



nº 7
2021



CARTA DO ESCRITÓRIO DE TURISMO
DE SAINT-MARTIN

Saint Martin

gastronomia,
esportes náuticos
e *farniente*

Saint-Martin é o destino de férias por excelência. Para uma viagem de alguns dias ou semanas, as condições são ideais com um mar translúcido, uma ampla escolha de atividades e uma gastronomia incrível. Na newsletter deste mês, levamos você para descobrir a atividade aquática do momento, o Wingfoil, e convidamos você para o universo de um dos melhores restaurantes da ilha.

Vontade de mudar de cenário? Deixe-se tentar por uma descoberta de Saint-Martin pelos ares com uma novidade que proporciona sensações inesquecíveis, o autogiro. Esta newsletter está cheia de conselhos práticos e pequenas histórias para você conhecer melhor a *Frendly Island*.


St. Martin
THE FRIENDLY ISLAND
FRENCH CARIBBEAN





NOVIDADES

Aprender a praticar wingfoil

O wingfoil é o mais recente esporte de prancha, no cruzamento do windsurf, do kitesurf e do supfoil. No wingfoil, você surfa em uma prancha de foil com a ajuda de uma asa inflável segurada com duas mãos. Este esporte aquático trabalha todos os músculos por compressão. Acessível a todos, é uma disciplina intuitiva que "está mais próxima do surf do que do windsurf em termos de sensações", explica Emmanuel Demanez, do clube Wind Adventures.

Na praia da Baie Orientale, a Wind Adventures oferece aulas de wingfoil para todos os níveis. No início, você aprenderá a manejar a asa em um paddle e depois começará a velejar de pé. Para os primeiros voos no foil, você pode ser rebocado por um barco. Então, basta coordenar o *pumping* da asa e da prancha para começar a voar sobre a água! Na praia ao lado, no Galion, o Saint-Martin Surf Club propõe o aluguel de equipamentos para você desfrutar deste esporte em alta em uma das mais belas baías da ilha.



Wind Adventures | Praia da Baie Orientale
FB: @WindAdventuresSchoolSxm

Saint Martin Surf Club | Praia do Galion
FB: @SaintMartinSurfClub



 @willyicecream



MOMENTOS DA VIDA LOCAL



Degustar sorvetes artesanais



Sorvetes são indispensáveis no verão e sem eles as férias não seriam realmente férias... Perfeito: em Saint-Martin, você pode saborear criações 100% artesanais e locais.

Willy Ice-Cream é um criador, fabricante e distribuidor de sorvetes artesanais que dá a importância devida a produtos de qualidade, como o leite de Isigny, que confere untuosidade e leveza aos sorvetes. Os sorvetes de frutas de Willy Ice-Cream são fabricados com, no mínimo, 50% de frutas naturais.



Quanto aos sabores, descubra as criações originais, como cítrico-limão-gengibre ou o Granny Smith, bagas de goji e cranberry.

Descubra os *sorbets* e sorvetes Willy Ice-Cream no Ice Cream Bar de Grand-Case e nos supermercados da ilha (Super U Hope Estate, Carrefour, Monoprix, Cadisco e Petit Casino) para um pequeno prazer em casa. Você também poderá degustá-los em vários restaurantes que os utilizam para elaborar suas sobremesas.





MOMENTO DE EVASÃO

Sobrevoar Saint-Martin em autogiro

A SXM Gyrocoptère oferece iniciação e voos turísticos em autogiro. Uma experiência única que você deve viver pelo menos uma vez, para se lembrar de Saint-Martin para sempre.

Ao chegar no hangar que guarda este pequeno e impressionante aparelho, um ULM de dois lugares completamente aberto, você receberá as instruções de segurança: além de manter os braços dentro do aparelho, não há muita coisa a fazer. Depois de fixar as câmeras, colocar o capacete-microfone nas orelhas na cabeça e afivelar o cinto de segurança, você está pronto para decolar. Agora é só aproveitar.

À medida que se distancia do solo, Saint-Martin fica cada vez menor, mas ao mesmo tempo revela a sua imensidão. Você sobrevoa os bairros até atingir a costa, onde o azul intenso do oceano se mistura com o azul do céu. Os fundos marinhos se exibem aos seus olhos, devido à transparência da água. A imensidão do oceano se estende a perder de vista. As colinas verdejantes da ilha se elevam majestosamente. Após uma volta acima da ilha de Pinel e, logo depois, da ilha de Tintamarre,

you contorna a baía de Anse Marcel para, em seguida, chegar a Grand Case. Ao longe, se o tempo estiver aberto, você avistará, de um lado, a ilha de Anguilla e, do outro, Saint Barthélemy. Você aproveita os últimos instantes suspensos antes de sobrevoar a baía de Grand Case e pousar na pista de aterrissagem.



Sxm Gyrocoptère | Tel.: +590690 84 21 22
Facebook: Sxm Gyrocoptère



La Plantation, Calma e beleza no coração da Baie Orientale

No parque privado e seguro da Baie Orientale, este é um lugar excepcional que alia a doçura de viver, serviços de luxo e atendimento personalizado. La Plantation é um hotel 4 estrelas para fazer uma pausa encantadora, embalado por 5 hectares de uma vegetação florida e abundante. Inspire o ar puro, este é o seu paraíso.

Em um cenário encantador, as 53 suítes e estúdios estão divididos em 17 casarões de estilo colonial com telhados de placas. As amplas varandas, embaladas pelos ventos alísios, oferecem para alguns uma vista panorâmica das águas azul-turquesa da baía e das ilhas vizinhas da reserva marítima.

Cada casarão térreo é composto por uma suíte e dois estúdios, dotados de portas comunicantes. Eles podem ser reservados juntos ou separadamente. Você vai mergulhar com deleite na piscina de água doce, a menos que prefira se aventurar na maravilhosa praia da Baie Orientale, contornada por 2 km de areia fina.

Você vai dispor de espreguiçadeiras e guarda-sóis oferecidos pelos restaurantes da praia com a possibilidade de colocar a conta do restaurante diretamente na do seu quarto. A praia também reserva muitas atividades esportivas para você descobrir e descarregar a energia nas águas quentes da baía.

Nos restaurantes de praia você poderá degustar uma culinária francesa e Internacional, tão criativa quanto perfumada, com os pés na areia. No Café La Plantation, situado no interior do hotel, à beira da piscina do hotel, o seu paladar vai se deliciar com uma cozinha sutil francesa e crioula, servida em um ambiente elegante.

La Plantation
Tel.:
+590 590 29 58 00
Website:
www.la-plantation.com





ESTÁ NA MESA!

Uma noite no Marrocos

Situado em Marigot, o restaurante Le Marocain, antigamente o Marrakech, reabriu suas portas após 4 anos, para a felicidade dos amantes de sabores orientais. Assim que a porta se abre, penetramos no coração de Riad, viajamos... para o outro lado do mundo. O restaurante se acomoda em uma decoração das Mil e Uma Noites, com vários pequenos espaços e recantos decorados com mosaicos, vitrais, ornamentos e tecidos orientais mesmo nos toaletes, onde quase paramos para observar os detalhes. Você poderá descobrir nas paredes retratos sublimes numa exposição permanente da artista Salomé Langevin.

Em termos de pratos, Le Marocain lhe propõe uma ampla escolha de cuscuz e de tajines, generosos e de vários sabores diferentes. Para os gourmets, chá com menta e doces orientais fazem evidentemente parte do cardápio para terminar a refeição com um toque doce. De vez em quando, bailarinas orientais vêm animar a noite, para a viagem ser completa.



Le Marocain | Tel.: +590590 27 54 48
Facebook: @LeMarocainSXM





Foto © Jérôme Rammé

ESTÁ NA MESA!

Os accras, o aperitivo incontornável



Os accras (bolinhos de bacalhau) são as estrelas do aperitivo nas Antilhas. São elementos indispensáveis para a entrada. Quase todos os estabelecimentos propõem estes bolinhos, em geral de bacalhau, para um prazer salgado e crocante. **O casamento accras/ti-punch é imperdível.**

Receita

1. Para dessalgar o bacalhau, deixe-o de molho em água fria durante 12 horas. Ferva por cerca de 5 minutos. Escorra. Retire as espinhas e desfie.
2. Em uma frigideira com fundo grosso, aqueça manteiga e azeite de oliva em fogo médio, coloque a cebola, o aipo e pimentão verde até os legumes ficarem macios. Retire os legumes com uma escumadeira e descarte a gordura. Em uma tigela, misture cuidadosamente os legumes cozidos com o tomate picado, o tomilho, o tabasco, a pimenta e o bacalhau.
3. Numa tigela, peneire juntos a farinha e o fermento. Acrescente as claras e o leite e misture até obter uma consistência uniforme. Junte à mistura os legumes e o bacalhau e misture novamente. Aqueça o óleo de milho em uma frigideira de fundo grosso (180° C). Coloque 2 colheres de sopa da mistura de cada vez no óleo quente. Doure por cerca de 6 minutos. Retire os bolinhos fritos com uma escumadeira, escorra bem e coloque sobre papel-toalha.
4. Aqueça o óleo de milho em uma panela de fundo grosso (180° C). Coloque 2 colheres de sopa da mistura de cada vez no óleo quente. Doure por cerca de 6 minutos. Retire os bolinhos fritos com uma escumadeira e escorra bem e coloque sobre papel-toalha. Sirva quente. **"Bon appétit!"**

Ingredientes:

230 g de bacalhau salgado
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de azeite de oliva
1 cebola picada grosseiramente
1 talo de aipo
½ pimentão verde picado
1 tomate picado grosseiramente
1 col. de chá de tomilho amassado
4 gotas de tabasco
1 pitada de pimenta
240g de farinha
1 colher de café de fermento
3 gemas batidas
½ copo de leite
Óleo de milho para fritar



Os melhores pontos para fazer snorkel



Conselhos PRÁTICOS

O fundo do mar de Saint-Martin possui uma fauna e uma flora multicoloridas e incríveis. Basta colocar seus pés de pato e seu snorkel para poder admirar todo este pequeno mundo submarino. Alguns lugares da ilha são mais ricos que outros, e é sempre prático conhecê-los.

Com suas águas pouco profundas e calmas, a ilhota Pinel é um ponto ideal para o snorkel. Raias, tartarugas, barracudas, polvos e peixes de todos os tipos... Você não voltará desapontado!

Em Grand-Case, você pode ir ao Rocher Créole. Conhecido por sua riqueza submarina, é um dos grandes pontos para o snorkel, onde você poderá observar sargentinhos, agulhões, cocorocas, ou peixes-papagaios multicoloridos.

As águas calmas de Friar's Bay e Anse Marcel também permitem belas observações. Você pode ter a sorte de ver algumas tartarugas-verdes ou tartarugas-de-escamas que vêm frequentemente a estas baías abrigadas.





Você sabia?

A pista do aeroporto Princess Juliana é conhecida por suas aterrissagens espetaculares junto à praia de Maho, onde os turistas assistem ao espetáculo. Entre os pequenos aviões de dois lugares e os grandes cargueiros, o espetáculo é sobretudo imperdível. Tanto na aterrissagem como na decolagem, as sensações são arrebatadoras.

Lembranças

O Concorde já pousou em Juliana

No dia 6 de fevereiro de 1981, foi a primeira vez que o Concorde pousou na pista de Juliana. Este voo foi fretado por um promotor imobiliário para lançar o seu grande complexo turístico na Baie Orientale, na zona leste da parte francesa. Depois, em 16 de dezembro de 1989, François Mitterrand, então presidente da República francesa, chegou em Saint-Martin a bordo do Concorde para encontrar George Bush, presidente dos Estados Unidos, a fim de conversar sobre o futuro da Europa e as relações entre o Velho Mundo e os EUA.


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

 @iledesaintmartin

 @discoversaintmartin