

nº 9
2021

CARTA DO ESCRITÓRIO DE TURISMO
DE SAINT-MARTIN

Saint Martin

gastronomia daqui e de lá

Bem-vindo à Friendly Island. A gente também poderia dizer "bem-vindo à Ilha gourmet". Porque as delícias e a gastronomia estão em todas as esquinas. Saint-Martin está cheia de restaurantes onde a culinária local se mistura com a do mundo. Em nossa newsletter, apresentamos **um dos melhores restaurantes de Saint. Martin.** Aqui, alguns *chefs* locais compartilham seu talento através de aulas particulares. E você também vai descobrir a especialidade local: o rum guavaberry.

Vontade de mudar de cenário? Aproveite as belas praias da ilha e os passeios de barco. E, quando a noite cair, você não vai resistir a visitar um dos cassinos da ilha.

E, principalmente, **reserve suas datas e suas mesas** para o lançamento do novo **Festival Gastronômico de Saint-Martin**, que acontecerá de 13 a 30 novembro.

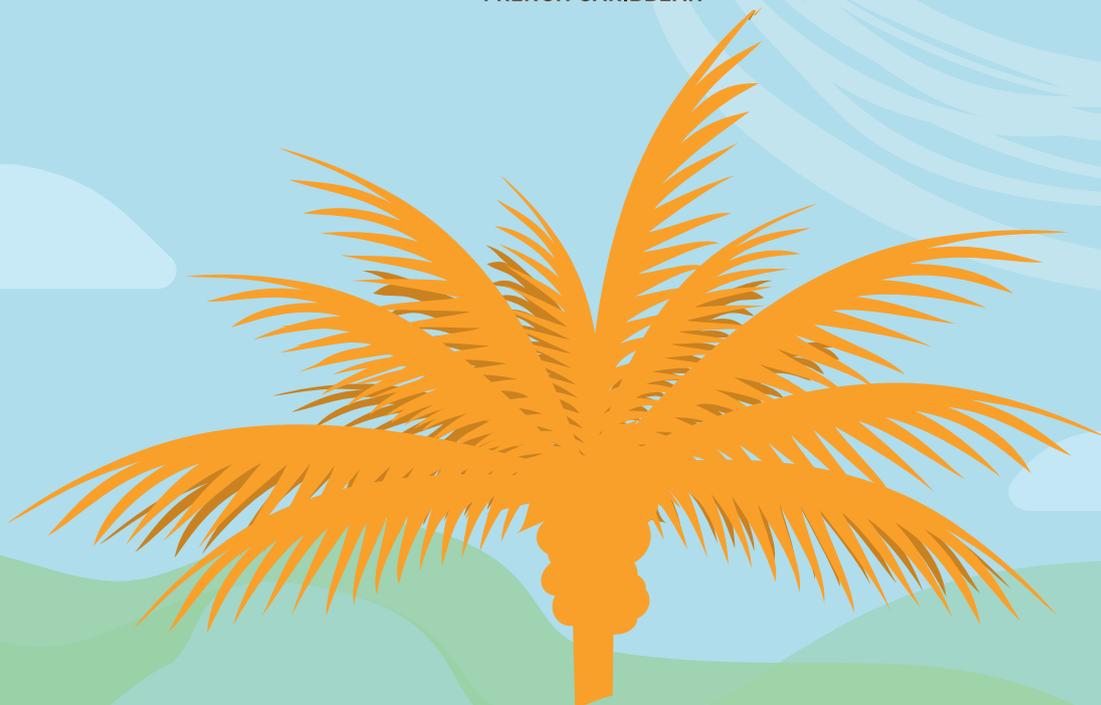
Aqui, você também vai encontrar conselhos práticos e pequenas histórias para conhecer melhor a *Friendly Island*.



St. Martin
THE FRIENDLY ISLAND
FRENCH CARIBBEAN



St. Martin
THE FRIENDLY ISLAND
FRENCH CARIBBEAN



Festival DE LA
Gastronomie
SAINT MARTIN



DU 13 AU 30 NOVEMBRE 2021

www.festival-st-martin.com



Office de Tourisme de Saint Martin | 0590 87 57 21 | contact@st-martin.org

GASTRONOMIA

A felicidade das papilas

Festival gastronômico em Saint-Martin



O tamarindo será o **centro das atenções** nesta primeira edição do Festival de Gastronomia organizado pelo Escritório de Turismo para promover o patrimônio culinário de Saint-Martin e honrar a riqueza do *savoir-faire* local. **Numerosos eventos** também estarão programados **de 13 a 30 de novembro**, entre os quais, a homenagem ao nosso pequeno fruto local que vai estimular a criatividade de nossos *chefs*. Eles são convidados a imaginar e fazer você degustar receitas à base de tamarindo, em coquetéis, entradas, pratos ou sobremesas. Eles também podem propor um menu completo (entrada, prato, sobremesa) desde que cada prato revise o tamarindo.

Os restaurantes que participam deste **"tasting tamarin"** também poderão, se desejarem, concorrer ao título de **"melhor mesa de Saint-Martin 2021-2022"** e disputar, diante de um comitê de especialistas culinários composto de *chefs* franceses locais e regionais, como Jimmy Bibrac, eleito o melhor *chef* Antilhas-Guiana 2020 pelo guia Gault & Millau, ou Michel Portos, *chef* 2 estrelas pelo Guide Michelin.

Quem vai resistir a este novo festival da gastronomia em Saint-Martin?





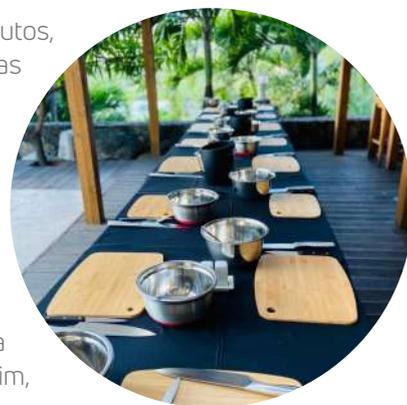
MOMENTOS DA VIDA LOCAL

Aulas de culinária com um *chef*



Ter uma aula com um verdadeiro profissional da cozinha não é só um aprendizado, é um prazer. Aproveite a sua estadia em Saint-Martin, a ilha da gastronomia, para aprender com um *chef* qualificado. O *chef* Mallory Leroux, por exemplo, propõe aulas a domicílio ou na própria casa para pequenos grupos. No caso de um aniversário, um jantar ou simplesmente para se aprimorar, é uma atividade original que pode ser feita em família ou entre amigos.

Tudo é fornecido (produtos, material...). Durante duas horas, você terá uma aula personalizada, segundo os seus desejos, baseada em um produto ou uma receita como os *macarons* ou o *foie gras*, ou mesmo a culinária crioula. E, no fim, você ainda sai com o que preparou!



Desde o confinamento, o *chef* Mallory também oferece também, várias vezes por mês, aulas online na sua página do Instagram. Um meio para melhorar suas habilidades no conforto da sua própria cozinha.

 @chef_mallory.sxm

RECEITA

O cari de frango leite de coco e manga da Chef Héya

A cozinha saborosa da *Chef Héya* é um perfeito reflexo de Saint-Martin. A *chef* de Saint-Martin Laila Freedom lhe apresenta a receita de um prato caribenho típico sem esquecer o seu toque pessoal. No mês passado, a Chef participou do "Objectif Top Chef", famoso programa gastronômico de TV, apresentando uma especialidade local, a torta de coco.



RECEITA PARA 4 PESSOAS

- ★ 500g de filé de frango
- ★ 200ml de creme de coco
- ★ 1 manga grande não muito madura, 250g aproximadamente de polpa
- ★ 5 dentes de alho
- ★ 1 limão verde
- ★ ½ cebola (amarela ou roxa)
- ★ Sal

- ★ Pimenta
- ★ 2 colheres de sopa de cúrcuma fresco ralado (de preferência, senão em pó)
- ★ 1 Açafraão
- ★ 1 Cebolinha
- ★ Pimenta vegetariana (opcional)
- ★ Pimenta a gosto (opcional)
- ★ Azeite
- ★ Algumas folhas de coentro



PREPARAÇÃO

Tempero do frango

Corte os filés de frango em cubos de cerca de 5 cm. Coloque-os num recipiente. Esprema o limão sobre o frango e adicione o alho moído, o açafraão moído, a pimenta e o sal. Misture tudo e reserve.

Durante esse tempo, pique a cebolinha, o alho e a pimenta vegetariana. Corte a manga em cubos de cerca de 1 cm (não muito pequenos senão a manga derrete e vira um purê) e reserve.

Cozimento do frango

Numa frigideira, junte 1 ou 2 colheres de sopa de azeite. Junte o frango e cozinhe. Cuide para que tenha sempre um pouco de suco na frigideira (não dore o frango, não deixe secar; se não tiver mais suco, adicione algumas colheres de água).

Deixe cozinhar com a frigideira coberta por 5 minutos, depois coloque o frango num prato. Reserve. Quando você puder cortar o frango com uma simples pressão da colher, ele está pronto.

Na mesma frigideira, junte 2 ou 3 colheres de sopa de óleo e a cebola ralada, 1/3 da cebolinha e a pimenta vegetariana ralada. Refogue tudo. Junte, em seguida, o leite de coco e o açafraão, misture e acrescente os cubos de manga. Deixe cozinhar por 2 minutos. Cuide para que o molho não grude no fundo da frigideira. Se for o caso, acrescente um pouco de água. Adicione, então, o frango e o resto da cebolinha. Misture tudo, deixe cozinhar por alguns minutos. Misture de tempos em tempos, sempre cuidando para que o molho não grude no fundo.

Finalmente, coloque o resto da cebolinha e o coentro cortado. O seu prato está pronto. Sirva com arroz.





MOMENTO DE EVASÃO

Um dia num barco

Passar um dia num barco charter é algo **indispensável** na sua estadia em Saint-Martin! Numerosas empresas localizadas em bairros diferentes da ilha propõem passeios de um dia inteiro ou meio dia. Saindo **de barco a motor ou de catamarã**, você pode ter certeza de dispor, a bordo, de todo o conforto necessário para passar um dia maravilhoso nas águas turquesa do Caribe

O capitão leva você ao lugar da sua escolha em torno de Saint-Martin, Saint-Barthélemy ou Anguilla. Deixe-se levar pelas ondas e admire a paisagem. Após um momento de navegação, jogue a âncora para **desfrutar das águas cristalinas, da areia branca** e, às vezes, encontrar rochedos para mergulhar. As praias ao redor são ideais para a prática de snorkel e os sortudos podem até avistar tartarugas. Após ter curtido o sol, o mar e a praia, você recomeça a navegação por algumas horas ao ritmo das ondas. Se a estação ajudar, os golfinhos vêm brincar entre as ondas a alguns metros do barco.





ESTÁ NA MESA

Culinária excepcional na Villa Hibiscus



Situado no ponto culminante da ilha, o Pic Paradis, a Villa Hibiscus é um cantinho de paraíso com **a sua vista panorâmica de tirar o fôlego**. Aberta todas as noites, de terça a sábado e para almoço, de terça a quinta-feira, suas mesas só estão disponíveis sob reserva.

Com este conceito único, você descobrirá **uma culinária excepcional** e refinada, preparada pelo *chef* Bastian, formado nos melhores restaurantes estrelados franceses (Joël Robuchon **, Anne Sophie Pic ***).

O *chef* prepara **um menu personalizado** em função de eventuais alergias dos convidados, da estação e da sua inspiração. Os menus variam de uma mesa a outra e os clientes descobrem o seu menu quando chegam. O *chef* utiliza produtos frescos e de estação de alta qualidade que combinam com uma seleção de prestigiosos vinhos da cave do restaurante. A área aberta sobre a cozinha até permitirá que você veja o *chef* em ação.



Villa Hibiscus

Tel.: +590 690 37 54 40

+590590 77 80 98

Web: la-villa-hibiscus.com

Email: info@la-villa-hibiscus.com

Rue du pic, Rambaud



DESCOBERTA

Esmeralda Resort, um recanto de paz na Baie Orientale



Toda a luz do Caribe e **as cores dos trópicos** parecem se encontrar neste hotel, acariciado pelos ventos alísios da Baie Orientale.

O ambiente íntimo e privado, a alguns passos da praia, faz deste estabelecimento 4 estrelas uma perfeita osmose entre a terra e o oceano.

Com uma localização privilegiada, próximo das maiores praias de Saint-Martin, o Esmeralda Resort oferece **a tranquilidade absoluta** de um refúgio de paz cuidadosamente preservado. Uma natureza generosa floresce em um vasto jardim tropical, onde são cultivadas buganvílias, hibiscos e coqueiros.

65 suítes e quartos estão distribuídos em **18 mansões luxuosas**, cada uma com a sua piscina particular. Exotismo refinado, mobília nobre, materiais naturais e requintados, quartos com suíte... Cada detalhe foi idealizado para harmonizar com a vegetação florida e com o degradê luminoso do mar.

O encanto continuará no restaurante l'Astrolabe, localizado no centro do resort, onde você poderá saborear a cozinha inventiva e generosa do *chef*, que revisita **a gastronomia francesa** com alegria.

Próxima ao Esmeralda Resort, a praia de Orient Bay espera pelos seus momentos de farniente embaixo do guarda-sol de um dos diversos restaurantes.



Esmeralda Resort

Tel.: +590 590 87 36 36

Site: www.esmeralda-resort.com



Rum Guavaberry, a autenticidade local

O Guavaberry é um licor tradicional de Saint-Martin, produzido há séculos a partir de rum envelhecido em barris de carvalho, açúcar de cana e guavaberrys selvagens das colinas situadas no centro da ilha. Este licor é tradicionalmente bebido no Natal e em cada família de Saint Martin existe uma garrafa para manter viva esta tradição, presente há várias décadas. Você não pode deixar de levar uma garrafa na mala quando for embora. No coração de Marigot, a loja Colombier Tradition está localizada em uma pequena casa cheia de runs. Não hesite em entrar...

A RECEITA

Lave as guavaberrys com água fria em uma peneira, abra-as e reserve as sementes. Em seguida, mergulhe-as no rum para macerarem por cerca de 2 semanas. Misture o açúcar, a canela e a água em uma panela. Cozinhe em fogo médio e ferva por 10 minutos. Retire do fogo e adicione as vagens de baunilha, divididas ao meio. Deixe esfriar. A preparação vai se assemelhar a um xarope. Derrame o xarope na garrafa de rum que contém as guavaberrys. Misture bem sacudindo a garrafa. Deguste ou, para obter mais sabor, deixe macerar por várias semanas. Aprecie com moderação!

INGREDIENTES

1,2 kg de guavaberrys
4 litros de rum
650 gramas de açúcar
2 paus de canela
meio litro de água
2 vagens de baunilha



Os postos de gasolina



Conselhos PRÁTICOS

Em Saint-Martin, a gasolina é barata: cerca de 1€/1\$ por litro – às vezes, até menos. Você encontrará postos de gasolina espalhados pela ilha toda. Os frentistas são muito simpáticos e estão ao seu dispor. O pagamento geralmente é em dinheiro ou no cartão. Alguns postos, com vista para o mar ou à beira da lagoa, permitem que você reabasteça seu carro ou o seu barco.

Todas as estações estão abertas 7 dias por semana, mas não necessariamente 24 horas por dia. Portanto, não se esqueça de abastecer antes das 20h, para evitar qualquer risco.

Caso contrário, existem postos de autoatendimento, que permitem o acesso a bombas de gasolina a qualquer momento. Tudo o que você precisa fazer é pegar seu cartão de crédito e seguir as instruções.





Você sabia?

Alguns cassinos estão abertos 24 horas por dia

Torneios de pôquer, roletas, craps, baccará, caça-níqueis... as pessoas vêm a Saint-Martin para se divertir nestes templos de entretenimento. A ilha possui uma dúzia de cassinos, todos localizados no lado holandês. Alguns estão abertos todos os dias, 24 horas por dia.

Há o Cassino Hollywood em Simpson Bay, por exemplo, conhecido por sua atmosfera amigável, ou o Cassino Royale, no coração da rua festiva de Maho, conhecido por seus espetáculos e suas dançarinas de carnaval. Também há o mítico Atlantis Casino, o imperdível Princess Casino, na fronteira, e muitos outros. Mas não importa qual deles você vai escolher, os funcionários mimam os clientes e, às vezes, oferecem bebidas e serviços variados de alimentação.

Tudo é feito para que você aproveite ao máximo uma noite festiva fora do tempo.

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