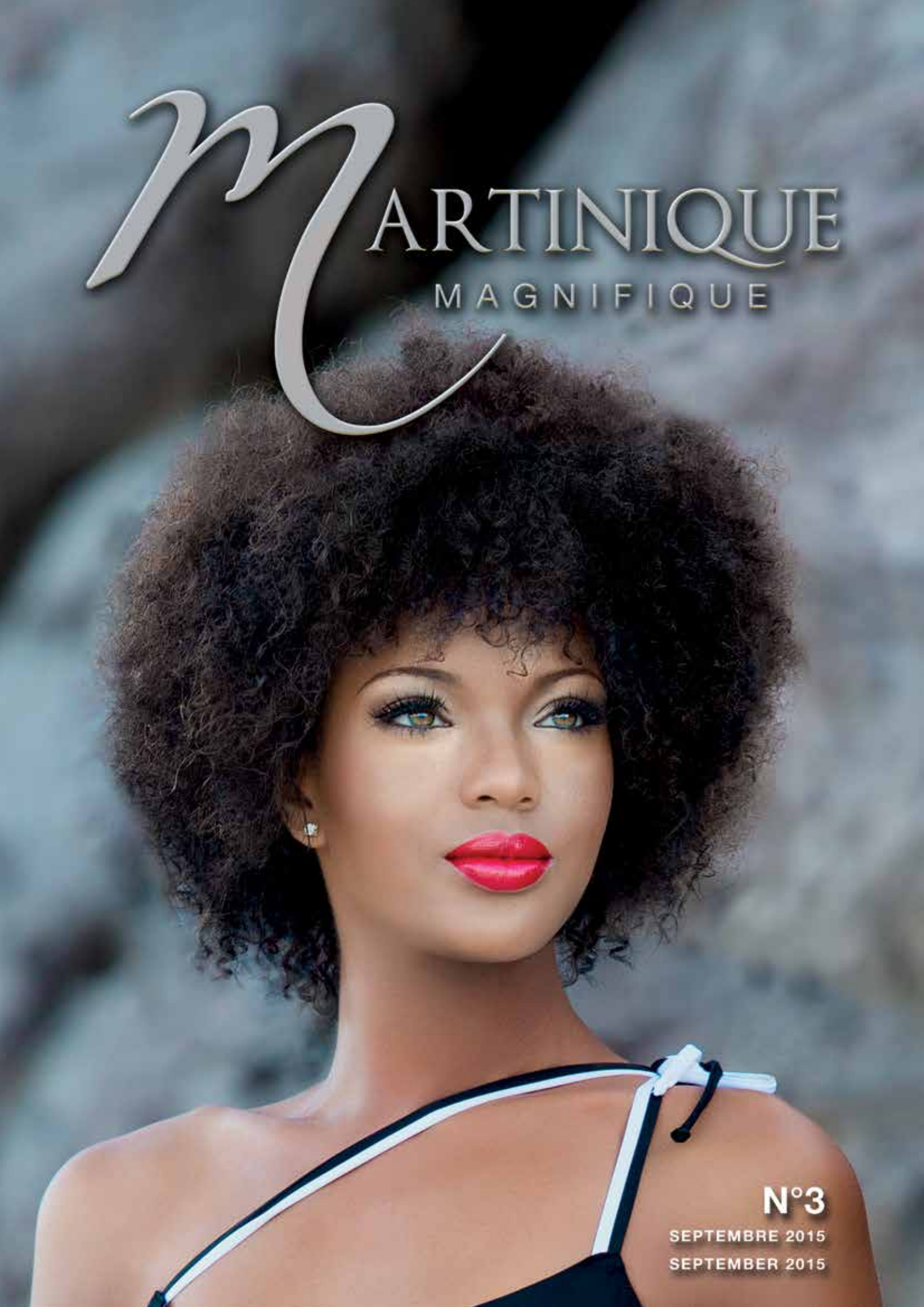
MARTINIQUE
MAGNIFIQUE



N°3
SEPTEMBRE 2015
SEPTEMBER 2015

Les portefeuilles heureux
font les voyageurs joyeux.

Vols A/R - Départ PARIS CDG

FORT-DE-FRANCE à partir de 459 €* TTC

Et s'il existait une autre façon de prendre l'avion ?
Avec XL Airways, voyagez malin au tarif le plus juste. Un bagage,
un repas, plusieurs films : l'essentiel est compris. Ainsi,
vous profitez encore plus de votre séjour. Tout simplement.

Bagage Repas Films Détente

xl.com
0892 692 123 - agences de voyages
(0,34 € TTC/min)

*Prix TTC aller/retour par personne en classe économique au départ de Paris CDG, prix à partir de incluant les frais de service pour un achat sur www.xl.com, prix soumis à disponibilité, voir conditions sur www.xl.com. Réservez avant le 4 octobre 2015 et partez vers Fort-de-France du 3 au 10 décembre 2015 (dernier retour). Réalisation : Fenêtre sur cour. R.C.S. : Bobigny 401 858 659. Document non contractuel. Conception : 1989 / Réalisation : Fenêtre sur cour.

XL Airways France
L'AVION PLUS MALIN

ÉDITO

Bienvenue dans notre Martinique magique !

A l'instar d'une fée, notre Martinique possède des pouvoirs enchanteurs qui émerveillent habitants et visiteurs depuis la nuit des temps : des paysages à couper le souffle, une nature exubérante et fière, des eaux turquoise… un patrimoine à la fois multiculturel et unique dont elle revendique farouchement l'héritage, tant il a façonné sa personnalité plurielle.

Quel que soit l'itinéraire que vous choisirez, votre ravissement sera grand face à la diversité des richesses de l'île. Forêt tropicale, plantations de bananes, champs de canne à sucre, cascades impressionnantes… sans oublier son littoral, impétueux du côté Atlantique, paisible et doré sur la côte sud, volcanique et sauvage avec les plages de sable noir de la côte nord Caraïbe.

Héritière d'un patrimoine culturel métissé, la Martinique est très attachée à ses traditions, que l'on célèbre toujours avec beaucoup de faste ! Les musées d'art et d'histoire, l'architecture, les expositions, les festivals culturels, les produits locaux, la gastronomie, l'artisanat, les sports nautiques sont autant de sortilèges auxquels vous succomberez… avec délice !

La Martinique est magique… et définitivement magnifique !

Bonne découverte,

Le Comité Martiniquais du Tourisme

■

Welcome to Magic Martinique!

Like a good fairy, Martinique has enchanting powers, marveling inhabitants and visitors since the dawn of time with its breath-taking scenery, glorious, exuberant nature, turquoise waters and the multicultural, unique heritage of which we are rightly proud, since it has contributed so much to diversity.

Whichever itinerary you choose, you will be amazed at the diversity of riches on the island. Tropical rainforests, banana plantations, sugar cane fields and impressive waterfalls, not forgetting the coastline: impetuous on the Atlantic side, gentle and golden sand in the south, volcanic and wild on the northern Caribbean side with black sand beaches.

With its mixed heritage, Martinique holds on fast to its traditions, still celebrated with great splendor! The art and history museums, architecture, exhibitions, cultural festivals, local produce, gastronomy, arts and crafts and water sports are all enchantments you will succumb to!

Martinique is magic and magnificent!

Enjoy your trip,

Martinique Tourism Authority

Magazine Martinique Magnifique
édité pour le compte du
Comité Martiniquais du Tourisme
par EWAG

EWAG
www.ewag.fr
Immeuble la Yole
Quartier Etang Z'Abricot
97200 Fort-de-France

DIRECTEUR DE PUBLICATION
Laurent Nesty

DIRECTRICE DES EDITIONS
Emmanuelle de Beaufort
emmanuelledebeaufort@ewag.fr

COORDINATION
Gabrielle Boulay
gabrielleboulay@ewag.fr

REDACTRICE EN CHEF
Marlène François
marlenefrançois@ewag.fr

JOURNALISTE
Marie Ozier-Lafontaine
m.olafontaine@gmail.com

PHOTOGRAPHES
Jean-Albert Coopmann
jeanalbertcoopmann@ewag.fr
et Nicolas Derné
nicolasderne@ewag.fr
Couverture : Jimmy Damase
jimmyd-photo@hotmail.fr

REGIES PUBLICITAIRES
Sébastien Modere
sebastienmodere@ewag.fr
Flora Poyen
florapoyen@ewag.fr
Luciano Sainte Rose
lucianosainterose@ewag.fr

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

IMPRESSION PRIM
Tél : 0590 26 72 40
Email : info@primsas.com
ISSN en cours

Sommaire

Summary

WWW.MARTINIQUE.ORG

6 DÉCOUVERTE DE L'ÎLE
- La Martinique vue du ciel
- Au Sphair de Lune, la tête dans les étoiles
- Protection des Cétacés dans les eaux martiniquaises

16 ECONOMIE DE L'ÎLE
- Cacao de Martinique, Produit de tradition

20 HÉBERGEMENT
- Villa Aqua
- Villavéo

26 PATRIMOINE
- Voyage au cœur de la distillerie JM
- Habitation Céron, Quand la nature se met en scène

32 LES GRANDS HOMMES & FEMMES
- Rony Turiaf, L'idole des jeunes
- 2015, L'année Zobel
- Euzhan Palcy, « La rencontre avec Joseph Zobel, a changé ma vie »

42 ESCAPADES ET DECOUVERTES
- Canyoning, Sensations au rendez-vous
- Les joyaux de la Côte Est
- La Maison de l'Ilet Oscar, Un petit bout de paradis

58 CULTURE ET TRADITION
- La petite histoire d'un grand carnaval
- Le Domaine de Fond Saint - Jacques, Une fenêtre sur la Caraïbe
- Du fil à la scène
- Nwel Madinina

68 PLAISIR DE VIVRE
- Le végétal nous sublime
- Pâtisserie Suréna®, une enseigne à croquer

74 GASTRONOMIE
- An ba fey tôl la

78 CALENDRIER

82 OFFICES DE TOURISME

6 DISCOVER THE ISLAND
- Martinique from the sky
- Sphair de Lune. Head in the stars
- The protection of cetaceans in Martinique waters

16 ECONOMY OF THE ISLAND
- Cocoa of Martinique. A traditional product

20 LODGING
- Villa Aqua
- Villaveo

26 PATRIMONY
- Journey to the heart of a distillery
- Habitation Céron, when nature takes centre stage…

32 GREAT MEN /GREAT WOMEN
- Ronny Turiaf, the teen idol!
- 2015, the Year of Zobel. For the dancer and choreographer Franck Muhel :"Life is now"
- "The meeting with Joseph Zobel has changed my life" Euzhan Palcy.

42 OUTINGS AND DISCOVERIES
- Canyoning. Thrills for you to experience
- The jewels of the east coast
- Maison de l'Ilet Oscar, a little piece of heaven

58 CULTURE AND TRADITION
- The short story of a great carnival
- The 'Domaine de Fonds Saint-Jacques', a window to the Caribbean
- Sewing thread to the stage
- Christmas Madinina

68 PLEASURES OF LIFE
- Nature makes us look fabulous!
- Pâtisserie Suréna®. A delectable store.

74 GASTRONOMY
- An ba fey tol la

78 CALENDAR

82 TOURIST OFFICES

La Dunette,

une invitation au farniente…

Vous rêvez d'un cocktail
les pieds dans l'eau,
d'un dîner face
aux reflets de la Lune sur la mer,
d'un réveil avec
vue sur l'horizon ?

Accostez à la Dunette !

La Dunette
Hotel – bar lounge – Restaurant
Bourg de Sainte-Anne Martinique
Tél : 05 96 76 73 90 • infos@ladunette.com
Ladunette martinique

La Martinique

Vue du ciel

Martinique from the sky

Anse Michel - Commune de Sainte-Anne © Jean-Albert Coopmann

Au Sphair de Lune

la tête dans les étoiles

Sphair de Lune. Head in the stars

© Jean-Albert Coopmann

Envie de dormir à la belle étoile sans les désagréments des piqûres de moustiques et avec le confort d'une chambre d'hôtel ? La solution existe : Sphair de Lune, un concept innovant pour les mordus de nature appréciant un nid douillet.

50 m², un lit double, une salle de bains et même une petite terrasse… Rien ne manque à Sphair de Lune pour offrir à ses hôtes un cadre digne d'un bungalow. Mais cette habitation unique en son genre propose une expérience atypique. Située sur les hauteurs de Sainte Luce en pleine nature, cette tente sphérique est transparente sur sa partie supérieure. Résultat : couchés dans votre lit, vous admirez le spectacle du ciel étoilé de la Martinique. « Il n'est pas rare de voir des étoiles filantes ! Nous disposons d'ailleurs d'un télescope, pour les astronomes en herbe », explique Leslie Fidole, propriétaire du lieu.

Ouvert pour la Saint Valentin en 2015, Sphair de Lune est une invitation pour deux au voyage dans les astres. La nuit, les couples observent les étoiles et la voie lactée, bien visible de ce point de vue situé loin des lumières urbaines. Le matin, le réveil se fait en même temps que le soleil, avec une vue imprenable sur l'île de Sainte Lucie. « Souvent les clients me racontent ne pas avoir beaucoup dormi, trop absorbés par leur contemplation du ciel ! », confie Leslie Fidole.

Les amoureux de la nature seront ravis d'apprendre que Sphair de Lune est 100% écologique. Toilettes sèches, douche solaire, cloisons en bambou pour la salle d'eau, tout est pensé pour ne pas perturber Mère Nature. Ce qui n'empêche pas le service VIP ! « Nous répondons à chaque demande avec soin. Quelle que soit l'occasion de la visite de nos hôtes, nous sommes à leur disposition : paniers gourmets à déguster pour le dîner, champagne, vin, fleurs… Nous choyons les visiteurs », indique Leslie. Laissez-vous tenter par cette expérience unique dans la Caraïbe !

Marie Ozier-Lafontaine

Do you want to sleep under the stars without being bitten by mosquitos, experiencing all the comfort of a hotel room? Now you can: Sphair de Lune, an innovative concept for nature lovers who like a comfy bed.

50 m², a double bed, a bathroom and even a small terrace... Sphair de Lune has everything required to offer its guests the same comfort as a bungalow. However, this unique dwelling place will give you an unusual experience. Located on the heights of Sainte Luce, in the midst of nature, this spherical tent has a transparent roof. This means that when you are lying in your bed, you can admire the beautiful starry Martinique sky. "It isn't rare to see shooting stars! We also have a telescope, for budding astronomers", explains Leslie Fidole, the owner.

Open for Valentine's Day 2015, Sphair de Lune is an invitation for two to travel through the stars. At night, couples can observe the stars and the Milky Way, which are visible from the location, far from the city lights. In the morning, you will wake up with the sun, and have a stunning view of the island of Sainte Lucie. "Often guests tell me they haven't slept much, so enchanted have they been with the sky!" explains Leslie Fidole.

Nature lovers will be delighted to know that the Sphair de Lune is 100% environmentally friendly. Dry toilets, sun-heated showers, bamboo partitions for the washroom, everything is designed to preserve Mother Nature. That doesn't mean that the service is not VIP! "We meet all needs. Whatever the reason for the visit, we are there for them: gourmet baskets for dinner, champagne, wine, flowers... We pamper our guests", explains Leslie.

Give in to the temptation of this unique experience in the Caribbean!

www.sphairdelune.com - Tél : 06 96 17 09 81

Protection des cétacés

dans les eaux martiniquaises

The protection of cetaceans in Martinique waters.

© Catagoa

Dans le monde, il existe plus de 80 espèces de cétacés. 31 sont présentes dans les eaux antillaises et 24 espèces ont été observées.

Les espèces les plus courantes sont le dauphin tacheté pantropical, le dauphin fraser et le grand dauphin.
Il arrive de voir des grands cachalots, des globicéphales et des dauphins sténorostrés.
De décembre à mai, période de reproduction, on peut aussi apercevoir la baleine à bosse principalement dans le Nord de la Martinique. La baleine à bec et le cachalot nain étant nettement plus rares.

AGOA, le sanctuaire qui préconise des mesures de gestion, de protection et de conservation pour les mammifères marins.

Les Antilles constituent un habitat privilégié pour les cétacés. Qu'ils résident ou qu'ils migrent, ils représentent une réelle attraction au niveau touristique. Un patrimoine naturel qui reste néanmoins un bien précieux que nous devons préserver. En 2010, le gouvernement français a créé le sanctuaire Agoa sur la totalité des Zones économiques exclusives (ZEE) des Antilles françaises (138 000 km²). "Agoa" fait référence à « Maï d'Agoa », la mère de l'esprit des eaux dans la mythologie amérindienne.

Son objectif ?
Mener des actions visant à mieux connaître et protéger les mammifères marins et leurs habitats tout en favorisant une cohabitation harmonieuse entre les activités humaines et les animaux. Ses actions s'inscrivent dans le cadre de l'objectif global du sanctuaire et de ses grands principes d'actions : limitation des interactions négatives, limitation des pollutions, partage des connaissances, information et sensibilisation du public, développement des moyens de surveillance, coopération, …

Quelles activités ont un impact négatif (source de stress) sur les mammifères marins ?
- prospection sismique et utilisation de techniques acoustiques trop puissantes
- compétitions de motonautisme
- activités d'écotourisme baleinier trop intenses et mal organisées
- trafic maritime
- whale watching / surveillance des baleines
- pollutions par rejets agricoles, urbains, industriels
- dégazages sauvages, …

Ces activités risquent de perturber profondément le comportement des groupes sociaux à des périodes sensibles du cycle vital (repos, reproduction, chasse, socialisation) et provoquer à terme une diminution, voire une fuite définitive des effectifs de nos zones.

Pratiques d'approche :
- zone d'observation : périmètre de 300 mètres autour de l'animal
- zone de prudence : périmètre de 50 mètres autour de l'animal

Vitesse dans la zone d'observation : limitée à 5 nœuds, dans la zone de prudence : moteur débrayé.

Durée d'observation

La durée maximale de présence dans la zone de prudence : 30 minutes pour les petits cétacés,15 minutes pour les grands. 15 et 5 minutes si d'autres embarcations sont présentes dans la zone.

Ne surtout pas faire : nager, poursuivre, nourrir, toucher les mammifères marins

Mon école ma baleine : une action bénévole exemplaire.

Association regroupant des bénévoles passionnés souhaitant sensibiliser le grand public et les enfants des écoles à la protection des mammifères marins et de leur milieu de vie.
L'association dispose de films, de photos, de sons, de diaporamas conçus ou déposés gracieusement par des bénévoles sur leur site internet. Certains outils pédagogiques sont à disposition sur le site et constituent une approche ludique d'éveil des consciences sur l'écologie de la mer.

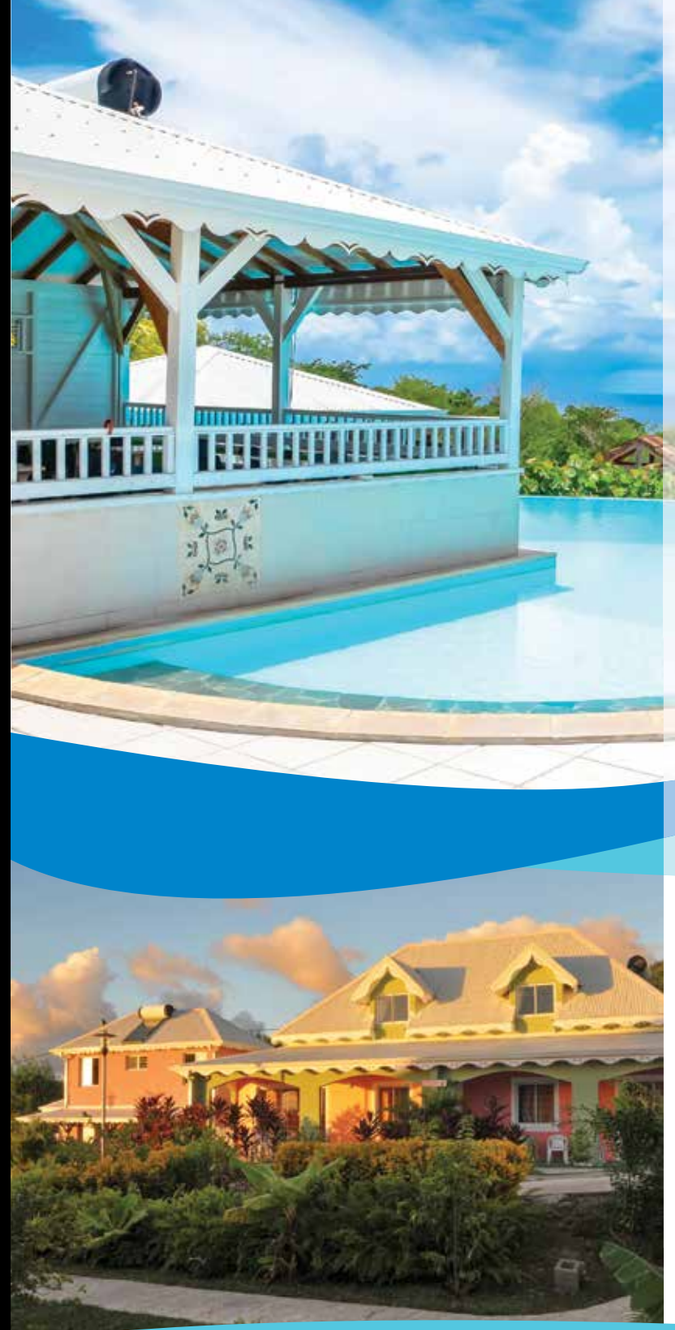
Propos recueillis par Marlène François

In the world there are over 80 species of cetaceans. 31 are present in West Indian waters and 24 species have been observed.
The most common are the pantropical spotted dolphin, the Fraser's dolphin and the bottlenose dolphin. Sometimes sperm whales, pilot whales and rough-toothed dolphins can be seen. From December to May (the breeding season), mainly in the North of Martinique, the humpback whale can also be seen. The bottlenose whale and the dwarf sperm whale are a lot rarer.
AGOA is a sanctuary which advises on management, protection and conservation measures for marine mammals.
The West Indies is a special habitat for cetaceans. Whether they live there or migrate there, they represent a real attraction in terms of tourism. A natural heritage which nevertheless remains a precious asset that we must preserve. In 2010, the French government created the Agoa sanctuary over the entirety of the French West Indies' Exclusive Economic Zones or EEZs (138,000km2). "Agoa" refers to "Maï d'Agoa", the mother of the water spirit in Amerindian mythology.
Its aim?
To carry out actions aiming to better understand and protect marine mammals and their habitats, also encouraging harmonious coexistence between human activities and animals. Their actions are within the context of the overall aim of the sanctuary and its main principles of action: limiting negative interactions, reducing pollution, sharing knowledge and information, making the public aware, developing monitoring methods, cooperation, etc.
Which activities have a negative impact (a source of stress) on marine mammals?
- seismic surveys and using acoustic techniques that are too powerful
- power boating competitions
- too intense and poorly organized whale ecotourism activities
- vessel traffic
- whale watching
- pollution from agricultural, urban and industrial runoff
- illegal degassing, etc.
These activities risk profoundly disturbing the behavior of social groups at sensitive periods of the life cycle (rest, reproduction, hunting, socialization) and eventually cause a reduction, or even the definitive withdrawal of numbers in our areas.
A practical approach:
- an observation zone: a perimeter of 300 meters around the animal
- a caution zone: a perimeter of 50 meters around the animal
Speed in the observation zone: limited to 5 knots, in the caution zone: engine disengaged.
Length of observation
The maximum time period for the caution zone is 30 minutes for small cetaceans, 15 minutes for big ones and 15 and 5 minutes respectively if other boats are in the area.
Above all, don't swim with, follow, feed or touch the marine mammals.
My school, my whale: an exemplary volunteering action.
An association bringing together passionate volunteers wanting to raise awareness among the public and school children about the protection of marine mammals and their habitat.
The association has films, photos, sounds and sideshows designed and donated by volunteers on their website. Some educational tools are available on the website and are a fun way of raising awareness on marine ecology.

Contact Mélinda Faule-Chopin
www.monecolemabaleine.org

Retrouvez les excursions sur :
www.martinique.org”

© Catagoa



Village Pomme Cannelle

Situé au Prêcheur, petit village de pêcheurs à l’extrémité nord de la Martinique, le Village Pomme Cannelle vous attend pour un séjour alliant convivialité et authenticité.

Proche de Saint-Pierre, ville d’art et d’histoire, le Village Pomme Cannelle campé dans un cadre verdoyant, à proximité des plages de la côte Caraïbe, reflète le style créole et offre à ses hôtes une vue panoramique exceptionnelle sur la Montagne Pelée.

Nichée sur les flancs du volcan, c’est la résidence idéale pour les amoureux de nature et de randonnées, c’est également le rendez-vous des amateurs de plaisirs nautiques (balades en mer, pêche, plongée, kayak...).

Le Village Pomme Cannelle se compose de 16 appartements (studio, F2, F3) totalement équipés, avec climatisation, kitchenette et wifi.

Une salle de réception située en contrebas de la résidence accueille tout événement (séminaire, réunion, mariage...). Pour plus de convivialité, vous pourrez profiter en famille ou entre amis de l’espace barbecue et de nombreuses activités sur le site (aire de jeux, babyfoot, billard, ping-pong...)

Dans le parcours de mise en forme installé dans le verger, de nombreux fruits valent la peine d’être découverts et dégustés. Et pour la détente, rien de tel qu’un petit tour dans le jacuzzi ou la piscine à débordement avec vue imprenable sur la mer des Caraïbes. Le cadre est exceptionnel !

Original, inoubliable, éblouissant, tels sont les mots généralement utilisés par les heureux vacanciers de la résidence pour qualifier le panorama grandiose qui s’offre à eux.

0596 65 91 35

www.villagepommecannelle.com

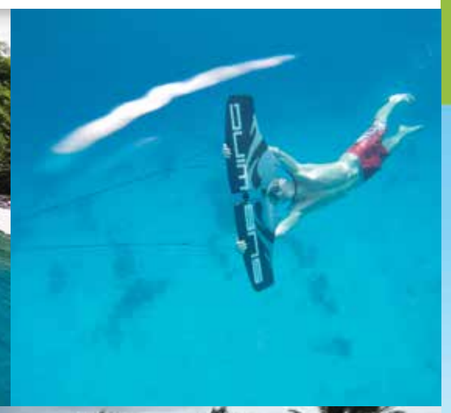
contact@villagepommecannelle.com

CATAGOA

Location de catamaran avec skipper
Sorties dauphins ou croisières

Découvrez la mer des caraïbes autrement en participant à l'observation
de dauphins, cachalots, baleines à bosses à bord d'un catamaran super équipé
Drone camera, hydrophone, go pro d' étrave , paddle, planchette sous-marine subwings ...

À la journée ou en croisière pour 6 personnes
Découvrez également notre séjour combiné catamaran/villa Colibri
dans un écrin de verdure pour 6 personnes au Morne Vert en Martinique



silkproduction972@gmail.com

Devis personalisé au 0696 928326 ou infocatagoa@gmail.com
Plus d'information sur Facebook et catagoa.com

Le Domaine d'Émeraude

Une promenade unique au coeur de la forêt tropicale
Un pavillon ludique d'exploration de la biodiversité

Ici, chaque pas est une découverte, chaque question une expérience !

Parc naturel régional de la Martinique

domaine d'émeraude

Ouvert tous les jours de 9h à 16h
Tél. : 0596 52 33 49
Route de la Trace - Morne-Rouge - Martinique
www.pnr-martinique.com
Parc naturel régional de la Martinique

Château Dubuc

Habitation-sucrerie du XVIIIème siècle
Ouvert tous les jours de 9h à 16h30
Tél. : 0596 58 09 00 - www.pnr-martinique.com
Tartane - Trinité

Crédits photos H. Salomon

Une page d'Histoire
au cœur de la Réserve Naturelle
de la Caravelle

MONUMENT HISTORIQUE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFECTURE DE MARTINIQUE
DIRECTION DES AFFAIRES CULTURELLES MARTINIQUE

Château Dubuc
Parc Naturel Régional

Parc naturel régional de la Martinique

Cacao de Martinique

Produit de tradition

Cocoa of Martinique.

A traditional product.

Bien avant que les explorateurs ne découvrent l'Amérique centrale et l'Amérique du Sud, les Aztèques et les Mayas cultivaient déjà le cacaoyer, du nom latin Theobroma signifiant "nourriture des dieux".

Lorsqu'on commença à l'importer en Espagne, on faisait griller les fèves qu'on mélangeait à du sucre et de la vanille pour en confectionner une boisson. En 1625, les Espagnols introduisirent le cacaoyer à Trinidad et Tobago où ils établirent de vastes plantations. Au 17ème siècle, le cacao devint une boisson de luxe réservée à l'aristocratie européenne. La culture du cacao fit son apparition dans bon nombre d'îles au sol volcanique.
En Martinique, le premier cacaoyer aurait été découvert vers 1655. L'île devint alors une des premières régions de production du cacao. L'usage du chocolat se propagea rapidement en France et la production du cacao assura une précieuse ressource. En 1969, on en recensait encore 100 tonnes. Mais l'émergence de cultures subventionnées, un cyclone et des maladies eurent raison de bon nombre de plantations.

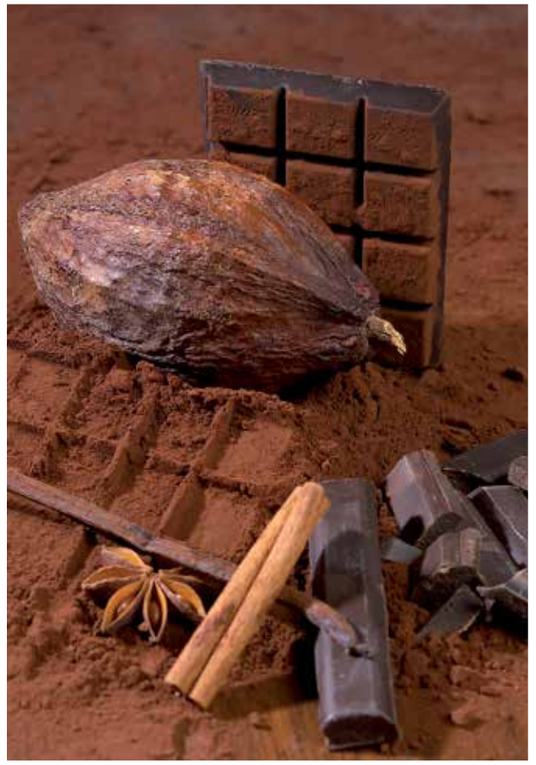
VALcaco. Un projet 100 % cacao.
VALcaco, association de producteurs de cacao, est née à la suite d'un programme de revalorisation du cacao initié par la Région Martinique, cette action a été pilotée par le Pôle Agroalimentaire Régional de Martinique.
Les producteurs VALcaco ont pour objectif de produire un cacao de qualité supérieure à partir de la réhabilitation de cacaoyers existants et de développer une filière cacao d'excellence grâce à l'expérimentation de nouvelles techniques de production et transformation visant l'AOC.

Des conclusions encourageantes.
Un jury d'experts formés sur le cacao a mené des tests organoleptiques sur les chocolats transformés à partir des cacaos de chaque producteur. Les résultats se situent nettement au-dessus de la moyenne, la qualité est même étonnamment élevée avec des propriétés et des saveurs très diversifiées selon les régions de production.

© Jean-Albert Coopmann

Savez-vous que :
• La variété prépondérante en Martinique vient du groupe génétique "Amelonado". D'origine amazonienne, elle est aussi appelée Créole de Martinique.
• La cabosse peut se consommer crue : il suffit de casser l'épaisse et dure écorce jaune orangée pour recueillir et déguster la pulpe blanche (après avoir ôté les fèves).
• Une cabosse contient 30 à 50 fèves. Un arbre produit 20 à 80 cabosses par an. Il faut 400 g de cabosses pour produire 35 g de fèves séchées.
• D'un point de vue chimique, le chocolat est un des produits les plus complexes avec plus de 300 composés aromatiques identifiés.
• Le cacao est utilisé localement pour concevoir des chocolats et des boissons chocolatées par les fabricants locaux, Elot et les Frères Lauzéa.
• En Martinique, on prépare le bâton de cacao « gwo kako » à partir des fèves fermentées, séchées puis torréfiées. Râpé puis fondu dans le lait et mélangé à la cannelle, la vanille, on obtient le fameux chocolat de première communion. Il sert aussi à préparer des punchs et la liqueur de cacao. Le "gwo kako" se trouve sur la plupart des marchés de Martinique.

Marlène François



Well before the first explorers discovered Central and Latin America, the Aztec and Maya Indians were already growing cocoa, whose Latin name, Theobroma, means 'food of the gods'.

When it began to be imported in Spain, the beans mixed with sugar and vanilla would be roasted to create a drink. In 1625, the Spanish introduced the cocoa plant to Trinidad and Tobago where they established large plantations. In the 17th century, cocoa became a drink of luxury reserved for the European aristocracy. The cultivation of cocoa made its appearance in many of the islands that have a volcanic soil.
In Martinique, the first cocoa tree is said to have been discovered in about 1655. The island then became one of the leading regions for the production of cocoa. The use of chocolate spread quickly in France and the production of the cocoa provided a valuable source of revenue. In 1969, records still show a production of 100 tonnes. But the emergence of subsidized crops, a cyclone and diseases took their toll on most of the plantations.

VALcaco. A 100 % cocoa-centred project.
VALcaco, the association of cocoa producers, was founded as the result of a cocoa production redevelopment scheme initiated by "Martinique Regional Council". This initiative was led by the 'Pôle Alimentaire Régional de Martinique' (Martinique regional food industry centre).
The objective of the VALcaco producers is to produce superior-quality cocoa using existing rehabilitated cocoa trees and to develop a high standard cocoa industry, thanks to experimentation with new production and processing techniques specific to the AOC.

Some encouraging conclusions.
A panel of experts trained in cocoa matters conducted organoleptic tests on the chocolate processed using cocoa from each producer. The results are significantly higher that the industry average and the quality is even surprisingly high with a broad range of properties and flavors depending on the production region.

Did you know that:
• The dominant variety in Martinique originates from the 'Amelonado' genetic group. This variety, which originates from the Amazon, is also called Creole of Martinique.
• The cocoa pod can be consumed raw: you just need to break the thick and hard yellow-orange bark to collect and enjoy the white pulp (after having removed the cocoa beans).
• One cocoa pod contains 30 to 50 cocoa beans. One tree produces 20 to 80 pods per year. You need 400 g of cocoa pods to produce 35 g of dried beans.
• From the chemical point of view, chocolate is one of the most complex products with more than 300 identified aromatic compounds.
• Cocoa is used locally to create chocolates and chocolate drinks by local manufacturers, Elot and Lauzéa Brothers.
• In Martinique, 'gwo kako' cocoa sticks are prepared using fermented, dried beans, which are then roasted. Once grated and then melted in water or milk, cocoa provides a delicious drink. It is also used to prepare punch and cocoa liqueur. 'Gwo kako' is found at most markets in Martinique.

© Jean-Albert Coopmann

FRÈRES LAUZÉA :
imm Bois Quarré quart Mangot Vulcin, 97232 Le Lamentin
23, rue du Professeur Raymon Garcin 97200 Fort de France
05 96 50 50 18

Villa Aqua au Carbet

Le farniente en version luxe

Idleness in a luxury version

Sur la côte Nord Caraïbe, dans un quartier paisible de pêcheurs au Carbet, se dresse la façade d'une demeure qui dissimule bien la beauté des lieux qu'elle abrite.
Rénovée fin 2014, cette ancienne maison de pêcheurs étonne par sa situation exceptionnelle, sa décoration moderne et soignée dont le confort permet de passer d'excellents moments de détente et de bien-être au bord de la mer des Caraïbes.
Parfaite pour des vacances entre amis ou en famille, la Villa Aqua est composée d'une vaste salle à manger, d'un salon baigné de lumière, d'une bibliothèque bien fournie, de trois chambres ainsi que d'une salle de cinéma pouvant servir de quatrième chambre. Chacune étant dotée de sa salle de bain privative.
Tournée vers la mer, la villa bénéficie aussi d'un aménagement extérieur idéal. Sa large terrasse surmontée d'une pergola en pin, invite au farniente. Bordée de parterres plantés d'essences locales, elle accueille une très grande table et un salon de jardin en résine tressée.
La cuisine entièrement équipée, joliment décorée d'une mosaïque gris-vert, est munie d'un ensemble électroménager gris métallisé des plus sophistiqués.
Depuis la terrasse et le bar, un escalier permet d'accéder à un deck de 90 m² en étage offrant une vue spectaculaire sur la mer des Caraïbes. De larges bains de soleil, un barbecue ainsi qu'une piscine permettent de profiter de chaque instant.
Un petit portail donne accès direct à la plage paisible de sable noir qui appelle à un bain, à une plongée ou encore à guetter les dauphins qui sautent régulièrement dans les eaux bleues.
La promesse de vacances inoubliables …
Commodités : Barbecue - Climatisation - Cuisine aménagée - Jardin - Parking - Piscine - Salle de cinéma – Ecran plasma - Terrasse – WIFI – Bibliothèque

Marlène François

Villa Aqua in Carbet. Luxury leisure. On the "Nord Caraïbe" coast, in a quiet fishing neighbourhood in Carbet, you will find a facade which carefully conceals the beauty behind it. Renovated at the end of 2014, this former fisherman's home is surprising, due to its location, modern and meticulous decoration, providing comfort to spend memorable relaxing moments of well-being on the shores of the Caribbean sea. Perfect for holidays with family and friends, the Villa Aqua has a huge dining room, a sunlit living room, a well-stocked library, three bedrooms as well as a cinema room that can be used as a fourth bedroom. Each room has a private bathroom. The villa looks to the sea and the outside layout is ideal. The wide terrace is sheltered by a pine pergola and is perfect for relaxing. Surrounded by flower beds of local plants, it has a very large table and a woven resin tea garden. The fully furnished kitchen, decorated with a grey-green mosaic, is equipped with sophisticated metallic grey appliances. From the terrace and bar, stairs provide access to a 90m² deck with a spectacular view of the Caribbean sea. Large sun loungers, a barbecue and pool enable you to enjoy each moment. A small gate gives direct access to the peaceful black sand beach, for diving or to keep lookout for the dolphins that often play in the blue water. We promise unforgettable holidays… Facilities: Barbecue - Air-conditioning – Equipped kitchen - Garden – Car park – Swimming pool – Cinema room – Plasma screen - Terrace – WIFI – Library

© Villaveo

INFORMATIONS PROPRIÉTAIRES ET RÉSERVATIONS :

Site internet : www.villaveo.fr
Email : reservation@villaveo.com ou proprietaire@villaveo.com
Téléphone : +33 1 76 38 00 50

Villaveo

Villas, from Virtual to ExtraOrdinary

Née de la rencontre de trois associés issus des univers de la finance et de l'hôtellerie de luxe, Villaveo est une agence immobilière basée en Martinique et spécialisée dans la location de biens de qualité en saisonnier. L'objectif de cette enseigne dynamique est de proposer aux voyageurs des séjours dans la Caraïbe et en Europe basés sur le partage et la rencontre tout en accompagnant les propriétaires dans leur démarche de location.

Voyageurs, vous recherchez un hébergement de qualité en rupture avec les structures d'accueil traditionnelles ? Face à la multitude d'offres disponibles sur Internet, il n'est pas toujours évident de faire le bon choix. Ne perdez plus votre temps et faites confiance aux équipes de Villaveo qui ont sélectionné pour vous des biens de qualité dans votre destination de voyage. Besoin d'un conseil ? Leurs équipes vous guident en fonction de vos attentes pour sélectionner le bien qui vous correspond !

Voyageur Villaveo, c'est aussi la garantie de :
- Tarifs direct propriétaire, sans commissions d'agence
- Accéder aux évaluations Vinivi, avis certifiés NF laissés par d'autres voyageurs
- Paiement en ligne sur le site sécurisé Villaveo
- Obtenir un carnet de voyages comprenant des circuits et bonnes adresses

Propriétaires, vous disposez d'un bien que vous souhaitez mettre en location ?
Faites-vous accompagner dans votre processus de commercialisation par les équipes de Villaveo. Bien plus qu'un simple intermédiaire, elles vous accompagnent dans l'élaboration de votre stratégie de commercialisation en vous faisant bénéficier de leur expertise du marché de la location saisonnière et mettent à votre disposition des outils professionnels pour suivre l'évolution de vos revenus locatifs, votre taux d'occupation et les fiches séjours de vos clients.

Propriétaire Villaveo, c'est aussi bénéficier de :
- La garantie de faire partie d'un portfolio qualitatif
- Une clientèle internationale permettant de lisser les effets de la saisonnalité
- La gestion intégrale des flux financiers et la sécurisation des loyers avec une garantie financière jusqu'à 120 000 euros
- L'accès aux informations du SPLM – syndicat des professionnels de la location meublée, dont l'agence est membre.

INFORMATIONS PROPRIÉTAIRES ET RÉSERVATIONS :
Site internet : www.villaveo.fr
Email : reservation@villaveo.com ou proprietaire@villaveo.com
Téléphone : +33 1 76 38 00 50

Born from the meeting of three partners from the world of finance and luxury hotels, Villaveo is a real estate agency based in Martinique specialising in quality seasonal rentals. The aim of this dynamic brand is to offer travellers breaks in the Caribbean and Europe based on sharing and meeting, while supporting owners with their rental process.

Travellers, are you looking for quality accommodation that offers something different from the traditional hospitality options? Faced with the multitude of offers available on the Internet, it is not always easy to make the right choice. Stop wasting time and trust the Villaveo teams, who have selected quality accommodation at your travel destination. Need advice? Their teams will guide you according to your requirements to select the property that's right for you!

As a Villaveo traveller, you're guaranteed:
- Direct owner's rates, with no agency commissions
- Access to Vinivi assessments, NF certified reviews left by other travellers
- Pay online on Villaveo's secure website
- Get a travel book comprising tours and places to visit

Owners, do you have a property you wish to rent out? Let Villaveo's teams help you market your property. More than just a simple intermediary, they will help you develop your marketing strategy, giving you the benefit of their expertise in the seasonal rental market and providing you with professional tools to monitor your rental income, occupancy rates and your client holiday files.

As a Villaveo owner, you'll also benefit from:
- The guarantee of being part of a quality portfolio
- International customers to smooth the effects of seasonality
- Integral management of financial flows and securing rents with financial guarantee up to 120,000 euros
- Access to SPLM information - the union of furnished rental professionals, of which the agency is a member

Villaveo

Le bonheur se cache

ici en Martinique à l'hôtel Plein Soleil.

Happyness awaits you here in Martinique, at Plein Soleil hotel.

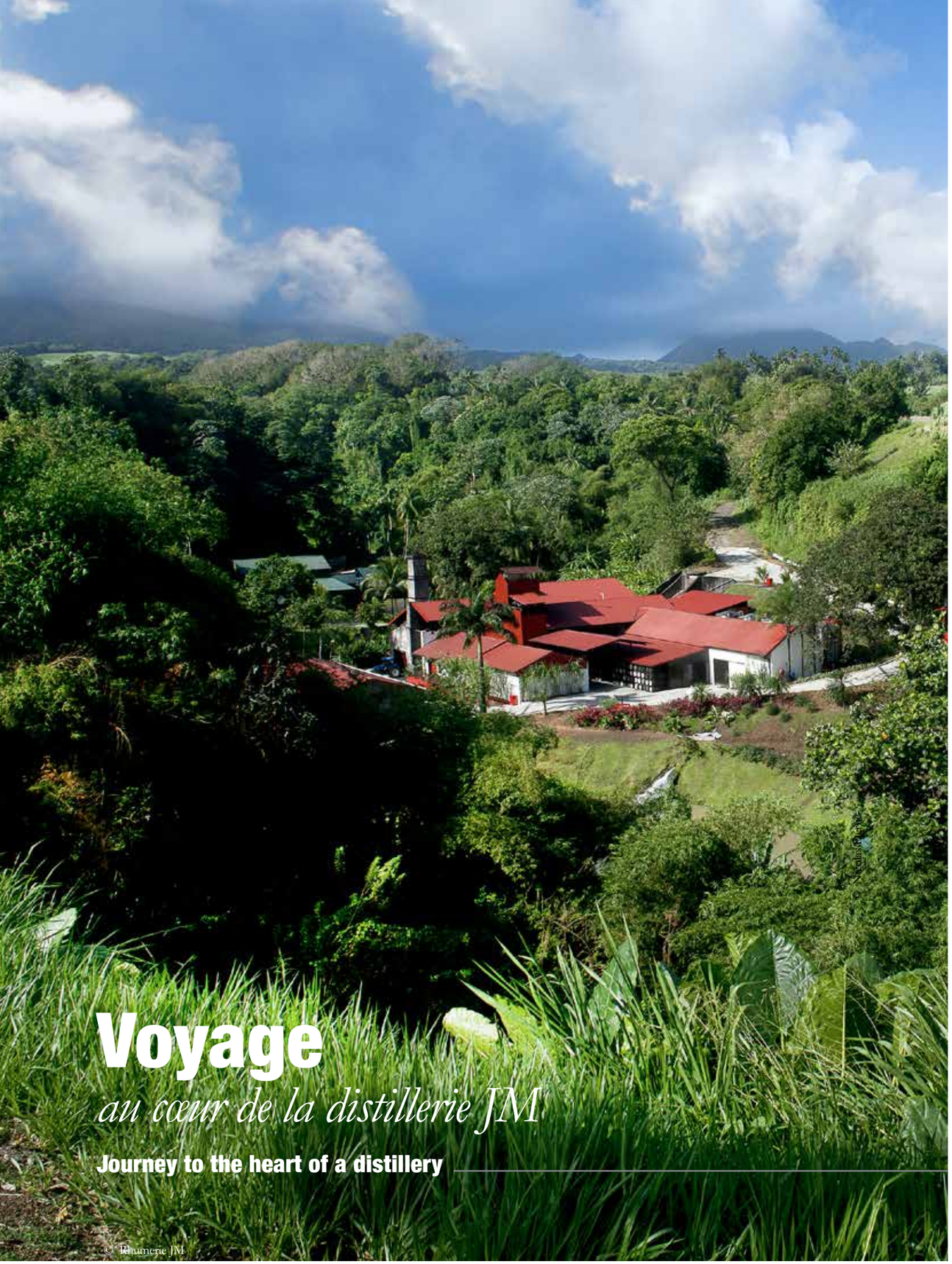
Niché sur les hauteurs de la commune du François et à 25 minutes de l'aéroport International Aimé Césaire, l'hôtel - maison d'hôtes - Plein Soleil 3* vous donne rendez-vous avec la détente, la sérénité et le bien-être.
Autour d'un jardin tropical, entourées d'une végétation luxuriante, 5 magnifiques villas regroupant 16 chambres et suites de styles créole et caribéen vous accueilleront dans un espace cosy, conçu rien que pour vous.
Loin de votre quotidien et des bruits de la ville, laissez-vous charmer par la ravissante "dame Nature". A égale distance des plages du sud et des forêts luxuriantes du nord, entre les bananiers et les flamboyants, L'hôtel - maison d'hôtes - Plein Soleil vous permettra de vous ressourcer en toute quiétude.
Un lieu d'exception où tout sera mis en œuvre pour vous satisfaire. Votre séjour sera inoubliable dans ce paradis propice au bonheur : un mobilier en bois et des sols en terre cuite... une fraîcheur douce et constante... des senteurs apaisantes et envoutantes... un environnement calme pour une intimité garantie. (Possibilité d'organiser des mariages sur place jusqu'à 110 personnes).

Nestled in the hills of the commune of François, 25 minutes from the Aimé Césaire International Air port, the Plein Soleil 3 Hotel and Guest House invites you to settle in for some Relaxation, Serenity and Well-being... Surrounding a tropical garden filled with lush vegetation, 5 magnificent Caribbean créole villas with a total of 16 rooms and suites, await you in this inviting space prepared just for you.*
Far from day-to-day hustle and bustle of town life, let yourself succumb to the charms of "Lady Nature". Mid-way between the beaches to the South and the luxuriant forests to the North, among the banana plantations and the flamboyant trees, the Plein Soleil 3 Hotel and Guest House lets you rediscover yourself in tranquil surroundings. This is a place out of the ordinary, where every effort will be made to meet your needs. You will have an unforgettable stay in this paradise where Happiness reigns : wooden furniture and clay tile floors... always cool and fresh... relaxing and echanting scents... a calm environment, where a feeling of intimacy is garanteed. Plein Soleil 3* Hotel and Guest House will reconcile you with yourself.*

PLEIN SOLEIL

Pointe Thalémont
97240 Le François
Martinique

Tél 0596 380 777
Fax 0596 655 813
Site : www.hotelpleinsoleil.fr
Email : info@hotelpleinsoleil.fr



Voyage

au cœur de la distillerie JM

Journey to the heart of a distillery

© Rhumerie JM

© Nicolas Serre

A Macouba, une distillerie datant du XVIIIème siècle offre une expérience rare : suivre la fabrication de son rhum en direct ! Située à l'extrême nord de l'île, sur la côte atlantique, la distillerie JM est une invitation au voyage et une stimulation de nos cinq sens. Dès l'arrivée sur le site, le visiteur est plongé dans un autre univers. Le chemin menant à la distillerie surplombe le domaine de JM. De là, on aperçoit la distillerie, peinte d'un rouge profond, qui se détache des champs verdoyants alentour. Le fil directeur de la visite, la canne. De son acheminement à la distillerie au vieillissement du rhum dans les chais, la fabrication du nectar de la Martinique ne sera plus un mystère pour ceux qui auront parcouru le site. Le credo de JM : permettre aux curieux de comprendre chaque étape de la réalisation de ses rhums, en toute transparence. Guidés par une signalétique de couleur, les visiteurs effectuent leur découverte à leur rythme et en totale indépendance. Pour en savoir plus sur les secrets de production de JM, les salariés, à leur poste, répondent aux questions. Une application pour smartphone, des espaces d'écoute et un plan remis à l'entrée complètent, s'il est besoin, les informations. La visite se termine sur une note originale par un atelier olfactif, pour se familiariser avec les arômes des rhums JM.

C'est pour proposer aux visiteurs cette expérience inédite que la distillerie s'est engagée dans une démarche de rénovation et d'embellissement depuis 2012. La modernisation de l'outillage s'est faite en même temps, afin d'augmenter la production, tout en conservant le savoir-faire ancestral de la distillation.

Aujourd'hui, la marque JM produit plus d'un million de litres du précieux liquide : rhums blancs, vieux, millésimés, et même, trois rhums vieillis en tonneaux de Cognac Delamain, Armagnac Tariquet et Calvados Lecompte. De quoi ravir les papilles des amateurs dans l'espace dédié à la dégustation… avec modération bien sûr !

Marie Ozier-Lafontaine

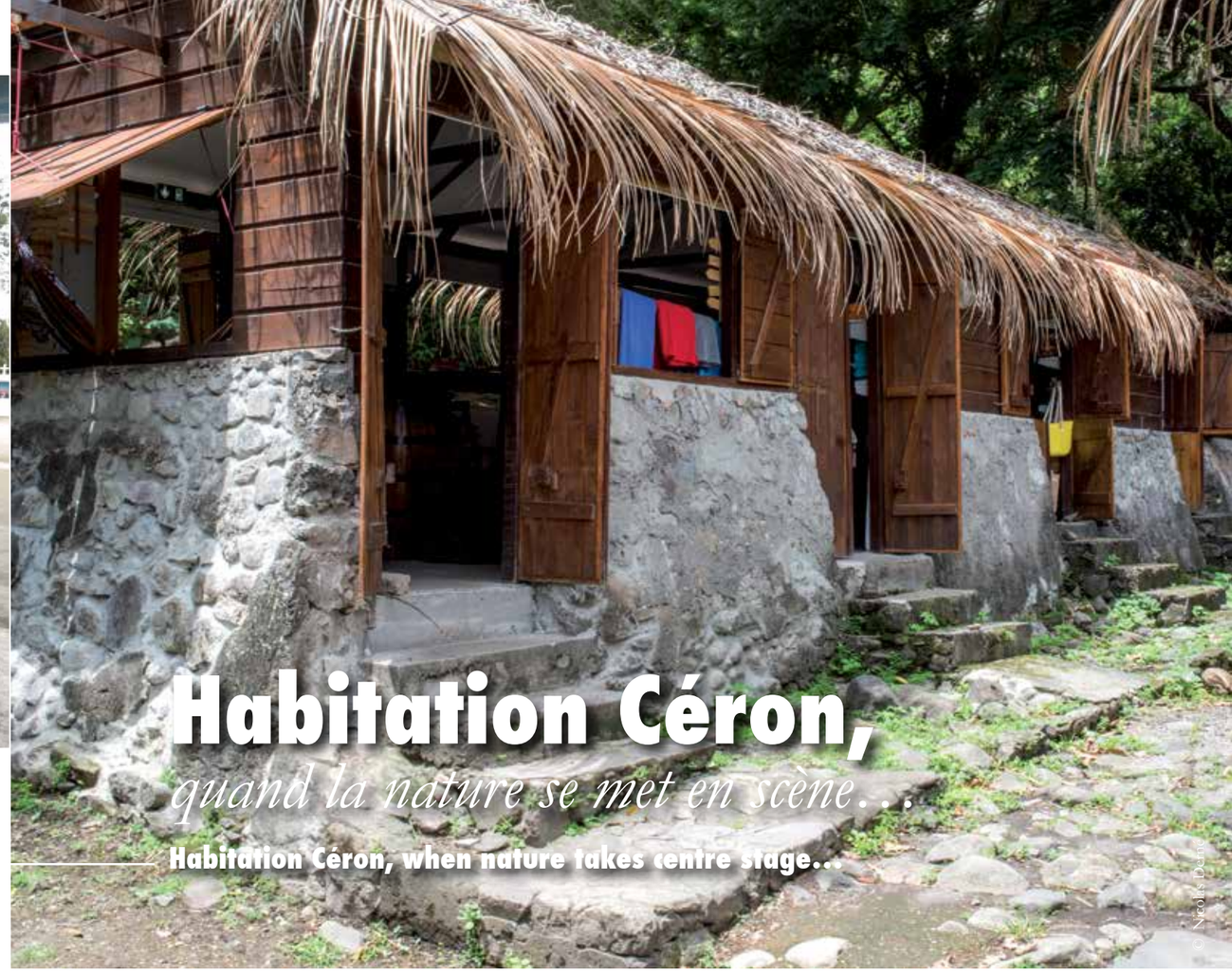
Journey to the heart of the A Macouba Distillery, a distillery dating back to the 18th century that offers a rare experience: the ability to follow the making of its rum live! Located in the extreme north of the island, on the Atlantic coast, the JM distillery is an invitation to travel and to stimulate our five senses. Upon arrival on site, the visitor is plunged into another universe. The path leading to the distillery overlooks the JM domain. From there, you can see the distillery, painted a deep red, which stands out from the surrounding green fields. The guiding thread of the visit is the sugar cane. From its transport to the distillery to its ageing in rum cellars, the making of the Martinique nectar will no longer be a mystery for those who have visited the site. The JM credo: allow the curious to understand each stage of the realization of its rums, and this in a totally transparent manner. Guided by coloured signs, the customers perform their discovery at their own pace and in total independence. To learn more about the JM production secrets, the employees, at their positions, answer your questions. A Smartphone application, listening spaces and a site plan presented at the entrance complete the information if it is necessary. The tour ends on an original note by an olfactory workshop, to familiarize yourself with the aromas of the JM rums. It is for that purpose that the distillery is engaged in offering this new experience to customers in a process of renovation and beautification since 2012. Modernization of tools occurred at the same time, to increase production, while retaining the ancestral know-how of distillation. Today, the JM brand produces more than one million litres of the precious liquid: white, old, vintage rums, and even three rums aged in barrels of Delamain Cognac, Armagnac Tariquet and Calvados Lecompte. This delights the taste buds of rum lovers in the space dedicated to tasting... with moderation of course!

© Jean-Albert Coopmann

© Jean-Albert Coopmann

RHUM JM
Visite gratuite et dégustation tous les jours de 9h à 17h.
Informations : 0596 78 92 55

Distillerie J.M
Rhumerie de Fonds Préville – Macouba
export@spiridom.com
+596 596 78 92 55



Habitation Céron,
quand la nature se met en scène…

Habitation Céron, when nature takes centre stage…

© Nicolas Dorin

Sur la commune du Prêcheur, en retrait de l'Anse Céron, se dresse l'Habitation du même nom. Signalée en 1658, elle est l'une des plus anciennes sucreries avec moulin à eau. De nombreux vestiges témoignent d'ailleurs de l'importance de la manufacture de sucre et de manioc.
L'Habitation jouit d'une situation idéale : dans le Nord Caraïbe, reconnu mondialement comme un pôle de biodiversité, elle jouxte la Réserve Biologique Intégrale et se trouve dans un site classé pour ses paysages. L'Habitation n'y fait pas exception : sa faune et sa flore sont impressionnantes. Une telle générosité de la nature a d'ailleurs encouragé les propriétaires à se tourner vers l'agrotourisme avec l'élevage d'écrevisses, le maraîchage, la culture d'arbres fruitiers et la réhabilitation des cacaoyères …

Le domaine s'étend sur 65 hectares de forêt tropicale traversée par les eaux limpides de la rivière de l'Anse Céron, ruisselant à travers la propriété pour irriguer les jardins. Les paysages semblent mis en scène tant la beauté des lieux surprend : sentiers forestiers, fontaines, cascades, étangs, fleurs et plantes tropicales, nénuphars, palmiers, fromagers, calebassiers, figuiers maudits et autres arbres séculaires. Les colibris, les didines, les sucriers (oiseaux), les lézards et parfois même des matoutous falaise (mygales endémiques inoffensives) accompagnent la balade dont la curiosité est enracinée depuis trois siècles : le majestueux Zamana, le plus gros arbre des Petites Antilles, une merveille de la nature.
La particularité du Zamana, arbre à pluie, est de fermer ses feuilles lorsqu'il pleut et de les déployer sous le soleil, ce qui en fait l'associé idéal du cacaoyer, sensible aux rayons brûlants du soleil. Et ça tombe plutôt bien puisque les propriétaires ont récemment entrepris de réhabiliter les anciennes cacaoyères. Une initiative qui s'inscrit dans le projet Valcaco visant à développer un cacao d'exception portant la signature de la Martinique.

Aujourd'hui, une partie des cabosses de cacao récoltées sur l'Habitation sont transformées : les fèves torréfiées et broyées produisent les bâtons de cacao proposés -aux côtés de confitures maison et autres produits locaux- dans la boutique "Arômes et Cacao".
Dans l'ancienne rue Case-Nègres, des bâtiments abritent aussi les cuisines et le carbet-restaurant qui accueille les visiteurs pour une pause gourmande. Au menu : dégustation d'écrevisses à la plancha accompagnées de fruits et légumes cueillis dans le domaine. Et l'après-midi, le chocolat chaud 'maison' se savoure à l'ombre …
Visiter l'Habitation et son parc, c'est participer à la sauvegarde de ce patrimoine exceptionnel.

Marlène François

In the town of Le Prêcheur, just off Céron cove, lies the Habitation named after it. First built in 1658, it is one of the oldest sugar refineries with a water mill. Many remains confirm the importance of sugar and cassava processing.

The Habitation is ideally located in the Nord Caraïbe, with world renowned biodiversity, bordering on the Complete Biological Reserve, and is in a location listed for its exceptional landscapes. The Habitation is not an exception: its wildlife and plants are highly impressive. The nature here is so generous it has encouraged the owners to turn to agritourism with a crayfish farm, vegetable garden, fruit trees and the rehabilitation of cocoa plantations.

The estate includes 65 hectares of tropical forest, crossed by the clear waters of the Céron Cove river, which runs through the property, irrigating the gardens. The landscape is so beautiful it could be staged: forest paths, fountains, waterfalls, ponds, flowers and tropical plants, lily pads, palm trees, kapok, calabashtrees, figtrees and other century-old trees. Hummingbirds, warblers and banana quits (birds), lizards and sometimes even the Martinique pinktoe tarantula (an inoffensive endemic spider) will cross your path on walks to the attraction which has been rooted here for three centuries: the majestic Zamana, the largest tree in the Lesser Antilles and a marvel of nature.

The specificity of the Zaman, the rain tree, is to close its leaves when it rains and open them when the sun shines, which makes it ideal for planting next to cocoa trees, which are sensitive to the burning rays of the sun. And that is good news, since the owners have recently begun to rehabilitate the old cocoa plantations. The project is part of Valcaco, which aims to develop exceptional cocoa made in Martinique.

Nowadays, some of the cocoa pods harvested by the Habitation are transformed: the beans are roasted and ground, producing cocoa sticks that are sold in the "Arôme et Cacao" shop, next to homemade jams and other local produce.

In the former Case-Nègres street, the buildings also house kitchens and the Carbet-restaurant, which welcomes visitors for delicious meals. On the menu: crayfish à la Plancha, with fruit and vegetables grown on the property. In the afternoon, "homemade" hot chocolate can be enjoyed in the shade.

Visiting the Habitation and its park means contributing to the preservation of this exceptional heritage...

© Nicolas Derné

HABITATION CÉRON
Ouverte tous les jours de 9h30 à 17 h
Quartier Anse Céron

97250 Le Prêcheur
0596 48 27 53
habitationcéron@gmail.com
facebook : habitationceron

Ronny Turiaf,
l'idole des jeunes !

Ronny Turiaf, the teen idol!

© Jean-Albert Coopmann

Champion international de basket, Ronny Turiaf est un jeune Martiniquais hors du commun. Chaque année depuis 5 ans, il revient sur son île natale transmettre aux plus jeunes sa passion du basket et sa foi en leur avenir. Rencontre avec un vacancier pas comme les autres.

Vous avez quitté la Martinique en 1997, mais revenez chaque année. Pourquoi ?
Mon île me manque tous les jours depuis mes 15 ans et demi ! En 1997, je suis parti seul, loin des miens. Je souhaitais accomplir quelque chose de noble, de grand, pour ma famille et pour la Martinique ! Mais l'éloignement n'a pas toujours été facile… Et je reviens chaque année pour me ressourcer. Et puis, je suis fier de mes origines : j'ai d'ailleurs un tatouage à l'effigie de la Martinique à l'intérieur de mon poignet droit !

Vous avez organisé en juillet 2015 un camp d'entraînement pour les jeunes. De quoi s'agissait-il ?
Depuis 5 ans, j'organise des manifestations pour les jeunes en Martinique. Des matchs, des galas, des actions caritatives… Cette année, pour la première fois, nous avons mis en place avec le Sporting Club Lamentinois et le Golden Lion un camp d'entraînement intensif pour les jeunes âgés de 12 à 17 ans. 76 jeunes basketteurs ont eu la chance d'être suivis pendant 6 jours par 3 coachs venus des Etats-Unis et de France. Ces professionnels ont partagé avec les entraîneurs locaux leurs méthodes de travail et leur savoir.

Qu'attendez-vous de ce type d'initiative ?
J'ai eu la chance de rencontrer très jeune des personnes ouvertes d'esprit, qui m'ont transmis des valeurs de tolérance, comme mes parents et mon premier entraîneur. Aujourd'hui, je voudrais apporter à ces jeunes la conviction qu'ils peuvent aller loin et porter haut les couleurs de leur île ! C'est pourquoi nous avons inclus dans les activités des temps d'échanges mais aussi des cours d'anglais. C'était une très belle expérience pour tous.

Propos recueillis par Marie Ozier-Lafontaine

International basketball champion, Ronny Turiaf is an extraordinary young man from Martinique. Each of the past 5 years, he has returned to his native island to transmit to the younger population his passion for basketball and faith in their future. Meeting with a vacationer like no other.

You left Martinique in 1997, but you return each year. Why?
I have missed my island every day since I was 15 and a half years old! In 1997, I moved alone, away from my close ones. I wanted to do something noble, grand, for my family and for Martinique! But being so far has not always been easy... So I come back every year to recharge my batteries. And also, I am proud of my origins: I also have a tattoo with the effigy of Martinique inside my right wrist!

In July 2015, you organized a training camp for young people. What was it about?
For the past 5 years, I have organized events for the young people of Martinique. Games, galas, charitable activities... This year, for the first time, we have put in place with the Lamentin city Sporting Club and the Golden Lion an intensive training camp for young people 12 to 17 years old. 76 young basketball players have had the chance to be monitored for 6 days by 3 coaches from the United States and France. These professionals have shared their working methods and their knowledge with the local coaches.

What do you expect from this type of initiative?
When I was very young, I had the chance to meet open minded people, such as my parents and my first coach, who transferred to me their values of tolerance. Today, I would like to bring to these young people the belief that they can go further and raise high the colours of their island! This is why we have included in the activities, some time to exchange and also English courses. It was a beautiful experience for all.

Hôtel Bambou

Labellisé "Clef Verte"

Hotel Bambou. A "Green Key" accredited hotel

Situé aux Trois-Ilets, l'Hôtel Bambou propose un hébergement dans de superbes cases créoles aux couleurs vives. Situé idéalement en bord de mer, il a tout pour passer un séjour des plus agréables sur notre île.
L'intérêt du public pour les enjeux écologiques ne cessant de croître. L'hôtel Bambou répond favorablement au référentiel La Clef Verte pour l'année 2015, il est donc le 1er établissement de la Caraïbes à obtenir ce label. L'hôtel Bambou propose une politique environnementale globale ainsi que des actions phares adaptées, et encourage les pratiques écologiques afin de réduire l'impact de son activité sur l'environnement.
Ainsi, l'hôtel a mis en place un système éco-responsable, tant dans les gestes quotidiens du personnel que dans la réorientation générale de ses structures et services. Eau, déchets, éclairage, ventilation, énergie, fournisseurs éco-labellisés, … l'ensemble a été repensé dans le respect de la planète. Les actions en termes de sensibilisation et de promotion sur l'écologie visent aussi le client en le guidant vers des balades vertes, des artisans responsables, des activités écologiques, …
Ces différentes actions ainsi que l'accueil du restaurant et de l'hôtel ont également permis à l'établissement d'obtenir le label qualité-tourisme.
A quelques pas de la magnifique plage de sable blanc de l'anse Mitan (accès direct en bateau vers Fort-de-France en 20 minutes), l'hôtel est une réelle invitation à la tradition créole dans un décor typiquement inspiré de l'univers antillais. Les chambres sont nichées dans un jardin tropical où les fleurs et les arbres fruitiers rivalisent de diversité : bananiers, pruniers, papayers, citronniers ou encore, pomme cannelle. La faune n'est pas en reste puisqu'il est courant de croiser les crabes de terre, de voir voleter les colibris et les sucriers. C'est dans ce paysage paradisiaque et ce cadre apaisant que l'Hôtel Bambou a fait fleurir 153 chambres standards -climatisées et équipées- avec terrasse privative. Et tout récemment, 32 chambres supérieures et 8 junior suites.
Entièrement rénové, le restaurant Bòd Lanmè met en avant les produits de la mer (vivier de langoustes) avec une animation-buffet conviviale qui permet aux vacanciers d'apprendre et d'échanger sur les produits locaux et les spécialités créoles. Sur demande, le dîner de langouste est servi les pieds dans le sable, sur la plage.
Un bar à rhums, un snack, un glacier et une case nautique complètent les offres de l'hôtel avec des activités gratuites : kayaks, embarcations à pédales, initiation à la plongée en piscine, tennis de table, … ainsi que les transats et les parasols autour de la magnifique piscine et sur la plage.
L'hôtel, ses jardins, ses chambres et ses salles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Marlène François

© Jean-Albert Coopmann

Located in Trois-Ilets, Hotel Bambou offers accommodation in beautiful vividly colourful Creole houses. Ideally situated on the seafront, it has everything to ensure you spend a most pleasant stay on our island, and is Green Key label-accredited, as well. The first hotel in the Caribbean to obtain this accreditation, Hotel Bambou offers a preserved environment within its accommodation and promotes environmentally-friendly practices. As a result, the hotel has introduced an eco-friendly system, both in the everyday activities of its staff and in the general approach of its buildings and services. Water, waste, lighting, ventilation, energy, eco-labelled suppliers ... it's all been redesigned with consideration for the planet. Activity in terms of awareness-raising and ecological promotion also extends to customers, with guidance on green tours, responsible artisans, environmental activities...
These different activities and the friendly service at the restaurant and hotel have also enabled the establishment to achieve the quality tourism label.
A few steps from the beautiful white sandy beach of Anse Mitan (direct access by boat to Fort-de-France in 20 minutes), the hotel is a real invitation to the Creole tradition with a typical decor inspired by the world of the Caribbean. The rooms are nestled in a tropical garden where flowers and fruit trees compete with their diversity: banana, plum, papaya, lemon and pawpaw. And don't forget the fauna, where you're likely to come across land crabs and see hummingbirds and honeycreepers flitting about. It is in this idyllic landscape, this soothing setting that Hotel Bambou offers you its 153 standard rooms – air-conditioned and fully equipped – with private terrace. And just recently, 32 superior rooms and 8 junior suites.
Completely renovated, the Bòd Lanmè restaurant specializes in seafood (it has a lobster pool) with a friendly animated buffet where vacationers can learn about and discuss local products and Creole specialties. On request, a lobster dinner is served down on the sandy beach itself. A rum bar, snack bar, ice cream parlor and boathouse complement what the hotel has to offer with free activities: kayaks, pedal boats, introduction to diving in the pool, table tennis ... as well as sun-loungers and umbrellas around the fantastic pool and on the beach. The hotel, gardens, rooms and bedrooms are accessible to people with reduced mobility.

HÔTEL BAMBOU

Clef Verte

QUALITÉ TOURISME

HÔTEL BAMBOU
Réception ouverte 24h/24
www.hotelbambou.fr
reservation@hotelbambou.fr

Restaurant Bòd Lanmè
ouvert 7J/7 en service continu de 12 h à 22 h
Plage de l'Anse Mitan - Trois-îlets
0596 66 01 39

Location de véhicules sur mesure

Luxiane CAR
À LA MARTINIQUE

Location personnalisée
de véhicules à la Martinique Bespoke car hire service in Martinique

OFFREZ-VOUS UN SERVICE PREMIUM !

- Accueil personnalisé par un agent dédié
  Meet and greet by your assigned team member
- Mise à disposition et récupération sans attente de votre voiture sur le lieu de votre choix 7j/7
  Hassle-free pick-up and drop-off at the place of your choice 7 days a week
- Large choix de véhicules
  Wide range of vehicles
- Une assistance tout au long de votre séjour
  Support throughout your stay

contact@luxianecar.com
www.luxianecar.com
+596 696 248 630

10% de remise sur votre location (à partir de 6 jours) en renseignant le code MAGNIFIQUE lors de votre réservation.
Please enter the code MAGNIFIQUE on our booking page and get 10% off your booking (minimum. 6 days)

2015, *l'année Zobel*

2015, the Year of Zobel.

Né le 26 avril 1915 à Rivière-Salée (Petit-Bourg), Joseph Zobel aurait fêté ses 100 ans cette année. La ville de Rivière-Salée a initié « 2015 l'Année Zobel », une manifestation qui a pour objectif de porter au monde la richesse de l'héritage littéraire laissé par ce grand homme.
Ceux qui l'ont approché ou bien connu parlent de Joseph Zobel comme d'un homme curieux de tout, tourné vers la créativité, à la poursuite de la connaissance et très habité par l'amour des gens simples dont il a si bien exprimé l'âme. Les personnages qu'il décrit sont humbles et leurs combats justes évoquent les injustices et les inégalités. Une écriture puissante qui classe définitivement ses romans parmi les classiques de la littérature martiniquaise.
Si pour un large public Joseph Zobel reste l'auteur de « la Rue Case-Nègre » publié en 1950 (pour lequel il recevra le prix des lecteurs), sa bibliographie comprend d'autres grands romans, nouvelles et recueils de poèmes à travers lesquels il a donné le goût de son pays, la Martinique qu'il portait dans son cœur.
« La Rue Cases Nègres » a été porté au cinéma par la réalisatrice martiniquaise Euzhan Palcy, en 1983.

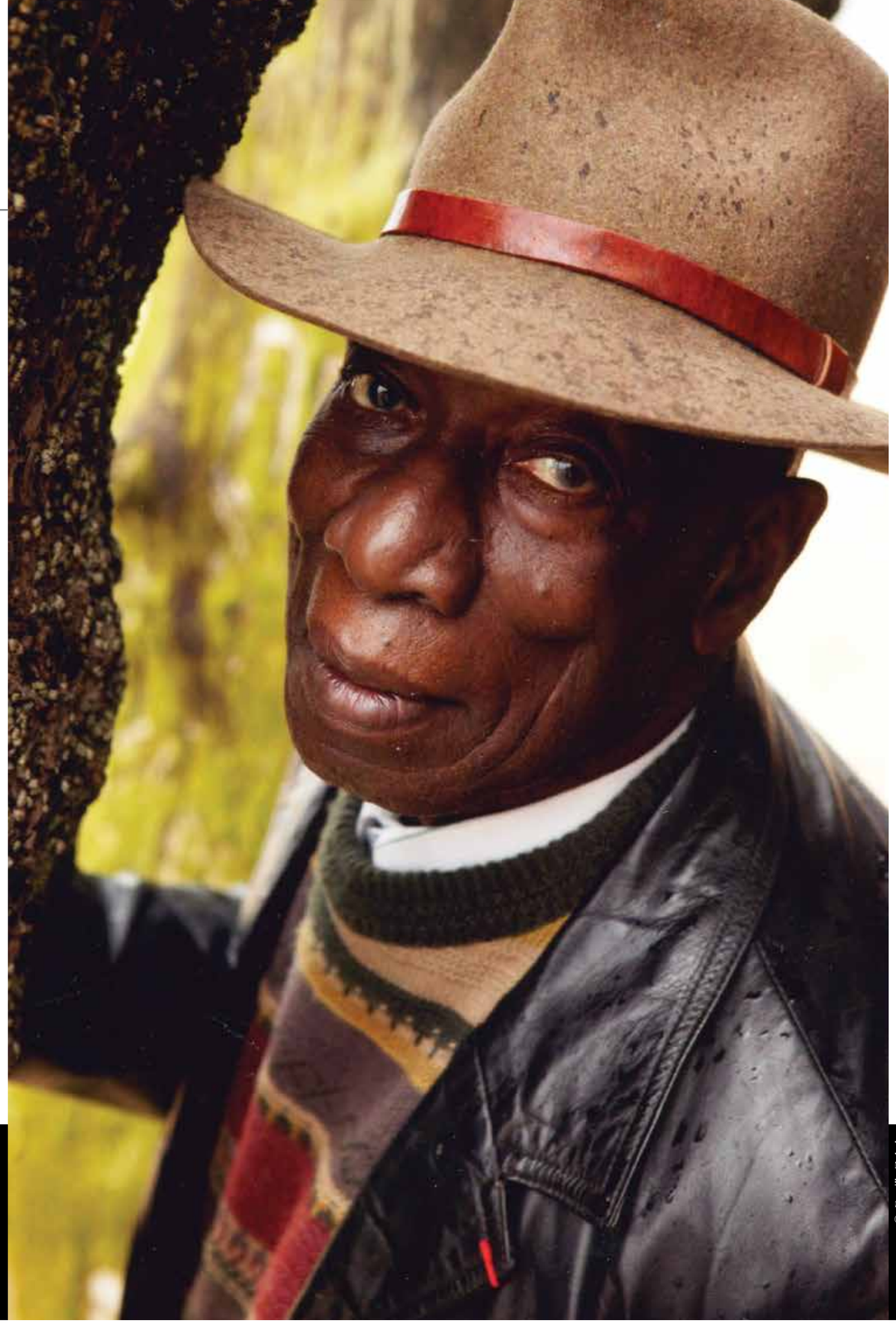
Artiste aux multiples talents, Joseph Zobel s'exprimait aussi par le dessin, l'aquarelle, la sculpture, la poterie et l'art floral japonais puisqu'il était maître en Ikebana Ohara.
De tels intérêts artistiques prouvent bien que toute découverte le nourrissait. Il vouait une même passion en transmettant son savoir et son expérience aux autres. Professeur de français, de diction, de shiatsu, l'enseignement était une deuxième nature.

Jusqu'à la fin de l'année, de nombreuses initiatives organisées par la ville de Rivière Salée lui rendent hommage. L'objectif vise à démocratiser l'ensemble de son œuvre en faisant découvrir sa portée, en accompagnant à la compréhension de ses romans et de ses poèmes, en établissant des réflexions intellectuelles autour de ses écrits.
Le site officiel fournit beaucoup d'informations avec un focus sur "La Rue Case-Nègre" (interviews et extraits du film), des photos rares de l'artiste, l'intervention de sa fille Jenny, le calendrier des manifestations artistiques et culturelles et les mises à jour, …

http://www.josephzobel.com/

Marlène François

Salée has initiated "2015 the Year of Zobel", an event aiming to raise global awareness of the rich literary heritage this great man left behind.
Those who were close to him or knew him speak of Joseph Zobel as a man who was open-minded, with a creative bent, in pursuit of knowledge and with a keen sense of love for simple people, whose souls he expressed so eloquently. The characters he depicts are humble, their fights fair, evoking injustice and inequality. The powerful prose puts his novels firmly among Martinique classics.
While for many, Joseph Zobel is above all the author of "La Rue Cases-Nègres" (published in 1950, usually translated as Black Shack Alley, for which he received a readers' award), his bibliography actually comprises many other novels, short stories and poetry giving a taste of his homeland, Martinique, so dear to him.
"La Rue Cases-Nègres" was made into a film by Martinique director Euzhan Palcy, in 1983.
Joseph Zobel was a multi-talented artist, expressing himself through drawing, watercolour, sculpture, pottery and the Japanese art of flower arrangement, as an Ikebana Ohara master.
Such artistic interests prove the extent to which he was fuelled by new discoveries. He was every bit as passionate about passing his knowledge and experience on to others. As a teacher of French, diction and shiatsu, teaching was his second nature.
A host of initiatives organised by the Rivière Salée town council pay tribute to him throughout the year. The aim is to make his body of work more generally accessible to the general public, showing his full range, providing insight into his novels and poetry, fostering intellectual debate on his written legacy.
The official website provides plenty of information with a focus on "La Rue Cases-Nègres" (interviews and extracts from the film), rare photos of the artist, and a contribution from his daughter Jenny.



© Famille Zobel

Son œuvre :

Les jours immobiles, Fort-de-France, Imprimerie officielle, 1946. 217 pages.
Diab'-la, Paris, Nouvelles éditions latines, 1947. 175 pages.
La rue Cases-Nègres, Paris, Froissart, 1950. 314 pages.
La Fête à Paris, Paris, La Table ronde, 1953. 257 pages.
Le Soleil partagé, Paris, Présence africaine, 1964. 208 pages.
Laghia de la mort, Paris, Présence africaine, 1978. 111 pages.
Les Mains pleines d'oiseaux, Paris, Nouvelles éditions latines, 1978. 157 pages.
Quand la neige aura fondu, Paris, Éditions caribéennes, 1979. 145 pages.
Et si la mer n'était pas bleue: nouvelles, Paris, Éditions caribéennes, 1982. 88 pages.
Mas Badara, Paris, Nouvelles éditions latines, 1983. 150 pages.
Gertal: et autres nouvelles, Matoury (Guyane), Ibis rouge éditions, 2002. 222 pages.

« La rencontre avec Joseph Zobel

a changé ma vie » Euzhan Palcy

“The meeting with Joseph Zobel has changed my life”.

© Guillaume Aricique

Euzahn PALCY, cinéaste

À l'occasion du centenaire de la naissance de Joseph Zobel, la réalisatrice Euzhan Palcy a accepté de revenir sur « La Rue Case Nègres », film éponyme de l'œuvre du romancier tournée en 1983. Rencontre avec une réalisatrice engagée.

Quelle place le film « La Rue Case-Nègres » tient-il dans votre cœur ?

Une très grande place ! C'est mon premier long métrage et j'aurais « tué » pour qu'il prenne vie ! Je voulais rendre justice à ces femmes et ces hommes qui se sont usés à la tâche, avec dignité, au début du 19ème siècle, sans qu'on ne connaisse leur histoire ! Grâce au cinéma, le fonctionnement de la société postcoloniale aux Antilles a été révélé à l'échelle internationale.

Joseph Zobel a-t-il accepté tout de suite votre demande d'adapter son roman ?

Oui ! Pourtant, je n'avais pas d'argent pour le financer ! Il a été bouleversé par ma volonté inébranlable et mon amour pour son œuvre. Il m'a d'ailleurs fait un cadeau inestimable : il m'a cédé gracieusement l'option d'adaptation et sans limite dans le temps ! Son éditeur n'a guère apprécié à l'époque !

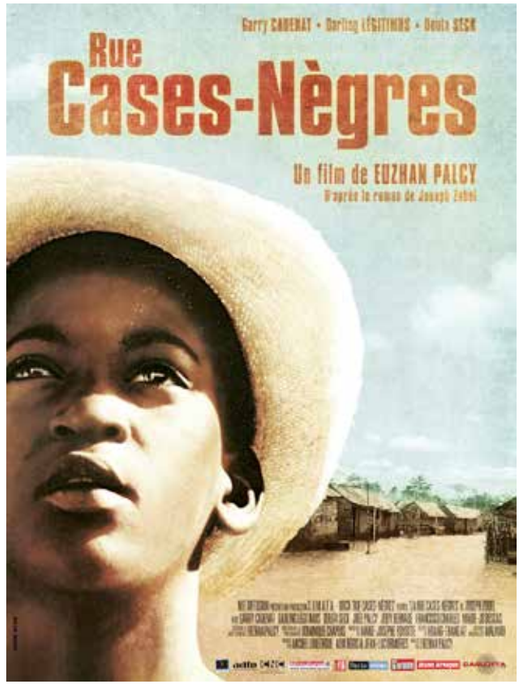
Vous l'avez même convaincu de tourner dans le film, dans le rôle du curé…

Il faut dire que ça n'a pas été facile… Joseph Zobel avait juré de ne jamais revenir dans son pays car il avait été trop blessé dans son enfance par le traitement réservé aux noirs, ce qu'il décrit dans son roman. Quand il a finalement accepté de revenir, il est tombé amoureux de la Martinique, a acheté une maison, fait venir ses enfants… C'était un beau retour au pays natal !

Pourquoi est-ce important selon vous de célébrer le centenaire de la naissance de Zobel ?

Son œuvre est universelle. Aujourd'hui encore les projections du film font salle comble, partout où il est montré. En juin dernier, au Champs-Elysées Film Festival, il a reçu un tonnerre d'applaudissements… L'important aujourd'hui est de transmettre ces témoignages de notre histoire à la jeunesse et de soutenir d'autres projets artistiques.

Propos recueillis par Marie Ozier-Lafontaine



On the occasion of the 100th birthday of Joseph Zobel, film director Euzhan Palcy agreed to r talk about “La Rue Case-Nègres”, an eponymous film, shot in 1983, on the work of the novelist. Meeting with a committed film director.

What place does the film « La Rue Case-Nègres » hold in your heart?

A very important space! This is my first feature film and I would have “killed” to have it come to life! I wanted to do justice to these women and men who worked so hard, but with dignity, at the beginning of the 19th century, without anyone knowing their history! Thanks to cinema, the functioning of the post-colonial society in the Caribbean has been revealed internationally.

Joseph Zobel immediately accepted your request to adapt his novel?

Yes! Even if I did not have the money to finance it! He was greatly impressed by my unshakable will and my love for his work. He also made me a priceless gift: he graciously gave me the right to adapt it and this with no time limit! His publisher did not appreciate it at the time!

You've even convinced him to play the role of the parish priest in the film...

It was not easy... Joseph Zobel had sworn never to return to his country because he had been too wounded in his childhood by the condition of blacks, which he describes in his novel.

When he finally agreed to come back, he fell in love with Martinique, bought a house, brought his children over... It was a nice return to the native land!

Why is it important to celebrate Zobel's 100th birthday?

His work is universal. Even today, the screenings of the film are sold-out, everywhere where it is shown. Last June, at the Champs-Elysées Film Festival, he received a thunderous applause... The important thing today is to convey these stories of our history to our youth and to support other artistic projects.

Rue Cases-Nègres est un film français réalisé par Euzhan Palcy, sorti en 1983. Il s'agit d'une adaptation du roman de Joseph Zobel La Rue Cases-Nègres publié en 1950.

Canyoning
Sensations au rendez-vous

Canyoning, sensations await you

© Nicolas Dernè

Le canyoning, c'est le plaisir de pratiquer une activité physique et sportive en pleine nature. De se fabriquer de bons moments entre amis ou en famille, de partager des émotions et des sensations. Et surtout, de se familiariser avec l'environnement pour mieux l'apprécier et le respecter.

La Martinique est le paradis des sports nautiques. Mais avec le canyoning, elle offre aussi une alternative verte exceptionnelle. Une discipline qui permet de contempler la nature sauvage et les innombrables richesses naturelles et cachées de l'île. Le relief accidenté du Nord de la Martinique (Pitons du Carbet, Montagne Pelée, Grand-Rivière) offre de nombreux itinéraires au cœur de la forêt tropicale où rivières et cascades se franchissent et se descendent en rappel (sur une corde, en sautant ou sur le toboggan). Certains parcours, vraiment faciles, sont accessibles à tous. D'autres, plus techniques et plus physiques, s'adressent aux pratiquants confirmés. Mais une chose est sûre, on vit des sensations uniques en apprenant tous les jeux que la nature peut offrir.

A Grand-Rivière, le canyon de Fond Lottière s'avère aussi sauvage que luxuriant, on descend une rivière aux eaux particulièrement limpides en sept rappels. Un autre canyon très accessible est celui du Saut du Gendarme où la rivière trouve sa source sur le Piton Boucher à Fonds St-Denis. Rappels de 4 à 15 mètres, un site incontournable… Le canyon de Rivière Mitan est un parcours d'initiation sur la commune du Morne Vert. Certains obstacles dans le lit de cette rivière se passent avec une corde, les autres sont sautés, glissés ou "postés" (comme dans une boîte aux lettres). Un canyon aussi ludique que varié enfoui dans une nature impressionnante.
Définitivement, le canyoning fait découvrir des paysages insoupçonnés dans une nature époustouflante, idéale pour se ressourcer.
Il est indispensable de se faire encadrer par un guide breveté qui garantit la sécurité et dont la passion permet de faire découvrir les plus beaux sites en respectant le niveau de chacun.

Marlène François

Canyoning offers the joy of physical activity and sport in the heart of nature, an opportunity to have a great time with friends or family, sharing thrills and emotions. And above all, to get to know the environment, to better appreciate and respect it.
Martinique is a paradise for water sports. But with canyoning, it also offers a fantastic green alternative. A discipline that lets you contemplate the wild places and countless hidden natural treasures on the island. The rugged North of Martinique (Pitons du Carbet, Mount Pelée, Grand-Rivière) offers numerous routes through the heart of the rainforest where rivers and waterfalls are crossed and rappelled down (on a rope, by jumping or sliding). Some routes, which are really easy, are accessible to all. Others, more technical and physical, are for those experienced in the sport. But one thing is sure – we experience unique thrills as we learn all the tricks that nature can offer.

At Grand-Rivière, Canyon de Fond Lottière proves as wild as it is lush, as we descend a river with particularly clear water in seven rappels. Another very accessible canyon is the Saut du Gendarme where the river has its source on Piton Boucher in Fonds St-Denis. Rappels of 4-15 metres, a must-see site... Canyon de Rivière Mitan is a starter route in the Morne Vert region. Some obstacles on the bed of the river can be negotiated with a rope, others are jumped, slid down or "posted" (as in a letterbox). A canyon so playful and varied, buried amid impressive nature. Definitely, canyoning is a great way to discover unexpected landscapes in breathtaking nature, and a great way to recharge your batteries.
It is essential to be supervised by an accredited guide who guarantees your safety and whose passion allows you to discover the most beautiful sites in accordance with each person's ability level.

© Nicolas Dernè

© Nicolas Dernè

BUREAU RANDO-MARTINIQUE
Guy et Sophie : 0596550479 - 0696243225 + mail
http://www.bureau-rando-martinique.com

Canyon Grand Rivière - Eric Abbes : 0696 84 63 79 + mail/web
Vert Evad - Max Saint-Jean : 0696 33 93 20+ mail/web

HOTEL CORAIL RESIDENCE**

Anse Mabouya- 97228 SAINTE-LUCE
0596 62 11 01 - contact@hotelcorail.com - www.hotelcorail.com

Les joyaux
de la côte Est

The jewels of the east coast

A l'Est de la Martinique, les huit îlets du François rivalisent de beauté. 4 raisons de s'y rendre sans plus tarder.

Observer les fonds marins
Disciple du commandant Cousteau ? Plongez avec masque, palmes et tuba dans le lagon du François. Vous aurez la chance de contempler les fonds sableux, les herbiers et le récif corallien. Le parcours de découverte maritime, interdit aux engins à moteur, est une boucle de 800 mètres dont le départ se situe sur la plage de l'îlet Thierry. Une exposition sous-marine, mise en place par le Carbet des Sciences et matérialisée par des bouées blanches informatives, guide l'heureux visiteur.

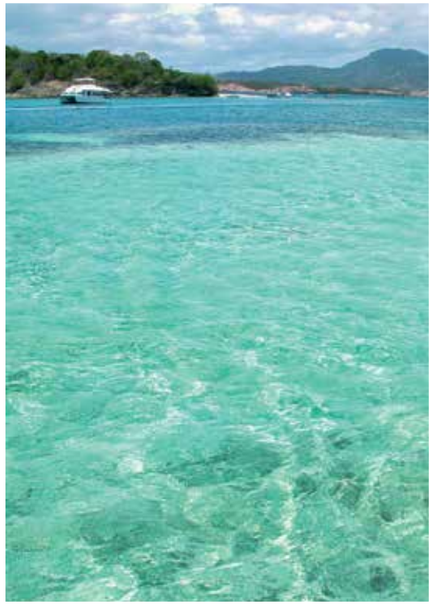
Explorer des écosystèmes fragiles
Les îlets constituent un patrimoine régional unique ! Avec un fort ensoleillement et une période de sécheresse supérieure à 9 mois, les îlets sont des réservoirs précieux d'espèces végétales et animales. Dans ces observatoires naturels, les curieux pourront découvrir les gommiers rouges, les mancenilliers et les poiriers. Ils pourront apercevoir des espèces plus rares, comme le mûrier pays, le bois lait ou le grand cosmaya de l'îlet Frégate. Ces habitats naturels abritent des oiseaux, comme le colibri, le sucrier ou le pipiri, mais aussi des reptiles, comme l'anoli ou même des tortues marines ! La patience est la meilleure alliée de l'explorateur.

Expérimenter les sports nautiques
Kayak, planche à voile, jet ski, catamaran, kite surf, bouée tractée… les possibilités sont infinies dans ce lagon. Avec une eau peu profonde, il suffit de se pencher du pont du bateau pour observer les poissons ou la « caye », le récif corallien. Pour les plus sportifs, le kite surf procure des sensations fortes, dans un lieu toujours venteux. Pour les adeptes du farniente, la baignoire de Joséphine et les autres hauts fonds permettent de déguster accras et ti punch les pieds dans l'eau. Les nombreux pêcheurs du François y amènent les amateurs de bien vivre.

S'imprégner de l'histoire du lieu
Les noms des îlets témoignent de leur histoire. Ils étaient déjà occupés par les Caraïbes, bien avant l'arrivée des occidentaux. L'îlet Metrente portait d'ailleurs le nom d'îlet Pilote, du nom d'un Caraïbe y ayant habité. Les îlets Oscar et Thierry étaient autrefois baptisés des noms de maires du François, Viviès et Calonne. Quant à la baignoire de Joséphine, la légende indique que l'impératrice Joséphine Tascher de la Pagerie aimait se baigner sur ce haut fond ! Rien n'est moins sûr, mais cela n'empêche pas de laisser libre cours à son imagination dans cet endroit empreint de magie !

Comment s'y rendre ?
En kayak, en bateau, ou sur la yole d'un pêcheur, vous avez l'embarras du choix ! Le mieux est de se renseigner auprès de l'office du tourisme de la commune.

Marie Ozier-Lafontaine



© Jean-Albert Coopmann

To the east of Martinique, the eight islets of Le François rival each other in terms of beauty and mystery. With its sandy shoals, its turquoise water and many marine and terrestrial species to observe, this earthly paradise abounds in a rich diversity of life. 4 reasons to travel there without further delay.

Observing the seabed
Are you a follower of the legendary Jacques Cousteau? Dive into the lagoon of Le François with a mask, fins and snorkel. You can observe the sandy seabed, seagrass and coral reef. The maritime exploration circuit, which is closed to motor boats, is made up of an 800-metre loop that starts on the beach of the Thierry islet. An underwater exhibition, created by the 'Carbet des Sciences' and marked out by white information buoys, guides the visitor on a very enjoyable tour.

Exploring delicate ecosystems
The islets form a unique regional heritage! Given the high amount of sunshine and a rain-free period of more than 9 months, the islets provide a valuable habitat for plant and animal life. In these natural observatories, the naturally curious will be able to identify the red gum trees, the manchineel trees and pear trees. They will spot rarer species such as the old fustic, the milkwood or the great cosmaya of the Frigate islet. These natural habitats provide a suitable environment for birds, like the humming bird, the conebill or the kingbird, as well as reptiles, such as the anolis or even sea turtles! Patience is the explorer's best asset.

Trying out the water sports
Kayaking, windsurfing, jet skiing, catamaran sailing, kite surfing, tubing... the possibilities are endless in this lagoon. Given the shallow waters, the observer just has to lean out from the deck of the boat to spot the fish or the 'caye', the coral reef. For keen sports enthusiasts, kite surfing provides thrills, in a location where the breeze is never lacking. For those who prefer to relax, Josephine's bathtub and the other shoals provide the perfect spot for enjoying delicious fritters and ti punch at the water's edge. The many fishermen of Le François are available to transport those who enjoy the finer pleasures of life.

Soaking up the history of the place
The names of the islets bear witness to their history. They were already occupied by the indigenous Caribbean people, well before the arrival of westerners. Indeed, Metrente islet used to be called Pilot islet, after the name of a Caribbean person who lived there. Oscar and Thierry islets were formerly known by the names of the mayors of Le Francois, Viviès and Calonne. As for Josephine's bathtub, the legend says that the Empress Josephine Tascher de la Pagerie enjoyed swimming on these shoals! Although the story is totally unverifiable, it does not prevent the imagination from running riot in this place imbued with magic!

Getting there
Whether it is in a kayak, on a boat, or a fisherman's skiff, there is no lack of choice! The best option is to enquire at the tourist office of the town/village.

© Jean-Albert Coopmann

© Jean-Albert Coopmann

QUELQUES CONTACTS UTILES...

Office de Tourisme du François
Tél : 0596 54 30 02

Carbet des Sciences
Tél : 0596 39 86 48

Les ballades du Delphis en catamaran
Tél : 0696 90 90 36

Les kayaks des îlets du François
Tél : 06 96 77 22 17

Deux pêcheurs du François proposant des balades
Robert ELIETTE - Tél : 0696 29 90 74
Alain MONGIN - Tél : 06 96 22 15 80
FB les Ilets du François avec Alain

Fun Caraïbe (stages de kitesurf)
Tél : 0696 45 45 22

Pierre & Vacances
villages clubs

SOUS LE SOLEIL *des Antilles*

Le Village Club de Sainte Luce « les pieds dans l'eau » et ses habitations de style créole se nichent au milieu d'une végétation luxuriante en bordure de jolies plages de sable fin.

Village Club de Sainte-Luce Pointe Philippeau, 97 228 Sainte-Luce
Téléphone 05 96 62 12 62 – Télécopie 05 96 62 12 63 Mail : reception.ste-luce@groupepvcp.com

La Maison de l'Ilet Oscar,
un petit bout de paradis

La Maison de l'Ilet Oscar, a little piece of heaven

© Madindrone

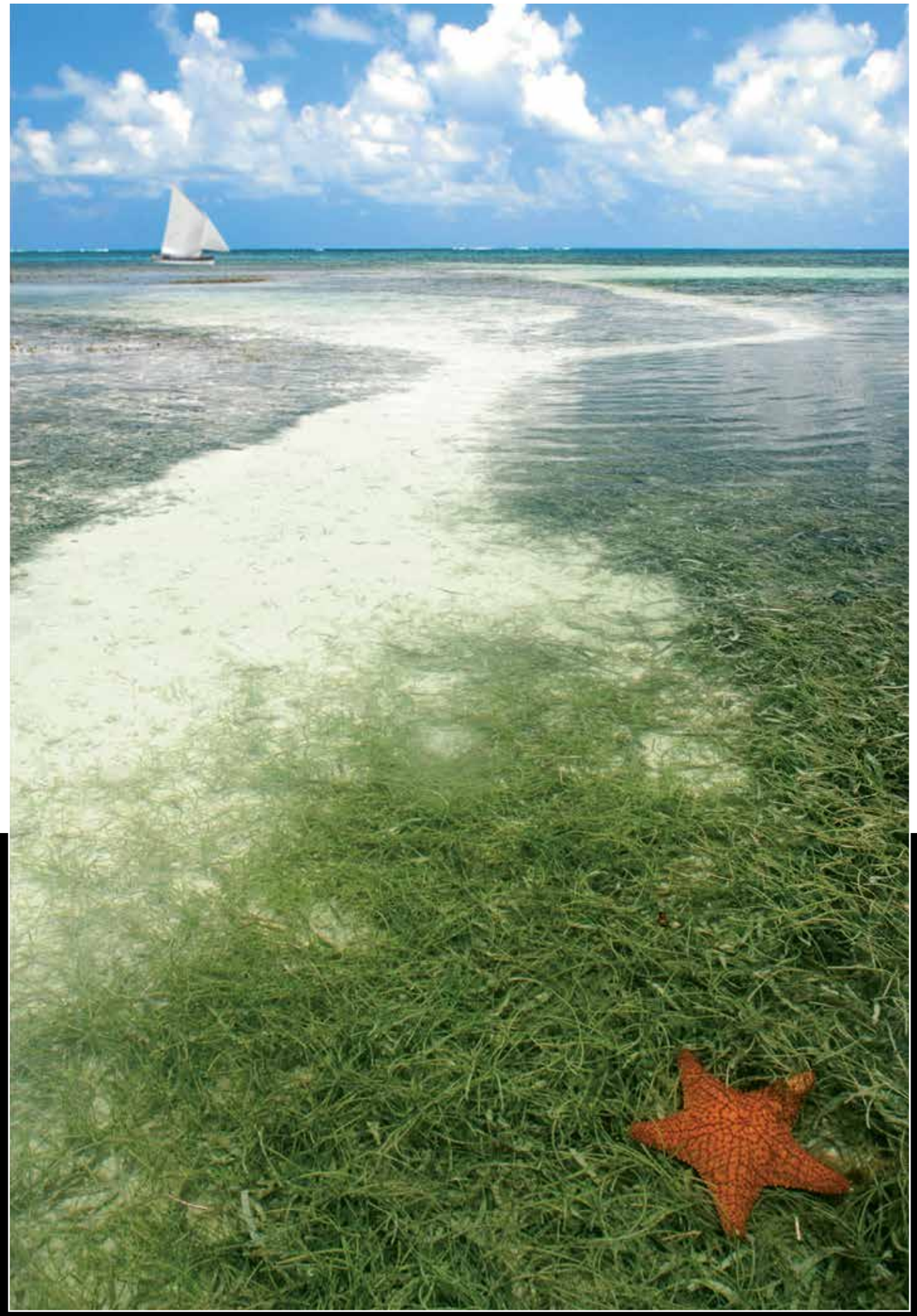
Dans un cadre idyllique, entouré de son lagon, l'îlet Oscar* offre une expérience à couper le souffle. La maison coloniale en bois, classée au titre des monuments historiques, est un havre de paix bienfaiteur. Lits à baldaquin, terrasse avec vue sur la mer, ponton privatif, hamacs et transats… la propriété est une invitation à la quiétude et à la contemplation du temps qui passe. Parfaite alliance entre le confort et l'authenticité, la maison propose avec ses quatre chambres d'hôtes des séjours riches en émotions, où les visiteurs partagent leur temps entre la randonnée aquatique, la dégustation de saveurs créoles et le farniente au soleil. Difficile de résister !

Marie Ozier-Lafontaine

* Partie intégrante de la Forêt Domaniale du Littoral, l'îlet Oscar est une propriété privée de l'Etat bénéficiant du régime forestier, modalité de protection foncière forte. A ce titre, il est géré par l'Office national des forêts, exceptés les fonds dominants qui appartiennent à un propriétaire privé.
Cet espace bénéficie d'un Arrêté de Protection de Biotope et est également un « site inscrit » par Arrêté Ministériel.
La fragilité de ces milieux, la présence d'espèces protégées et la qualité de paysages en font un site unique qui nécessite une protection particulière.
Interdictions liées à l'APB (Arrêté préfectoral n° 030954 bis du 04/04/2003) :
Camping, activités sonores, déchets, chiens, feux interdits
Il est interdit de pénétrer ou de circuler hors des sentiers balisés

In an idyllic setting, surrounded by its lagoon, the Ilet Oscar* offers a breathtaking experience. This wooden colonial house, which is an officially classified historic monument, is a haven of peace that has many benefits for the visitor. Four poster beds, a patio with a view overlooking the sea, a private pontoon, hammocks and sun loungers... The property has everything you need to enjoy some peace and quiet and watch the time go by. Providing a perfect blend of comfort and authenticity, the home has four bedrooms for enjoying a sensational stay, during which visitors can divide up their time between snorkelling, tasting the delicacies of the Creole food and lounging in the sun. Not easy to resist!

****Forming an integral part of the 'Forêt Domaniale du Littoral' (national coastal forest), the Ilet Oscar is a private property of the state that benefits from the 'Régime Forestier', a robust land conservation scheme. As a result, it is managed by the national forestry office, with the exception of the dominant estate, which belongs to a private owner.***
This area benefits from a biotope protection order and has also been registered as a 'listed site' by Ministerial Decree.
The fragility of these habitats, the presence of protected species and the beauty of the landscapes make it a unique site that requires special protection.
Prohibitions associated with the 'APB' biotope protection order (Prefectural decree no. 030954.2 of 04/04/2003):
Camping, noisy activities, waste, dogs, fires prohibited
It is forbidden to enter or walk outside the marked footpaths



© Jean-Albert Coopmann

Habitation Clément

LE FRANÇOIS

Rhum · Parc botanique · Patrimoine · Art contemporain

Ouvert 365 jours par an de 9h à 18h.

Renseignements au 05 96 54 75 51

www. habitation-clement.fr

La petite histoire
d'un grand carnaval

The short story of a great carnival

© Nicolas Derné

Historique

A l'origine, vers 1650, des fêtes étaient organisées en l'honneur du Gouverneur Du Parquet et de son épouse. Mascarades et cavalcades se déroulaient alors au château de l'Habitation La Montagne, résidence du gouverneur de l'île à Saint-Pierre.
Des manifestations carnavalesques furent aussi introduites aux Antilles par des Français catholiques qui avaient l'habitude de prendre du bon temps avant d'affronter les rigueurs climatiques du Carême. Les demeures des riches colons étaient alors le théâtre de réceptions fastueuses, où les invités paraissaient masqués et arboraient des habits luxueux.
Sur les navires négriers, il semblerait que les esclaves étaient aussi initiés à un semblant de carnaval européen lors de fêtes avec déguisement. Sorte de rites qui consistaient à 'baptiser' les esclaves qui franchissaient le tropique, en les distrayant pour éviter qu'ils décèdent de mélancolie et des mauvais traitements infligés …
Au fil du temps, dans les cases, apparut un carnaval avec tambours, danses et rites africains. Moments où l'on se réappropriait des spiritualités, des masques et des divinités appartenant à l'Afrique. Régulièrement interdites, ces manifestations devront attendre 1848, l'abolition de l'esclavage, pour émerger comme expression pluriculturelle de la société coloniale. La puissance des couleurs et la symbolique des masques singulariseront alors le carnaval lors de défilés et de réjouissances qui rassembleront le peuple dans les rues.
Après 1902 et l'éruption de la montagne Pelée qui détruisit la ville de Saint-Pierre, la tradition du carnaval se perpétua à Fort-de-France.

Aujourd'hui

Manifestation très attendue, le Carnaval retrouve sa magie chaque année. Enthousiasme, frénésie, ambiance électrique dès les préparatifs qui commencent le dimanche suivant l'Epiphanie avec les élections des reines et des rois du carnaval dans les communes. Les dimanches y sont rythmés par des parades de groupes à pied, d'orchestres de rue et des vidés. Avec beaucoup de dérision et d'originalité, le Carnaval de Martinique met en scène des figures traditionnelles ou politiques. Les rythmes s'endiablent, la fête bat son plein et déborde de vitalité, en mélangeant les genres et les sexes dans l'humour, l'exubérance, la musique et les danses… La chanson de carnaval a également une place prépondérante puisqu'elle participe a part entière à la fête, reprise en cœur par des milliers de carnavaliers.

Pendant les quatre jours gras, c'est la liesse populaire. Hommes, femmes, jeunes et vieux participent aux nombreuses festivités : vidés dans les rues l'après-midi, vidés en pyjama au petit matin, soirées à thèmes … Parmi les déguisements traditionnels, les Malpropres (hommes travestis en femmes), les diablesses du Mercredi des Cendres (femmes en noirs et blancs qui représentent les veuves éplorées du roi Vaval avant son incinération), les neg gwo siwo badigeonnés d'un mélange d'huile et de charbon ou encore les diables rouges du Mardi gras inspirés des masques d'Afrique. Mais chacun à sa guise peut participer au carnaval, il suffit d'un petit déguisement…

Quatre jours, quatre thèmes :
• Dimanche gras : présentation de sa majesté le roi Vaval. Les groupes sont attendus dans les rues de Fort-de-France pour accueillir triomphalement le souverain et parader dans les nouveaux costumes. Sortie des Reines du Carnaval.
• Lundi gras : jour des mariages burlesques. Moment de dérision puisque les femmes sont déguisées en hommes et vice versa. En général, c'est aussi le jour de la parade du Sud.
• Mardi gras : sortie des diablotins et des diables rouges.
• Mercredi des cendres : dernier jour, celui des obsèques de sa majesté Vaval. Grand moment de tradition unique du Carnaval de la Martinique avec l'embrasement d'un immense feu de joie, bûcher de Vaval bientôt réduit en cendres mais qui en renaîtra l'année suivante.

Marlène François

History

Originally, around 1650, celebrations were held in honour of Governor Du Parquet and his wife. Masquerades and cavalcades would take place at Château de l'Habitation La Montagne, the residence of the governor of the island in Saint-Pierre. Carnival events were also introduced to the West Indies by French Catholics who used to have a good time before facing the rigours of Lent. The homes of the wealthy colonists provided the scene for lavish receptions, where guests hid behind masks and wore luxurious clothes.
On the slave ships, it would seem that the slaves were also introduced to a semblance of European carnival with costume parties – a sort of ritual that involved 'christening' the slaves who crossed the tropic, distracting them to prevent them from dying of sadness and the ill-treatment inflicted...Over time, in their shacks, carnival began to appear with drums, dancing and African rituals. Moments when they reclaimed the spirituality, masks and deities that belonged to Africa. Regularly banned, these events would have to wait till 1848 and the abolition of slavery, to emerge as a multicultural expression of colonial society. The power of colour and symbolism of the masks would mark out carnival through parades and celebrations that brought people together out in the streets. After 1902 and the eruption of Mount Pelée, which destroyed the town of Saint-Pierre, the carnival tradition carried on in Fort-de-France.
Today
A highly anticipated event, Carnival rediscovers its magic every year. Enthusiasm, excitement and an electric atmosphere from the preparations that start the Sunday following Epiphany with the election of the commune's carnival queens and kings. Sundays are punctuated by parades, street orchestras and "vidé" celebrations. With much derision and originality, Martinique Carnival places traditional or political figures on stage. The rhythms grow wilder, the party is in full swing and full of vitality, mixing genres and genders in humour, exuberance, music and dance ... Carnival singing also features prominently as it plays a central role in the celebrations, with thousands of revellers joining in.
The four Shrovetide days see popular rejoicing. Men, women, young and old participate in the many festivities: "vidés" in the streets in the afternoon, "vidés" in pyjamas in the morning, themed evenings... Among the traditional costumes are the "Malpropres" (men dressed as women), the Ash Wednesday she-devils (women in black and white who represent the bereaved widows of King Vaval before he was burnt), the neg gwo siwo painted with a mixture of oil and coal, or the Mardi Gras red devils inspired by the masks of Africa. Each in their own way can take part in the carnival – they just need a little disguise...
Four days, four themes:
• Shrove Sunday: presentation of his majesty King Vaval. The groups are expected in the streets of Fort-de-France to triumphantly welcome the sovereign and parade in their new costumes. The Carnival Queens make an appearance.
• Shrove Monday: burlesque marriage day. A moment of mockery when women dress up as men and vice versa. In general, this is also the day of the Southern Parade.
• Shrove Tuesday (Mardi Gras): Out come the imps and red devils.
• Ash Wednesday: the last day, it's the funeral of his majesty King Vaval. A great moment of unique tradition in Martinique's Carnival, with the lighting of a huge bonfire, the burning of Vaval, soon reduced to ashes, only to be reborn the following year.

© Nicolas Derné

Plus d'informations :
sur le programme du Carnaval sur www.martinique.org

Le Domaine de Fonds Saint-Jacques

une fenêtre sur la Caraïbe

The 'Domaine de Fonds Saint-Jacques', a window to the Caribbean

© Jean-Albert Coopmann

Sur la côte Atlantique se niche un monument historique unique en son genre. Autrefois habitation-sucrerie monastique, le Domaine de Fonds Saint-Jacques est aujourd'hui un Centre Culturel de Rencontre dédié à la Caraïbe. Une visite à ne manquer sous aucun prétexte.

Fondé en 1659 par les moines missionnaires dominicains, le monument historique est le plus ancien édifice religieux du Nord Atlantique. Sucrerie, chapelle et couvent sont construits sous l'insigne de Saint-Jacques pour contribuer à l'effort d'évangélisation de la Martinique, dans la guerre de conquête de l'île, opposant les colons français aux Indiens Caraïbes. Centre industriel le plus avancé du 17ème siècle grâce à l'ingéniosité du Père Labat, le domaine a gardé les traces de quatre siècles de transformation de la canne et de culte religieux : moulin, purgerie, étuve et chapelle sont, entre autres vestiges restaurés, encore visibles aujourd'hui. Après la Révolution Française et l'abolition de l'esclavage, le Domaine perd sa vocation religieuse puis cesse son activité industrielle au début du 20ème siècle et devient en 1967 le premier centre de recherche universitaire sur la Caraïbe, fondé par l'Université de Montréal !

Ce monument historique protégé est depuis 2001 un Centre Culturel de Rencontre labellisé « Centre des Cultures & des Arts de la Caraïbe ». Il propose aujourd'hui une offre culturelle alternative en donnant à voir des créations originales, faites de rencontres et d'expérimentations impulsées par la directrice, Coline-Lee Toumson-Venite. Véritable laboratoire artistique, le Domaine de Fonds Saint-Jacques ose le cinéma en plein air, l'élaboration entre ses murs de répertoires musicaux, les rencontres inédites d'artistes.

La visite de ce lieu atypique se fait au gré des envies de chacun : en totale autonomie, éclairée par un guide conférencier, voire illustrée par un conteur !

Marie Ozier-Lafontaine

Nestled on the Atlantic Coast is a historical monument without equal. Formerly a monastic sugar refinery-house, the 'Domaine de Fonds Saint-Jacques' has become a 'Centre Culturel de Rencontre' (cultural centre) dedicated to the Caribbean. A visit not to be missed under any circumstances.

The historical monument, founded in 1659 by the missionary Dominican monks, is the oldest religious building of the North Atlantic. The sugar refinery, chapel and convent were constructed under the insignia of Saint James as a means to help evangelize the Martinique, during the war to conquer the island between the French settlers and the Caribbean Indians. Having been the most advanced industrial centre in the 17th century, thanks to the ingenuity of Father Labat, the estate still has remnants that bear witness to the four centuries of sugar cane processing and religious worship: the mill, purging room, oven and chapel are, among other relics, still visible today. After the French Revolution and the abolition of slavery, the 'Domaine' lost its religious vocation and then ceased its industrial activity at the beginning of the 20th century. It became the first university research centre of the Caribbean in 1967, founded by the University of Montreal!

This historic monument has been protected since 2001 as a 'Centre Culturel de Rencontre' with the 'Centre des Cultures & des Arts de la Caraïbe' (centre for Caribbean culture & art) certification. It now provides a cultural alternative by displaying original creations, which have resulted from encounters and experiments initiated by the director, Coline-Lee Toumson-Venite. Operating as a genuine artistic laboratory, the Domaine de Fonds Saint-Jacques organizes open air cinema screenings, develops musical repertoires in house and creates alternative events involving new artists.

Visits to this rather unusual venue are organized to suit a broad range of visitor requirements: totally independent visits, guided tours with a guest speaker, or even a tour that is commented by a storyteller!

Pour toute information sur le programme et les visites guidées
Site web : www.domainedefondsaintjacques.com
Tél : 05 96 69 10 12

Du fil
à la scène

Sewing thread to the stage

Suzon Sainte-Rose, présidente du Grand Ballet de Martinique, saurait-elle tout faire ? Danser, chorégraphier, composer de la musique, diriger une troupe de trente artistes et… coudre leurs costumes, le talent de Suzon n'a semble-t-il pas de limite !

Les spectacles du Grand Ballet de Martinique sont reconnus pour le talent des danseurs, la qualité de la musique, mais aussi pour la splendeur des costumes. Jupons, corsages, coiffes, foulards, jupes… Chaque spectacle est un foisonnement de couleurs et de reflets, dans le plus pur respect de la tradition. Rien n'est laissé au hasard dans le choix des tenues, comme l'explique Suzon Sainte-Rose, à la tête du ballet depuis 1996 : « je regarde les danseuses effectuer leurs mouvements, évoluer sur la scène avant d'imaginer leur robe ». Pour la biguine, piquante, la jupe sera préférée à la grand'Robe de cérémonie en satin broché, portée pour danser la mazurka. Pour la valse, Suzon jettera son dévolu sur une robe plus ample. De même que pour les scènes de marché ou de rivière, une grand'Robe de coton fleurie sera de rigueur !
Suzon Sainte-Rose conçoit les robes de ses danseuses avec une passion intacte depuis ses débuts. C'est son admiration pour le costume de sa grande sœur Marie qui l'a amenée à rejoindre le Groupe Folklorique Martiniquais de feu Loulou Boislaville en 1965. « Je voyais ma sœur partir danser dans sa belle tenue et un jour je n'ai pas résisté : je l'ai suivie ! », raconte-t-elle. Boislaville repère son talent et l'intègre à la troupe alors qu'elle n'a que 15 ans. Suzon y apprend tout : la danse, la musique et la couture. « J'ai beaucoup appris de tous ceux qui ont croisé mon chemin, comme le célèbre Ronnie Aul, qui a apporté au ballet la précision chorégraphique de la danse moderne », explique-t-elle. Suzon fait alors évoluer les costumes, pour mieux les adapter à ses chorégraphies. Les coiffes, autrefois en madras, sont assorties aux jupes, celles-ci se raccourcissent ou s'élargissent, de nouvelles couleurs apparaissent… « Je reste fidèle à la tradition, tout en y ajoutant ma touche personnelle », commente Suzon.
Le meilleur moyen de s'en rendre compte est de se rendre à un de ses spectacles !

Marie Ozier-Lafontaine

Is it possible that Suzon Sainte-Rose, head of Le Grand Ballet de Martinique, is able to do everything? Dance, choreography, music composition, managing a troupe of thirty artists and... sewing all their costumes, Suzon's talent has no limits! The Martinique Ballet's shows are renowned for the talent of the dancers, the quality of the music as well as their beautiful costumes. Underskirts, bodices, headdresses, scarves, skirts… Each show is a burst of colour and reflections, in the most traditional style. As Suzon Sainte-Rose, who has managed the Ballet since 1996, explains, all the costumes are carefully chosen: "I watch the dancers move, perform on the stage, before designing their dress". For the spicy Biguine dance, a skirt is chosen over the ceremonial grand'Robe (dress) in satin brocade, worn to dance the Mazurka. For the waltz, Suzon chooses more flowing dress. For market and river scenes, a flower-print cotton grand'Robe is called for!
Suzon Sainte-Rose designs the dresses for her dancers with as much passion as when she started out. Her admiration for her older sister Marie's costume is the reason why she joined the late Loulou Boislaville's Martinique Folklore Troupe in 1965. "I saw my sister dance in her pretty costume and one day I could resist no longer: I followed her!" she explains. Boislaville saw her talent and invited her to join the troupe even though she was only 15. Suzon learned everything there: dance, music and how to sew. "I learned a lot from those I met, like the famous Ronnie Aul, who brought the choreographed precision of modern dance to ballet", she explains. Suzon developed the costumes, to better adapt them to her choreographies. The headdresses, formerly in madras cotton, match the skirts, and the later are shorter, or wider, new colours appear... "I remain faithful to tradition, but add a personal touch", Suzon comments.

The best way to understand is to go to one of her shows!
For more information on the shows:
Martinique Tourism Authority and Fort-de-France Tourism Office.

Informations sur les spectacles :
Comité Martiniquais du Tourisme et Office du Tourisme de Fort-de-France.

Nwel Madinina

Christmas Madinina

© Jean-Albert Coopmann

Loin du sapin et des marrons chauds de l'hexagone, la Martinique célèbre Noël avec une joie et un faste peu égalés. Entre ferveur des croyants, impatience des gourmands et enthousiasme des chanteurs de cantiques, Noël est l'occasion en Martinique de se retrouver et de festoyer... pendant plusieurs semaines.

Les Chanté Nwel*
Tradition ancestrale mêlant le païen et le religieux, les Chanté Nwel célébrant la venue du Christ font vibrer les maisons dès le mois de novembre. Le cantique (carnet de chants) sous le bras, les uns se rendent chez leurs voisins, comme le veut la tradition, les autres optent pour des soirées organisées. Lors de ces dernières, les tambours et les ti bwa rythment les chants, quand ce ne sont pas des orchestres professionnels qui animent la soirée jusqu'aux premières lueurs du jour.

Le cochon
La star incontestée de Noël, c'est lui ! Engraissé pendant des mois, le porc est préparé sous toutes ses formes. Le jambon de Noël, caramélisé au four, les pâtés et le boudin, pimentés, mettent en appétit les convives. Le ragoût, servi en plat principal, est traditionnellement cuit au feu de bois et s'accompagne de pois d'Angole et d'igname. Les secrets de fabrication varient d'une famille à l'autre, mais partout les épices sont reines : bois d'inde, gros thym, piment, oignons peyi**... La note sucrée est assurée par le coco, décliné en un blanc manger, en tablette ou en mont blanc.

Le rhum et les gwozey
Préparé en schrub à base d'écorces d'orange ou de mandarine, en punch coco aux arômes de muscade et cannelle ou encore en Alexandra (punch coco aromatisé au sirop de grenadine ou de menthe), le rhum prend des saveurs différentes à Noël. Dès le mois de novembre, chaque visite amicale ou familiale est l'occasion de déguster ces breuvages sucrés. Le siwo gwozey***, fabriqué à partir des groseilles pays de saison, promet, lui, des bienfaits antioxydants !

La crèche
Incontournable, la crèche attend fébrilement pendant le mois de décembre l'arrivée du divin enfant. Dans chaque commune, les places s'ornent de crèches grandeur nature ; dans les foyers, l'installation de la crèche se mue en jeu pour les plus jeunes !

L'arbre de Noël
En Martinique, le sapin a remplacé au fil des ans le traditionnel filao. Comme en France, il est orné de boules et de guirlandes, tandis que les fleurit-noël, avec l'éclosion de leurs fleurs blanches, annoncent les fêtes de fin d'année dans les jardins. Dans les champs, les cannes à sucre sont en fleur et arborent fièrement leurs flèch kann**** ! Et comme dans beaucoup de pays, les cadeaux trônent dans le salon au réveil des enfants. Pour découvrir des jouets d'antan, les nostalgiques pourront commander à Denis Fordant un jouet en bois sur mesure, spécialement fabriqué pour l'occasion. Toupies, voitures, trottinettes… les grands comme les petits ont l'embarras du choix !

Laissez-vous gagner par l'enchantement du Noël martiniquais, vous serez conquis !

* Chants de Noël
** Cives
*** Sirop de groseille pays
**** Nom créole de la fleur de la canne à sucre

Marie Ozier-Lafontaine

DENIS FORDANT :
05 96 78 73 32
06 96 45 16 44
roideladouceur@hotmail.fr

Far away from the fir trees and hot chestnuts from mainland France, Martinique celebrates Christmas with joy and splendour that's hard to beat. Mixing the fervor of believers, a desire to eat well and the enthusiasm of the carol singers, Christmas in Martinique is an opportunity to get together and celebrate ... for several weeks.

*The Chanté Nwel**
Ancestral tradition combining pagan and religious, the Chanté Nwel celebrating the coming of Christ resonates through the houses starting in the month of November. With their cantique (song book) under their arm, some go to their neighbors, as is the tradition, while others opt for organized evening events. At these events, drums and ti-bwa maintain the rhythm of the songs, or there are professional orchestras keeping the entertainment going until the first light of day.

The pig
*The undisputed star of Christmas, that's the pig! Fattened for months, pork is prepared in all its forms. The Christmas ham, caramelized in the oven, pâtés and boudin (black sausage), nicely spiced, stir the guests' appetite. Stew, served as a main course, is traditionally cooked over a wood fire and accompanied by pigeon peas and yams. Secret recipes for preparation vary from one family to the next, but spices certainly rule the roost: allspice, Mexican mint, pepper, onions peyi** ... The sweet note is provided by coconut, available as a blanc-mangé, in slices or as a "Mont Blanc" dessert.*

Rum and gwozey
*Prepared as an orange peel or mandarin-based shrubb, a coconut punch with nutmeg and cinnamon aromas or an Alexandra (coconut punch flavored with grenadine or mint syrup), rum takes on different flavors at Christmas. From November, every visit to friends or family is an opportunity to taste these sweet drinks. Siwo gwozey***, made from wild seasonal currants, promises antioxidant benefits!*

The nativity
Not to be missed, during December, the Nativity scene awaits expectantly the arrival of the divine child. In each town, the squares are decorated with life-size cribs; in homes, setting up the crib becomes a game for the very young!

The Christmas tree
*In Martinique, over the years, the fir tree has replaced the traditional filao. As in France, it is decorated with balls and garlands, while the Christmas bush, with the opening of its white flowers, announces the end-of-year festivities out in the gardens. In the fields, sugar cane is in bloom, proudly displaying its flèch kann****! And as in many countries, presents take pride of place in the living room for children to wake up to. To discover the toys of yesteryear, the nostalgic among us can order a custom-made wooden toy from Denis Fordant, specially made for the occasion. Tops, cars, scooters... both young and old are spoiled for choice!*

Soak up the magic of Christmas in Martinique – you'll love it!

** Christmas carols / ** Chives / *** Wild currant syrup *** Wild currant syrup / **** Creole name for the sugar cane flower*

© Henri Salomon

Le végétal
nous sublime !

Nature makes us look fabulous!

Stella Walters, Martiniquaise originaire du Morne Rouge, est une créatrice de bijoux novatrice. Elle parvient à transformer de simples et banals végétaux en véritables parures de princesse caraïbe. Cette autodidacte talentueuse réinvente la féminité, en créant un lien inédit entre Femme et Nature.

Flamboyant, mahogani, fleur de coco, graine de filao ou fruit à pain… les végétaux recèlent de secrets que seule Stella Walters sait déchiffrer. « C'est le végétal qui m'appelle, qui me parle », confie-t-elle. Quand elle déambule dans la nature à la recherche de matière, elle trouve toujours des pièces susceptibles de se muer en bijoux. Depuis ce fameux voyage en Martinique en 1997, où elle a prévu de rester quelques jours chez sa mère au Morne Rouge et d'où elle n'est jamais repartie. « Au Morne Rouge, nous avons des noix de coco imposantes, et en voyant leur fleur, j'ai su que j'allais en faire quelque chose ! », explique-t-elle. Rapidement elle étudie, façonne, traite les végétaux et crée des bijoux, tantôt chatoyants, tantôt bruts. D'abord pour son cousin et styliste Paul-Hervé Elisabeth, puis pour Mounia. S'enchaînent alors les commandes pour des spectacles, des défilés, des courts métrages, des expositions...
Son succès s'explique sans doute par l'originalité des ses parures. Colliers, bagues, boucles d'oreille, bracelets, bijoux de pieds… chaque pièce est unique et demande un travail minutieux et une patience sans faille. « Le fruit à pain, très particulier, a retenu mon attention ces dernières années. Je le récolte, le laisse sécher, le traite pour qu'il vive longtemps. Puis je monte le bijou en fonction de ce qu'il m'inspire. Chaque pièce est une partie de moi ! », précise Stella. Le plus important pour elle : que le bijou végétal révèle la beauté de celle qui le porte.

Marie Ozier-Lafontaine

FACEBOOK
Stella Walters

Stella Walters, from Morne Rouge in Martinique, designs innovative jewellery. She manages to transform simple, everyday plants into jewellery fit for a Caribbean princess. Reinventing feminine charm by forging a link between woman and nature, the talented Stella Walters is self-taught.
With flamboyant trees, mahogany, coconut flowers, filao tree seeds and breadfruit, the plant kingdom holds secrets only Stella can unlock. "Plants resonate with me," confides Stella. When she goes for walks in the country, looking for material, she always finds something to fashion into jewellery. Stella first went to Martinique in 1997, planning to spend a few days with her mother in Morne Rouge. In fact she never left. "In Morne Rouge, we have these enormous coconuts. When I saw their flowers, I just knew that I had to do something with them!" she explained. Stella studies and moulds the plant before turning it into jewellery. Sometimes she adds sparkle, for others she preserves a raw feel. Stella started creating pieces for her designer cousin, Paul-Hervé Elisabeth, and then for Mounia. Soon after, there were orders for shows, fashion shows, short films, exhibitions and so on. Her success is no doubt thanks to the originality of her designs. Necklaces, rings, ear-rings, bracelets, foot jewellery: each piece is unique, requiring meticulous attention and painstaking patience. "Breadfruit is very distinctive and has captured my imagination in the past few years. I collect it, leave it to dry and treat it for it to last longer. I then transform it into jewellery according to my inspiration. Each creation is a part of me!" says Stella. The most important thing for Stella, is for her jewellery to bring out the beauty of wearer.

© Nicolas Derné

Pâtisserie Suréna®

Une enseigne à croquer

Pâtisserie Suréna®. A delectable store.

© Jean-Albert Goopmann

Au petit matin, rue Victor Hugo à Fort-de-France, ça sent bon comme nulle part ailleurs en Martinique. Une odeur chaude de pain au beurre, de crème, de cannelle, de coco, de pâte … En fait, ça sent bon la tradition préparée par la Pâtisserie Suréna®. Depuis 1906, cette institution confectionne et revendique des spécialités d'antan lontan. Pâtés sucrés (coco, banane, goyave, ananas, abricot pays), sablés confiture, gâteaux madère, brioches sucrées (kaka bèf), biscuits (bonbon chouval), pains d'épices au gingembre, gâteaux à la patate douce, cornets à la crème, potins de riz, pommes-cannelle, pains doux, carrés au rhum, tartelettes de fruits locaux (et de saison comme la pomme d'eau), … des noms qui fondent en bouche. Dont un (certainement le plus connu puisque c'est dans la cuisine de la pâtisserie qu'il a vu le jour), le Robinson, fourré à la confiture de coco, de banane ou de goyave. Un régal …

Max et Nelly Crispin, à la tête de l'entreprise, nous confirment qu'environ quarante spécialités différentes garnissent le comptoir chaque matin. Et depuis bientôt 110 ans, les recettes n'ont pas changé. Les habitudes non plus : tous les soirs, vers minuit, l'équipe commence à préparer les pâtes sablée, brisée, feuilletée, … Les crèmes, confitures sont aussi réalisées à l'ancienne. D'ailleurs, la râpe à coco du grand-père est toujours utilisée... Toutes les farces sucrées et salées –puisque Suréna® propose aussi des pâtés morue, porc, poulet et végétariens et des tartes aux légumes - sont faites maison. Parmi les pâtissiers actuels, certains y travaillent depuis 37 ans et préparent sans colorant ni conservateur. Juste de bons ingrédients, beaucoup de passion et d'amour. Et du temps aussi, car Suréna® livre ici, jusque dans l'héxagone, en 24 h.
Dernier signe de la générosité de l'équipe, les quelques pâtisseries qui restent en fin de journée sont distribuées à une association qui œuvre en faveur des personnes démunies.

Marlène François

Early in the morning, on Victor Hugo Street in Fort-de-France, it smells better than anywhere else in Martinique. There is a warm scent of buttery bread, cream, cinnamon, coconut, pastry… Essentially, what smells good is the traditional preparation by Pâtisserie Suréna®. Since 1906, this institution has been making, and claiming as its own, specialities from long ago. Names which melt in the mouth include: sweet pastries (coconut, banana, guava, pineapple, local apricot), jam filled shortbread biscuits, Madeira cakes, sweet brioche (kaka bèf), biscuits (bonbon chouval), gingerbreads, sweet potato cakes, cream horns, rice cakes, cinnamon apples, sweet breads, rum squares, local mini fruit tarts (which are also seasonal, with fillings like Malay rose apple), etc. Another product (certainly the most well-known, as it was in the kitchen of the patisserie that it was created), is the Robinson, stuffed with coconut, banana or guava jam. It's a treat!

Max and Nelly Crispin, in charge of the company, confirm for us that roughly forty different specialities decorate the counter every morning. They will soon celebrate 110 years and the recipes haven't changed in all that time. Neither have the habits: every evening, around midnight, the team starts to prepare shortbread, short and puffed pastry dough. Creams and jams are also made traditionally. Moreover, grandfather's coconut greater is still used... All the sweet and savoury fillings – as Suréna® also offers cod, pork, chicken and vegetarian pâtés and vegetable tarts – are homemade. Among the current pastry chiefs, some have been working there 37 years and they work without colourings or preservatives. Just good ingredients, lots of passion and love, and time too, as Suréna® delivers here, to the city, at any time.
The last sign of the team's generosity; the pastries that are still there at the end of the day are sent to an association which works with deprived people.

Bientôt, le site sera en ligne www.patisserie-surena.com
83 Rue Victor Hugo, Fort-de-France
0596 70 28 42 - 0696 91 11 00
surenafdf@gmail.com

Recette du Pain au beurre
de Suréna®

Traditional recipe for Suréna® brioche

- 1 kg de farine blanche
- 250 g de beurre
- 20 g de sel
- 20 g de levure
- 120 g de lait en poudre
- 100 g de sucre roux
- ½ litre d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à café d'essence de vanille

Procédé :

- Dans un large saladier ou dans un robot (muni des crochets), verser la farine et la levure, et mélanger pendant une minute
- Ajouter le beurre, le sel, le lait en poudre et le sucre
- Continuer à mélanger le tout en y ajoutant l'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une pâte souple. Cette opération prend environ 10 minutes au robot, au besoin ajouter un peu d'eau
- Avec la pâte, former une boule bien lisse qui ne collera pas aux mains.
- Couvrir d'un linge humide et laisser reposer une heure (la pâte doit doubler de volume). Préchauffer le four à 180 °
- Façonner plusieurs pâtons pour pouvoir réaliser les formes souhaitées (tresse, cœur, tortue, natte, ...)
- Déposer les pâtons sur du papier sulfurisé
- Dans un bol, battre le jaune d'œuf et l'essence de vanille
- À l'aide d'un pinceau, dorer le pain et l'enfourner pendant 20 minutes
- Contrôler la cuisson selon les goûts (bien cuit ou pas trop)

Il ne reste qu'à préparer le chocolat pour déguster ce pain au beurre traditionnel façon Suréna®.

- *1kg of white flour*
- *250g of butter*
- *20g of salt*
- *20g of yeast*
- *120g of milk powder*
- *100g of brown sugar*
- *½ liter of water*
- *1 egg yolk*
- *1 teaspoon of vanilla essence*

Method:

- *In a large bowl or a mixer (with a dough hook), add the flour and the yeast and mix for one minute*
- *Add the butter, the salt, the milk powder and the sugar*
- *Continue to mix it all, gradually adding some water to it until a soft dough is obtained. This takes approximately 10 minutes in the mixer. If required, add a little water.*
- *With the dough, shape a very smooth ball which won't stick to the hands.*
- *Cover with a damp cloth and leave to rise for an hour (the dough must double in volume). Preheat the oven to 180°C*
- *Shape several dough pieces to be able to make the shapes desired (braid, heart, turtle, plait, etc.)*
- *Place the pieces of dough on some baking paper*
- *In a bowl, beat the egg yolk and mix in the vanilla essence*
- *With the help of a brush, glaze the bread and put it in the oven for 20 minutes*
- *Adjust the cooking to your taste (well-baked or less well done)*

Then you just need to prepare the chocolate to enjoy this traditional Suréna® style brioche!

PATISSERIE SURENA
0596 70 28 42
069691 11 00

Beach Grill resto

Sur la plage du Carbet, un endroit pas comme les autres

Une cuisine caribéenne généreuse, une équipe sympa !!!

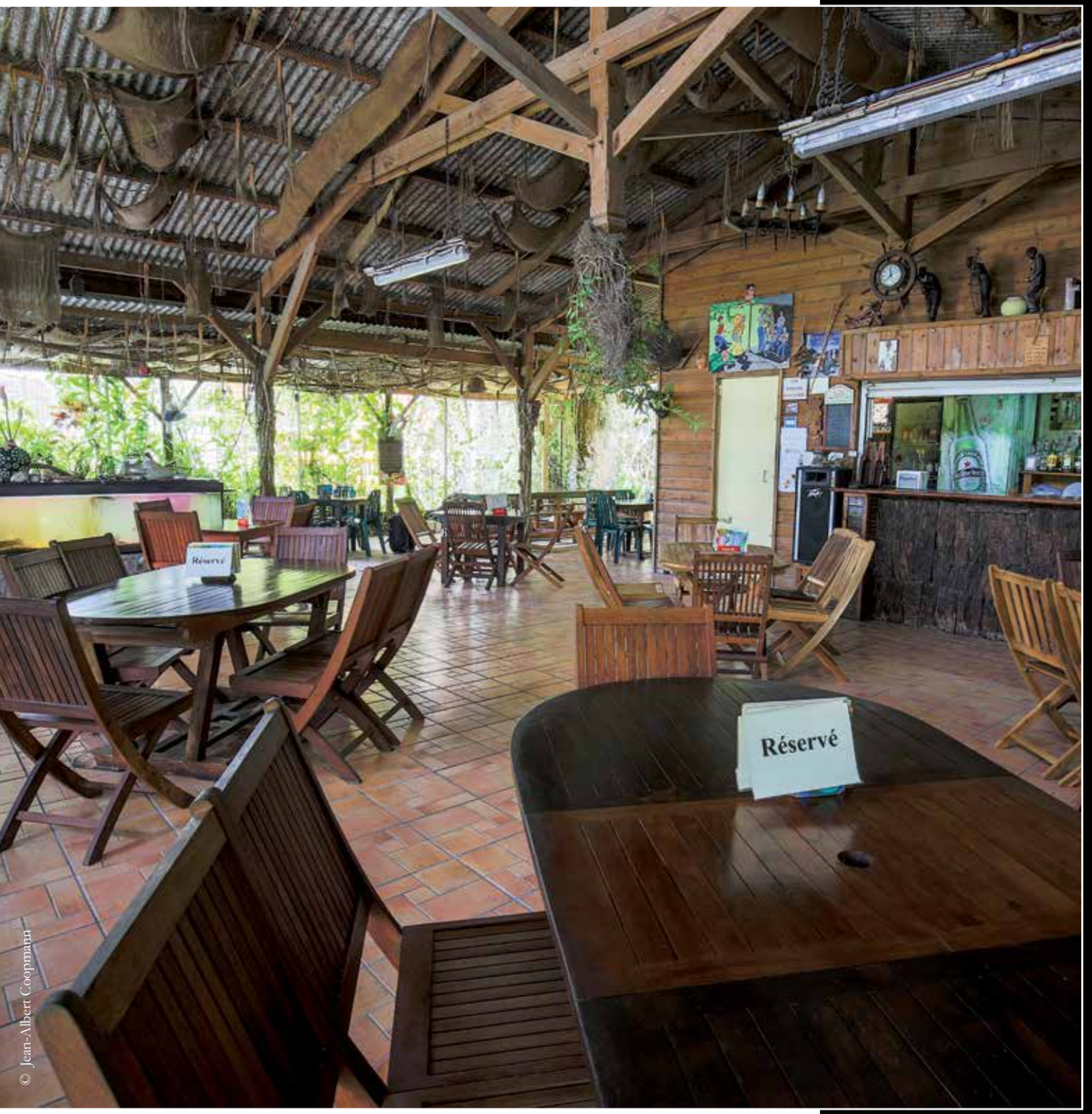
Salades - Grillades - Poissons - Viandes - Cocktails - Glaces

Sur la plage derrière
le Carrefour Express
Grande Anse - Carbet
Tél.05 96 78 34 02
Port. 06 96 81 05 03
belizaire.franco@wanadoo.fr
restobeachgrill

Anba fey tôl la

Le ciel, le soleil et la mer…

An ba fey tôl la. Sky, sun and sea…



© Jean-Albert Coppmann

Juste en face du Palais des Congrès et du complexe cinématographique Madiana, s'étend la plage de Madiana, un bord de mer calme et sauvage. Sur cette petite anse de sable gris avec quelques cocotiers en guise de parasols, se niche le restaurant "Anba fey tôl la" qui accueille ses clients dans une ambiance souriante, chaleureuse et typiquement créole.
Côté décor, la terrasse est entourée de verdure : plantes, palmiers et autres plantes vertes exubérantes. Ca et là, des conques de lambis, des tableaux, des nasses de pêcheurs, des chapeaux bakoua encadrent la salle du restaurant où tout est prévu (y compris l'ambiance musicale) pour passer un moment délicieux et y déguster (presque les pieds dans l'eau) les plats typiques préparés par le patron. A la carte : accras de morue, "brochettes anba fey tôl la poulet", filet de dorade, bœuf et crevettes, vivaneau entier, côte de veau et d'agneau, steak de lambis, entrecôte, sans compter les suggestions du patron. En accompagnement : frites, riz-lentilles ou crudités.

Le soir, c'est aussi l'endroit rêvé pour admirer le soleil se coucher dans un décor tropical et amical.

Pour les amoureux et les virtuoses des mots, le restaurant donne la parole aux slameurs chaque deuxième et quatrième mercredis du mois à partir de 20 h 30. La scène est ouverte !

Marlène François

The calm, unspoilt beach of Madiana lies just opposite the Palais des Congrès and the Madiana cinema complex. Friendly, welcoming and typically creole, the "Anba fey tôl la" restaurant is tucked away in this grey sandy cove, with its handful of coconut trees serving as parasols.
As regards décor, the terrace is surrounded by greenery, with plants, palm trees and an abundance of other lush varieties. Spider conch shells, pictures, fishing nets and bakoua hats complement the restaurant's setting, with nothing left to chance (not even the music!), so that diners can enjoy themselves and – almost with one foot in the sea - sample authentic dishes prepared by the owner. The menu includes accras cod fritters, "anba fey tôl la" chicken kebabs, filet of bream, beef and prawns, whole snapper, veal and lamb chop, conch steak and rib steak, not to mention the chef's specials. Dishes are typically served with fries, rice, lentils or salad.
In the evening, it's also the ideal spot to admire the sunset, against the backdrop of a tropical landscape with its warm, friendly atmosphere. For fans and aficionados of the spoken word, the restaurant holds poetry slams every second and fourth Wednesday of the month from 8.30pm onwards. The stage is all yours!

ANBA FEY TÔL LA

Restaurant et terrasse ouverts du mardi au samedi de 12h00 à 15h30 et de 18h00 à minuit.

Plage de Madiana
Schoelcher
Facebook : Anba Fèy Tôl La
0596 61 94 84

Club Tchimbé Raid MARTINIQUE

VIVRE LE TRAIL EN MARTINIQUE SAISON 2016

HÉBERGEMENT TOURISTIQUE,
6 appartements chics et raffinés

ACTIVITÉS NAUTIQUES
Une excursion inoubliable
Découvrez les fonds marin, la faune et la flore marine avec masque et tuba.
Visite des ilets, Petite Grenade, Chancel, Ilet Madame et plus encore…

Un apéritif sur les fonds blancs. Un repas complet, langouste ou poisson grillé Makaré Lagoon Club vous propose également une pêche au gros, dorade coryphène, thon, tazard, marlin de la Caraïbe.

Baie des Mulets - Vauclin Martinique
0696919161 • 0596715226
contact@makarelagoonclub.com
www.makarelagoonclub.com

Les temps forts
d'octobre 2015 à août 2016

Calendar

Compétition de kite surf © Jean-Albert Coopmann

© Marc Agnoly

OCTOBRE ■ *OCTOBER*

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE SEMI-MARATHON - 4 OCTOBRE
Plus de 600 compétiteurs nationaux rehausseront de leur présence le Semi-marathon de Fort-de-France.

FRENCH HALF-MARATHON CHAMPIONSHIP - 4TH OCTOBER
Over 600 national competitors will raise the bar of the Fort-de-France half-marathon when they take part.

COMPÉTITION DE L'HOMME LE PLUS FORT DU MONDE - 24 ET 25 OCTOBRE
Sur le front de mer de Fort-de-France, en présence d'athlètes internationaux.

WORLD'S STRONGEST MAN COMPETITION - 24TH AND 25TH OCTOBER
Fort-de-France seafront in the presence of international athletes.

TOURNOI INTERNATIONAL DE PÊCHE SPORTIVE - 27 AU 31 OCTOBRE
Dans le port de plaisance du Marin, cette compétition réunit les passionnés de pêche sportive de la Caraïbe.

INTERNATIONAL SPORT FISHING TOURNAMENT - 27TH TO 31ST OCTOBER
Taking place in the Marin marina, this competition brings together sport fishing enthusiasts from the Caribbean.

NOVEMBRE ■ *NOVEMBER*

LA BELLE MARTINIQUE - 11 NOVEMBRE
Trois randonnées cyclo-sportives réservées aux cyclistes amateurs ou pratiquants, au départ du Lamentin.

BEAUTIFUL MARTINIQUE - 11TH NOVEMBER
Three bike treks reserved for amateur or experienced cyclists, leaving from Lamentin.

RAID DES ALIZÉS - 19 AU 23 NOVEMBRE
Une aventure nature, sportive, solidaire et 100% féminine, à la découverte des plus beaux sites naturels de la Martinique. Courses à pied, VTT, canoë, run & bike et canyoning

ALIZÉS TRAIL - 19TH TO 23RD NOVEMBER
A sporty adventure, surrounded by nature, 100% ladies only with a supportive spirit. Discover the most breathtaking natural beauty spots of Martinique. Running, mountain biking, canoeing, run & bike and canyoning.

MARTINIQUE JAZZ FESTIVAL - 20 AU 29 NOVEMBRE
Concerts de jazz et musiques du monde, à Fort-de-France et dans plusieurs communes de l'île.

MARTINIQUE JAZZ FESTIVAL - 20TH TO 29TH NOVEMBER
Jazz and world music concerts in Fort-de-France and many other locations on the island.

BIENNALE DU MARCHÉ D'ART CONTEMPORAIN DU MARIN - 26 AU 29 NOVEMBRE
Rencontres d'artistes martiniquais et caribéens autour d'un grand événement pictural.

THE MARIN BIENNIAL OF CONTEMPORARY ART - 26TH TO 29TH NOVEMBER
Artists from Martinique and the Caribbean come together for an important pictorial event.

DÉCEMBRE ■ *DECEMBER*

CHAMPIONNAT DU MONDE DE FITNESS - 1ER AU 5 DÉCEMBRE
700 athlètes de plus de 30 pays réunis au Palais des Sports du Lamentin

WORLD FITNESS CHAMPIONSHIP - 1ST TO 5TH DECEMBER
700 athletes from over 30 countries meet at the Sports Centre in Lamentin.

LA TRANSMARTINIQUE - 12 ET 13 DÉCEMBRE
Pour les passionnés de courses-nature, un ultra raid de 130 km et 5 200 m de dénivelé positif, de Grand-Rivière à Sainte-Anne. 2 autres circuits : le Défi Bleu (58 km) et le Trail des caps (33 km).

THE TRANSMARTINIQUE - 12TH AND 13TH DECEMBER.
For those who love to run through the wilderness, this is an ultra trail of 130km with 5,200m ascent from Grand-Rivière to Sainte-Anne. 2 other courses are also available, the Défi Bleu (58km) and the Trail des caps (33km).

LA FÊTE DU RHUM - 13 DÉCEMBRE
Village artisanal, concerts, parades de groupes à pied, chanté Noël… dans les jardins de la distillerie Saint-James, à Sainte-Marie

THE RUM FESTIVAL - 13TH DECEMBER
Traditional crafts village, concerts, street parades, Christmas carols... in the Saint-James distillery gardens in Sainte-Marie.

LES BOUCANS DE LA BAIE – 30 DÉCEMBRE
La capitale, Fort de France, met en scène ses atouts autour d'un feu d'artifice géant. Nocturne dans les musées, rendez-vous gourmands dans les restaurants, concert, excursions… dans l'une des plus belles baies du monde.

BOUCANS IN THE BAY - 30TH DECEMBER
The capital Fort-de-France shows off its best features including an enormous firework display. Museums are open during the night, restaurants welcome guests for gourmet dining, there's a concert and excursions in one of the most beautiful bays in the world.

JANVIER 2016 ■ *JANUARY 2016*

FISE ACADEMY KITE CHALLENGE – 15 AU 17 JANVIER
3 jours de spectacle, d'initiation et de compétition (race, freestyle) au Vauclin.

FISE ACADEMY KITE CHALLENGE – 15TH TO 17TH JANUARY
3 days of shows, initiation and competition (race, freestyle) in Vauclin.

MARTINIQUE CATA RAID – 24 AU 30 JANVIER
Régate de catamarans de sport autour de la Martinique, en 6 étapes.

MARTINIQUE CATA TRAIL – 24TH TO 30TH JANUARY
Sports catamaran regatta around Martinique in 6 stages.

MARTINIQUE CARIBBEAN VILLAGE – 31 JANVIER
Lancement des festivités du carnaval à Saint-Joseph : parades d'orchestres de rue et village d'exposition autour des métiers et activités liés au carnaval.

MARTINIQUE CARIBBEAN VILLAGE – 31ST JANUARY
Festivities are launched for the Saint-Joseph carnival: marching bands and an exhibition village for all the skills and activities linked to the carnival.

FEVRIER 2016 ■ *FEBRUARY 2016*

SEMAINE NAUTIQUE INTERNATIONALE DE SCHŒLCHER – 5 AU 9 FÉVRIER
Compétition internationale de voile : des concurrents de la Caraïbe, d'Europe, d'Amérique du Nord se mesurent aux régatiers martiniquais, dans différentes disciplines.

THE SCHŒLCHER INTERNATIONAL BOATING WEEK - 5TH TO 9TH FEBRUARY
International sailing competition: competitors from the Caribbean, Europe and North America come face to face with racers from Martinique in different disciplines.

CARNAVAL – 7 AU 10 FÉVRIER (JOURS GRAS)
Parades de groupes à pied, musique, travestis, chars, mariages burlesques, journée des diables rouges, masques, liesse populaire… La Martinique se transforme en un tourbillon de couleurs.

CARNIVAL - 7TH TO 10TH FEBRUARY (SHROVETIDE)
Street processions, music, costumes, floats, burlesque weddings (cross-dressing brides and grooms), red devils day, masks, jubilation... Martinique is transformed in a rainbow of colours.

AVRIL ■ *APRIL*

LA PATTE D'OR
Un événement qui s'inscrit dans la tradition pascale et contribue à l'animation des plages, le lundi de Pâques : courses de crabes et dégustation du plat traditionnel, le Matoutou crabe.

THE PATTE D'OR - GOLDEN CLAW
A traditional event for Easter with entertainment on the beaches, on Easter Monday: crab racing and tastings of the traditional dish, Matoutou Crab.

FOIRE AGRICOLE ET ARTISANALE DE RIVIÈRE-PILOTE
Exposition, vente de produits du terroir, restauration, animation musicale

AGRICULTURE AND CRAFT FAIR IN RIVIÈRE-PILOTE
Exhibition, local produce stalls, catering, music.

OPEN INTERNATIONAL ECO BEACH TENNIS
Sur la magnifique plage de Schœlcher, ce sport spectaculaire et très en vogue réunit les meilleurs mondiaux du Beach Tennis.

INTERNATIONAL ECO BEACH TENNIS OPEN
Held on the beautiful Schœlcher beach, this spectacular sport is particularly trendy and brings together the world's best Beach Tennis players.

MARTINIQUE SURF PRO
2ème édition d'une compétition internationale, étape du circuit mondial de surf sur le spot Basse-Pointe (côte atlantique), avec une centaine de surfeurs du monde entier.

MARTINIQUE SURF PRO
2nd time this international competition will be held, which is a qualifier for the world surf circuit. Around one hundred surfers from all around the world compete at Basse-Pointe on the Atlantic coast.

> Suite

Les temps forts
d'avril à septembre 2015

Calendar

MAI ■ *MAY*

LE MAI DE SAINT-PIERRE
Commémoration de l'éruption de la montagne Pelée. Pendant tout le mois : expositions, spectacles, conférences, randonnées, concerts, etc.

MAY IN SAINT-PIERRE
Commemoration of the Mount Pelée eruption. During the whole month: exhibitions, shows, conferences, treks, concerts etc.

SEMAINE GASTRONOMIQUE DE SAINTE-MARIE – 2 AU 8 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…

SAINTE-MARIE'S GASTRONOMY WEEK - 2ND TO 8TH MAY
Dedicated to creole cuisine with the best chefs from Martinique and elsewhere: gastronomic village, cooking competitions and courses, exhibitions, entertainment, local food market, gastronomic dining...

GRAND PRIX DE PÉTANQUE DE LA CARAÏBE – 3 AU 8 MAI
Plusieurs compétitions au programme de cet évènement international qui rassemble à Saint-Pierre des amateurs de pétanque de plusieurs pays d'Europe, de la Caraïbe et d'Amérique du Nord.

CARIBBEAN PÉTANQUE TOURNAMENT - 3RD TO 8TH MAY
Several competitions make up this international event which brings together Pétanque amateurs from many European countries, the Caribbean and North America in Saint-Pierre.

TCHIMBÉ RAID – 4 ET 5 MAI
Pour les passionnés, grand raid de 109 km, 4 000 m de dénivelé, à travers la forêt tropicale, la montagne Pelée, les rivières, les sentiers…

TCHIMBÉ TRAIL – 4TH AND 5TH MAY
For Trail enthusiasts, 109km and 4000m ascent through the rainforest, Mount Pelée, rivers and paths...

MARTINIQUE YOLE FESTIVAL - 5 MAI
Festival autour de la yole ronde, bateau traditionnel de la Martinique : courses de yoles rondes, concerts, village artisanal, animations…

MARTINIQUE YOLE FESTIVAL - 5TH MAY
Festival of the round yole, a traditional skiff boat from Martinique: round yole races, concerts, craft village, entertainment.

© Jean-Albert Coopmann, gagnant du concours photo Les Boucans de la Baie 2015

Départ course de Yoles Rondes à Fort-de-France © Jean-Albert Coopmann

MARTINIK CUP DE JET SKI – 14 AU 16 MAI
Une des compétitions de jet-ski les plus relevées au monde, sur la magnifique plage du Diamant. Des grands noms de la discipline seront au départ.

MARTINIK JET SKI CUP – 14TH TO 16TH MAY
One of the world's top-rated jet ski competitions on the spectacular Diamant beach. The sport's biggest names will be taking part.

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

LAMENTIN JAZZ PROJECT
A festival to celebrate the world of jazz music in the town centre of Lamentin and at the Carrère racecourse.

JUILLET ■ *JULY*

Trempage Show
Grand moment de partage à Trinité, autour d'une tradition culinaire typique du Nord Atlantique, en toute convivialité.

THE TREMPAGE SHOW
A fantastic convivial moment in La Trinité celebrating a culinary tradition typical of the North Atlantic.

TOUR CYCLISTE INTERNATIONAL DE LA MARTINIQUE
Compétition annuelle très populaire, dans une ambiance chaleureuse.

MARTINIQUE INTERNATIONAL CYCLING RACE
Extremely popular annual competition with a great atmosphere.

FESTIVAL CULTUREL DE FORT-DE-FRANCE
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.

FORT-DE-FRANCE CULTURAL FESTIVAL
Every year, this festival captures the imagination and provides incredible experiences whilst celebrating a variety of foreign cultures. A month of music, dance, theatre, painting, exhibitions etc.

LE TOUR DE MARTINIQUE DES YOLES RONDES
Unique au monde, c'est l'événement le plus populaire de la Martinique : cette fête nautique colorée rassemble pendant une semaine près de 600 coursiers qui entraînent dans le sillage de leurs « yoles rondes », de nombreux plaisanciers et des milliers de supporters passionnés.

MARTINIQUE ROUND YOLE RACE
Unique in the world, this is Martinique's most popular event. During one week, this colourful, nautical gathering brings together more than 600 "round yole" racers who are followed by several amateur yachtsmen and cheered on by thousands of passionate supporters.

AOÛT ■ *AUGUST*

FESTIVAL BIGUINE JAZZ
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.

BIGUINE JAZZ FESTIVAL
This festival celebrates the fusion of traditional Martinique rhythm with jazz, creating a whole new genre of its own to be discovered. Traduction effectuée par : Colin

Offices *de tourisme*

Tourism Offices

■ ANSES D'ARLET 97217 / Complexe polyvalent de la batterie
Tél : 0596 48 33 12
Email : ot-lesansesdarlet@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

■ BELLEFONTAINE 97222 Cour Tamarin - Bourg
Tél : 0596 96 12 99 - Fax : 0596 54 74 81
Email : obeltour@gmail.com

■ CARBET 97221 / OCARTOUR - Grande Anse
Tél / Fax : 05 96 76 61 42
Email : ocartour@orange.fr

■ DIAMANT 97223 / ODIATOUR - imm. Cyberbase 46 rue Justin Roc
Tél : 0596 76 14 36 - Fax: 0596 66 16 83
Email : diamodiatour@orange.fr

■ FORT-DE-FRANCE 97200 / 76, rue Lazare Carnot
Tél : 0596 60 27 73 - 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
Email : grandriviere@wanadoo.fr

■ GROS-MORNE 97213 / Rue Schoelcher
Tél : 0596 67 60 73 ou 0696.04.08.74
Email : ot.grosmorne@gmail.com / Site : www.grosmorne-martinique.fr

■ LAMENTIN 97232 / 26, rue Pierre Zobda Kitman – Bas Mission
Tél : 0596 42 35 87 - Fax : 0596 51 47 79
Email : otl@mairie-lelamentin.fr / otlamentinmartinique@gmail.com
Site : www.tourisme-lelamentin.fr

■ LORRAIN 97214 / 29, Rue Schoelcher
Tél : 0596 53 47 19 - Fax : 0596 53 47 29
Email : servculture.lorrain@orange.fr / jean-marc.vilocy@orange.fr

■ MACOUBA 97218 / Bourg
Tél / Fax: 0596 52 69 62
Email : syndicatinitiative972@orange.fr

■ MARIGOT 97225 / Maison de l'Horloge – La Marie
Tél : 0596 53 62 07 - Fax : 0596 53 65 10
Email : simarigot@orange.fr

■ MARIN 97290 / Port de plaisance - Boulevard Allègre
Tél : 0596 74 63 21 / 0696 22 66 63
Email : marin@accueil-martinique.fr
Site : www.otmarin.com / www.marin-martinique.fr

■ MORNE-ROUGE 97260 / ODTOURS - Rue Edgard Nestoret
Tél : 0696 67 88 41
Email : odtours.mr@gmail.com

■ PRÊCHEUR 97250 / Espace Samboura – Bourg
Tél : 0596 52 91 43
Email : sipre@wanadoo.fr

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

■ SAINTE-ANNE 97227 / Avenue Frantz Fanon BP 9
Tél : 05 96 76 73 45 - Fax : 05 96 76 70 37
Email : otsa2@wanadoo.fr / Site : www.sainteanne-martinique.fr

■ SAINTE-LUCE 97228 / 68, rue Schoelcher
Tél : 0596 62 57 85 - Fax : 0596 62 30 15
Email : otsteluce@gmail.com

■ SAINTE-MARIE 97230 /OSATOURC Place Félix Lorne - BP 62
Tél : 0596 69 13 83 - Fax : 0596 69 40 62
mail : osatour@wanadoo.fr Site : www.saintemarie-martinique.fr

■ SAINT-JOSEPH 97212 / Rue Séphora Louis Félix
Tél : 0596 57 88 95 - Fax : 0596 57 91 18
Email : otsaint-joseph@wanadoo.fr

■ SAINT-PIERRE 97250 / Villa Sainte-Anne - Rue Victor Hugo
Tél : 0596 78 34 05 - Fax : 0596 78 95 19
Email : contact@otsp.fr

■ SCHOELCHER 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- 51 bis Av. Casimir Branglidor
Tél : 0596 58 69 98 / 0596 38 07 01 - Fax : 0596 58 70 07
Email : info@ot-trinitemartinique.fr Site : www.ot-trinitemartinique.fr

■ TARTANE / Point d'Info touristique
Tél : 0596 38 07 01
Email : point-info-tartane@orange.fr

■ TROIS-ILETS 97229 / OTITOUR Place Gabriel Hayot
Tél : 0596 68 47 63 / 0596 68 48 79 - Fax : 0596 68 32 33
Email : otitour.trois.ilets@wanadoo.fr Site : 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

BUREAU D'INFORMATIONS TOURISTIQUES
Aéroport Aimé Césaire
Tél : 0596 42 18 06

-15%

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 Martinique
@EuropcarMQ
europcar.martinique
EUROPCAR MARTINIQUE

Europcar
moving your way

* Bénéficiez de -15% sur votre location en flashant le QR code ci-contre ou en indiquant le code MAGNIFIQUE sur www.europcar-martinique.com
* Get a 15% discount on your rental price, scanning the Qr Code or entering the code MAGNIFIQUE on our website www.europcar-martinique.com