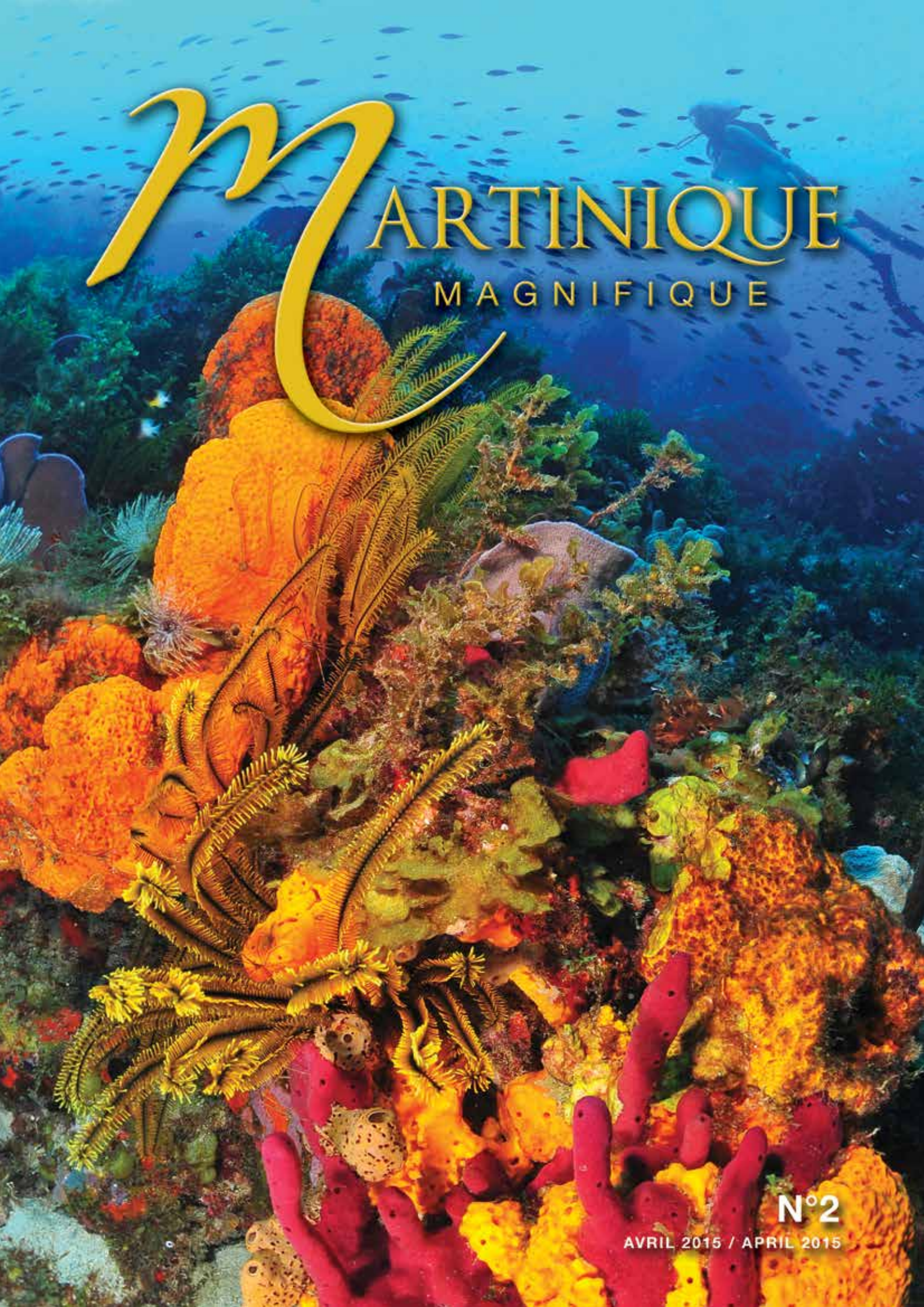


An underwater photograph of a vibrant coral reef. In the foreground, there are large, bright orange and yellow sponges, and several feathery, yellowish-brown corals. Below these, there are red, finger-like sponges. The background shows a blue water column with many small fish and a diver swimming in the upper right corner.

MARTINIQUE

MAGNIFIQUE

N°2

AVRIL 2015 / APRIL 2015



HÔTEL BAKOUA

MARTINIQUE



VOTRE SÉJOUR EN MARTINIQUE, LES PIEDS DANS L'EAU.

Au cœur d'un jardin tropical, l'hôtel Bakoua vous offre une vue exceptionnelle sur la mer des Caraïbes. Sa plage de sable blanc et sa piscine à débordement vous invitent à la détente. Pour tous vos voyages romantiques, familiaux ou d'affaires... L'hôtel vous propose des chambres adaptées qui disposent toutes soit d'un balcon ou soit d'une terrasse, de plus, les chambres luxe ont un accès direct sur la plage et 6 suites sont à votre disposition.

2 RESTAURANTS :

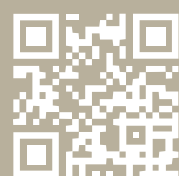
La Sirène, restaurant ouvert sur la plage spécialisé dans la cuisine régionale et les grillages et Le Chateaubriand à l'atmosphère plus feutrée pour vos soirées.

2 BARS :

L'original Coco Bar, bar sur pilotis au milieu de l'eau et Le gommier à l'ambiance plus cosy

DE NOMBREUSES ACTIVITÉS :

Espace bien-être, Fleuriste, Kayak, Paddle, Flyboard, jet ski, courts de tennis... Et bien plus, à votre disposition.



Tél. : 05 96 66 02 02

Pointe du Bout • 97229 Les Trois Îlets • Martinique
www.hotel-bakoua.fr • resa@hotel-bakoua.com
www.facebook.com/hotelbakoua

LE MOT

DE LA PRÉSIDENTE
DU COMITÉ MARTINICAIS DU TOURISME

TOURISM COMMISSIONER

MARTINIQUE TOURISM AUTHORITY



j'm MARTINIQUE

Bienvenue dans une Martinique plurielle, aux multiples visages.

Pour apprécier chacun de ses attraits, aventurez-vous, attardez-vous, perdez-vous et rencontrez ceux qui vous accueillent. Comme nous, ils vous révéleront les curiosités de l'île.

Cascades rafraîchissantes et forêts tropicales dans le Nord Caraïbes. Plantes endémiques aux multiples vertus au Domaine d'Emeraude à Morne Rouge. Côtes sauvages sur l'Atlantique, découpées pour accueillir les plus grands surfeurs mondiaux. Village de potiers et d'artisans aux Trois Îlets. Ou encore, façades d'un autre siècle dans les rues de Foyal (Fort-de-France).

Sur le sable ou sur l'eau, à pied ou en vélo, sur des bateaux ou des chevaux, partez à la découverte de Madinina. Elle vous offrira ses superbes plages, sa gastronomie créole, ses jardins luxuriants, ses marchés colorés, ses musées d'art et d'histoire, ses festivals culturels, ses expositions, ses traditions, ... des tentations à la portée de tous. Goûtez-y, vous allez adorer.
Car la Martinique est unique. Elle est même magnifique !



Welcome to a pluralist, multi-faceted Martinique.

In order to fully appreciate each of its appealing features, venture out, loiter around, lose yourselves and enter into encounters with those who welcome you. Just like us, they will expose to you the island's secrets. Refreshing waterfalls and rainforests in the North Caribbean. Endemic plants of many virtues in the Domaine de Morne Rouge. Unspoilt Atlantic coastal layout, shaped to accommodate the world's greatest surfers. A village of potters and craftsmen at the Trois Îlets. Or you could discover facades from another century, in the streets of Foyal (Fort-de-France).

*On sand or in the water, on foot, by bike, on boats or on horseback, go find out about Madinina. It will offer you its superb beaches, Creole gastronomy, luxuriant gardens, colorful markets, art and history museums, cultural festivals, exhibitions, traditions... many temptations available to everyone.
Taste it, you'll love it.*

For Martinique is unique. It is even outstanding!

Karine Roy-Canille

Magazine Martinique Magnifique
édité pour le compte du
Comité Martinicaise du Tourisme
par EDITION EPAG

EDITION EPAG
www.edition-epag.fr
Immeuble la Yole
Quartier Etang Z'Abrirot
97200 Fort de France

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Laurent Nesty

DIRECTRICE DES EDITIONS
Emmanuelle de Beaufort
contact@edition-epag.fr

COORDINATION
Gabrielle Boulay
gabrielle@edition-epag.fr

JOURNALISTES
Caroline Paufichet
Rédactrice en chef
Marlène François

PHOTOGRAPHE
Nicolas Derné

REGIES PUBLICITAIRES
EDITION EPAG
Philippe Taïeb
philippe@edition-epag.fr
Sébastien Modere
sebastien@edition-epag.fr

CREATION GRAPHIQUE
ET COORDINATION
MAQUETTE
Jessica Schwaller
sikproduction972@gmail.com

IMPRESSION
PRIM
Tél : 0590 26 72 40
Email : info@primas.com

ISSN en cours



Sommaire

Summary

WWW.MARTINIQUE.ORG

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 6 | DÉCOUVERTE DE L'ÎLE
• La Martinique vue du ciel
• Habitation Belfort, à la découverte de la banane | 6 | DISCOVER THE ISLAND
• Martinique from the sky
• Habitation Belfort, exploring the banana world |
| 14 | ECONOMIE DE L'ÎLE
• L'or vert de la Martinique, les plantes médicinales
• La pêche en Martinique, dans le poisson tout est bon | 14 | ECONOMY OF THE ISLAND
• The green gold of Martinique, medicinal plants
• Fish in Martinique, all is good in the fish |
| 22 | HÉBERGEMENT
• L'Hôtel de la Pagerie réinvente le séjour tropical chic à la Martinique | 22 | LODGING
• La Pagerie Hotel reinvents the chic tropical stay in Martinique |
| 24 | PATRIMOINE
• Le gommier, de l'arbre à la compétition
• Immeubles de Fort de France, architecture made in New Orleans | 24 | PATRIMONY
• The "gommier" or gum tree, from tree to competition
• Buildings of Fort de France, architecture made in New Orleans |
| 30 | GRANDS HOMMES / GRANDES FEMMES
• Edouard Glissant « La créolisation, c'est le métissage d'arts ou de langages qui produit de l'inattendu »
• Maïotte Dauphite, Femme de Lettres. Femme de conviction.
• Pour le danseur et chorégraphe Franck Muhel : life is now | 30 | GREAT MEN / GREAT WOMEN
• Édouard Glissant "Creolization is a mix of arts or languages that produces the unexpected"
• Maïotte Dauphite. A woman of the Arts. A woman of conviction.
• For the dancer and choreographer Franck Muhel : "Life is now !" |
| 36 | ESCAPADES ET DÉCOUVERTES
• Martinique Surf Pro, l'unique étape de la Caraïbe
• Régis Guillemot Charter, croisières dans les Caraïbes
• A pied, en Kayak ou en bateau, tous les chemins mènent à trou Cochon
• Cascade Coulevre, une des plus hautes de Martinique | 36 | OUTINGS AND DISCOVERIES
• Martinique Surf Pro, the only Caribbean stage in the World Surf League
• Régis Guillemot Charter, cruises in the Caribbean islands
• On foot, by kayak or boat, all roads lead to Trou Cochon
• Coulevre Waterfall, one of the highest in Martinique |
| 50 | CULTURE ET TRADITION
• Culture et tradition - Saint-James
• Bèlè a Lakou trankil, retour aux sources et à la tradition
• Café-Martinique, partout dans le monde
• Bakoua bo kay, tout l'art de tresser
• Moëra Michalon – Miss Martinique | 50 | CULTURE AND TRADITION
• Saint-James, a 250-years old rum
• Bèlè a Lakou trankil, back o roots and tradition
• Café-Martinique, all over the world
• Bakoua bo kay, the art of weaving
• Moëra Michalon – Miss Martinique |
| 60 | PLAISIR DE VIVRE
• Village de la Poterie des Trois Ilets
• O' Coup d'Cœur, Un nom qui en dit long
• Pascale Guillaume, pour que la nature soit sens | 60 | PLEASURES OF LIFE
• Le Village de la Poterie
• O' Coup d'Cœur, a very expressive name
• Pascal Guillaume, so that nature make sense |
| 66 | GASTRONOMIE
• Le Fromager, vue panoramique sur Saint Pierre et sur les spécialités créoles
• Recette du poisson Lion selon Harold | 66 | GASTRONOMY
• Le fromager, panoramic view over Saint Pierre and Creole cuisine
• The lion-fish recipe according to Harold |
| 72 | SORTIES
• Wahoo Café, une parenthèse avec vue sur la Caraïbe
• Beach Grill, invitation à la gourmandise | 72 | ENJOYING LIFE
• Wahoo Café, an interlude with a view on the Caribbean sea
• Beach Grill, a gastronomic invitation |
| 78 | CALENDRIER | 78 | CALENDAR |
| 82 | OFFICES DE TOURISME | 82 | TOURISM OFFICES |



En bord de plage dans un cadre idyllique,
vue sur la mer des caraïbes et le rocher
du Diamant le restaurant **CREOLA BEACH**
vous invite à déguster une cuisine créole
inventive et riche en saveurs.
Venez apprécier les plaisirs
du goût dans un cadre inoubliable.
Le CREOLA BEACH,
une étape incontournable.

Bar & Glacier

Tous les jours de 9h30 - 22h30

Restaurant

Tous les jours de 9h30h à 22h30
sauf le lundi, mardi et dimanche :
9h30 à 17h

Tél. 0596 38 96 23
Anse Caritan - 97227 Sainte-Anne
www.creolabeach.com



La Martinique

Vue du ciel

Martinique from the sky



Etablissement d'un temps de référence pour le tour de Martinique à la voile par Lionel Lemonchois sur Prince de Bretagne – 29 novembre 2014

La Martinique

Vue du ciel

Martinique from the sky



Habitation Belfort

à la découverte de la banane

Belfort Habitation, exploring the banana world.



Après avoir emprunté un petit pont, vous découvrez un agréable jardin au bout duquel se dresse une belle demeure créole. Vous voilà au cœur de l'Habitation Belfort, vaste domaine de 65 Ha sur lequel est cultivée, depuis plus de 30 ans, une des richesses de la Martinique, la banane.

Préparez-vous ensuite à embarquer dans un petit train pour découvrir la vie de l'exploitation agricole. Un guide vous accompagnera pendant une heure au cœur du Domaine. De quoi vous plonger dans le quotidien de ces hommes et de ces femmes qui mettent toute leur passion à faire de ce fruit l'un des plus savoureux de l'île.

Après avoir découvert les travaux dans les champs, la récolte et l'emballage, vous dégusterez des produits issus des ateliers, tels que des Petal's de fruits (banane, melon, ananas ou patate douce), de la banane séchée et pour les amateurs de chocolat, les truffes chocolat/banane qui raviront vos papilles.

Vous êtes en groupe et vous avez envie de continuer l'aventure ? Le chef vous propose un choix de 3 menus pour le déjeuner. L'Habitation Belfort propose également une formule « Banana Kid », ludique et pédagogique, spécialement conçue pour les groupes d'enfants. Retrouvez toutes ces informations sur leur site

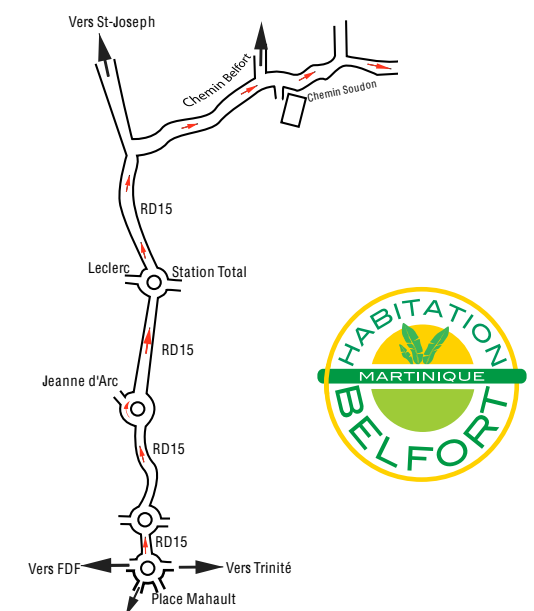
After stepping on a small bridge, you will discover a beautiful garden at the end of which there is a magnificent Creole dwelling. Here you are, at the heart of the Belfort Habitation, a 120 acres huge domain where one of the treasures of Martinique has been cultivated for more than 30 years : the banana.

Then, get ready to board a small train that will take you on a ride through the life of the farmland. You'll be accompanied by a guide for an hour long visit of the whole estate. You'll be immersed in the daily routine of the men and women who passionately make this special fruit one of the best on the island.

Once you will have witnessed the work on the fields, the harvest and the packing process, you'll have the pleasure of tasting the products made in our food workshop such as the Fruit Petal's (Banana, Melon, Pineapple and sweet potato) or even the Dried Fruits, Banana and Mango. We haven't forgotten the chocolate lovers, who will be able to enjoy our Banana/Chocolate truffles.

You are a group and you want to continue the adventure ? The Chef proposes three different menus for lunch.

The Belfort Habitation also offers a fun and educational « Banana Kid » formula, specially designed for children groups. Find out more on their website.



HABITATION BELFORT

Quartier Belfort - 97232 LAMENTIN
Tel : 0696 25 25 89
Mél : resa@visitebelfort.com
Site : www.visitebelfort.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Départs du train : Mercredi : 9h30 et 10h30
Samedi : 9h30 et 10h30
Autres jours : sur réservation pour les groupes de 20 visiteurs minimum
Tarifs
Adultes : 12€
Enfants de 4 à 12 ans : 6€



ART ET ARTISANAT
DE MARTINIQUE



23 Route de Didier
97200 Fort-de-France
Tél. 0596 77 24 97
Ouvert du mardi au samedi
de 10h à 18h30

 Boutique d'Art Rose De Porcelaine
Mail : rosedeporcelaine.mq@gmail.com

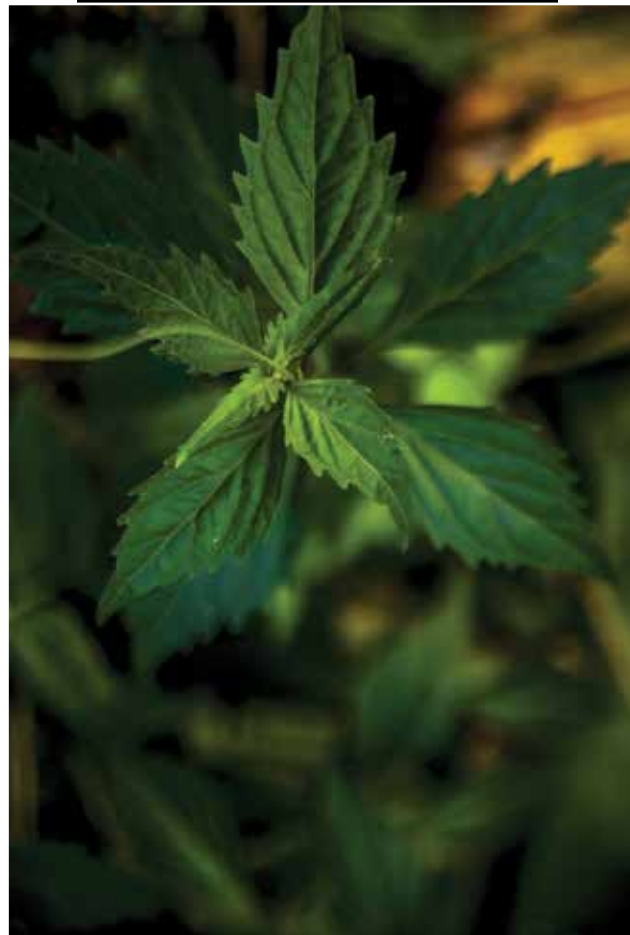
L'or vert

de la Martinique : les plantes médicinales

The green gold of Martinique: medicinal plants

Aux Caraïbes, les anciens ont transmis la connaissance du végétal, un trésor immense qui a permis à des générations de s'appuyer sur les plantes pour survivre. Ce savoir existe encore aujourd'hui. Pourquoi ne pas le valoriser en l'offrant aux autres et en l'insérant dans notre société actuelle ?

La culture des plantes aromatiques et médicinales en Martinique est envisagée depuis plusieurs années. Elle a pour but la création d'activités économiques valorisant ces plantes dans les domaines : phyto-médicaments, huiles essentielles, compléments et boissons alimentaires, cosmétiques, tisanderie, ... Partant du constat que notre pharmacopée contient des substances pouvant soigner les maladies courantes, le Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique (PARM) et le Parc Naturel Régional de la Martinique (PNRM) se sont intéressés à une sélection de végétaux dont le potentiel thérapeutique est fortement pressenti, et qui pourraient se prêter à une transformation en phyto-médicaments. C'est ainsi qu'ils ont initié un programme de culture d'une vingtaine d'espèces au Domaine d'Émeraude au Morne Rouge. Ce programme vise à récolter les échantillons ayant servi à recueillir les premières données dès 2012, à impulser la démarche de production sur le territoire et à étudier les protocoles d'extraction et qualité d'extraits. Ce programme de valorisation de notre biodiversité végétale s'appuie sur le travail du réseau pan-caribéen TRAMIL, qui, depuis le début des années 80, vise à rationaliser les pratiques médicinales traditionnelles populaires de la Caraïbe, basées sur l'utilisation des plantes. Les ressources de l'ethno-pharmacopée de la Martinique, si elles étaient reconnues officiellement et incorporées au système de santé primaire des Martiniquais, pourraient contribuer largement à réduire la charge financière supportée par les organismes sociaux. Sans compter que leur valorisation et leur commercialisation seraient de nature à générer de l'emploi localement, donnant enfin tout son sens aux concepts de préservation de la biodiversité et de développement durable. Parallèlement, en constituant un outil de formation pour les médecins, les pharmaciens et le personnel des services de santé et en proposant les connaissances pratiques aux populations, il serait possible de traiter certaines affections courantes par les plantes moyennant un coût modique. Le but étant également de faire participer les chercheurs aux problèmes de santé et amener à une réflexion sur les solutions techniquement envisageables et économiquement acceptables.



© Nicolas Dorné

In the Caribbean, elders have passed on their knowledge of plants, a valuable treasure that has enabled generations to rely on plants to survive. This knowledge still exists today. Why not increase that value further by offering that knowledge to others, and by finding a place for it in today's society?

The cultivation of medicinal and aromatic plants in Martinique has been planned for many years. The aim is to create economic activities that add value to these plants in the areas of phytomedicines, essential oils, dietary supplements and beverages, cosmetics, tea, ...

On the basis that our pharmacopoeia contains substances that can cure common diseases, the Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique – PARM (Martinique Regional Food Center) and the Parc Naturel Régional de la Martinique – PNRM (Martinique Regional Natural Park) are interested in a selection of plants which are thought to have great therapeutic potential and which could be suitable for conversion into phytomedicines.

A program is underway to cultivate twenty species at Domaine d'Émeraude in Morne Rouge. This program aims to collect the samples used to provide the first data from 2012 in order to boost the production process in the country, and to study the extraction protocols and quality of the extracts.

This program to enhance our plant biodiversity is built on the work of the Pan-Caribbean network TRAMIL, which since the early '80s has aimed to rationalize the popular traditional medicinal practices of the Caribbean based on the use of plants. The resources of the ethno-pharmacopoeia of Martinique, if officially recognized and incorporated into Martinique's primary health care system, could contribute significantly to reducing the financial burden on social agencies. Apart from the added value and commercialization, it would most likely generate local employment, finally giving meaning to the concepts of conservation of biodiversity and sustainable development.

At the same time, by providing a training tool for doctors, pharmacists and staff of health services, as well as providing practical knowledge to the population, it would be possible to treat some common diseases with plants at a modest cost. The aim is also to involve the researchers in health problems, to bring about discussion regarding technically feasible and economically acceptable solutions.



À VISITER : LE DOMAINE D'ÉMERAUDE
Route de la Trace à Morne-Rouge
0596 52 33 49 - Ouvert tous les jours de 9H à 16h

LA PHARMACOPÉE ANTILLAISE SUR INTERNET :
<http://www.tramil.net>
<http://www.terrelocale.net/+Plantes-medicinales-+.html>

La pêche en Martinique

Dans le poisson, tout est bon

Fish in Martinique, all is good in the fish



En Martinique, la pêche de poissons pélagiques représente environ 60 % de la production. Son exploitation rationnelle s'est développée grâce à des Dispositifs de Concentration de Poissons (DCP) le long de la côte. L'aquaculture s'est aussi fortement déployée, avec 14 fermes aquacoles marines et 6 fermes d'eau douce en activité.

Avec 49 kg/an/habitant, la Martinique est friande de poisson. Si beaucoup l'achète encore nature, la demande s'accroît pour des produits « frais préparés » (mode de vie oblige). Phénomène qui a certainement participé à l'essor de mareyeurs-transformateurs qui travaillent en direct avec les pêcheurs. Une fois le produit de la pêche déposé, il s'agit de le vider, nettoyer, mariner, assaisonner... bref, c'est prêt à être cuisiné qu'il est vendu en direct au consommateur. D'autres filières salent, séchent ou fument le poisson avant de le distribuer sous vide en grandes surfaces ou chez les traiteurs. Ces dernières années, un nouveau poisson s'est invité à notre table. Le poisson-lion, apparu en 2011 sur nos côtes. Depuis, cette espèce exotique envahissante (le poisson lion est originaire de la région Indo Pacifique) menace le fragile équilibre des écosystèmes marins en proliférant dans nos eaux côtières. La seule façon de contrer cet envahisseur reste la capture. Et pour cela, il s'agissait de le valoriser auprès des pêcheurs en évitant qu'ils les rejettent de leur filet ou de leur nasse, et du consommateur en lui faisant goûter sa chair fine. La DEAL (Direction de l'Environnement, l'Aménagement et du Logement) a eu cette excellente initiative fin 2013 en organisant des dégustations sur l'île, avec le concours de chefs cuisiniers. Ceux-ci ont ensuite épinglé le poisson lion à leur carte. Aujourd'hui, cette espèce est devenue un mets recherché et apprécié.

In Martinique, fishing for pelagic fish accounts for about 60% of production. Its rational exploitation is carried out through Fish Aggregating Devices (FADs) along the coast. Aquaculture is also widespread with 14 active marine farms and 6 fresh water farms.

Consuming 49 kg / person / year, Martinique is fond of fish. While many still buy it natural, demand is growing for it "freshly prepared" (lifestyle requirement). This phenomenon has certainly contributed to the growth of fish wholesalers/processors who work directly with the fishermen. Once the fishery product is unloaded it is gutted, cleaned, marinated, seasoned ... well, in short it's ready to be cooked when it is sold directly to the consumer. Other industries salt, dry and smoke the fish before distributing it vacuum packed in supermarkets or to the catering trade.

In recent years, a new fish has arrived on our table. The lionfish first appeared off our shores in 2011. This invasive exotic species (lionfish is native to the Indo-Pacific region) threatens the delicate balance of marine ecosystems by proliferating in our coastal waters. The only way to counter this invader is to catch it. Fishermen were therefore encouraged not to reject it from their nets or avoid catching it, and the consumer from trying its tasty flesh. The DEAL undertook an excellent initiative in late 2013 by organizing tastings on the island with the participation of chefs. Since then lionfish has been added to their menus. Today, this species has become a sought after and appreciated dish.



INFORMATION

On y cuisine le poisson lion (si arrivage) :

PETIBONUM

Grande Anse au Carbet
0596 78 04 34

L'EXPLORATEUR

Marina Pointe du Bout
Trois-Îlets
0596 63 98 91

SOUVENT EN SUGGESTION AU ZANDOLI

(hôtel Suite Villa)
Route du Fort d'Alet
Trois-Îlets
0596 59 88 00

EN LIBRAIRIE ET SUR WWW.SCITEP-EDITIONS.FR



**Qu'est-il ?
D'où vient-il ?
Jusqu'où ira-t-il ?
Le chasser
Le cuisiner**

(ISBN : 978-2-9422281-9-5)
Format : 15 x 21 cm
Prix : 14,90 € (hors taxes)
Parution : 15/05/2017

L'auteur

Passionné de chasse sous-marine, Eric Rolland a visité les fonds marins de tout l'an antillais, des Riquès aux Îles Vierges, et plus particulièrement de la Guadeloupe où il a vécu plus de vingt ans. Il se passionne pour le poisson-lion et la lutte contre cette espèce envahissante et destructrice.



scitep
éditions

**UNE CATASTROPHE
ÉCOLOGIQUE ANNONCÉE ?**



Phil'Evasion

balade en mer et pêche au gros

Phil'Evasion, boat trip and big game fishing.



Avec un bateau bien équipé, Phil'Evasion vous emmène à son bord pour vous offrir l'air du large avec des excursions-évasion en haute mer et les plaisirs de la pêche au gros : marlins, daurades coryphènes, thons et autres poissons d'exception... Une journée de plaisir et d'émerveillement vous attend.

Phil'Evasion vous propose :
La pêche au gros au large de la Martinique ou une balade sur la côte Caraïbe, vers le Nord en direction du Prêcheur ou vers le Sud, en direction des Salines.
Ou encore, à la découverte de Sainte-Lucie. Faites votre choix, l'évasion est garantie.

Phil'Evasion will welcome you aboard a fully equipped boat to take you on exciting excursions on the high seas, where you can enjoy the fresh sea air and the pleasure of big game fishing: marlin, dolphinfish, tuna and other exceptional fish.

A wonderful day at sea awaits you.

*Phil'Evasion offers:
Big game fishing off the Martinique coast or a trip along the Caribbean coast, heading North to the Prêcheur or South towards Salines.
Or why not take a trip to discover Sainte-Lucie. The choice is yours, but a wonderful experience is guaranteed.*

Day trip leaving Lamentin from 9am to 4pm.



PHIL'EVASION

Facebook : Phil'Evasion
Instagram : philevasion
Marina Port Cohé
97232 Le Lamentin
0696 28 01 74
philevasion.reservation@gmail.com

Journée complète au départ du Lamentin de 9h à 16h.



L'Hôtel La Pagerie ****

réinvente le séjour tropical chic à la Martinique !

La Pagerie Hotel ** reinvents the chic tropical stay in Martinique !**

Depuis 4 ans, La Pagerie **** revisite le territoire d'expression de l'hôtellerie en Martinique. A proximité du Village Créole des Trois-Ilets, ce havre de paix offre des prestations au plus près des attentes du voyageur de loisirs et d'affaires. L'établissement vient d'ajouter une quatrième étoile à son firmament. Le fruit d'une attention sans relâche apportée à la qualité de ses 96 chambres agréables à vivre, de sa salle de réunion, de sa piscine et de son jardin tropical. Les familles sont transportées et les hommes d'affaires apprécient les moments de calme et de sérénité que procure cet endroit. « Le Pitaya » est le nouveau nom du restaurant de l'Hôtel. En cuisine, un nouveau Chef aussi, Robert Vuattoux. Mais disons surtout un artiste puisqu'il a composé une ode entre gastronomie et cuisine-pays avec une pincée d'accents du monde. Autre artiste, Jean-Luc Toussaint, forgeron cette fois, expose de manière permanente ses œuvres les plus significatives dans les espaces de l'Hôtel. Une superbe célébration des arts de la Caraïbe et de l'Afrique proposée aux hôtes de tous horizons. Le chic, le convivial, l'agréable nous font apprécier chaque instant passé à La Pagerie ****.

*For the past four years, La Pagerie **** revisits the hotel industry's realm of expression in Martinique. This haven of peace at the heart of the Village Créole in the Trois-Ilets offers services to meet the expectations of both leisure and business travelers. The establishment was just given a fourth star. It is the result of steadfast attention given to the quality of its 96 comfortable rooms, conference room, pool and tropical garden. Families are transported ; businessmen appreciate these moments of calm and tranquility. « Le Pitaya » is the new name of the hotel's restaurant that is managed by the Chef Robert Vuattoux. This gourmet artist has created an ode to gastronomy and regional cuisine, while also incorporating influences from other parts of the world. Another artist, the blacksmith Jean-Luc Toussaint, permanently shows his most significant work in the hotel. It is a beautiful celebration of the arts of the Caribbean and Africa that is proposed to guests from all backgrounds. The hotel's chicness, conviviality and coziness make us appreciate every moment spent at La Pagerie ****.*



La Pagerie ** - Hôtel & Restaurant**

Pointe du Bout
97229 Les Trois-Ilets
Tél. : 05 96 66 05 30
resa@hotel-lapagerie.com
www.hotel-lapagerie.com



RÉALISEZ VOS RÊVES À LA PAGERIE

Au Sud-Ouest de la Martinique, à la Pointe du Bout – la plus célèbre station balnéaire de l'île – l'hôtel La Pagerie ****, lové à seulement quelques vagues de l'Anse Miton, se décline en charmantes nuances luxuriantes. À deux pas des attractions, c'est un petit havre de paix, coloré et chaleureux, invitant au farniente et à la découverte.



INFOS & RÉSERVATIONS

Pointe du Bout - 97229 Les Trois-Ilets
Tél. : 05 96 66 05 30
resa@hotel-lapagerie.com
www.hotel-lapagerie.com



96 CHAMBRES SPACIEUSES

30 m² intérieur + 6 m² de balcon avec vue sur la piscine, le jardin ou le village créole. Chambres contemporaines et insonorisées avec climatisation, TV, Wi-Fi gratuit, kitchenette équipée, machine à café/thé.

RESTAURANT LE PITAYA

Petit déjeuner buffet et dîner semi-gastronomique aux douces saveurs d'inspiration créole de notre Chef.

TROPICAL CAFÉ

Cocktails en musique.

PALM BAR

Cocktails et suggestions du Chef les pieds dans l'eau.

ESPACE BIEN-ÊTRE

Massages et soins du corps.

PISCINE ET JARDIN TROPICAL

ANIMATIONS

Ateliers d'art floral et tissage de la feuille de coco, initiations plongée, animations et expositions d'artistes locaux tout au long de l'année.



Le gommier

De l'arbre à la compétition...

The “gommier” or gum tree. From tree to competition...



© Nicolas Dorné

Le gommier est un arbre qui tire son nom de la gomme blanche qu'il secrète ayant la consistance de la cire. Mais le gommier, c'est surtout l'embarcation qu'utilisaient les indiens Taino-Arawak des Grandes Antilles et les Kalinago des Petites Antilles. Ce qu'ils appelaient des “kanawa” (canoë) étaient taillés dans le tronc d'essences de bois : fromager, figuier maudis, acajou et gommier. Ceux-ci étaient prélevés dans des forêts primaires et atteignaient plus de 20 m. C'est à dire la taille de certaines pirogues de guerre qui transportaient jusqu'à 80 personnes. Les gommiers de pêche côtière mesuraient la moitié. Lors de la deuxième guerre mondiale, après l'appel du Général de Gaulle, c'est en gommier que les Martiniquais ont rejoint les bases des forces françaises libres à Sainte-Lucie et à la Dominique. En outre, afin d'endiguer l'exode, un arrêté a interdit la coupe de gommiers. Par voie de conséquence, une embarcation conçue à partir de matériaux de récupération ayant la même forme que le gommier prit son ampleur : la yole ronde.

L'esprit de la compétition ...

... est né avec les pêcheurs. En effet, il était impératif d'arriver en tête pour vendre le poisson, les affrontements ont donc commencé lors des retours de pêche. Ces régates improvisées se sont ensuite organisées pendant le repos dominical. Devenues de plus en plus fines avec des voiles de plus en plus larges, les embarcations sont aujourd'hui taillées pour les régates.

The gum tree takes its name from the white wax-like gum it secretes. But “gommiers” are best known as the small craft used by the indigenous Taino-Arawak people of the Greater Antilles and the Kalinago people of the Lesser Antilles. What they called “kanawa” (canoes) were carved directly from tree trunks: kapok, shortleaf fig, acacia and gum trees. These were chopped down in primeval forests and the boats reached lengths of over 20 m, in other words the same as some war canoes that carried up to 80 people. The coastal fishing gommiers were half that size.

In the Second World War, responding to General de Gaulle's call to arms, the people of Martinique joined up with the Free French forces in St Lucia and Dominica by gommier. In order to contain the exodus, a ruling banned the chopping-down of gum trees. As a result, a craft was developed with the same shape as the gommier that used recovered materials: the yole ronde or skiff.

The spirit of competition ...

... was born with the fishermen. That's because it was essential to finish first in order to sell fish, so landing them became a competitive sport. Improvised regattas were then held on Sunday, the day of rest.

Over the years these crafts have been refined with larger and larger sails, and are now tailor-made for racing.

© Jean-Albert Coopmann





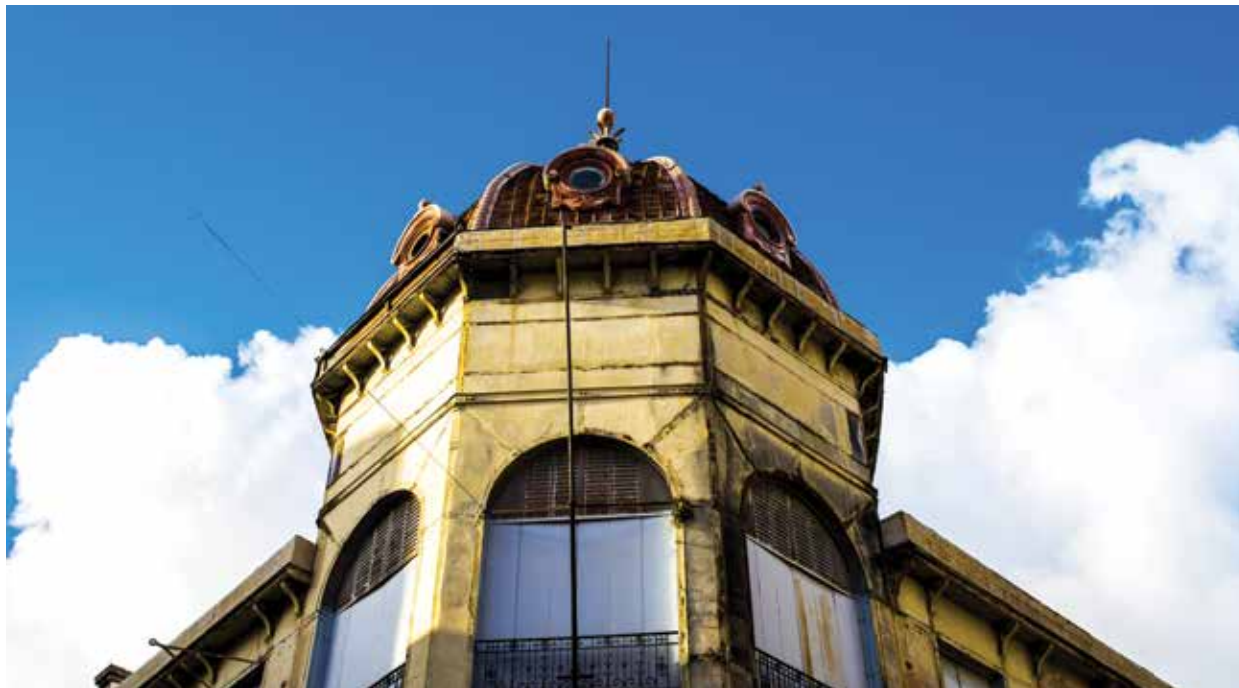
© Nicolas Derré



Immeubles de Fort-de-France

Architecture made in New Orleans.

Buildings of Fort-de-France : architecture made in New Orleans.



Devenu emblématique de l'architecture urbaine de l'ancien quartier français de la Nouvelle Orléans, l'immeuble créole se développa principalement sous forme de maisons en série dotées de balcons en fer forgé.

Il n'est pas facile de dater l'apparition d'immeubles de type "américain" (d'origine anglaise) à la Martinique. Comme à Saint-Pierre, le style s'était déjà bien développé à Fort-de-France dans les années 1880. Cependant, le grand incendie qui détruisit la ville en 1890 et le terrible cyclone de 1891 qui ravagea l'île furent deux opportunités qui favorisèrent la reconstruction de la cité et la réalisation d'immeubles de type américain ou créole, souvent en série, et qui finiront par devenir le type emblématique de la maison de ville foyalaise.

C'est aussi l'époque où Fort-de-France, déjà capitale administrative, se retrouva brutalement capitale économique, après l'éruption volcanique de la Montagne Pelée le 8 mai 1902 et la disparition totale du pôle commercial de Saint-Pierre (jusque là, capitale économique et culturelle).

Si les maisons dites "américaines" s'inspirent indubitablement des immeubles anglo-américains et créoles de la Nouvelle-Orléans, elles s'en distinguent pourtant très sensiblement au niveau de l'organisation intérieure. Comme ce fut le cas en Louisiane quelques décennies plus tôt, cette architecture américaine a subi à son tour un processus de créolisation aux Antilles françaises. Pour les dénicher, il suffit de se balader dans les nombreuses petites rues du centre de Fort-de-France et de regarder. Spectacle assuré.

After becoming symbolic of urban architecture of the old French Quarter of New Orleans, the Creole building developed mainly in the form of terraced houses with wrought iron balconies.

It is not easy to date the appearance of "American" type buildings (of English origin) in Martinique. Like in Saint-Pierre, the style was already well developed at Fort-de-France in the 1880s. However, the great fire that destroyed the town in 1890 and the devastating cyclone of 1891 which devastated the island, provided two opportunities that encouraged the reconstruction of the city, and led to the building of American or Creole style buildings, often terraced, which eventually became the iconic type of house of the Foyalaise city.

This is also the time when Fort-de-France, already administrative capital, abruptly found itself economic capital, after the volcanic eruption of Mount Pelée May 8, 1902 and the total disappearance of the commercial center of St. Peter (up until then, economic and cultural capital).

While the so-called "American" houses were undoubtedly inspired by the Anglo-American properties and the Creole of New Orleans, they differ significantly with respect to their internal layout. As was the case in Louisiana a few decades ago, this American architecture has in turn undergone a creolization in the French Antilles. To find these buildings, just walk around the many small streets of downtown Fort-de-France and look around. It's a guaranteed spectacle.

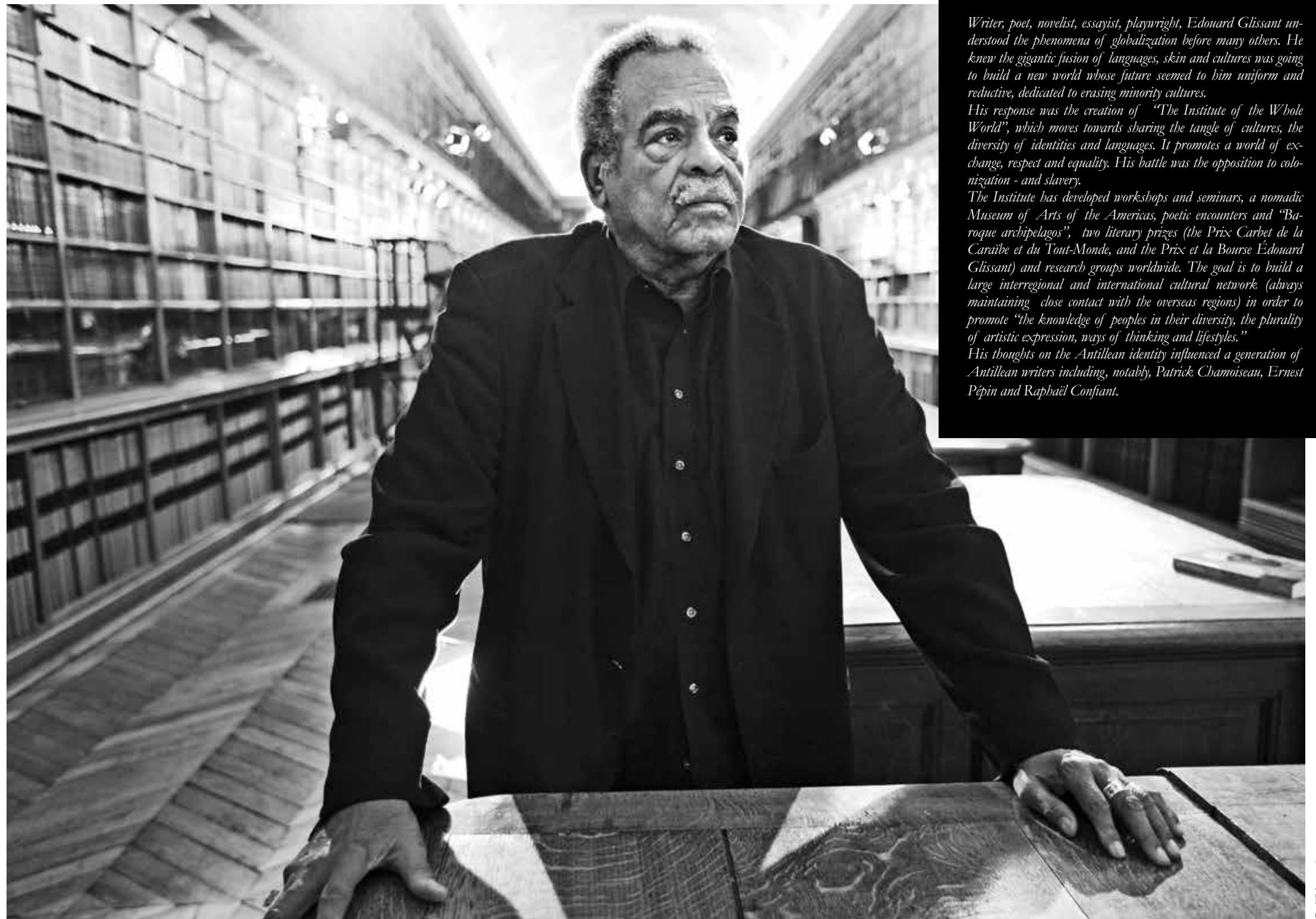


Édouard Glissant

“La créolisation, c’est un métissage d’arts ou de langages qui produit de l’inattendu”

“Creolization is a mix of arts or languages that produces the unexpected”

Ecrivain, poète, romancier, essayiste, auteur dramatique, Édouard Glissant a compris les phénomènes de la mondialisation avant beaucoup d’autres. Il a saisi que la gigantesque fusion de langues, de peaux et de cultures allait bâtir un nouveau monde dont l’avenir lui paraissait uniforme et réducteur, voué à l’effacement de cultures minoritaires. En créant “L’Institut du Tout Monde”, il réagit, se tourne vers le partage, l’enchevêtrement des cultures, la diversité des identités et des langages. Il promeut un monde d’échanges, de respect et d’égalité. Tout le contraire de la colonisation -et de l’esclavage- qui reste son combat. L’Institut a mis en place des ateliers et des séminaires, un musée nomade des Arts des Amériques, des rencontres poétiques et des « archipels baroques », deux prix littéraires (le Prix Carbet de la Caraïbe et du Tout-Monde, le Prix et la Bourse Édouard Glissant) et des groupes de recherches à travers le monde. Le but étant de fonder un vaste réseau culturel interrégional et international (et toujours en étroite relation avec les régions d’Outre-Mer) afin de favoriser “la connaissance des peuples dans leur diversité, la pluralité des expressions artistiques, les formes de pensées et les modes de vie”. Ses réflexions sur l’identité antillaise ont influencé une génération d’écrivains antillais dont, notamment, Patrick Chamoiseau, Ernest Pépin et Raphaël Confiant.



Edouard Glissant

© Thierry Sauvage

Quelques grandes dates :

Édouard Glissant est né le 21 septembre 1928 à Sainte-Marie en Martinique. Il a étudié l’ethnographie, l’histoire et la philosophie à la Sorbonne. En 1958, il se voit attribuer le Prix Renaudot pour son premier roman “La Lézarde” qui confirme son engagement dans l’anticolonialisme et assoit sa renommée. Titulaire d’un doctorat ès lettres, il dirige (de 1982 à 1988) le courrier de l’Unesco.

En 1989, il est nommé « Distinguished University Professor » de l’Université d’Etat de Louisiane, où il anime le Cen-

tre d’études françaises et francophones. En 1992, Édouard Glissant est finaliste pour le prix Nobel de littérature.

En 1994, la City University of New York l’appelle pour occuper la chaire de littérature française au Graduate Center. En 2006, le président Jacques Chirac lui confie une mission en vue de créer un Centre national consacré à la traite et à l’esclavage. Le 3 février 2011, il s’éteint à l’âge de 82 ans à Paris. Parmi ses œuvres, citons Le Quatrième Siècle, Malemort, La Case du commandeur, Tout-Monde, Sartorius : le roman des Batoutos, Ormerod...

Some key dates:

Edouard Glissant was born September 21, 1928 in Sainte-Marie, Martinique. He studied ethnography, history and philosophy at the Sorbonne. In 1958 he was awarded the Renaudot Prize for his first novel “La Lézarde” confirming his commitment to anti-colonialism and establishing his reputation. He was awarded a Doctorate in Humanities and managed the UNESCO courier (1982 to 1988).

In 1989, he was named “Distinguished University Professor” of the State University of Louisiana, where he was head of the

Writer, poet, novelist, essayist, playwright, Edouard Glissant understood the phenomena of globalization before many others. He knew the gigantic fusion of languages, skin and cultures was going to build a new world whose future seemed to him uniform and reductive, dedicated to erasing minority cultures.

His response was the creation of “The Institute of the Whole World”, which moves towards sharing the tangle of cultures, the diversity of identities and languages. It promotes a world of exchange, respect and equality. His battle was the opposition to colonization - and slavery.

The Institute has developed workshops and seminars, a nomadic Museum of Arts of the Americas, poetic encounters and “Baroque archipelagos”, two literary prizes (the Prix Carbet de la Caraïbe et du Tout-Monde, and the Prix et la Bourse Édouard Glissant) and research groups worldwide. The goal is to build a large interregional and international cultural network (always maintaining close contact with the overseas regions) in order to promote “the knowledge of peoples in their diversity, the plurality of artistic expression, ways of thinking and lifestyles.”

His thoughts on the Antillean identity influenced a generation of Antillean writers including, notably, Patrick Chamoiseau, Ernest Pépin and Raphaël Confiant.

Center for French and Francophone Studies. In 1992, Edouard Glissant was shortlisted for the Nobel Prize for Literature.

In 1994, the City University of New York invited him to occupy the Chair of French Literature at the Graduate Center.

In 2006, President Jacques Chirac entrusted him with a mission to create a national center devoted to trafficking and slavery. February 3, 2011, he died at the age of 82 in Paris.

His works include Le Quatrième Siècle, Malemort, La Case du commandeur, Tout-Monde, Sartorius : le roman des Batoutos, Ormerod ...

Maïotte Dauphite.

Femme de lettres. Femme de conviction.

Maïotte Dauphite. A woman of the Arts. A woman of conviction.



© Jean-Louis Saiz



Née à Fort-de-France le 23 avril 1922 et décédée en septembre 2014 à l'âge de 92 ans, Maïotte Dauphite a marqué son époque en participant à l'héritage du patrimoine culturel de la Martinique.

Ancien professeur à l'École Normale de Martinique (où elle a été la première femme enseignante), elle a transmis son savoir à des générations de Martiniquais et s'est consacrée, tout particulièrement, à la formation des jeunes femmes. Car sans se proclamer féministe, elle avait à cœur d'élever l'importance de l'estime de soi comme vecteur de bien-être et d'accomplissement personnel chez la femme.

Passionnée par l'histoire de la Martinique, elle est l'auteure de plusieurs ouvrages sur Saint-Pierre mais c'est surtout pour son action dans la promotion du travail du peintre Paul Gauguin qu'elle est connue et reconnue. Sa détermination et son engagement sont à l'origine de la création du musée Gauguin au Carbet.

Militante culturelle et artistique pendant près de 40 ans, cette femme intelligente, fine, curieuse a œuvré pour la valorisation de l'art en Martinique. L'audace intellectuelle dont elle a fait preuve à travers un infatigable esprit de recherche et de découverte a évidemment laissé à jamais son empreinte dans la culture et l'histoire de la Martinique.

Born in Fort-de-France April 23, 1922 and passed away in September 2014 at the age of 92, Maïotte Dauphite is assured of her place in history as part of Martinique's cultural heritage.

Former professor at the École Normale de Martinique (where she was the first female teacher) she passed on her knowledge to generations of the Martinique population and devoted herself, in particular, to the education of young women. Without proclaiming to be a feminist, she had the heart to raise the importance of self-esteem as a factor in the well-being and personal fulfillment of women.

Fascinated by the history of Martinique, she is the author of several books on Saint-Pierre, but it is especially for her work in promoting the work of the painter Paul Gauguin that she is known and recognized. Her determination and commitment are at the heart of the creation of the Gauguin museum in Carbet.

Cultural and artistic activist for nearly 40 years, this intelligent, fine, inquisitive woman worked for the appreciation of art in Martinique. The intellectual audacity which she demonstrated through her tireless spirit of research and discovery has certainly forever left its mark on the culture and history of Martinique.

Pour le danseur et chorégraphe Franck Muhel : Life is now* !

For the dancer and choreographer Franck Muhel, Life is Now*! _____

Originaire de Trinité sur la côte nord Atlantique, Franck Muhel grandit en dansant, comme toute la famille, sur les airs traditionnels antillais. Après une maladie, il développe une énergie, une sorte de revanche sur la vie qui va se convertir en appétit pour le business et l'entreprise.

A Paris, il poursuit sa carrière dans les affaires et continue à danser pour le plaisir. Au hasard d'un cours, une professionnelle le remarque et le convainc d'enseigner son talent. Devenu professeur, il est persuadé qu'il peut faire mieux et met le cap sur New York. Là, il s'inscrit dans l'école d'Eddie Torres, le King du Mambo. Celui-ci le remarque et le persuade de s'installer dans la grosse pomme.

Il fonde l'Association caribéenne d'événements internationaux qui promeut la culture et l'image antillaise à travers le monde. Son aura, son magnétisme lui donnent une dimension sociale et humaine qui le fait réussir tout ce qu'il entreprend.

Aujourd'hui, ses projets se bousculent. Outre ses cours de bélé, de biguine, de mazurka et de salsa au Djoniba Dance Center à Manhattan NY et au Ballet des Amériques à New Jersey, il enchaîne les cours privés, le coaching, les chorégraphies pour des spectacles où sa partenaire et lui-même se mettent en scène devant un orchestre latino.

Surnommé "the fastest feet in mambo" (le pied le plus rapide du mambo), il se produit devant Carlos Slim Helu, l'homme le plus riche du monde, lors d'une soirée au légendaire Friars Club, au cours de laquelle Stevie Wonder salue son énergie. Aux dernières nouvelles, il pourrait interpréter un rôle dans une grosse production cinématographique américaine... On n'en dit pas plus pour le moment, car Life is now*.

* littéralement : la vie c'est maintenant ! En d'autres termes "Profitions de l'instant présent", la devise de Franck Muhel dont il use et abuse...

Originally from Trinité on the north Atlantic coast, Franck Muhel, like the rest of his family, grew up dancing to traditional Caribbean music. Following an illness, he discovered a new-found energy, almost as a way of redressing his life, which would manifest itself into an appetite for business.

In Paris, he continued his career in business and carried on dancing for pleasure. By chance at a lesson one day, he was spotted by a professional who encouraged him to teach dance. As a teacher, he felt he could aim higher and set off for New York. There, he enrolled at the school run by Eddie Torres, the Mambo King, who noticed him and persuaded him to settle in the Big Apple.

He founded the Caribbean association of international events that promotes the Caribbean culture and image throughout the world. His aura and magnetic personality give him a certain people appeal that sees him succeed in everything he does.

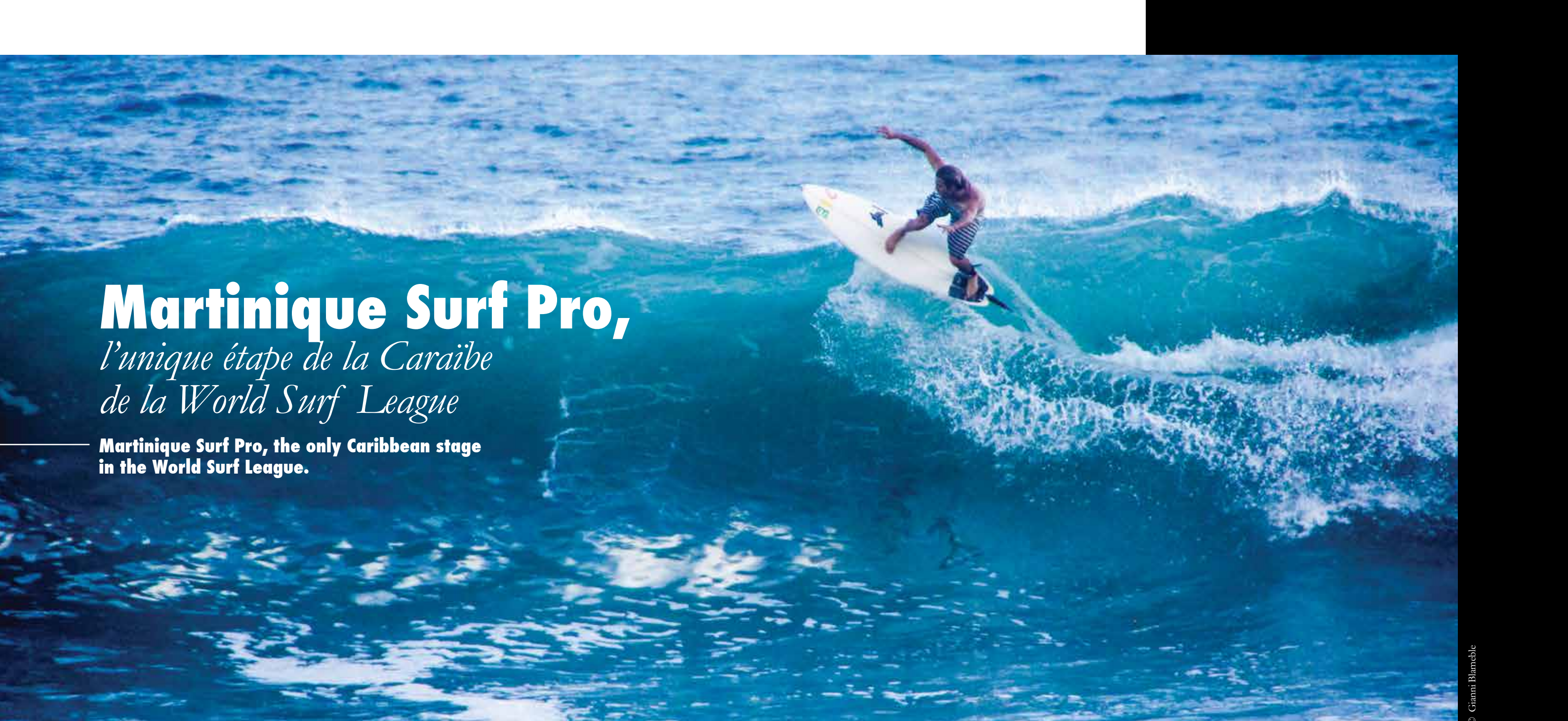
He now has no shortage of projects on the go. Aside from his bélé, biguine, mazurka and salsa classes at the Djoniba Dance Center in Manhattan NY and the Ballet des Amériques in New Jersey, he also gives private lessons and coaching sessions, and choreographs for shows where, along with his partner, he takes to the stage with a Latino orchestra.

Nicknamed "the fastest feet in Mambo", he performed for Carlos Slim Helu, the richest man in the world, in a show at the legendary Friars Club, during which Stevie Wonder hailed his remarkable energy.

According to recent reports, he could be given a role in a major US film production. That's all he'll say about it for the moment, because Life is Now.*

**In other words "Make the most of today", Franck Muhel's motto that he likes to use and abuse...*





Martinique Surf Pro,

*l'unique étape de la Caraïbe
de la World Surf League*

**Martinique Surf Pro, the only Caribbean stage
in the World Surf League.**

Du 21 au 26 avril 2015, le Martinique Surfing, en partenariat avec la World Surf League, organisera l'unique étape QS (qualification series) du circuit professionnel de surf de la Caraïbe. Cette manifestation se déroulera à la Pwent Sonn dans le port de Basse-Pointe, ville située dans le Nord Atlantique de l'île. Un spot connu pour ses longues et puissantes vagues déferlantes qui régaleront à coup sûr les surfeurs autant que les spectateurs.

Cette compétition professionnelle accueillera près de 150 participants dont les plus grands noms de la discipline (Europe, USA, Caraïbes). Leur objectif étant d'engranger des points pour rejoindre le Top 10 du circuit qualificatif et ainsi de participer aux compétitions du top 34 mondial. Ayant vocation à devenir pérenne, le Martinique Surf Pro se disputera chaque année pendant 4 ans au moins.

Pour donner le plus grand retentissement possible et de l'envergure à cette manifestation éco-responsable (en partenariat avec l'ADEME et l'Office de l'Eau Martinique), conviviale et ouverte à tous, les organisateurs vont bâtir un village commercial ludique et attractif sur le plan culturel. Ils installeront aussi une scène musicale avec des concerts gratuits dont un happening d'ouverture le 18 avril et un grand concert de clôture le 25. Pendant les épreuves, un DJ accompagnera les performances des compétiteurs.

Cet événement sportif, culturel et musical sera porté par le Martinique Surfing, une association créée en 2009 qui vise à développer la discipline en Martinique et à attirer les pratiquants sur l'île.

From April 21st to 26th 2015, Martinique Surfing, in partnership with the World Surf League, is organising the only Caribbean Qualification Series (QS) leg of the pro surf tour. It will be held at Pwent Sonn in the port of Basse-Pointe, a town on the island's North Atlantic coast renowned for long, powerful breakers which both surfers and spectators are sure to relish.

This professional competition will welcome around 150 surfers including the biggest names from Europe, USA and the Caribbean. They'll be looking to earn points to make the top 10 in the qualification league and so take part in the World top-34 competitions. Martinique Surf Pro will be held every year for at least four years, with the aim of making it a permanent fixture in the surf calendar.

To maximise the profile and impact of this environmentally-responsible event (organised in partnership with ADEME (the French Agency for Environment and Energy Management) and the Martinique Tourist Board) and make it enjoyable and accessible to all, the organisers are building a fun-packed and culturally attractive event village. There will be a stage for free music concerts, including an opening ceremony on 18th April and a closing concert on the 25th. Throughout the event, a DJ will create a soundtrack to the competition.

This sporting, cultural and musical event will be run by Martinique Surfing, an organisation set up in 2009 to develop surfing in Martinique and attract more surfers to the island.



© Gianni Blameble



Régis Guillemot Charter

Croisières dans les Caraïbes

Régis Guillemot Charter. Cruises in the Caribbean islands.



Pour préparer votre croisière, voici une petite équipe de passionnés, de chevronnés, tous issus du milieu de la voile en croisière et en régate. A la tête, Régis qui a plusieurs courses transatlantiques à son compte. Parmi elles, la Route du Rhum avec une victoire en 2002 et la Transat Jacques Vabre qu'il remporte en 2004. Cette rigueur pour la préparation de ses bateaux de course est identique aujourd'hui dans l'entretien des catamarans que sa société loue (avec ou sans skipper ou équipage). Les destinations ? Le Sud, vers l'archipel des Grenadines, le Nord avec, au choix, la Dominique, l'archipel de la Guadeloupe, Antigua et Barbuda. Ou encore les Antilles pour une journée ou un week-end de rêve...

Parmi la trentaine de catamarans qui composent la flotte, citons trois bateaux (nouveau) acquis en 2015. Le Saba 50, qui accueille jusqu'à 14 personnes dans un luxe royal. Beaux volumes, lounge deck magnifiquement agencé, luminosité exceptionnelle grâce à de larges baies vitrées, poste de pilotage sophistiqué (climatisation, dessalinisateur)... Bref, tout pour passer une croisière somptueuse. Vous n'en voulez pas tant et vous êtes 6, le Mahé 36 vous accueille dans un confort et un équipement soignés pour des croisières familiales petit budget (dont le GPS traceur relié au système AIS). Et côté performance, il assure étonnamment pour sa taille.

Citons enfin le très remarquable TS42, idéal pour 6/8 personnes, qui allie les plaisirs de la glisse et de la croisière. Taillé pour les passionnés de la navigation sous voile, il s'avère facile à manœuvrer et offre de réelles sensations de vitesse. Pourtant léger, il propose un bel espace de rangement, des volumes exceptionnels et surtout un équipement remarquable (dessalinisateur, panneaux solaires, lecteur cd/prixe auxiliaire avec enceintes intérieures et extérieures, GPS, ...).

Régis Guillemot Charter met sa flotte, son professionnalisme et ses services à la disposition de tous ceux qui veulent réussir leur croisière.



To prepare your cruise, you'll find a small team of passionate, experienced people, all coming from the world of cruise and regatta sailing. It is headed by Régis, who has several Transatlantic races under his belt, such as the Route du Rhum and the Transat Jacques Vabre, won in 2002 and 2004 respectively. The precision used for the preparation of his racing sailboats is employed similarly today on the catamarans his company rents (with or without skipper or crew). Destinations? South, to the Grenadine archipelago. North, with the choice of going to Dominica, to the Guadeloupe archipelago, to Antigua or to Barbuda. Or to the West Indies for one day or a dream weekend...

Out of the thirty or so catamarans making up the fleet, three (new) ships acquired in 2015. The Saba 50, accommodates up to 14 people in resplendent luxury. Expansive volumes in a beautifully laid out lounge deck, with exceptional sunlight from large windows, a sophisticated cockpit (air conditioning, water maker)... Basically, all the necessary for a sumptuous cruise. For those that don't need as much, the Mahé 36 welcomes 6 people, has neat comfort and equipment for budget family cruises (with GPS plotter connected to AIS). From a performance perspective, the ship rides extremely well for its size.

Finally, the remarkable TS42, ideal for 6/8 people, combines the pleasures of gliding and cruising. Designed for sailing enthusiasts, it is easy to operate and gives authentic sensations of speed. Regardless of its lightness, it offers good storage space, nice volumes and, above all, an outstanding equipment (water maker, solar panels, cd/auxiliary jack with indoor and outdoor speakers, GPS, etc...). Régis Guillemot Charter's fleet, professionalism and services are available to anyone looking for a positive cruising experience.



BASSIN TORTUE
97290 Le Marin, Martiniques
Tél. +596 (0) 596 747 859
Fax +596 (0) 596 481 357

contact@regisguillemot.com
www.regisguillemot.com


Regis Guillemot
Charter



A pied, en kayak ou en bateau,

tous les chemins mènent à Trou Cochon

On foot, by kayak or boat, all roads lead to Trou Cochon.

Vous avez quelques heures devant vous ? Envie de vous dégourdir les jambes et de vous rincer les yeux ?

C'est parti ! Direction Château Paille au Vauclin, à pied, en kayak ou en bateau. A pied, la randonnée n'est ni longue ni difficile, juste une petite grimpe dans le parcours, où se succèdent des paysages très variés et splendides. Avec des points de vue époustouffants sur l'océan.

Pour s'y rendre, rendez-vous au rond-point du Vauclin qui mène au quartier Château Paille (suivre le parcours fléché). La randonnée commence après le passage d'une barrière. La balade vous emmène chez les pêcheurs et à l'arrière des habitations. A partir de là, laissez vos sens s'ouvrir ! Le parcours mélange les couleurs, les odeurs douces d'herbes sauvages et le fracas des vagues dans l'océan.

Sur le chemin, la vue magnifique sur la mer permet même d'apercevoir la Pointe Faula (reconnaissable aux nombreuses ailes de kitesurf). La promenade se poursuit par un passage qui longe une étendue d'eau et continue jusqu'en haut du morne (petite colline). Le point de vue panoramique est unique, fantastique, il offre aussi un angle intéressant de la plage. Ensuite, en prenant le chemin de la forêt, on se dirige vers Trou Cochon. Il s'agit d'une petite plage de galets d'un côté et d'une mangrove de l'autre. Cet endroit tranquille est idéal pour se baigner avant de reprendre le chemin du retour qui peut se faire par la forêt du littoral et se poursuit par la côte, la mangrove et la savane. Un moment de pur bonheur...

Si vous choisissez le bateau ou le kayak, vous verrez tout cela de la mer. Et plus encore si vous choisissez une pirogue à coque transparente. L'effet est saisissant !



© Fleurdo



© Nicolas Déné

Do you have a few hours to spare? Want to stretch your legs and relax your eyes?

Let's do it! In the direction Château Paille to Vauclin, walking, kayaking or by boat. Walking, the hike is neither long nor difficult, just a small climb along the way, with a succession of varied gorgeous landscapes, plus stunning views of the ocean.

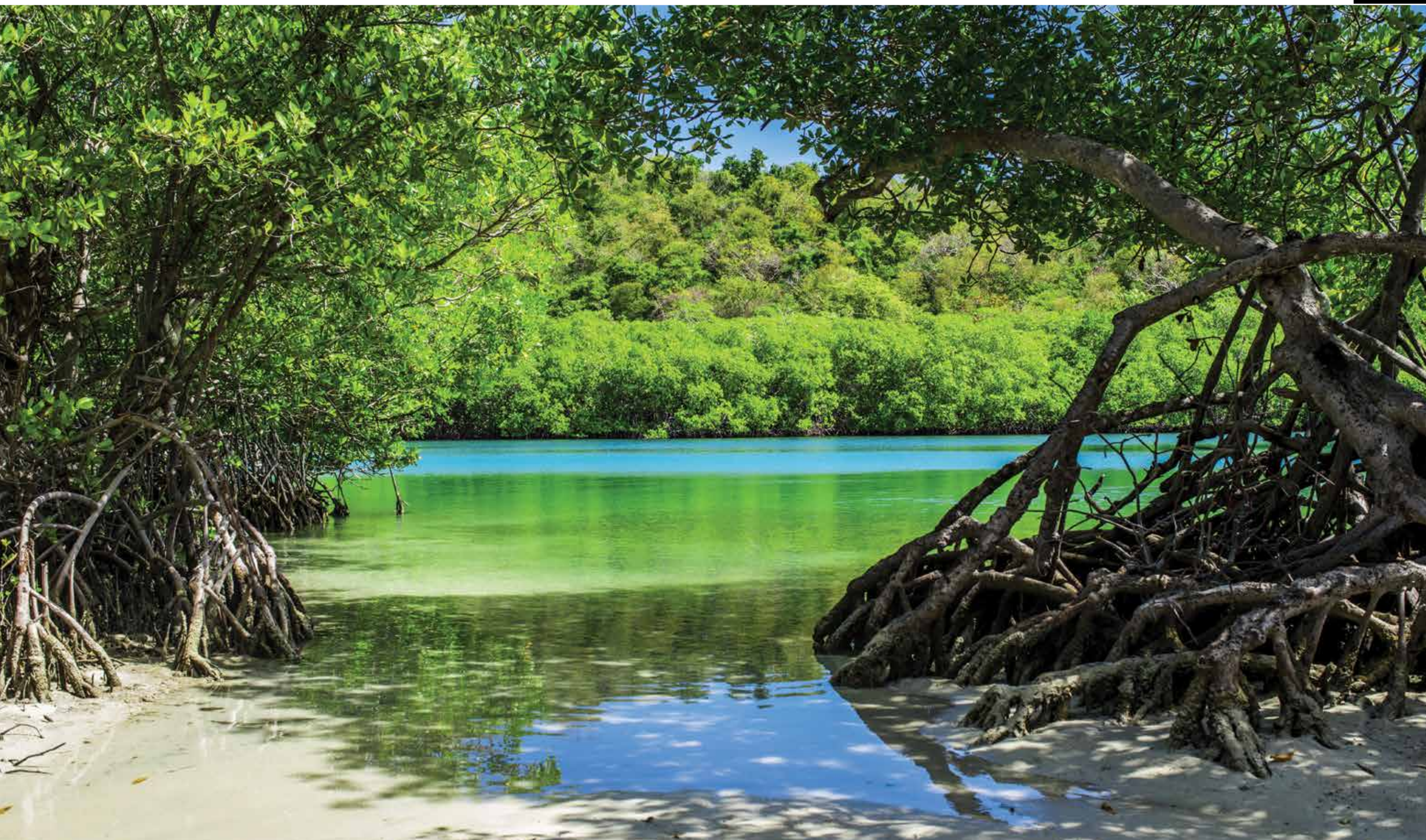
To get there, go to the Vauclin roundabout that leads to the Château Paille neighborhood (follow the marked route). The hike begins after you pass a barrier. The walk leads you between fishermen and around the backs of houses. Now open up your senses! The route combines colors, the sweet smells of wild herbs and the crashing of ocean waves.

Along the way, there are magnificent sea views and you can even see Pointe Faula (recognizable by the many kite surfers). The walk continues alongside a lagoon and then continues to the top of a small hill. The panorama is unique, fantastic, and also offers an interesting angle to the beach. From there you take the forest path leading towards Trou Cochon. You'll have a small pebble beach on one side and mangroves on the other. This quiet location is ideal for bathing. To return you can make your way back by the coastal forest and then along the coast, the mangroves and the savannah. A moment of sheer bliss ...

If you choose to go by boat or kayak you will get to experience the sea. Why not choose a transparent shell canoe and get an even better view of it? The effect is stunning!



© Nicolas Déné



© Nicolas Derré



FLEURDO
Kayaks-pirogues transparents et bateaux solaires
www.fleurdo.com : 0696 50 25 35 – contact@fleurdo.com

Cascade Couleuvre

Une des plus hautes de Martinique

Couleuvre Waterfall. One of the highest in Martinique.

Voilà une promenade accessible à tous qui fait près de 1,4 km aller et retour. Elle se situe au Prêcheur, dernière commune sur la côte Nord Caraïbe, à 500 m de la superbe plage de l'Anse Couleuvre. Cette randonnée balisée remonte la rivière du même nom et représente une immersion totale dans la forêt tropicale à la végétation majestueuse et aux décors luxuriants.

La marche commence par la traversée d'une ancienne usine de cacao. Pour preuve le long du sentier, de nombreux cacaoyers aux lourdes cabosses. On pénètre ensuite dans un écrin de verdure unique, un univers d'arbres magnifiques et séculaires comme le châtaignier, le gommier blanc, le zamana (un arbre qui peut faire 4 m de diamètre et 25 de haut). La forêt donne le vertige : fougères arborescentes, lianes, palmiers, bambous, bois lélé, philodendrons, anthuriums, bwa riyè aux racines (les contreforts) gigantesques et dont les branches supportent quantité de plantes épiphytes, des broméliacées dont des guzmanias : le plaisir des yeux ! Ce qui frappe aussi, c'est le silence de cette nature calme et profonde qui donne l'impression d'être seul au monde.

Après une heure d'émerveillement, au cours de laquelle on aura traversé la rivière à plusieurs reprises, autre récompense avec l'apparition de la cascade, haute de 120 m, où l'eau glisse pour se déverser dans un petit bassin. L'endroit rêvé pour s'offrir une baignade rafraîchissante et vivifiante.

Au retour, il faut absolument profiter de la plage d'Anse Couleuvre, un endroit magique : sable noir volcanique, eau émeraude limpide, falaises et cocotiers : la beauté sauvage à l'état pur.

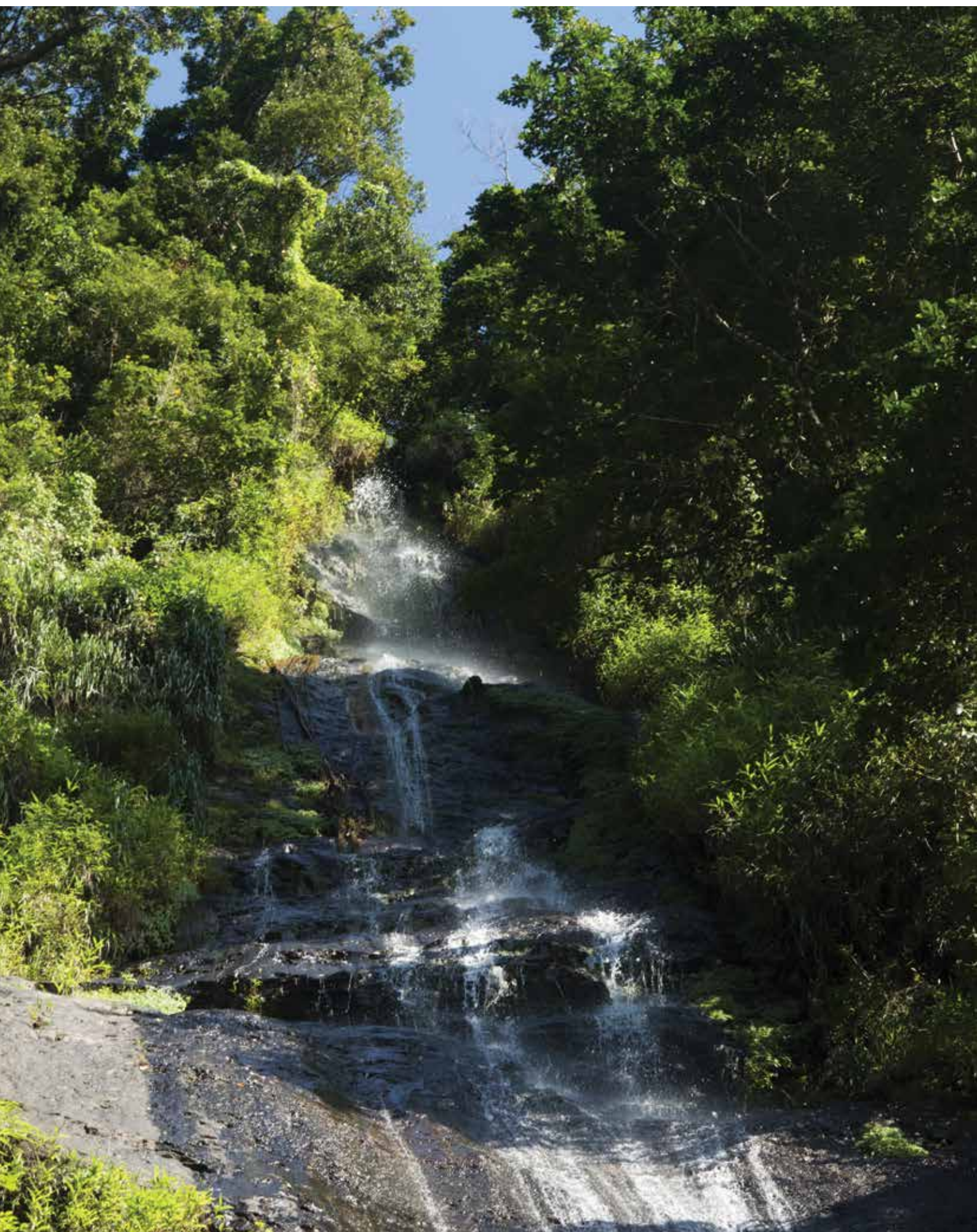
This easy, signposted walk measures 1.4 km there and back, and is set in Le Prêcheur, the most northerly village on the island's Caribbean coast, 500 m from the stunning beaches of Anse Couleuvre. It tracks alongside the river of the same name, immersing you completely in the majestic vegetation and lush surroundings of the rainforest.

You start by walking through a former cocoa bean processing plant, and there are hints at its industrial past along the length of the trail, which is fringed by a series of gnarled cocoa trees. You then find yourself in a unique green setting, a universe of magnificent ancient trees including sweet chestnut, candlewood and zamana (which can reach 4 m in diameter and 25 m in height). It's a dizzying spectacle, a real feast for your eyes, featuring tree ferns, creepers, palm trees, bamboo, bois lélé, philodendrons, anthuriums, bwa riyè with gigantic, buttress-like roots and branches weighed down with epiphytes, and bromeliads such as guzmania. What's also striking is the silence of this deep, still countryside, which gives you the impression of being a world apart.

After an hour of wonder, during which you'll have crossed the river several times, there's yet another reward in the form of a waterfall, 120 m in height, over which the water slides smoothly into a small pool. The ideal place for taking a refreshing yet invigorating dip.

When you return, don't forget to enjoy the beaches of Anse Couleuvre, a magical location: black volcanic soil, clear emerald waters, cliffs and coconut palms, untamed beauty in its pure state.





Saint-James

Un rhum vieux de 250 ans

Saint James. A 250-years old rum.



Musée du rhum Saint-James.

C'est en 1765 que Saint-James trouve ses origines à Saint-Pierre grâce au Révérend Père Edmond Lefébure du couvent des Frères de la Charité, savant alchimiste, qui façonne un alcool blanc d'une qualité jamais encore atteinte. À l'époque, le Roi Louis XV donne à la Martinique le droit d'exporter son rhum. Et le seul pays pouvant l'acquiescer est la Nouvelle-Angleterre, les Etats-Unis actuels. On lui donne donc un nom à consonance anglo-saxonne : Saint-James. A la fin du 19^e siècle, un négociant marseillais dépose la marque et conçoit la fameuse bouteille carrée.

Depuis 1973, la production est centralisée à Sainte-Marie, à proximité des plantations de cannes sur un terroir riche et bien exposé au soleil. Et c'est Jacques Chirac, 1^{er} ministre à l'époque, qui présida l'inauguration des nouveaux chais de vieillissement et des 250 hectares de champs de cannes. Aujourd'hui, la distillerie est aussi devenue un centre culturel touristique et patrimonial incontournable.

Saint-James perpétue son savoir-faire en proposant des rhums d'exception régulièrement médaillés lors de concours internationaux, faisant de la marque l'une des plus primées de la Martinique. De plus, Saint-James s'enorgueillit de deux prix d'Excellence, distinction ultime soulignant la régularité dans la qualité de ses rhums.

Exporté dans plus de 52 pays, le rhum Saint-James est la plus grosse unité de production de rhum de la Martinique. Cette année, la marque fête ses 250 ans et proposera des manifestations tout au long de l'année.

It was in 1765 that Saint James originated in Saint-Pierre thanks to the Reverend Father Edmond Lefebure of the Monastery of the Brothers of Charity, a learned alchemist who developed a white alcohol of hitherto unequalled quality. During this period, King Louis XV granted Martinique the right to export its rum. And the only country which was able to purchase it was New England, now known as the United States of America. An English-sounding name was therefore given to the rum: Saint James. At the end of the 19th century, a merchant from Marseilles trademarked the name and came up with the famous square bottle. Since 1973 production has been centralised at Sainte-Marie, close to the sugar cane plantations which grow in rich, sun-soaked soil. And Jacques Chirac, the French Prime Minister at the time, presided over the inauguration of the new ageing cellars and the 250 hectares (617 acres) of cane fields. The distillery has today become a key cultural and heritage site, as well as a popular tourist attraction. Saint James continues to put its savoir faire to good use by producing exceptional rhums which regularly receive prizes at international competitions and has become one of the most prestigious and rewarded labels in Martinique. Furthermore, Saint James is proud to point to its two Excellence awards, the highest of distinctions which underlines the consistent quality of its rhums.

Saint James rum is exported to over 52 countries and represents Martinique's largest rum production unit. This year, the label celebrates its 250th anniversary and there will be a series of events to mark the occasion throughout the year.

INFORMATIONS

Visites gratuites du Musée du Rhum et de la Maison de la Distillation tous les jours de 9h à 17h.



RHUMS MARTINiquAIS SAINT-JAMES
97230 Sainte-Marie
Tél : 0596 69 50 37 - 05 96 69 30 02
rhums.st.james@wanadoo.fr



une invitation à la tradition créole



**Envie de chausser
vos lunettes de soleil ?
De jouer aux explorateurs
gourmands ?
De patauger dans une mer
chaude et bleu azur ?**

A l'hôtel Bambou, vous allez découvrir que la gourmandise n'est pas un vilain défaut, que festoyer est notre raison de vivre, que se prélasser au bord de l'eau est encore meilleur avec un Ti-punch*.

A l'hôtel Bambou, nous vous proposons de vivre des vacances dans un cadre enchanteur aux couleurs chatoyantes, de vous plonger dans un décor inspiré de notre tradition créole tout en gardant votre confort, de profiter des joies de la nature avec nos kayaks, nos bateaux à pédales...

**Venez passer chez nous
des moments plaisirs
et faire le plein de souvenirs.**



ANSE MITAN 97229
LES TROIS ILETS (Martinique)
Tél. : 0596 66 01 39
Fax : 0596 66 05 05
reservation@hotelbambou.fr

www.hotelbambou.fr



*A consommer avec modération

Bèlè a Lakou Trankil

Retour aux sources et à la tradition

Bèlè a Lakou trankil, back o roots and tradition.

Havre de paix et de culture authentique, lieu d'expression et de production, Lakou Trankil propose une programmation à l'année d'exception. On y danse, on y mange, on y peint... Et on y vit le bèlè, moment de tradition purement martiniquaise, dans un cadre original et convivial.

À Lakou Trankil, le bèlè se vit, se développe et surtout, s'apprend. Car oui, il s'agit bien d'une culture d'échanges. Pour les fans de danse et les profanes, dans un cadre authentique dans un cadre authentique et naturel, l'espace propose aussi de vous laisser porter par la musique à travers un concert, de goûter au trempage, une pratique culinaire traditionnelle de l'île, de vous éveiller à la peinture ou de participer à une conférence.

En piste !

Le vendredi soir est le rendez-vous incontournable des danseurs qui vous invitent à découvrir le monde du bèlè. Gens d'ici, d'ailleurs, jeunes, vieux, tout le monde est bienvenu pour participer à une initiation à la danse bèlè comme un retour aux sources et à la tradition. Faites résonner le claquement du ti bwa et le doum bé du tambour « déjembé » sur la terre rouge de la cour. Laissez-vous guider par les chants et essayez de décoder les expressions du bèlè.

Après l'initiation, place aux danseurs confirmés, qui vous amèneront au bout de la nuit !

Mélangez-vous les pinceaux.

Certains dimanches, profitez du cadre paisible et verdoyant de Lakou Trankil pour vous initier ou vous perfectionner à la peinture en plein air. Dan Maxime, artiste peintre, y fait partager sa passion lors d'ateliers.

D'autres activités y sont développées au gré du calendrier culturel, n'hésitez pas à prendre contact, l'accueil y est toujours chaleureux et bien de chez nous !

A veritable haven of peace and culture, a place of expression and creativity, Lakou Trankil offers an exceptional program throughout the year. We dance, we eat, we paint... And we live the bèlè, a purely Martinique moment of tradition in an original and friendly setting.

A Lakou Trankil we live, expand and above all, learn, the bèlè, because it is, after all, a cultural exchange.

Not a fan of dancing? Don't worry, just let the music carry you away with a concert in a natural and authentic setting, try tasting the "trempage", a traditional culinary practice of the island, wake the painter inside of you or attend a conference.

On the floor!

Friday night is not to be missed with dancers who will introduce you to the world of bèlè. Here everyone is welcome, by the way, young and old alike take part in an introduction to bèlè, a returning to roots and to tradition, to the sound of the ti bwa and the doum bé of the "déjembé" on the red clay yard. Let the chants be your guide and try to work out the bèlè expressions. After the initiation, the experienced dancers take over who will take you to the end of the night!

Brushes at the ready.

On certain Sundays you can enjoy the peacefulness and greenery of Lakou Trankil to learn or improve your open air painting skills. Painter Dan Maxime will share his passion through the workshops.

Other activities take place depending on the cultural calendar, please contact us, the welcome is always hearty and warm here!



© Nicolas Derré



© Nicolas Derré



© Nicolas Derré



LAKOU TRANKIL,
Chemin La Borélie, quartier Bois Léopard, au Gros-Morne.
Bèlè an lakou : tous les vendredis de 19h30 à 1h. Entrée libre.
Atelier de peinture : le dimanche sur réservation de groupe de 10 h à 17 h

Infoline : 0696.36.85.41 - 0696 .17.34.74
Sur Facebook : madinn'yo an lakou trankil/lakou trankil

Café-Martinique

partout dans le monde

Café-Martinique all over the world.



© Jean-Alber Coopmann

Sur la dénomination “Café-Martinique”, devenue une sorte de label de prestige international, existe une histoire ... “Presque tous les caféiers d’Amérique Latine descendent de la même souche, une plante gardée jalousement dans le Jardin des Plantes de Louis XIV (reçue des souverains d’Ethiopie). Cette plante fut amenée à la Martinique vers 1720 par le Capitaine Gabriel Mathieu DeClien, qui, grâce à un badinage avec une dame de la Cour, réussit à s’en procurer quelques plans dont il régala le Gouverneur de la Martinique. Dans tous les pays des Amériques, on cherchait à se procurer cette variété unique. Seul le Brésil y parvint, le fait d’un bel officier qui réussit à séduire la femme du Gouverneur et obtint ainsi, outre ses faveurs, les semences de la plante précieuse.”.

Histoire véridique ou légende ? Mystère, mais le nom «Café-Martinique», voire «Martinique», est devenu synonyme de luxe, de romance et de raffinement pour nombre de pays. En témoignent plusieurs établissements de prestige (hôtels, restaurants, cafés) qui portent encore ce nom de nos jours. Parmi ces hauts-lieu de réception, citons le Martinica Café à Brasília, le Martinique Bistro à la Nouvelle Orléans, dont le propriétaire a des origines martiniquaises, le Martinique Banquets Complex à Chicago, le Café-Martinique Radisson à New York, le Café-Martinique à Atlantis aux Bahamas, le Windsor Martinique à Copacabana à Rio. Et au Mexique, à Guadalajara, existe une maison de torréfaction “Café-Martinique”, qui depuis 1996 est devenue une chaîne de torréfaction de café. En 2005, l’entreprise a ouvert un Coffee House où l’on déguste aussi. En 13 ans, plus de 200 nouveaux établissements à cette enseigne ont ouvert.

Indiscutablement, la Martinique bénéficie d’une réelle notoriété pour le rôle qu’elle a joué dans l’introduction du café dans le Nouveau Monde. Pourquoi ne pas partir à la reconquête de son image en produisant une variété exceptionnelle et typique signée Café Martinique ?

Ecrit avec l’aimable collaboration de Jean Crusol, Conseiller Régional.

Behind the name “Café-Martinique”, which has become a label of international prestige, there lies a story ...

“Virtually all of the coffee plants in Latin America are descended from a single, original plant which was jealously maintained in Louis XIV’s botanical gardens, having been received from the sovereigns of Ethiopia. The plant was brought to Martinique in around 1720 by Captain Gabriel Mathieu DeClien, who sweet talked a female courtier into letting him procure a few seedlings, with which he impressed the Governor of Martinique.

This unique variety was sought after obsessively by all the countries of the Americas. But only Brazil succeeded, thanks to the efforts of a handsome officer who managed to seduce the Governor’s wife thereby acquiring seeds of the precious plant, in addition to the lady’s favours”.

True story or legend ? This will remain a mystery, but the name “Café-Martinique, or simply “Martinique”, has become synonymous with luxury, romance and refinement in many countries. Many prestigious establishments (hotels, restaurants, cafés) bear witness to this, still displaying the name now. Among these venerable venues famed for their hospitality are the Martinica Café in Brasília, the Martinique Bistro in New Orleans, whose owner is of Martiniquan origin, the Martinique Banquets Complex in Chicago, the Café-Martinique Radisson in New York, the Café-Martinique in Atlantis in the Bahamas, the Windsor Martinique on the Copacabana in Rio. And in Guadalajara in Mexico there is a coffee roasting establishment called “Café-Martinique”, which became a coffee roasting chain in 1996. In 2005 the business expanded to include a Coffee House where one may sample the products as well. In just 13 years over 200 new establishments have opened under this label.

There is no doubt that Martinique carries worldwide fame for the role it played in introducing coffee to the New World. Why not renew and refresh this image by producing an exceptional yet typical variety called Café Martinique?

Written with the kind assistance of Jean Crusol, Regional Councillor.



La Brûlerie :
torréfaction de café de manière artisanale.
Quartier Distillerie Hardy – Tartane
Tél : 06 96 50 21 23 – 06 96 45 26 35
Boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 16h

La Tivolienne
20 rue Henri Stéhlé - Tivoli
97200 Fort-de-France
Tel : 05 96 64 05 93 - Fax : 05 96 64 91 04
<http://www.lativolienne.fr>

Bakoua bo kay

Tout l'art de tresser

Bakoua bo kay. The art of weaving.

Lil y a quelques années, Gabriel Biron, de retour de France pour mutation professionnelle, souhaite se faire confectionner un chapeau en tiges de bakoua (Pandanus). Comme on n'est jamais si bien servi que par soi-même, il décide d'apprendre la technique pour se fabriquer son propre chapeau. Depuis, il en confectionne pour les autres.

Les feuilles sèches de bakoua, il les ramasse, les nettoie (ôte les épines), les découpe en lamelles, en fait des brins et les tresse. Tressages à dents, ajourés, mille pattes, à 5 ou à 7 brins, tout dépend de la réalisation : paniers, corbeilles, chaussures, ceintures, coffrets, et surtout, bijoux et chapeaux. Son atelier débord de modèles traditionnels, originaux, et toujours uniques. D'ailleurs, Gabriel réalise aussi toutes les formes de chapeaux sur mesure. Il maîtrise la technique comme personne. Depuis, ce passionné s'est aussi lancé dans la création de bijoux, des fonds de bakoua ornés de médaillons en argent ou en or plaqué. Tous les objets de la culture traditionnelle se retrouvent miniaturisés dans des boucles, des pendentifs, des broches, des bagues qui arborent aussi des graines de zanzibar, de flamboyants, des perles de coco, de bois de goyave, de bois de tibom, ... Toute la nature se concentre dans son atelier qu'il ne quitte que pour participer à une exposition, une foire ou pour animer des ateliers.

Oui, créer prend du temps. Pour un chapeau, il faut compter une semaine de tressage et une semaine de couture à la main. Heureusement, la machine à coudre prend souvent le relais et cela n'enlève rien à la finesse de ses créations. Made in Bakoua bo kay !

A few years ago, Gabriel Biron, back from France after a job transfer, wanted to make a hat from bakoua stalks (Pandanus).

As a job is never done better than when you do it yourself, he decided to learn the technique to make his own hat. Since then he has been making them for other people.

He collects the dried bakoua leaves, cleans them (removes the thorns), cuts them into strips, makes strands and braids them. Tooth weave, hemstitch, centipede, 5 or 7 strands, depending on the work: hats, baskets, shoes, belts, boxes, and especially jewelry. His studio is full of traditional, original and always unique items. Gabriel also makes all sorts of custom hats. He has mastered the art.

Since then, his passion has also been directed toward the creation of jewelry, collections of ornate bakoua silver or gold plated medallions. All the objects of traditional culture are incorporated in miniaturized buckles, pendants, brooches, rings, which also include the Zanzibar or flamboyant seeds, coconut pearls, guava or tibom wood... the whole of nature has a place in his studio which he only leaves to attend an exhibition, a fair or to give workshops.

Yes, creativity takes time. For a hat, it takes a week of braiding and a week of hand sewing. Fortunately, the sewing machine sometimes takes over but this doesn't detract from the delicacy of his creations. Made in Bakoua bo kay !



BAKOUA BO KAY
Gabriel Biron
1 Allée de l'Organiste, la Sérénité à Ducos
0 696 83 4034
blog : bakoua972
paletuvier.97224@orange.fr

Moëra Michalon

Miss Martinique

Moëra Michalon, Miss Martinique

20 ans, 1,71 m, yeux marrons, Moëra, a été sacrée Miss Martinique 2014/2015 en juillet dernier. Avec ce titre, elle incarne la 30ème Miss Martinique de l'histoire. Etudiante en deuxième année de licence de droit, celle qui se destine à une carrière d'huissier de justice a pu réaliser son rêve d'être la plus belle femme de l'île. Originnaire du Marigot, élue aux Trois îlets, elle a défendu les couleurs de la Martinique lors de sa participation à la 68è élection de Miss France, en décembre dernier au Zénith d'Orléans.

Ses passions ? L'escrime, la boxe, le cinéma et la cuisine. Elle apprécie aussi la plupart des sports nautiques, surtout le jet ski et le kayak, ainsi que la course à pied.

Dynamique et bien dans son époque, Moëra sait véhiculer les atouts de son "pays".

Aussi, prend-elle très à cœur son rôle d'ambassadrice de la Martinique, en participant à des actions locales et en mettant en avant les valeurs touristiques de l'île. Pas étonnant que son agenda soit très chargé. Visite aux personnes âgées dans le cadre de la Semaine Bleue, remise des trophées du Grand Prix Hippique, marraine du plan d'action 2015 de la sécurité routière mis en place par le Préfet de la Martinique et, lors de la Journée Internationale des droits de la Femme, elle a rehaussé de sa présence la manifestation "Quand l'art se fait femme". Moëra s'engage de toute son âme dans la valorisation de la Martinique. Et au-delà d'être une ambassadrice de beauté, Miss Martinique donne une dimension humaine à ce qu'elle véhicule, à savoir les valeurs d'une population à travers la beauté de la femme.

Rédigé en collaboration avec la Délégation Miss Martinique

20 years of age, 5'7.5" tall (1.71m) , brown eyed, Moëra, was crowned Miss Martinique 2014/2015 last July.

With this title, she embodies the 30th Miss Martinique in history. The second year Law student who intends to become a bailiff, was able to realize her dream of being the most beautiful woman of the island. Originally from Marigot, elected at Trois Îlets, she defended the colors of Martinique when she participated in the 68th Miss France Pageant last December at the Zenith of Orleans.

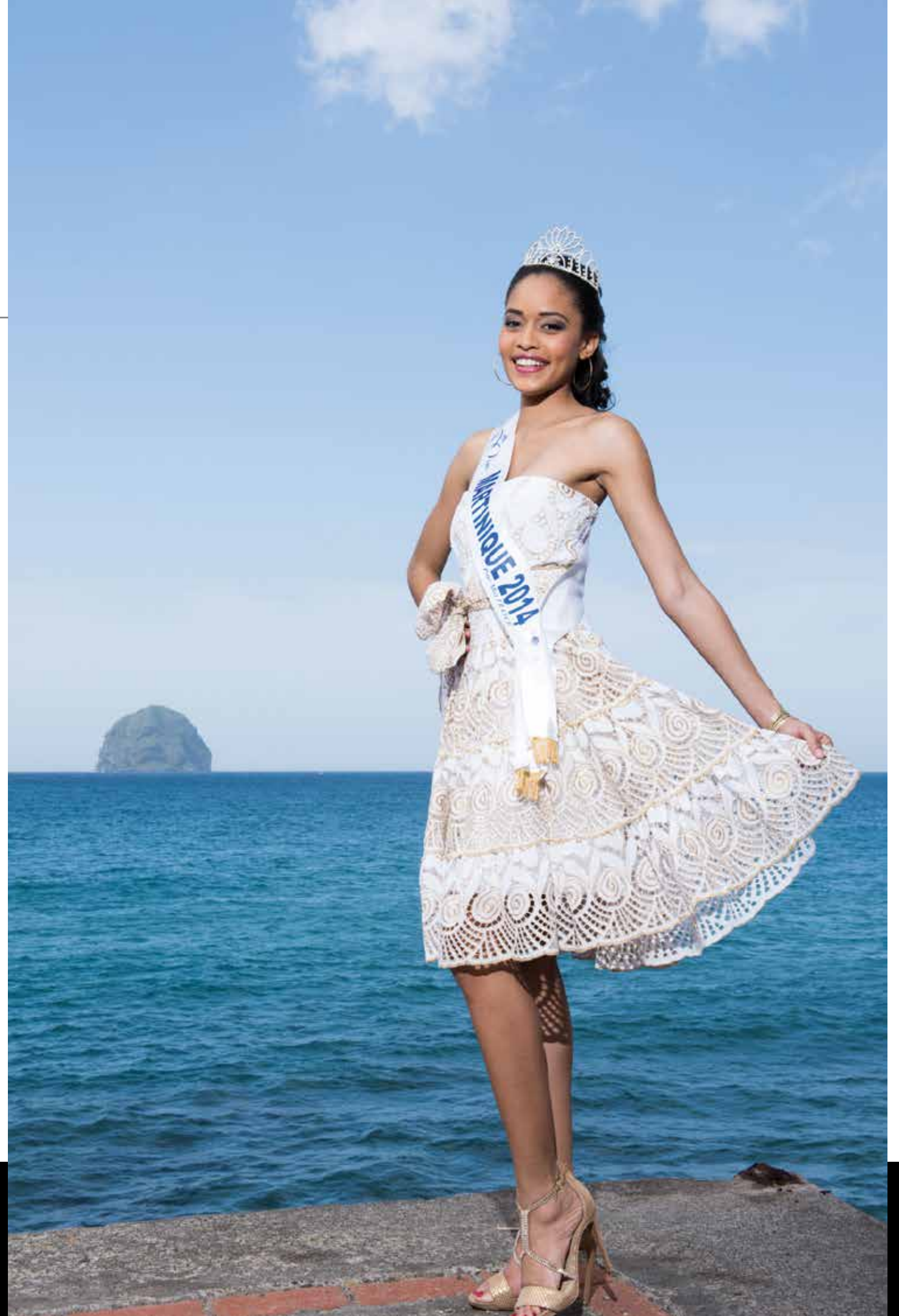
Her passions? Fencing, boxing, cinema and cooking. She also enjoys most water sports, especially jet skiing and kayaking, and running too.

Dynamic and moving with her time, Moëra knows how to communicate the strengths of her land.

She therefore takes very much to heart her role as ambassador of Martinique, by participating in local activities and highlighting the touristic values of the island. No wonder her schedule is pretty heavy. With a visit to the elderly in the context of the Blue Week (Semaine Bleue), an award ceremony at the Equine Grand Prix, as a patron of the 2015 road safety action plan set up by the Prefect of Martinique and, and she enhanced with her presence the "When Art Is Woman" event during the International Women's Day. Moëra commits her entire soul to the valorization of Martinique. And in addition to being an ambassador of beauty, Miss Martinique gives a human dimension to what she promotes, namely the values of a population through the beauty of woman.

Written in collaboration with the Miss Martinique Delegation

Crédit photo : Tanguy Salinière / Délégation Miss Martinique
Prise de vue : Résidence Diamant Marine Hôtel
Robe : Dody - Coiffure : Axe Coiffure - Maquillage : Ness Make Up



Le Village de la Poterie

des Trois-Ilets

Le Village de la Poterie des Trois-Ilets (The Pottery Village of Trois-Ilets)



Le village est certainement l'endroit idéal pour dénicher des idées et des cadeaux authentiques et typiques de l'île. Mais aussi pour se familiariser avec le travail de la terre. Il se situe le long de la route reliant Rivière Salée à la commune des Trois Ilets. Au bout d'un chemin de terre ocre bosselé, crevassé, se dressent les bâtiments de la poterie recouverts d'une couche de poussière rouge qui ont conservé l'esprit du lieu ... La poterie existe depuis 1783, ce qui en fait l'une des plus anciennes entreprises de la Martinique. L'habitation jésuite s'est transformée en sucrerie au XVII^{ème} siècle. Et progressivement, le domaine a concentré son activité au travail de la terre. Ainsi, au cours du XVIII^{ème} siècle, commence la production de briques et de tuiles ainsi que d'objets divers en terre cuite, mêlant l'artisanat à l'industrie. Aujourd'hui, l'activité s'est modernisée et on y trouve toujours l'une des plus anciennes briqueteries en activité de France. Mais le site accueille aussi des ateliers de potiers -où l'on peut suivre le travail des artisans- qui côtoient des créateurs et des artistes dans des espaces d'exposition de peintures, de bijoux, de céramiques, des galeries d'art et d'artisanats divers (mode, savonnerie, épices, ...) sans oublier des restaurants, un salon de thé et un jazz-bar. Pour la plupart, ces commerces se sont tous installés dans des maisonnettes créoles authentiques qui participent certainement à la beauté et à la douceur pittoresque du lieu. Il est également possible de louer des kayaks pour découvrir la mangrove par la mer ou de travailler la terre et fabriquer des objets à l'école de céramique.

This village is definitely the ideal place to find ideas for authentic typical gifts of the island. But it also a great place to get to know about working with the earth.

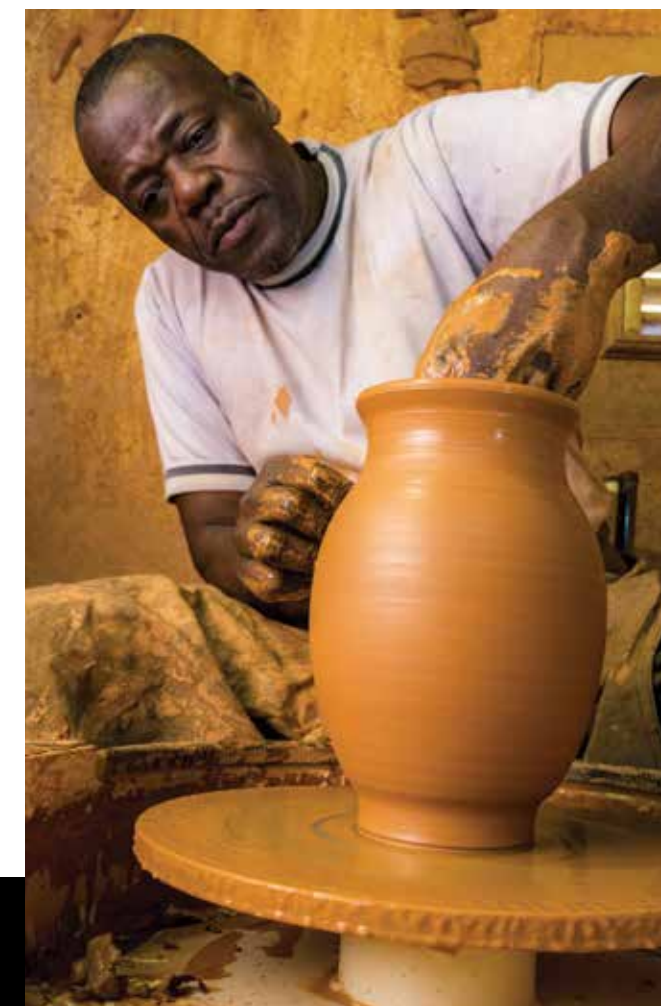
It is located on the road linking Rivière Salée to the town of Trois Ilets. Down a bumpy cracked ocher dirt road, stand the buildings of the pottery, covered with a layer of red dust that preserves its spirit...

The pottery has existed since 1783 making it one of the oldest companies in Martinique. The Jesuit house was turned into a sugar refinery in the seventeenth century. Gradually, the estate focused its activity on working the land. During the eighteenth century, it began to produce bricks and tiles as well as other clay products, mixing crafts and industry.

Today, the business has modernized and you can still find one of the oldest operating French brick kilns. The site is also home to pottery workshops – rubbing shoulders with artists and designers exhibiting jewelry, ceramics, crafts (fashion, soap, spices ...) and various art galleries, not to mention restaurants, a tea room and a jazz bar.

Most of these shops are located in authentic Creole houses that definitely contribute to the beauty and charm of this picturesque location.

It is also possible to rent kayaks to explore the mangrove by sea, or to work the land and make your own objects in the ceramic school.



© Nicolas Déné



VILLAGE DE LA POTERIE DES TROIS-ILETS
Quartier Poterie
Route des Trois-Ilets
Les Trois-Ilets
05 96 68 52 45

O' Coup d'cœur

Un nom qui en dit long...

O' Coup d'cœur. A very expressive name ...



© Nicolas Dorné

Niché à l'entrée du Village de la poterie, ce salon de thé-pâtisserie est un passage obligé pour les amoureux de douceurs et d'en-cas salés.

Avant, Valérie, artisane, sculptait la calebasse au Village. Ensuite, elle a travaillé le mancenillier. Tables, tabourets, plateaux, pendules, des pièces uniques que l'on peut admirer aujourd'hui dans le salon de thé.

Petit à petit, ses envies de pâtisserie resurgissent (elle en gérait une à Paris). Et quelle chance, son frère Franck, chef-pâtissier en Alsace, est libre et la rejoint pour ouvrir O' Coup d'cœur. Depuis 2012, ils proposent des mousses, des tartes, des éclairs, des gâteaux, tous plus alléchants les uns que les autres. Les garnitures ? Des classiques (mûres et pâte de chocolat, fraises et basilic citron) mais aussi beaucoup de créations inspirées de fruits de la Martinique comme la "Crème d'amande, giraumon, chocolat, mousseline vanille, crème chiboust à la framboise"...

Si Franck mixe les fruits d'ici avec ceux de là-bas (arrivage de Rungis chaque semaine), il a aussi la savoureuse idée

d'associer des légumes et des fruits. Résultat, christophine et goyave ou giraumon et passion. De l'art ! Côté salé aussi, il innove avec brio : tourtes au fruit à pain, jambon de Savoie et bleu d'Auvergne ou au chatrou (poulpe), patate douce et lait de coco, sans compter de délicieux "Coups de cœur du jour", pains en forme de cœur généreusement garnis, des salades gourmandes, des feuilletés, des sandwiches... du fait maison sur tout le comptoir. Même les pains sortent du fourneau: seigle, campagne, complet, aux céréales, aux noix et aux raisins ainsi que les viennoiseries.

Vraiment, les tentations ne manquent pas pour s'installer dans les fauteuils club à l'intérieur ou sur la terrasse ombragée en dégustant ces délices accompagnés d'une tasse de thé (bel assortiment de variétés internationales), café, chocolat ou du fameux jus de fruits frais à la minute. Le temps s'arrête, le plaisir continue...

Tucked away at the start of the Pottery Village, this tea-room and patisserie is a guaranteed hit with fans of delicious sweet and savoury snacks alike.

Previously, Valérie, as an artisan, sculpted gourds in the Village. Later, she started carpentry with manchineel wood, and some of the unique pieces she made – tables, stools, trays, clocks – can now be seen in her tea-room.

Little by little, she felt a hankering to go back to the world of patisserie (she used to manage such a shop in Paris). And she had a stroke of luck in that her brother Franck, a master pastry chef in Alsace, was free to join her and open O' Coup d'cœur alongside her.

Since 2012, they have been serving their tantalisingly delicious range of mousses, tarts, eclairs, and cakes. The toppings are a mixture of the classic (blackberries and chocolate, strawberries and lemon basil) along with original recipes inspired by the fruits of Martinique, like 'Cream of almond, pumpkin, chocolate and vanilla mousseline cream, Chiboust cream with raspberries'... Although Franck mixes local fruits with those coming from mainland France (with a weekly delivery from the prestigious

market of Rungis), he also had the inspired idea of mixing vegetables with fruit. This has resulted in the creation of the likes of christophine and guava or pumpkin and passion fruit. Pure delight! He has also innovated brilliantly with regard to the savoury range: pies with breadfruit, Auvergne blue cheese and Savoie ham, or alternatively octopus, sweet potato and coconut milk. And let's not forget his delicious specials, known as "Coups de cœur du jour". These can be generously garnished bread cut into heart shapes, delicious salads, pastries, sandwiches... homemade products as far as the eye can see! Even all the varieties of bread come out of Franck's oven: rye bread, country bread, wholemeal bread, granary bread, walnut bread, raisin bread, in addition to all of the sweet pastries.

There is more than enough on offer to tempt anyone to take a seat in one of the club armchairs inside or on the pleasantly shady terrace and sample these delights along with a cup of tea (with a wide choice of international varieties), coffee, hot chocolate or a glass of fresh fruit juice. Time comes to a halt as the gourmet pleasure goes on and on...



Petit déjeuner, brunch, lunch, tea-time et à emporter tous les jours, de 9h30 à 18 h et

le dimanche de 9h30 à 13h.
Préparations pour événements et buffets.

O'COUP D'CŒUR
Village de la Poterie – Route des Trois Ilets
0596 69 70 32

Pascale Guillaume

Pour que la nature soit Sens...

Pascal Guillaume, so that nature make sense...

Artiste, designer nature, art-thérapeute et praticienne en hortithérapie, Pascale Guillaume crée en s'inspirant du végétal. Exposition d'œuvres insolites, conception de jardins thérapeutiques, relooking d'intérieurs, ... Dans un souci permanent d'apporter du bien-être et de l'harmonie, elle transforme aussi des ambiances et crée des espaces en y mêlant végétation, fleurs, feuilles, couleurs, fibres, senteurs, ... Ses installations thématiques, ses décorations événementielles et ses créations de jardins de soin visent à redonner vie à des intérieurs en insufflant une autre sensibilité, un autre regard, un sens nouveau.

La richesse de notre île est source d'inspiration. Pascale Guillaume conceptualise des projets personnalisés vers des particuliers et entreprises en valorisant les vertus d'une nature qui embellit, nourrit, soigne et restaure... Et ce talent, elle le transmet par le biais d'ateliers "Plaisirs nature" qui abordent le mieux-être, la beauté, l'équilibre, la réinsertion par le monde végétal. Si ses séances sensibilisent à Dame Nature, elles aident, avant-tout, à nous reconnecter avec nos sens, à raviver notre potentiel inventif en libérant notre créativité, source de renaissance, de nouveau départ.

Pour les entreprises, associations et collectivités, Pascale Guillaume met en place des ateliers collectifs visant à créer du lien et à optimiser la ressource créative du personnel en impulsant des perspectives efficaces d'une collaboration durable. "Notre nature est source de mieux-être, lieu d'épanouissement et son pouvoir sur nous ne peut être que magnifié" nous confie cette art-thérapeute qui œuvre avec, pour et dans la nature martiniquaise.



Artist, nature designer, art therapist and practitioner of horticultural therapy, Pascale Guillaume takes her inspiration from plant life. Exhibitions of unusual works, design of therapeutic gardens, interior makeovers ... In an ongoing endeavor to provide welfare and harmony, she also transforms settings and creates spaces by mixing vegetation, flowers, leaves, colors, fibers, fragrances... Her thematic installations, event decorations and meticulous garden creations seek to bring new life to interiors by injecting a different sensitivity, a different look, a new meaning.

The richness of our island is a source of inspiration. Pascale Guillaume conceptualizes custom projects for individuals and companies by promoting the virtues of a nature that beautifies, nourishes, heals and restores... And she transmits her talent through "Nature's Pleasures" workshops which address wellness, beauty, balance, rehabilitation through the plant world. While her sessions heighten awareness of Mother Nature, above all they help us reconnect with our senses, reviving our inventive potential by releasing our creativity, a source of rebirth, a new beginning.

For companies, associations and communities, Pascale Guillaume holds group workshops with a view to creating links and maximizing the creative resource of personnel by driving real prospects for lasting collaboration. "Our nature is a source of well-being, a place of fulfillment and its power over us can only be magnified" confides the art therapist who works with, for and inside Martinique's nature.





Le Fromager

*Vue panoramique
sur Saint-Pierre et
sur les spécialités
créoles*

**Le Fromager. Panoramic view over
Saint-Pierre and Creole cuisine**



Le Fromager ... Une institution à Saint-Pierre.
Pourquoi le Fromager ? René Dement, patron du restaurant, s'est laissé inspirer par le magnifique arbre qui trône à côté de son restaurant. Ce fromager a des centaines d'années, il a même survécu à l'éruption volcanique de la Montagne Pelée en 1902 ainsi qu'aux ouragans et cyclones qui ont soufflé sur la Martinique depuis des décennies.
Avec une terrasse qui surplombe la baie de Saint-Pierre et donc, la mer des Caraïbes, le restaurant offre une vue imprenable qui, au crépuscule, permet d'assister à des couchers de soleil uniques et splendides. Plongé dans la fraîcheur, l'endroit est idéal pour y déguster les spécialités créoles. Car au Fromager, il n'y a pas de carte. Les suggestions, inspirées du marché du jour proposent surtout des produits de la mer et des mets traditionnels : boudins créoles, lambis farcis en coquille (la spécialité), colombo de ouassous, poisson, cabri, gratins de "légumes pays", flan au coco et des jus frais de fruits locaux (tamarin, ananas, goyave, cerise pays, ...).
Et le dimanche midi au Fromager, on ne fait pas que manger, on y danse aussi. Un orchestre live reprend des grands classiques de la biguine, de la mazurka, du zouk, ... L'ambiance et la bonne humeur font partie du menu (formule tout compris). D'autant que René, maître du lieu, offre l'apéritif maison. On comprend dès lors que le Fromager soit si souvent complet et qu'une réservation est vivement recommandée.

*Le Fromager... An institution in Saint-Pierre.
Why Le Fromager? René Dement, head of the restaurant, has been inspired by the wonderful tree proudly standing next to the restaurant. The kapok (fromager in french) is several hundred years old, it even survived to the volcanic eruption of Mount Pelée in 1902 as well as to the numerous hurricanes and cyclones which have been hitting Martinique for decades.
With its terrace dominating the bay of Saint-Pierre and therefore the Caribbean sea, the restaurant benefits from a unique view which, at twilight, allows to witness exceptional and magnificent sunsets. Filled with freshness, the place is ideal to taste Creole specialties. Because at Le Fromager, there is no menu. The suggestions, inspired from the daily market mostly offer sea products and traditional dishes: Creole blood sausage, stuffed queen conch (the specialty), river prawn Colombo, fish, Creole goat, "country vegetables" au gratin, coconut flan and fresh local fruits juice (tamarind, pineapple, guava, local cherries ...).
And on Sunday noon, Le Fromager is not only a place to eat, but also a place to dance. A live orchestra will interpret classic beguine, mazurka and zouk classics. The atmosphere and good spirit are included to the menu (all inclusive formula). Especially since René, master of the place, offers a homemade aperitif. We understand then why Le Fromager is so often full and why a reservation is strongly recommended.*



LE FROMAGER
Quartier Saint-James
route de Fonds St Denis - Saint-Pierre
Tél. 05 96 78 19 07



Lili's
BEACH BAR



LILI'S BEACH BAR
Restaurant, bar, Transats, privatisation
pour événements, massages

Plage de l'hôtel Batelière,
97233 Schoelcher
Facebook : Lilis
www.lilisbeachbar.com

05 96 42 89 02
Ouvert 7 jours sur 7
De 0h à minuit en semaine et de 10h
à 02h du matin les weekends et jours
fériés.

Numéro 20

Bar à vin

Wine bar



NUMÉRO 20

Ouvert tous les jours de 8h à 1h du matin
Nouvelle Marina
Port de Plaisance - 97290 le Marin

Tél : 05 96 66 02 84
numero20.martinique@yahoo.fr
FB : numero20martinique





Recette du Poisson Lion

selon Harold

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 filets de poisson lion préparé par le poissonnier
150 g de topinambour
150 g de couscouche pays
4 bananes Kankambou
8 gombos
4 poivrons jaunes
Beurre demi-sel
Huile d'olive
3 gousses d'ail
1 oignon + oignon pays
Persil
1 citron vert
5 piments doux
Poudre de colombo
Sel, poivre de Cayenne
Gingembre
Feuilles de bois d Inde



Préparation :

1. Remplir un cuiseur-vapeur d'eau, de feuilles de bois d'Inde, de pelures de gingembre, de gousses d'ail.
2. Eplucher les légumes et les laver soigneusement.
3. Déposer et faire cuire les topinambours et les couscouches dans le cuiseur-vapeur.
4. Découper en lamelles (dans la longueur) les bananes sur une épaisseur de quelques millimètres
5. Les passer à la friture
6. Cuire les gombos
7. Confire les poivrons jaunes : détailler les poivrons épluchés en lanières, les placer dans une casserole avec thym, gousses d'ail et verser l'huile. Cuire à feu très doux. Dès apparition des premières vapeurs, enlever le couvercle pour laisser l'eau s'évaporer. Enlever le thym et verser dans un bocal.
8. Dans une sauteuse, faire fondre une noisette de beurre, huile d'olive, poudre à colombo et déposer les filets de poisson. Cuire à l'unilatéral et arroser régulièrement.
9. Couper en fine brunoise le gingembre, les piments doux, l'oignon, l'oignon pays, le persil et l'ail et en faire une vinaigrette au citron vert.

Dressage :

Laissez s'exprimer l'artiste qui sommeille en vous pour réaliser le dressage.
Dans les verres : vin blanc très frais.



HAROLD'S
Service du lundi au vendredi midi de 12h à 15h30
Vendredi et samedi soir de 19h30 à 22h30
Fermé le samedi midi et le dimanche
Rue piétonne - Zac de Rivière Roche - 97220 Fort de France
Tel. 05.96.60.03.74
restaurantharolds972@gmail.com
FB : harolds.tifoyaal

Harold's



Wahoo Café

Une parenthèse avec vue sur la Caraïbe

Wahoo Café. A distraction with a Caribbean view.

Ce sympathique bar de plage aurait pu s'appeler les copains d'abord... Jolie bande de potes qui se connaissent depuis longtemps et qui aimaient se retrouver dans la cabane de pêche du grand-père de Toch et d'Hervé. Histoire de regarder le coucher de soleil et de refaire le monde. Depuis, la cabane a fait de la récup, a pris des couleurs et a accroché des tableaux, des loupottes multicolores et dans les banquettes/palettes, on se retrouve les pieds dans l'eau et la tête dans le ciel ou les étoiles. Ce qui passionne aussi les 4 garçons, c'est la mer et les poissons. Hervé et Toch sont pêcheurs. Et chaque matin, C'est Toch qui emmène les curieux sur Miss Taïs, son bateau, à la rencontre des dauphins au large de la Caraïbe. Spectacle saisissant commenté par Toch. La balade passe ensuite par une crique d'eau turquoise et cristalline où on se baigne entre des poissons multicolores, des plantes multiformes et, parfois, des tortues. De retour au bateau, le ti-punch et le planteur sont prêts, à côté des brochettes de fruits bo kay (de la région). Car tout ce qui est proposé dans leur café vient des alentours. Le poulet est bio et local, le poisson est pêché juste en face et les fruits et légumes viennent de jardins proches qu'Ambroise visite pour faire le marché. Résultat, des recettes de produits frais, authentiques et délicieux ! Pour profiter pleinement de cet endroit, vivez-y un coucher de soleil en sirotant un cocktail shaké par Hervé et laissez-vous inspirer par la carte. Car c'est comme ça au Wahoo Café, on parle, on écoute de la musique (Alexis aux platines) et on prend le temps comme il vient.

This friendly beach bar could also be called best of buddies... Nice group of friends who have known each other a long time and loved to meet up in the fishing hut of Toch and Hervé's grandfather with stories of watching the sunset and putting the world to rights. Since then, the cabin has been colorfully remodeled, hung with paintings, multicolored lights and benches, where you'll find your feet in the water and your head in the sky or the stars. These 4 guys are fascinated by the sea and fish. Hervé and Toch are fishermen. Every morning the curious are taken aboard Miss Taïs, their boat, to meet the Caribbean dolphins. Breathtaking spectacle with commentary by Toch. The tour then passes through a turquoise creek with crystal clear water where you can swim with the colorful fish, see a whole host of plant life and sometimes even turtles. Back on the boat, the Ti' punch and Planter's punch are ready, along with bo kay fruit kebabs (regional fruit). Everything offered in the café is produced nearby. The chicken is organic and local, the fish is caught right there and the fruit and vegetables come from gardens that Ambroise buys from in the neighborhood. The result is recipes with fresh products, authentic and delicious!

To take full advantage of the location, enjoy a sunset there, sipping a cocktail mixed by Hervé and find inspiration in the menu. That is what Wahoo Café is about, talking, listening to music (Alexis on the turntables) and taking life as it comes.



WAHOO CAFÉ
Plage de Grande Anse au Carbet
Facebook : Wahoo Café Martinique





CAPTAIN TOCH
 A la rencontre des Dauphins sur le Miss Taïs :
 départ 9h – retour vers 12h
 Réservation : 0696 34 08 88 - Facebook : Captain Toch





Beach Grill

Invitation à la gourmandise

Beach Grill. A Gastronomic Invitation

En balade dans le Nord Caraïbe et envie de faire une pause gourmande sur une jolie plage ? Inutile d'aller très loin. Sur la Grande Anse du Carbet, le Beach Grill vous ouvre son restaurant, sa terrasse et sa plage (depuis 11 ans). On sent vite que Franco Bélizaire aime accueillir chaleureusement les visiteurs dans sa paillote de luxe (avec salon fumeurs séparé) à l'atmosphère joyeuse que quelques brumisateurs rafraîchissent. Franco a donné le ton amical à toute l'équipe, aussi attentionnée que lui. Et ses clients, il aime les régaler avec des plats locaux, généreux, joliment présentés et très savoureux, à déguster les yeux noyés dans un océan magnifique. Au choix, on s'installe sur le deck ou dans le sable. Très vite, la carte est proposée, elle en dit long sur la cuisine de Franco. Pour les petites fringales, rien de tel que l'Apéro beach : un mix de balaous, samosas, accras, brochette thaï, nems, ... à assortir d'un des cocktails maison (dont le fameux Mojito de coco).

Dans les grandes assiettes, le plaisir gustatif est garanti avec les brochettes de poissons (loups, marlins, dorades, poissons-lions, bourses, ...) pêchés à proximité et dont le chef révèle toutes les saveurs en grillade ou à la friture. Au menu aussi, des crevettes, des langoustes (à réserver) et du lambi, mariné, grillé (ou en filet le dimanche). Que les amateurs de viande se rassurent, la carte comporte des ribs, côtes de boeuf, entrecôtes, ...

A noter la générosité des accompagnements (crudités et légumes frais, évidemment) et ce scoop : le chef promet bientôt des tagliatelles.

Enfin, la carte des desserts « maison » a de quoi faire fondre, notamment le Trou du Beach (glace cannelle/gingembre nappée de liqueur au basilic) ou le Café Créole, café, rhum vieux et mignardises locales (nougat pistache, bonbon rhum/raisin, doucelette, macarons, filibo, ...). Pas de doute, on sait ce qui fait plaisir au Beach Grill !



© Bois lélé

If you are out and about in the northern Caribbean and you fancy a stopping for some gourmet refreshment on a beautiful beach, then look no further! At Grande Anse du Carbet, the doors of the Beach Grill are wide open (as they have been for 11 years now), with its restaurant, its terrace and its beach. It doesn't take long to realise that Franco Bélizaire simply loves welcoming people into his luxury beach hut (separate room for smokers) with its festive atmosphere which is only cooled by the refreshing water misters. Franco's friendliness is echoed by his team, who are just as thoughtful as him. And he loves to delight his customers with copious local dishes, which are beautifully presented, rich in flavour, with the magnificent ocean as the backdrop while you savour them.

You can choose whether to sit on the terrace or on the sand. The menu will arrive rapidly, and it is like a hymn of praise to Franco's cooking. If you only want a snack, an Apéro beach is just what you need : a mixture of pomfrets, samosas, accras, Thai kebabs, spring rolls... accompanied by one of our homemade cocktails (for instance our famous coconut Mojito).

If you choose a larger dish, gastronomic pleasure is a guarantee with fish kebabs (bass, swordfish, sea-bream, lionfish, filefish ...) made from local catches. Our chef brings out all of their flavours by grilling or frying them. Marinated and grilled (or filleted on Sundays) shrimps, crayfish (upon pre-order) and conch may also be found on the menu. But never fear, meat-lovers! We also propose spare-ribs, prime beef ribs, rib steaks ...

And let's not forget that the side dishes (salads and fresh vegetables, naturally) are served in generous portions. And this news hot off the press: the chef will soon be proposing tagliatelle!

Finally you will be sorely tempted by the dessert menu, particularly le Trou du Beach (cinnamon/ginger ice cream, drizzled with a basil liqueur) or the Creole Coffee: coffee, aged rum and local dessert miniatures (pistachio nougat, rum/raisin sweets, coconut cake, macaroons, filibos, ...). We certainly know what customers like at the Beach Grill!



Garden sur la plage en février pour le carnaval, en juillet pour l'anniversaire et fin août pour la fin des vacances.

Beach Grill
Du mardi au dimanche midi et du mercredi au samedi soir.
Grande Anse au Carbet

0596 78 34 02 – 0696 81 05 03
Facebook : resto.beachgrill

Les temps forts

d'avril à septembre 2015

Calendar

AVRIL ■ APRIL

OPEN INTERNATIONAL ECO BEACH TENNIS – 3 AU 6 AVRIL – PLAGE DU CARBET

Sur la magnifique plage du Carbet, ce sport spectaculaire et très en vogue réunit les meilleurs mondiaux du Beach Tennis.

LA PATTE D'OR – 6 AVRIL – PLAGE DE LA POINTE MARIN, SAINTE-ANNE

Un événement qui s'inscrit dans la tradition pascale, le Lundi de Pâques : courses de crabes et dégustation du traditionnel « Matoutou crabe ».

FOIRE AGRICOLE ET ARTISANALE DE RIVIÈRE-PILOTE

Exposition, vente de produits du terroir, restauration, animation musicale

MARTINIQUE SURF PRO - 21 AU 26 AVRIL - BASSE-POINTE

Compétition internationale de surf.
Plus 100 surfeurs du monde entier.

S.M.I.L.E (SALON DES MÉTIERS DE L'INDUSTRIE DES LOISIRS NAUTIQUES ET DE L'ENVIRONNEMENT) – 22 AU 26 AVRIL – PORT DE PLAISANCE DU MARIN

Exposition-vente de bateaux, brocante et puces nautiques, activités nautiques, show nautique nocturne, animations...

AU CARREFOUR DES SAVEURS FRANCISCAINES - 20 AU 25 AVRIL – LE FRANÇOIS

La cité franciscaine valorise ses atouts : talents artistiques, spécialités culinaires, savoir-faire des artisans.
Au programme : marché agricole, course de yoles rondes, menus spéciaux dans les restaurants, concerts...

INTERNATIONAL OPEN ECO BEACH TENNIS - APRIL 3-6 - CARBET BEACH

On the beautiful Carbet beach, this spectacular and trendy sport unites the world's best Beach Tennis players.

“LA PATTE D'OR” (THE GOLDEN PAW) - APRIL 6 - POINTE MARIN BEACH, SAINTE-ANNE

An event that is part of the Easter tradition for Easter Monday: crab race competitions and traditional “Matoutou crab” tasting.

RIVIÈRE-PILOTE AGRICULTURE AND CRAFT FAIR?

Exhibition, sale of regional products, catering, musical animations.

MARTINIQUE SURF PRO - APRIL 21-26 - BASSE-POINTE

International surfing competition. Over 100 surfers from all over the world.

S.M.I.L.E (EXHIBITION OF THE NAUTICAL INDUSTRY AND ENVIRONMENTAL PROFESSIONS) - APRIL 22-26 - LE MARIN MARINA

Boat exhibition and sale, nautical antiques and flea market, nautical activities, nautical night show, animations...

AT THE CROSSROAD OF FRANCISCAN FLAVORS - APRIL 20-25 - LE FRANÇOIS

Franciscan city puts forward its assets: artistic talent, culinary specialties, craftsmanship. The program features: farmer's market, round yole race, special menus in restaurant, concerts...

MAI ■ MAY

LE MAI DE SAINT-PIERRE

Commémoration de l'éruption de la montagne Pelée. Pendant tout le mois : célébrations, expositions, spectacles, conférences, concert, etc.

MADIFLORA - 2 ET 3 MAI - HABITATION DEPAZ - SAINT-PIERRE

Exposition-vente de fleurs et de végétaux. Marché de fruits et légumes. Ateliers d'art floral, jeux et concours, animations artistiques et culturelles.

TCHIMBÉ RAID - 2-3 MAI

Grand raid de 110 km, 4 000 m de dénivelé, à travers la forêt tropicale, la montagne Pelée, les rivières, les champs de canne à sucre... 2 autres parcours de 70km et 30 km sont proposés aux moins aguerris.

SAINT-PIERRE MAY

Commemoration of the Mount Pelee eruption. Throughout the month: celebrations, exhibits, shows, conferences, concerts, etc.

MADIFLORA - MAY 2-3 - HABITATION DEPAZ - SAINT-PIERRE

Flower and vegetable exhibition and sale. Fruit and vegetable market. Floral art workshop, Games and contests, cultural and artistic animations.

TCHIMBÉ RAID - MAY 2-3

Big 110 km trail marathon, with 4 000 m vertical difference, through the tropical forest, Mount Pelee, rivers, sugarcane fields... 2 additional 70 km and 30 km courses are offered for less sharpened runners.



MARCHÉ RASTA - SAINT-PIERRE

Marché artisanal, agricole et culinaire. Animations culturelles, défilés de mode, concerts

SEMAINE GASTRONOMIQUE DE SAINTE-MARIE – 11 AU 17 MAI

La cuisine créole à l'honneur avec les meilleurs chefs de Martinique et d'ailleurs : village gastronomique, concours et stages de cuisine, expositions, animations, marché terroir et saveurs, dîners gastronomiques...

GRAND PRIX DE PÉTANQUE DE LA CARAÏBE – 12 AU 17 MAI – SAINT-PIERRE

Évènement international qui rassemble à des amateurs de pétanque d'Europe, de la Caraïbe et d'Amérique du Nord.

MARTINIQUE YOLE FESTIVAL - 14 MAI

Festival autour de la yole ronde, bateau traditionnel de la Martinique : courses de yoles rondes, concerts, village artisanal, animations...

LE COMBAT DE COQUES - 14 AU 16 MAI

Régate réservée aux habitables et aux quillards de sport de compétition dans la Baie du Marin et de Sainte-Anne

NUIT EUROPÉENNE DES MUSÉES - 16 MAI

Une nuit unique d'expositions et de manifestations dans les musées.

ARIANE'S CUP - 18 AU 25 MAI – DÉPART ET ARRIVÉE AU MARIN

Rassemblement nautique des personnels des entreprises du programme Ariane. 80 catamarans de 11 à 15 m. Parcours : François / Schœlcher / Fort de France / Anses d'Arlet.

LAMENTIN JAZZ PROJECT – 19 AU 24 MAI

Un festival pour mettre en avant la musique jazz et tous ses talents au centre ville du Lamentin et à l'hippodrome de Carrère.

FESTIVAL DE L'IMAGE SOUS-MARINE – PALAIS DES

Congrès de Madiana, Schœlcher
Concours d'images d'amateurs et de professionnels.

MARTINIK CUP DE JET SKI – 23 AU 25 MAI

Une des compétitions de jet-ski les plus relevées au monde, sur la magnifique plage du Diamant avec des champions renommés.

RASTA MARKET - SAINT-PIERRE

Craftsman, agricultural and culinary market. Cultural animations, fashion shows, concerts.

SAINTE-MARIE GASTRONOMIC WEEK - MAY 11-17

Creole cuisine will be prominently featured with the best chefs from Martinique and elsewhere: gastronomic village, cooking workshops and contests, exhibits, animations, local farmer's market, gourmet dinners...

CARIBBEAN PETANQUE GRAND PRIZE - MAY 12-17 - SAINT-PIERRE

International even that brings together petanque enthusiasts from Europe, the Caribbean and North America.

MARTINIQUE YOLE FESTIVAL - MAY 14

Festival around the round yawl, the Martinique traditional boat: round yawl races, concerts, crafts village, events...

“COMBAT DE COQUES”: SOUTHERN REGATTA

- MAY 14-16
Liveaboard and racing keelboats regatta in the Le Marin and Sainte-Anne bay.

EUROPEAN MUSEUM NIGHT - MAY 16

A unique night of exhibitions and events in museums.

ARIANE'S CUP - MAY 18-25 - DEPARTURE AND ARRIVAL AT THE MARIN

Nautical gathering of personnel from companies taking part in the Ariane program. 80 catamarans from 11 m. to 15 m. Route: François / Schœlcher / Fort de France / Anses d'Arlet.

LAMENTIN JAZZ PROJECT - MAY 19-24

A festival to promote jazz music and all its talents, at Lamentin city center and Carrère race track.

UNDERWATER PICTURE FESTIVAL – PALAIS DES CONGRÈS AT MADIANA, SCHŒLCHE

Amateur and professional photography competition.

MARTINIK JET SKI CUP – MAY 23-25

One of the most high caliber Jetski competitions in the world, on the beautiful “Plage du Diamant” (Diamond Beach), with renowned competitors.

JUIN ■ JUNE

“Rendez-vous aux Jardins” - June 5-7

An invitation to discover the public and private gardens of Martinique over the course of a weekend.

RENDEZ-VOUS AUX JARDINS - 5 AU 7 JUIN

Une invitation à découvrir les jardins publics et privés le temps d'un week-end

> Suite

Les temps forts

d'avril à septembre 2015

Calendar

FESTIVAL DE HAUTE TAILLE ET DES QUADRILLES DU MONDE – 19 AU 23 JUIN

Une semaine aux rythmes des spectacles, ateliers d'initiations, échanges et colloques. Participation de pays qui pratiquent ces danses, intimement liées à l'histoire de la Martinique.

LA FÊTE DU ROCHER – 3 AU 5 JUIN - LE DIAMANT

Festivités artistiques, nautiques et commémoration solennelle, pour célébrer le Rocher du Diamant, monument naturel et historique, emblématique de la commune.

LA DRIV' DU MANIKOU – 27 JUIN

Course nature de 14 km à Saint-Joseph

HAUTE TAILLE AND WORLD SQUARE-DANCING FESTIVAL - JUNE 19-23

A week to the rhythm of shows, initiation workshops, exchanges and symposiums. Participation of countries that practice these dances, intimately tied to the history of Martinique.

'LA FÊTE DU ROCHER' - JUNE 3-5 - LE DIAMANT

Artistic and nautical festivities and solemn commemoration to celebrate the "Rocher du Diamant" (Diamond Rock), a natural and historical monument, and local icon.

"LA DRIV' DU MANIKOU" - JUNE, 27

A 14 km nature race in Saint-Joseph

JUILLET ■ JULY

FESTIVAL CULTUREL DE FORT-DE-FRANCE – 3 AU 25 JUILLET

Chaque année des coups de cœur et de grands moments à vivre, avec ce festival qui mélange ses couleurs aux cultures du monde. Un mois de musique, danse, théâtre, peinture, exposition, etc.

TOUR CYCLISTE INTERNATIONAL DE LA MARTINIQUE – 04 AU 12 JUILLET

Tour par étapes

TREMPAGE SHOW – TRINITÉ – 5 JUILLET

Grand moment de partage en toute convivialité, autour d'une tradition culinaire typique du Nord, sous le marché couvert de Trinité.

ZWEL BAWOUDÈ – 11 JUILLET

Course au milieu de la Réserve naturelle de la Caravelle. Deux parcours : « Zwel Bawoudè » (30 km) et « Mangrov'la » (18 km).

FORT-DE-FRANCE CULTURAL FESTIVAL - JULY, 3-25

Every year enjoy thrills and great moments with this festival that mixes its colors to world cultures. A month of music, dance, theater, painting, exhibits, etc.

INTERNATIONAL CYCLING TOUR OF MARTINIQUE - JULY, 4-12

Stage race.

TREMPAG' SHOW - TRINITÉ - JULY, 5

Great moment of sharing and conviviality, around typical Northern culinary tradition in the Trinité covered market.

ZWEL BAWOUDÈ - JULY, 11

Race in the middle of the natural reserve of La Caravelle. Two routes: "Zwel Bawoudè" (30 km) and "Mangrov'la" (18 km).



CARREFOUR DU TAMBOUR - 11 ET 12 JUILLET – LE MARIN

Grande fête en plein air sur le front de mer en l'honneur du tambour : initiation au bèlè, village artisanal, course de gommiers, etc.

FÊTE DU POISSON, LE CARBET, PLAGE DE GRANDE ANSE

Grand marché de poissons frais, dégustation de poissons à toutes les sauces

BANANE EN FÊTE – 12 JUILLET

- MUSÉE DE LA BANANE, SAINTE-MARIE

Village artisanal, restauration, visite du parc, animations diverses.

LE TOUR DE MARTINIQUE DES YOLES RONDES – 26 JUILLET AU 2 AOÛT

Unique au monde, c'est l'événement le plus populaire de la Martinique : cette fête nautique colorée rassemble près de 600 coursiers qui entraînent dans le sillage de leur « yoles rondes », des plaisanciers et des milliers de supporters passionnés.

"CARREFOUR DU TAMBOUR" (DRUM FESTIVAL) - JULY, 11-12 - LE MARIN

Big open air celebration on the water front honoring the drum: initiation to the bèlè, crafts village, gommier boat race, etc.

FISH FESTIVAL, LE CARBET, GRANDE ANSE BEACH

Great fresh fish market, tasting fish in every imaginable way.

"BANANE EN FÊTE" (BANANA FESTIVAL)

- JULY 12 - BANANA MUSEUM, SAINTE-MARIE

Craft village, catering, visit to the park, various activities.

THE ROUND YOLE TOUR OF MARTINIQUE - JULY 26-AUGUST 2

One of its kind, this is the most popular event in Martinique: this colorful nautical celebration gathers about 600 racers who bring along with their "round yoles", amateur sailors and thousands of passionate supporters.

AOÛT ■ AUGUST

FESTIVAL BIGUINE JAZZ – 6 AU 9 AOÛT – SAINT-PIERRE ET TROIS ILETS

Ce festival met à l'honneur un genre musical issu du mariage entre la biguine, rythme traditionnel martiniquais et le jazz : un métissage culturel intéressant à découvrir.

LA RONDE DES CAPS – 29 AOÛT - SAINTE-ANNE

Semi-marathon nature (21 km) ouvert aux coureurs et randonneurs. Epreuve en semi-nocturne.

BIGUINE JAZZ FESTIVAL - AUGUST 6-9 - SAINT-PIERRE AND TROIS ILETS

This festival showcases a musical genre resulting from the blend of the biguine, a Martinique traditional rhythm, and jazz: a cultural mix to discover.

THE "RONDE DES CAPS" - AUGUST 29 - SAINTE-ANNE

Half-marathon in nature (21 km; 13.1 miles) open to runners and hikers. Twilight event.

SEPTEMBRE ■ SEPTEMBER

LES JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE - 19 ET 20 SEPTEMBRE

Thème national :

« Le patrimoine du XXI^e siècle, une histoire d'avenir »

EUROPEAN HERITAGE DAYS - SEPTEMBER 19-20

National theme: "The heritage of the 21st century, a future history".



Offices de tourisme

Tourism Offices

■ **ANSES D'ARLET 97217** / Complexe polyvalent de la batterie
Tél. 0596 48 33 12 – Fax 0596 68 68 38
Email : ot-ansesdarlet@orange.fr / Site : www.ansesdarlet-martinique.fr

■ **BASSE-POINTE 97218** / Rue Joseph Zéphir
Tél. 0596 78 99 01 – Fax 0596 78 96 29
Email : otsi.basse-pointe@wanadoo.fr / Site : www.bassepointe-martinique.fr

■ **BELLEFONTAINE 97219** / OBELTOUR Cour Tamarin
Tél. 0596 96 12 99 ou le 0696 38 71 00 – Fax 0596 54 74 81
Email : obeltour@gmail.com
Site : www.bellefontaine-martinique.fr

■ **CARBET 97221** / OCARTOUR grande anse
Tél. 0596 76 61 42 – Fax 0596 76 61 42
Email : ocartour@orange.fr / Site : www.carbet-martinique.fr

■ **DIAMANT 97223** / ODIATOUR im.cyberbase 46 rue Justin Roc
Tél. 0596 76 14 36 – Fax 0596 66 16 83
Email : diamodiatour@orange.fr / Site : www.lediamant-martinique.fr

■ **FORT-DE-FRANCE 97200** / 76 rue Lazare Carnot
Tél. 0596 60 27 73 / 0596 60 27 78 – Fax 0596 60 27 95
Email : info@tourismefdf.com
Site : www.tourismefdf.com / www.fortdefrance-martinique.fr

■ **GRAND-RIVIÈRE 97218** / quartier Bellevue
Tél. 0596 55 72 74 – Fax 0596 55 72 74
Email : grandriviere@accueil-martinique.fr
Site : www.grandriviere-martinique.fr

■ **GROS MORNE 97213** / rue Schoelcher
Tél. 0596 67 60 73 ou le 0696 04 08 74 – Fax 0596 67 97 42
Email : grosborneaccueil@gmail.com / Site : www.grosborne-martinique.fr

■ **LAMENTIN 97232** / ex-hôtel de ville rue Schoelcher
Tél. 0596 42 35 87 – Fax 0596 51 47 79
Email : otl@mairie-lamentin.fr / Site : www.lamentin-martinique.fr

■ **LORRAIN 97214** / 29 rue Schoelcher
Tél. 0596 53 44 22 - 0696 24 35 71
Fax 0596 53 47 29 / Email : servcultour.lorrain@orange.fr

■ **MARIGOT 97225** / Maison de l'Horloge - La Marie
Tél. 0596 76 03 51 - Fax : 0596 71 60 37
Email : simarigot@hotmail.fr

■ **MARIN 97290** / Boulevard Allègre
Tél. 0596 74 63 21 – Fax 0596 74 72 96
Email : marin@accueil-martinique.fr
Site : www.otmarin.com / www.marin-martinique.fr

■ **MORNE ROUGE 97260** / ODTOURS Av. Edgard Nestoret
Tél. 0596 67 88 41 – Fax 0596 52 39 63
Email : Odtours.mr@gmail.com / Site : www.mornerouge-martinique.fr

■ **PRÊCHEUR 97250** / Espace Samboura - bourg
Tél. 0596 52 91 43 – Fax 0596 52 92 03
Email : jeannette.cabas@orange.fr / Site : www.si-precheur.org

■ **ROBERT 97231** / boulevard Henri Hauzé
Tél. 0596 38 01 42 – Fax 0596 38 05 70
Email : officedetourismedurobert@wanadoo.fr

■ **SAINTE-ANNE 97227** / avenue Frantz Fanon
Tél. 0596 76 73 45 – Fax 0596 76 70 37
Email : otsa2@wanadoo.fr / Site : www.sainte-anne.to / www.sainte-anne-martinique.fr

■ **SAINT-JOSEPH 97212** / rue Séphora Louis-Félix
TEL. 0596 57 88 95 – Fax 0596 57 75 74
Email : otsaint-joseph@wanadoo.fr /
Site : www.ot-saintjoseph.fr / www.saintjoseph-martinique.fr

■ **SAINTE-LUCE 97228** / 68 rue Schoelcher
Tél. 0596 62 57 85 – Fax 0596 62 17 85
Email : otsteluce@gmail.com / SITE : www.sainteluce-martinique.fr

■ **SAINTE-MARIE 97230** / OSATOURC place Félix Horne BP 62
Tél. 0596 69 13 83 – Fax 0596 69 40 62
Email : osatour@wanadoo.fr / Site : www.saintemarie-martinique.fr

■ **SAINT-PIERRE 97250** / villa Ste Anne rue V.Hugo
Tél. 0596 78 34 05 – Fax 0596 78 95 19
Email : contact@otsp.fr / Site : www.saintpierre-martinique.fr

■ **SCHŒLCHER 97233** / 5 rue Emilius Lovince
Tél. 0596 61 83 92 – Fax 0596 61 83 93
Email : odt-schoelcher@wanadoo.fr / Site : www.schoelcher-martinique.fr

■ **TRINITÉ 97220** / Maison du Tourisme
Tél. 0596 58 69 98 – Fax 0596 58 70 07
Email : info@ot-trinitemartinique.fr
Site : www.ot-trinitemartinique.fr / www.latrinite-martinique.fr

TARTANE / Point d'info touristique
Tél. 0596 38 07 01 – Fax 0596 69 87 54
Email : point-info-tartane@orange.fr

■ **TROIS-ÎLETS 97229** / OTITOUR place Gabriel Hayot
Tél. 0596 68 47 63 – Fax 0596 68 32 33
Email : otitour.trois.ilets@wanadoo.fr / Site : www.trois-ilets.com / www.troisilets-martinique.fr

■ **VAUCLIN 97280** / 3 rue Luis Collignon
Tél. 0596 74 15 32 – Fax : 0596 78 29 66
Email : ot-vauclin@orange.fr / Site : www.vauclin-martinique.fr

FÉDÉRATION MARTINICAISE DES OFFICES DE TOURISME ET SYNDICATS D'INITIATIVE

Groupe Pichevin immeuble Hildevert - RDCA BP 491 97205 FORT-DE-FRANCE CEDEX
Tél. 0596 63 18 54 - fax. 0596 70 17 61
contact@accueil-martinique.fr - wwwaccueil-martinique.fr
Aéroport : tél. 0596 42 18 06 - fax. 0596 73 79 55 - infotouristiques@accueil-martinique.fr



LA POSTE
caraïbes
Mobile

Restez joignable
quelque soit
votre destination



Vous allez adorer la Martinique You will love Martinique

Partez à la découverte de la Martinique en profitant de tous les avantages de la location Europcar :

- Un vaste réseau d'agences proches de vous.
- Une assistance de dépannage 24h/24 et 7j/7.
- Une gamme prestigieuse de véhicules.
- Des tarifs sans surprise

Explore Martinique while enjoying all the benefits of renting with Europcar:

- A wide network of agencies close to you.
- Road and towing assistance 24 hours a day and 7 days a week.
- A prestigious range of vehicles.
- Unsurprising tariffs.

Pour tout renseignement complémentaire, merci de contacter nos services commerciaux :

For additional information, please contact us :

Email : contact@europcar-martinique.com

Tél. : (+596) 596 42 42 42

europcar-martinique.com



Europcar

moving your way



* Bénéficiez de -15% sur votre location en flashant le QR code ci-contre ou en indiquant le code **SUBLIME4** sur www.europcar-martinique.com

* Get a 15% discount on your rental price, scanning the QR Code or entering the code **SUBLIME5** on our website www.europcar-martinique.com