



4 hektarlık bir alan üzerine kurulmuş 'Le Domaine du Café Grillé', Reunion Adası'nın tarihini anlatan 800 farklı bitki çeşidine ev sahipliği yapıyor.

Okyanustaki Fransız

Reunion Adası'nın tek etnobotanik bahçesinin egzotik bitkileri arasında baharı selamlıyorum. **SEDA MEŞELİ ALLARD**

Baharın gelişini hissetmez sizde de bir ağaçla kucaklaşma, çiçek kokusunda kendinden geçme isteği olmuyor mu? Bendeki bu istek -hatta belki de ihtiyaç- o kadar güçlüydü ki, kendimi Hint Okyanusu'nun ortasındaki, doğası ve bitki çeşitliliği ile ünlü Reunion Adası'nda buldum. Amacım adanın en gerçeküstü bitkilerini keşfetmek; rotamsa adanın güney batısındaki etno-

botanik bahçesi "Le Domain du Caffé Grillé". Sanki en tanınmış Hollywood yıldızlarının evine davetliymişim gibi heyecandan yerimde duramıyorum. Reunion'un en havalı çiçekleri, en orjinal bambuları ve ilginç hastalıklara derman olan şifalı bitkileri rengarenk kostümlerini kuşanmış beni bekliyorlar ve ben de onlarla tanışmaya can atıyorum.

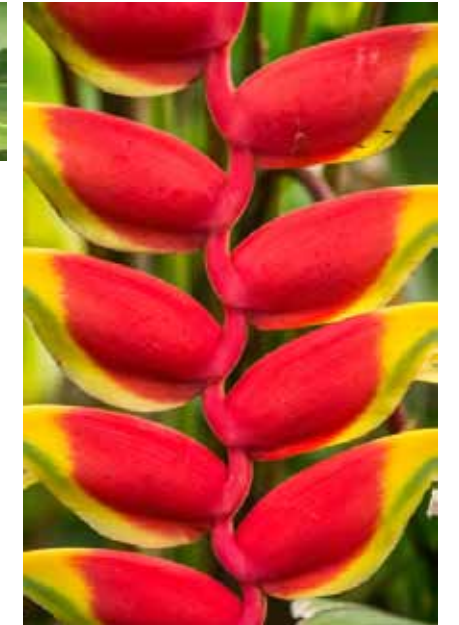
Adanın güneyinin en önemli şehri

olan Saint-Pierre'e 12 kilometre uzaklıktaki 'Pierrefonds'dayım. Buradan sadece hızlıca geçmiş olsaydım güneşin iyice ısıttığı kayalar ve sararmış otlarla dolu tarlalardan ibaret bir kasaba olduğunu düşünebilirdim. 'Allée des Cédres' yolunda giderken koca bir kahve demliğinin eşlik ettiği 'Le Domain du Caffé Grillé' işaretini gördüğümdeyse Pierrefonds'un farklı bir yüzüyle karşılaşacağımı hemen anladım.

FOTOGRAFLAR: XAVIER ALLARD



Bahçede hem adanın endemik türlerini hem de adaya sonradan getirilmiş Reunion'un ekonomisinde önemli rol oynayan bitkileri bulabilirsiniz.



40 bin metrekarelik bir 'etnobotanik' bahçesindeyim. Buradaki bitkiler akıllıca ve estetik bir biçimde sıralanmakla kalmamışlar -size söyledikleri fazladan bir şeyler var. Tam da bu yüzden rehberimiz ve mekanın yaratıcısı Luspot Ailesi'nin tek oğlu William Luspot (40), turumuza başladan hemen önce "Reunion'un tarihini ve kültürünü adada yetiştirilen bitkiler üzerinden tanımaya var mısınız?" diye soruyor heyecanla. "Doğup büyüdüğüm Reunion'u, onun florasını ve kültürünü başkalarıyla paylaşmak, benim için bir iş değil, tarifsiz bir tutku" sözleriyle Reunion'a ve ada bitkilerine duyduğu aşkı özetliyor. Aslında bu durum sadece William için değil, Luspot Ailesi'nin her üyesi için geçerli. Zira ailenin üç nesildir elinden geçen işlerin ortak yanı hep 'toprak': Çiftçilik, fidecilik, bahçivanlık... 2011 Ekim'inde William'ın "ailemizin büyük hayali" diye nitelediği 'Le Domain du Caffé Grillé'yi açtıklarında tüm bu işlere bir de ekoturizm eklenmiş.

Enerjisi, jest ve mimikleriyle şu anadək gördüğüm tüm rehberlerin içinde çok farklı bir yerde duruyor William Luspot. "Haydi o halde keşfimize şu taraftan başlayalım!" dediğinde insanın gösterdiği tarafa koşması geliyor. Toplam 800 çeşidi içeren bu botanik bahçesinin ilk kısmının teması "Bugünün Reunion'u". Yeryüzünde toplam bin 300 palmye çeşidinden 300'ünün Reunion'da ve bunların da 200'ünün örneğinin bu bahçede bulunduğunu söylüyor Luspot. Parlak ve kıpkırmızı gövdeli bir palmye çekiyor ilgimi, Luspot anlatmasa bu ağacı birinin boyadığına emin olabilirim!

"Ruj gövdeli palmye 'Cyrstostachys Renda', tahmin edebileceğiniz gibi bahçecilik ve peyzaj projelerinde fazlaca kullanılıyor" diye grubun meraklı bakışlarına karşılık veriyor William. Hemen yanında 'yürüyen' bir palmye türü daha var: "Socratea exorrhiza". Orta Amerika kökenli bu palmyenin hikayesi ilginç: "Bu ağacın köklerinin bir kısmı toprak üstündedir ve uzun



'Le Domaine du Café Grillé'yi kuran Luspot ailesinin oğlu ve bahçenin rehberi William, ilgi çekici anlatım tarzıyla bahçe turunu zevkli bir aktiviteye dönüştürüyor.

bacakları andırırlar. Bir kök bacak öldüğünde, ağacın diğer yanında başka bir kök bacak çıkar ve böylece ağaç kimseye fark ettirmeden ormanda yavaşça yer değiştirir."

'Yürüyen' palmiyeden sonra sırada rüzgarda fırl fırl dönen bir sarmaşık cinsi var. Adı da özelliğine uygun: Helikopter sarmaşığı. Narin ve yumuşak çiçeğinin mor ve mavi arasında değişen rengiyle koyu yeşil sert yapraklarının kontrastı hayranlık uyandırıcı. "Bu da Bourbon (kraliyet zamanlarında Reunion Adası'na verilen ad) gülü, diğer bir deyişle ressamın hayal kırıklığı..." diye çiçeğin adının hikayesini bir anekdotla süslüyor Luspot: "Bu gülün resmini çizmeyi kafaya koymuş ressam elini çabuk tutmalı. Zira kar gibi beyaz bu gülü açık görmek için günde yalnızca dört saati var!"

Luspot anlattığı hikayelerle ilk defa gördüğüm bu ağaç ve çiçeklere duyduğum merakı daha da kamçılıyor aslında. Burnuma gelen hoş kokular, bahçeyi gözümde iyice 'modern bir meditasyon tapınağı' mertebesine ta-

şıyor. Luspot, 'Ylang ylang'ın, parfüm endüstrisinin en çok rağbet gören çiçeklerinden biri olduğunu söylüyor. Hiç şaşırıyorum zira Endonezya, Malezya ve Filipenler kökenli bu çiçeğin kokusu hiçbir işlem görmeden dahi insanı kendinden geçirecek kadar güçlü. Sürükleyici bir filmi pür dikkat izliyor gibiyim, bir saniye olsun sıkılmak mümkün değil. Gözüm 'yarasa orkide'nin ilginç formuna takılmışken Luspot bahçenin onlarca meyve ağacından birinin önünde duruyor ve bir guava koparıp bize uzatıyor. Tropik ada iklimiyle özdeşleşmiş bu meyveyi denememle beraber serüvene tat du-

NEREDE YENİR?

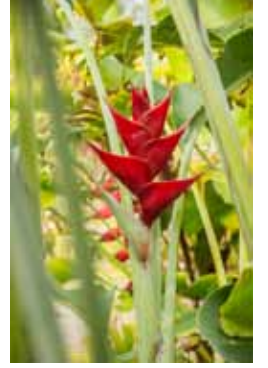
● Le DCP

Okyanusun ortasında bir adadaysanız mutlaka yapmanız gerekenlerden biri de iyi bir balık restoranına uğramak. Siz de bizim gibi düşünüyorsanız başarılı şeflerin elinden geçmiş her türlü deniz ürününü tadabileceğiniz bu restorani ıskalamayın.. www.dcp.re

yum da dahil oluyor.

On, on beş adım sonra 1800'lerin Reunion'undayız. Bu yıllarda Reunion'un ekonomisinde önemli rol oynayan şeker kamışı, Hindistan menşeli bir saman türü olan 'vetiver' ve Reunionlu Edmond Albius tarafından keşfedilen 'vanilya'nın her haline tanık oluyoruz. "Vanilya ve 'vetiver'in üretimi, 20 Aralık 1848'de köleliğin, yani bedava iş gücünün kaldırılmasıyla son buldu" diyor Luspot ve ekliyor: "Şeker kamışının üretimine ise hiç ara verilmedi. Zira şeker kamışı kendi kendine büyüyen, emek ve zaman istemeyen bir bitki. Ayrıca Avrupa'dan getirilen makinelerle suyu da rahatça çıkarılabiliyordu."

"1700'lerde Reunion 'Fransız Doğu Hindistan Şirketi' çatısı altındayken adaya farklı ülkelerden tohumlar getirildi. Örneğin Reunion'a ilk karanfil ve biber tohumları 1715'te Pierre Poivre tarafından taşındı" diyor Luspot önündeki karanfil bitkisini göstererek. Bahçenin adının 'Le Domain du Café Grillé' (kavrulmuş kahve muhiti) olu-



Reunion'un egzotik ve parfümlü bitkilerine, onlarca sarmaşık türüne ve guava, ananas ve limon gibi meyve ağaçlarına şahit olduktan sonra sırada bir de geleneksel bir Reunion evi ziyareti var.

şunun sebebi de bu kısımda netlik kazanıyor. "1700'lü yıllarda Reunion'da başlayan kahve üretimine hala devam ediliyor ve adada birçok yerel çeşidi mevcut. Biz Reunionlular için kahve, ruh halini yükselten bir içecek olmanın çok daha fazlası. Günlük yaşamın olmazsa olmazlarından biri..." diyor William.

Reunion'un en önde gelen yerel kahve türleri şekillerine göre 'Bourbon rond' (yuvarlak çekirdekli) ya da 'Bourbon pointu' (sivri çekirdekli) adlarını alıyor. William, kahve çekirdeklerinin 300 yıldan beri nasıl kuru-tulduğunu örnek düzenek üzerinde gösteriyor. Kahve kokuları arasından sıyrılıp sardunyalardan tam ortasına düşüyoruz. Luspot damıtma aletinde sardunyanın, limon otunun ve daha birçok aromalı bitkinin uçucu yağını çıkarıyor ve her zamanki akıcı anlatımıyla da bu görsel şöleni destekliyor. Hiç beklemediğim bir anda önüme gerçek boyutlarında 'geleneksel Reunion evi' çıkıyor! Luspot, yalnızca Reunion'da yetişen 'Red Latan' palmiyesinin yapraklarından yapılan bu barakanın atalarının nasıl yaşadığına dair



önemli ipuçları verdiğini söylüyor.

Turun sonundaki tatlı yorgunluğu gidermenin ve öğrendiklerinizi sindirmenin en iyi yolu, 'kavrulmuş kahve muhiti'nin sempatik kafesi "La Savane"da 15 çeşit kahve çeşidinden

NEREDE KALINIR?

● LUX Ile de La Reunion

Reunion ziyaretinizi, kalitesiyle unutulmaz kılacak adanın beş yıldızlı tek resortu 'Lux Ile de La Reunion'da iyi vakit geçirmeniz için her detay düşünülmüştü. www.luxresorts.com/en/hotel-reunion/luxiledelareunion

● PALM Hôtel & Spa

Adanın güneyindeki Saint-Pierre'de bulunan otel, konforu, lüksü ve 'Zen' ambiyansı bir araya getiriyor. Reunion'u keşfetmek için tartışmasız çok iddialı bir başlangıç noktası. www.palm.re

REUNION İÇİN İPUÇLARI

- Adaya gitmek için öncelikle Paris'e uçmalısınız. Oradan Air France, Air Austral, Air Bourbon ya da Corsair havayollarından birini tercih ederek Reunion Adası'na varabilirsiniz.
- Reunion, Fransa'ya bağlı bir ada. Dolayısıyla Türk vatandaşları seyahat öncesi Fransız Konsolosluluğu'na Reunion vizesi için başvurmalılar.
- Reunion Adası'nda mayıstan ekime kadar hava sıcaklıkları 18 ile 25 derece arasında değişirken kasım - nisan ayları arasında 25 - 33 derece sıcaklıklar hakim.

birini denemek. La Savane'nin tüm kahveleri biraz önce gezdiğimiz bahçeden geliyor. Benim tercihim meyveli notalarla zenginleştirilmiş az kafeinli 'Bourbon rond'. İçimi çok kolay ve ağızda uzun süreli bir aroma bırakıyor.

Kahve sevmiyorsanız bahçenin taze meyveleriyle hazırlanan kokteylleri de deneyebilirsiniz. Ananas, portakal ve muz karışımı 'Conga' ya da hindistan cevizi, muz ve ananas içeren 'Cobanas' kokteylleri son derece iştah açıcı. Reunion'un tropik meyveleriyle hazırlanmış geleneksel kek ve pastalar da cabası. Çıkıştaki 'Boutique Artisanale' ise Reunion'un bir parçasını eve götürmek isteyenlere göre. 'Le Domain du Caffé Grillé'nin aromatik bitkilerinin esansları, adanın orijinal el sanatlarını yansıtan çeşitli objeler ve kahveye dair hemen her şey var butikte. Bu 'muhiti' salıdan pazara kadar, 9:30 - 17:00 arasında Fransızca ve İngilizce bilen rehberler eşliğinde ziyaret edebilirsiniz. www.domaine-cafe-grille-st-pierre.com