



nº 10  
2021

CARTA DO ESCRITÓRIO DE TURISMO  
DE SAINT-MARTIN

# Saint Martin

## As festas de fim de ano no paraíso



A **Friendly Island** é o lugar dos sonhos para **passar as festas de fim de ano**. O clima é perfeito, quente o suficiente durante o dia para poder se bronzear e aproveitar as praias e com uma **temperatura ambiente à noite** que permite sair descontraidamente.

Na nossa newsletter, o foco é o **grande sucesso do Festival da Gastronomia** que ritmou a vida em Saint-Martin durante as 3 últimas semanas do mês de novembro.



Você também descobrirá **boas ideias** para aproveitar o dia em Grand Case, as melhores vistas e **as trilhas acessíveis**.

Encontre também alguns **conselhos práticos**, nosso restaurante do mês, **uma receita local** e pequenas histórias para conhecer melhor a *Friendly Island*.

**St. Martin**  
THE FRIENDLY ISLAND  
FRENCH CARIBBEAN





# O Festival da Gastronomia cumpriu todas as suas promessas

O primeiro Festival da Gastronomia de Saint-Martin, que ocorreu de 13 a 30 de novembro, foi um verdadeiro sucesso, tanto junto aos restaurantes, quanto à população, que participou animadamente. Ao total, 76 estabelecimentos participaram do festival, levando um toque de tamarindo aos seus menus. Os clientes apreciaram essa fruta local, que os restaurantes revisitaram em seus pratos. Os *chefs* usaram toda a sua imaginação para fazer desse desafio um sucesso. Paralelamente, o grande público pôde participar de oficinas, ministradas pelos *chefs* no contexto do festival. Famílias puderam realizar deliciosas receitas ao vivo, acompanhadas de um *chef* local ou convidado, e muitas vezes a criatividade foi grande. É claro, tudo foi retransmitido ao vivo nas plataformas do Escritório de Turismo de Saint-Martin. É claro, tudo foi retransmitido ao vivo nas plataformas digitais do Escritório de Turismo de Saint-Martin.



Festival DE LA  
Gastronomie  
SAINT MARTIN



Diversos prêmios foram entregues. Uma competição culinária ocorreu no liceu profissional para recompensar os melhores alunos das turmas de gastronomia. Diversos títulos, incluindo o de melhor mesa de Saint-Martin, foram atribuídos aos restaurantes. Os jurados visitaram os 76 restaurantes, atribuindo notas.



# O Festival da Gastronomia cumpriu todas as suas promessas

## PREMIADOS

Sobre o concurso

da **Melhor Mesa de Saint-Martin 2021/2022:**

Categoria "Beach Stars": Coco Beach

Categoria "Authentic Stars": Sandy's Creole Cuisine

Categoria "Gourmet Stars": La Villa Hibiscus

Categoria "City Stars": L'Atelier

Le Meilleur Cocktail [Melhor Coquetel]: Hot Spot

Le Meilleur Dessert [Melhor Sobremesa]: Ice Cream Takata

Le Meilleur Service / Accueil [Melhor Serviço / Atendimento]:

La Villa Hibiscus

Le Coup de Coeur du Public [Favorito do Público]: La Terrasse

O estabelecimento que acumulou mais pontos durante a competição e, por isso, recebeu o **título de Melhor Mesa de Saint-Martin 2021/2022** é o **La Villa Hibiscus**.



Karim Brooks



Serge Gouloumès



Jimmy Bibrac



Michel Portos



Edna Butcher



Kénila Hyman



Edna Butcher



Laurent Huguet



Tristen Epps

## OS CHEFS PRESENTES DURANTE O FESTIVAL

**Michel Portos**, chef estrelado de Marseille e patrono desta primeira edição

**Jimmy Bibrac**, chef da Guadalupe, patrono das Antilhas

**Laurent Huguet**, chef estrelado da Alsácia, coordenador técnico

**Edna Butcher**, chef de Sainte-Lucie no hotel Bay Gardens Beach Resort

**Karim Brooks**, chef de cozinha de Saint-Martin, chef particular

**Serge Gouloumès**, chef estrelado, chef executivo no "L'Étoile des mers" e no "Le Candille"

**Kénila Hyman**, chef de cozinha de Saint-Martin, chef particular

**Franck Vuillemin**, chef de cozinha de Saint-Martin, chef sócio do restaurante l'Océan 82

**Tristen Epps**, chef de cozinha americano, restaurante Red Rooster Harlem, situado em Miami





## NOVIDADES

# Sun Grand Case, tudo para a praia

O antigo vilarejo de pescadores de Grand Case é uma parada imperdível da sua estadia em Saint-Martin. Para aproveitar as águas calmas da baía, nada melhor que **alugar um stand up paddle**. A loja Sun Grand Case, instalada recentemente em frente ao mar, no centro da avenida, propõe *paddles* infláveis para aluguel de diária ou meia-diária, assim como *finboards*, pranchas de passeio aquático.

Você encontrará também na Sun Grand Case **um grande número de artigos de praia**, boias originais, óculos de sol e roupas de praia de marcas locais como 18 63 ou I Love My Life. A loja propõe inclusive **belos suvenires antigos** expostos pelo Les Puces SXM e objetos de decoração artesanais de madeira.

A Sun Grand Case tem também uma atividade "desk" que permite alugar carros, barcos, quadriciclos e até mesmo jet skis.



Sun Grand Case  
Tel.: +590690 70 77





ESTÁ NA MESA

# L'Atelier,

## carne excepcional no menu



Os amantes de carne só precisam anotar **um endereço**: L'Atelier. Situado na praia da cidade de Baie Orientale, esse restaurante oferece um ambiente aconchegante e refinado para você descobrir **as melhores carnes**. **Boeuf Black Angus**, entrecôte "Boeuf Blanc Rouge", wagyu japonês... elas são selecionadas por suas melhores qualidades nos melhores rebanhos, no mundo inteiro.

Mas L'Atelier é também **uma grande seleção de peixes frescos e frutos do mar**, todos provenientes da pesca local. Lagosta, atum, pargo, cigarra-do-mar... sempre cozinhados com perfeição. Para acompanhar esses pratos excepcionais, uma adega com uma seleção de 100 vinhos permitirá fazer a escolha certa, sem dúvida. Além disso, o restaurante L'Atelier foi recompensado por ocasião do festival da Gastronomia de Saint-Martin na categoria City Stars.

L'Atelier

Tel.: +590 690 22 10 22

Email: reservation@latelier-sxm.com

FB: LAtelier-Bar-à-ViandePoisson

Insta: LATELIER\_SXM

Place du Village - Baie Orientale







Foto © Jérôme Rommé

## RECEITA

# O fricassê de lambis



É imperdível. Trata-se de um prato de frutos do mar muito apreciado na culinária antilhana e caribenha. O lambi, molusco estrela das Antilhas, se prepara em fricassê, ensopado ou na forma de embutido. Mas o fricassê de lambis é a preparação mais difundida. Um prato cozido em fogo baixo que é um “must” da gastronomia antilhana e caribenha.

### INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- ★ 1 KG DE LAMBIS
- ★ 4 CEBOLINHAS
- ★ 1 CEBOLA
- ★ 2 TOMATES
- ★ 1 DENTE DE ALHO
- ★ 1 LIMÃO
- ★ SALSINHA
- ★ TOMILHO
- ★ PIMENTA
- ★ ÓLEO
- ★ PIMENTA-DO-REINO



## PREPARAÇÃO

**Antes de tudo, a fase de preparação.**

Primeiro, é preciso dividi-los, retirar o interior e esfregá-los cuidadosamente com água com limão.

Depois bata-os para amaciá-los, é uma etapa importante.

Esquente o óleo e salteie os lambis cortados em pedaços.

Acrescente os tomates picadinhos, a cebola picada, a cebolinha, o alho, o tomilho e a salsinha. Coloque a pimenta-do-reino e a pimenta.

Misture bem, cubra com água e deixe cozinhar em fogo brando por 20 minutos, pelo menos.

No momento de servir, acrescente o suco de limão e verifique o tempero.





MOMENTOS DA VIDA LOCAL

# Caminhada até Pic Paradis

**7 dias por semana, das 9h às 16h**

Reserva das caminhadas guiadas  
com no mínimo 24h de antecedência

**Tel.:** +590 690 28 84 66

**FB:** : LoterieFarm

A ilha de Saint-Martin é cheia de trilhas acessíveis a todos para caminhadas em plena natureza. Uma delas é simplesmente imperdível: a que sobe até Pic Paradis. Saindo de Loterie Farm, pequeno reduto verde instalado no interior do vale, você pode escolher a caminhada livre (você receberá um mapa para se orientar) ou uma caminhada com guia. Nos dois casos, a entrada é paga para ajudar na manutenção das trilhas.

Percorra a bela floresta tropical até o pico de Pic Paradis, que você alcançará em uma hora. Às vezes, a subida é árdua, com partes um pouco íngremes, mas a vista lá de cima vale a pena. As ruínas da antiga plantação de açúcar Spring pontuam o percurso, permitindo que você descubra a história do lugar. No caminho, você terá certamente a sorte de avistar iguanas e também alguns macacos verdes que preferem viver embaixo, o mais perto possível da água.



# Telefone e conexão à internet em Saint-Martin

## Conselhos PRÁTICOS

Antes de partir, verifique os serviços inclusos no seu plano telefônico, para não ter uma surpresa desagradável, sobretudo quanto aos dados móveis. A maioria dos hotéis, bares e restaurantes de Saint-Martin propõem acesso Wi-fi; em caso de dúvida, privilegie o Wi-fi ao usar a internet. A instalação da fibra ótica está em andamento em todo o território. Para telefonar, os códigos internacionais são +590 para Saint-Martin e +1 (721) para Sint Maarten.

### A PARTIR DE SAINT-MARTIN

#### Para Saint-Martin e França metropolitana:

- número de 10 algarismos do correspondente

#### Para Sint Maarten:

- Telefone fixo: 00 1 721 54 + os 5 algarismos do telefone fixo correspondente

- Celular: 00 1 721 55 + os 5 algarismos do celular do correspondente

#### Para os Estados Unidos:

- 001 + Código do Estado + número do correspondente

### A PARTIR DE SINT MAARTEN

#### Para Saint-Martin e:

- Telefone fixo: 00 59 + os 10 algarismos do telefone fixo correspondente

- Celular: 00 59 + os 10 algarismos do celular do correspondente

#### Para Sint Maarten:

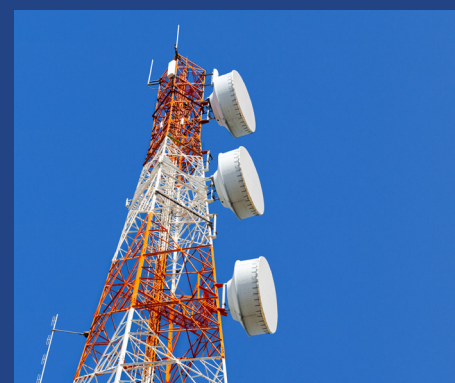
- número de 7 algarismos do correspondente

#### Para a França metropolitana:

- 00 33 + número de 10 algarismos do correspondente

#### Para os Estados Unidos:

- 001 + Código do Estado + número do correspondente







## Você sabia?

### A cena final do filme Velocidade Máxima 2 foi rodada em Saint-Martin

Em julho de 1997, a continuação do clássico filme de ação do verão de 1994 era esperada com impaciência. Na cena final de Velocidade Máxima 2, um navio de cruzeiro vem encalhar numa das ilhas do Caribe. Para mais realismo, o diretor Jan de Bont queria criar uma autêntica cidade crioula. Um complexo de 35 construções, com um custo total de 5 milhões de dólares, foi então construído em Marigot, baseado na arquitetura local da cidade. Uma maquete de tamanho real da proa do navio também foi concebida para a ocasião. A produção da cena de ação, de cinco minutos, acabou custando 25 milhões de dólares, o que é aproximadamente um quarto do orçamento total do filme. Ainda que o filme tenha tido um sucesso limitado junto ao público, você pode rever a cena e se divertir reconhecendo algumas construções de Marigot!






# Saint Martin



**St. Martin**  
THE FRIENDLY ISLAND  
FRENCH CARIBBEAN

**Saint-Martin**  
Escritório de Turismo

10 rue du Général de Gaulle  
Marigot 97150 Saint-Martin  
Tel.: +590 590 87 57 21  
e-mail: [contact@st-martin.org](mailto:contact@st-martin.org)

 @iledesaintmartin

 @discoversaintmartin