



©Droits réservés

Les 1 214 panneaux photovoltaïques couvrent 23,6 % des besoins de la brasserie et de la limonaderie.

La bière Fischer et la limonade COT produites à l'énergie solaire

Après la réutilisation des bouteilles en verre, COT, qui produit la limonade du même nom, et la Sorebra, qui brasse la bière Fischer, vont encore plus loin dans leur démarche. Les deux entreprises du groupe Chan-Ou-Teung, qui embouteille aussi l'eau minérale gazeuse de Cilaos, ont fait appel à Solar Trade-Free Energy pour l'installation de 1 214 panneaux photovoltaïques sur une surface de 2 200 m². De quoi satisfaire en autoconsommation 23,6 % des besoins électriques de la brasserie et de la limonaderie. Ce qui correspond à la consommation annuelle de 157 foyers réunionnais ou à l'équivalent de 189 voitures électriques parcourant 20 000 km par an. Cette nouvelle installation permet aussi d'éviter le rejet annuel de 425 tonnes de CO₂.

Le « Diana Dea Lodge » décroche sa cinquième étoile

Au départ modeste relais de chasse privé dans les hauts de Sainte-Anne, sur un terrain de chasse de 150 hectares, le *Diana Dea Lodge* s'est mué en hôtel de charme de 29 chambres, avec une exceptionnelle harde de 120 cerfs et biches qui fréquente les lieux, son propre miel, un potager, Grand Étang à proximité (balades à cheval), etc. Bertrand Van Hauw, son directeur général depuis 2016, vient d'être récompensé, après quatre ans d'efforts et des semaines de 50 à 60 heures, par une cinquième étoile, amplement méritée. Bertrand Van Hauw a un parcours prestigieux : *Hôtel du Louvre*, *Georges V*, *Crillon*, un resort à Anguilla, sans oublier un bref passage par *L'Akoya* (9 mois), avant d'être recruté en 2016 par les nouveaux propriétaires du *Diana Dea Lodge*, Alfred Chane-Pane et Johnny Law-Yen, qui ont racheté l'établissement au groupe Anthurium Hôtels.



©Droits réservés

La Réunion dispose désormais de six établissements classés 5-étoiles, mais le « Diana Dea Lodge » est le seul à être situé dans les hauts de l'île.



Neuf finalistes seront départagés le 29 janvier 2021 afin de désigner les trois « Talents gourmands 2020 », un par catégorie (agriculteurs, artisans et cuisiniers).

Le Crédit Agricole lance la deuxième édition des « Talents gourmands »

Fort du succès de la première édition du concours « Talents gourmands » en 2019, le Crédit Agricole de La Réunion, en partenariat avec *Bottin Gourmand*, guide gastronomique français, vient de lancer une deuxième édition. Les candidats peuvent s'inscrire gratuitement jusqu'au 20 décembre sur le site www.talents-gourmands.fr.

Ce concours, au concept inédit « du champ à l'assiette », rassemble trois catégories de professionnels : les agriculteurs (terre et mer), les artisans des métiers de bouche et les cuisiniers. Cette année, le président du jury est Philippe Agesidame, chef cuisinier du *Lux Saint-Gilles*. Un jury auquel est associé le public durant plusieurs phases de sélection jusqu'à la finale régionale, le 29 janvier 2021, où le jury désignera les 3 lauréats qui deviendront les « Talents gourmands 2020 ». Ils recevront un prix de 3 000 euros, mais surtout bénéficieront d'un beau relais médiatique local et national.