagascar, puis de l'océan Indien.

