



nº 16  
2022

## CARTA DO ESCRITÓRIO DE TURISMO DE SAINT-MARTIN

# E que a temporada comece!

Um mês de novembro em plena efervescência sob a nova edição do **Festival de Gastronomia** com os seus chefs internacionais e locais!

Os numerosos visitantes que chegam aqui para celebrar o amor pela cozinha com um **C maiúsculo** fazem um pequeno desvio pelo L'Atelier, na Baie Orientale, para desfrutar das **carnes e dos peixes excepcionais**. A não ser que eles mesmos preparem um prato das Antilhas cujo segredo vamos contar para você: o **tradicional ragu de porco**.



Seu percurso turístico os leva alegremente pelas estradas secundárias mais selvagens da ilha que eles descobrem ao volante de um carro alugado para ter mais autonomia. Em termos de negócios, nossa ilha se orgulha de possuir um **salão para seminários** prático e funcional, no interior do **Grand Case Beach Club**.

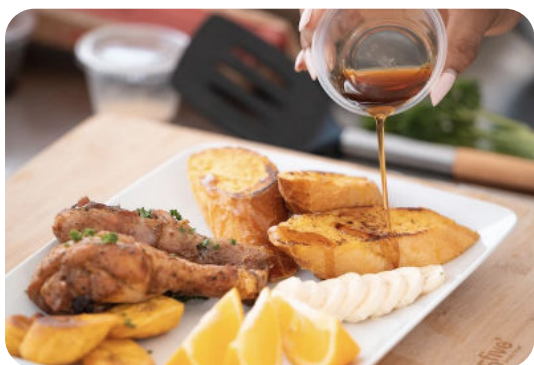
Para as férias, os negócios, a festa, a natureza, Saint-Martin diversifica os prazeres e os polos de atividade. **Nossa friendly island se caracteriza como um destino obrigatório no Caribe.**





O FESTIVAL

# A gastronomia em todas as suas formas!



O festival da gastronomia, de 11 a 22 novembro, é a ocasião sonhada para descobrir a arte culinária de Saint-Martin. Os **chefs locais** e outros **vindos do mundo inteiro** se juntam para fazer deste evento a grande festa dos fornos.

Durante estes dias, eles revelam todo o seu conhecimento. A inovação e a **transmissão deste saber** também são a preocupação dos organizadores do festival.

**Oficinas de culinária** para todas as idades, encontros entre os **chefs** convidados e alunos do ensino médio das ilhas do norte, **churrascos gigantes**, **degustações**, **informações sobre os produtos** e **petiscos** são momentos festivos e saborosos.

Os profissionais se reúnem para estimular o seu paladar e **para compartilhar alguns dos seus segredos!**





# Uma edição sob a marca

## da bana- na-da- -terra!

Divididos em 4 categorias, gourmets, da cidade, da praia ou autênticos, **os restaurantes participantes propõem menus "descoberta"** durante o festival que recompensará os melhores.

**Oficinas de culinária com inspiração caribenha vão acontecer para os adultos nos dias 12, 17 e 19 de novembro.**

Os *chefs* vão preparar ao vivo um colombo de Saint-Pierre, um ragu de rabo de porco, leitão com manga, lambi crioulo e um *panais* ao leite de coco. As crianças vão tentar preparar um bolo e um wrap de banana na quarta-feira dia 16.

**A seção de culinária no ensino médio,** para a formação de nossos *chefs* de amanhã, também está presente no evento. Sem esquecer **o churrasco, centro das atenções** dos especialistas do gênero, para que possamos saborear os grelhados de carne e de peixe. A mixologia também estará presente no coração da cidade da gastronomia com alguns barmen residentes e internacionais.

Baixe o programa detalhado:  
<https://festival-st-martin.com/programme/>





# Chefs locais

## a paixão como legado

Elas são profissionais da gastronomia e adoram esta profissão que lhes foi transmitida por sua família. Desde a mais tenra idade, **Gaëlle Mussington** e **Danitza Dormoy-Matthew** estão pondo a mão na massa.

**Gaëlle** filha de um pai cozinheiro e de uma mãe doceira, confecciona banquetes familiares e refeições intimistas com um saber que combina autenticidade aos sabores trazidos de suas viagens. Seu lema é: **"love what you do, do it well (ame o que faz e faça-o bem)"**.



**Danitza** fica feliz atrás do seu piano. Foi sua avó, cozinheira de famílias que habitavam mansões durante longos anos e especialista em cuscuz, que lhe transmitiu o gosto de satisfazer as pessoas que gostam de comer bem! Para ela **"food is life (comida é vida)"**!

As *chefs* particulares trabalham com alegria e profissionalismo. **Elas representam com dignidade a nova geração da gastronomia de Saint-Martin.**

**Gaëlle Mussington** - Passion Cuisine SXM  
passioncuisinesxm@gmail.com

**Danitza Dormoy-Matthew** - GoodFood and Mojitos - WhatsApp: +16465158165

# Chefs conhecidos



Nicolas Sale © Luc Frey

Várias vezes premiado, **Nicolas Sale** nos deu a honra de ser o padrinho do Festival de Gastronomia de 2022. Ainda que tenha se revelado nas cozinhas dos grandes hotéis, ficou conhecido do público por sua participação no programa Top chef.

Como prova da importância internacional do evento, ele é acompanhado por outros *chefs* premiados: **Laurent Huguet** e **Lionel Levy**. **Renée Blackman** e **Vladimir François Maïkoouva** que representam a profissão de “chefs particuliers”.



Laurent Huguet



Lionel Levy



Renée Blackman



Vladimir François  
Maïkoouva



Rafaël Pires



Maame Boakye



Daniel Vézina



Alain Warth



Ilham Moudnib



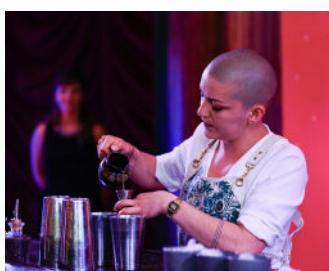
Kelvin Bludso



Mia Mastroianni



Arthur Sutley



Ninon Fauvarque



**Rafaël Pires** nos traz um toque do Brasil, **Maame Boakye** os aromas de Ghana. **Daniel Vézina** e **Alain Warth**, guias gastronômicos, vão vir, assim como a *chef pâtissière* finalista o programa Master Chef, **Ilham Moudnib**.

O rei do churrasco **Kevin Bludso** vem se juntar aos especialistas de Saint-Martin. Em termos de coquetéis, contamos com a energia de **Mia Mastroianni**, **Ninon Fauvarque**, mixóloga francesa ganhadora do Havana Cocktail Prix em 2018, e com a presença de **Arthur Sutley**.

Todos estarão ao lado de nossos *chefs* locais para deliciar os visitantes durante este festival internacional.





## AS NOVIDADES

# Um salão para seminários no Grand Case Beach Club

O que melhor do que conciliar lazer e trabalho em um hotel lendário, premiado por nossos amigos visitantes e com uma clientela comercial cada vez mais exigente?

**A resposta é SIM.**

No **Grand Case Beach Club**, existe um lugar que reúne os melhores critérios para receber conferências, congressos e seminários vindos dos quatro cantos do mundo. Pessoas da vida política, social, cultural, tanto local como internacional, podem, a partir de agora, se encontrar aqui para **debater, comunicar e compartilhar suas experiências em um cenário idílico.**

**Próximo ao aeroporto e de fácil acesso**, esta sala de reuniões com 275m<sup>2</sup>, na beira da praia, inaugurada em junho passado, possui também infraestrutura para eventos (cozinha, banheiros, etc.). **Seu trunfo? O local se transforma, se necessário, em abrigo anticiclone, uma iniciativa sensata.**

Para reservar o salão e organizar seus eventos, **basta entrar em contato com a direção do hotel**, que terá o prazer de atender a suas expectativas.



**Grand Case Beach Club**

<https://www.grandcasebeachclub.com>

**Contato:** +590 590 87 51 87





ESTÁ NA MESA!

# L'Atelier, a qualidade como paixão

**L'Atelier não é um restaurante como os outros.** Na sua cozinha ressoam a infância de Alexandre, o proprietário, os pratos autênticos de sua avó, os almoços na fazenda, tantas lembranças que lhe deram **a vontade de aliar a excelência dos sabores à simplicidade.**

Da costa à colina, **o foco está na generosidade de cada produto,** no modo mais puro possível sem envolvê-los com adornos culinários excessivos.

**Os amantes das carnes deliciam-se** com as belas peças de black angus, black wagyu, boi de Kagoshima, picanha, **carne de origens excepcionais.** Alguns *gourmets* preferem pato, porco, ou ainda *foie gras* **selecionados nos melhores fornecedores.**



**Em termos de peixe, a pesca local** com o atum, o mahi mahi, garante o extremo frescor das receitas. **Entradas e pratos oferecem uma mistura feliz de criatividade e tradição,** acompanhados, é claro, de vinhos nobres. Quanto às sobremesas, ninguém resiste à assinatura do chef, o *crème brûlée*, a *tarte Tatin* ou ao *moelleux*.

**L'Atelier: uma linda história de sabores, de amizade e de fartura.**

**Reservas: +59 0690 22 10 23**

**Website:** <https://www.latelier-sxm.com/fr>

**Facebook:** @lateliersxm

**Instagram:** latelier\_sxm







RECEITA

# Ragu de porco ou a convivialidade crioula!

## INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

- ★ 1 KG DE LOMBO DE PORCO,
- ★ 4 DENTES DE ALHO,
- ★ 1 PIMENTÃO,
- ★ 1 CEBOLA,
- ★ 1 BOUQUET GARNI (AMARRADO DE TOMILHO SECO, LOURO E SÁLVA),
- ★ 2 CRAVOS-DA-ÍNDIA,
- ★ 2 GALHOS DE PIMENTA DA JAMAICA,
- ★ 4 G DE 4 TEMPEROS,
- ★ 10 G DE GENGIBRE,
- ★ SUCO DE 2 LIMÕES,
- ★ SALSA,
- ★ CIVE,
- ★ AZEITE
- ★ SAL,
- ★ PIMENTA.

Prato típico das Antilhas, é uma receita que reúne os grandes gourmets, Começar a preparação de véspera.

## PREPARAÇÃO

★ Deixe a carne cortada em grandes cubos marinar com cebola, a cive, a salsa, o alho, o suco de limão, o azeite, todos os temperos, sal e pimenta.

**Deixe repousar por, pelo menos, 12 horas na geladeira.**

★ Em seguida, guarde a marinada e refogue a carne de porco durante cerca de dez minutos.

★ Adicione progressivamente a marinada, mexa bem para fazer a carne pegar o gosto.

★ Tempere com um pequeno pimentão inteiro, cubra com água e deixe cozinhar por 45 minutos.

★ O ragu vai reduzir, ele não deve ficar muito líquido.

★ Sirva acompanhado de arroz, de inhame e de ervilha de angola após ter o cuidado de retirar o pimentão inteiro.

**Bon appétit!**





# Na estrada...

## a liberdade ao volante para descobrir Saint-Martin

### Ganhe tempo na sua chegada com Eurocar.

A menos de um minuto dos aeroportos de Grand Case ou de Juliana, pegue o seu veículo diretamente na agência ou então, se preferir, ele pode ser enviado à sua residência de férias ou ao seu hotel.

**Em família, entre amigos, a dois ou em viagem profissional** os serviços e o orçamento se adaptam às suas necessidades.

**Confortável, com ar-condicionado, automático e prático** você pode optar por um sedan ou um 4X4, e saia para explorar a ilha, dar uma volta nas praias, que são inúmeras, pegue as estradas da ilha ou a estrada vertiginosa do Pic Paradis, vá jantar em Grand Case, na Baie Orientale ou em Marigot.

**Parceira perfeita da sua estada**, a Eurocar acompanha você aos quatro cantos da *Friendly Island* e permite **que você se desloque com toda a independência**.

**Serviços Vip e eficaz**, funcionários bilíngues, itinerários, seguros, conselhos pelo perfil Instagram [europcar\\_sxm](https://www.instagram.com/europcar_sxm) contribuem para propor a você **uma oferta supereficaz**.

E, principalmente, um código promocional para a temporada: **OTSXM23**.



**Eurocar SXM:** +590590 77 67 67  
<https://www.europcar-sxm.fr>  
**FB:** @europcarsaintmartin  
**IG:** europcar\_sxm ou europcarsaintmartin





Foto © gregory rohard

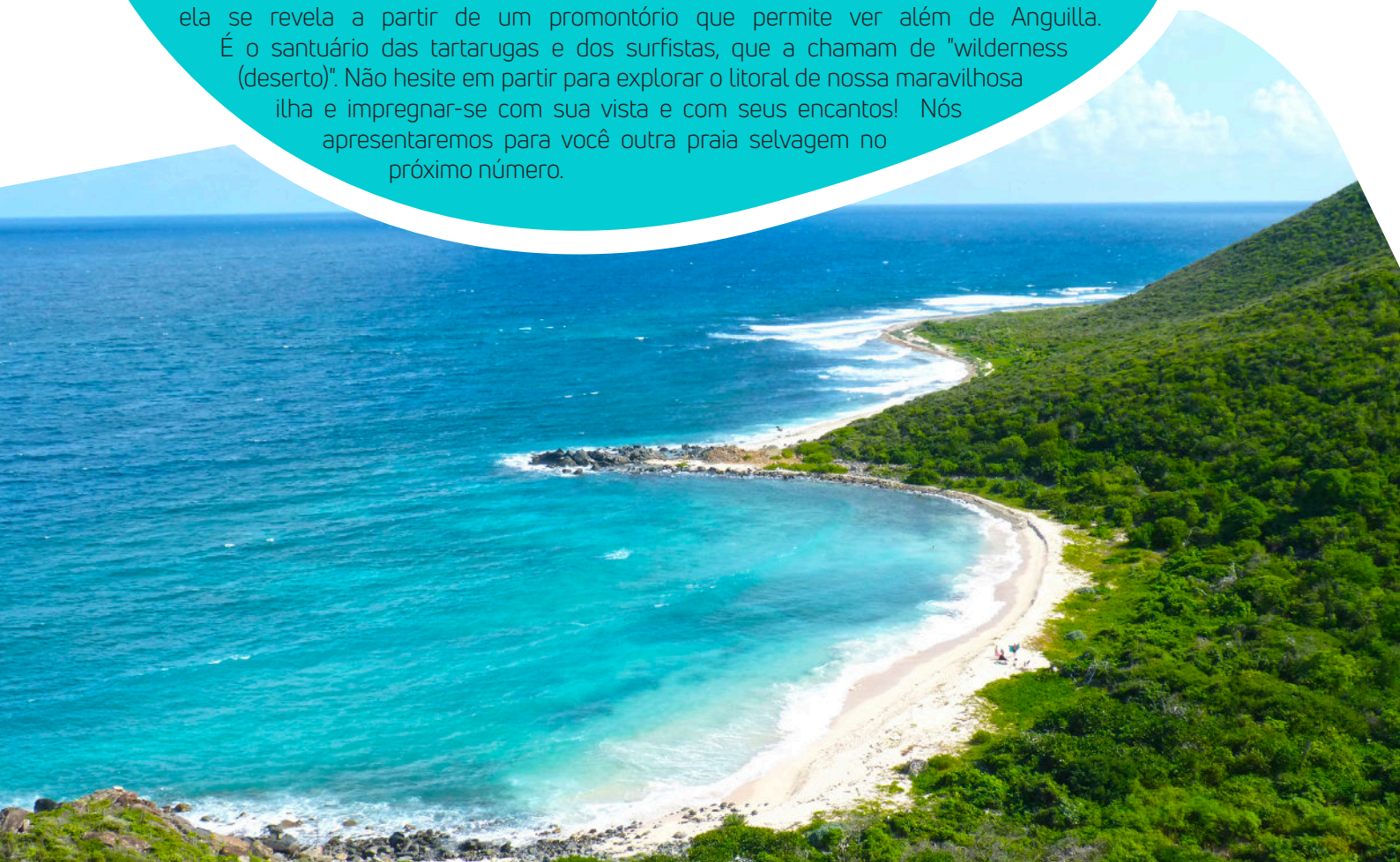
# Você sabia?

## As praias selvagens: Quando temos uma alma de Robinson Crusóé!

Em seu cenário de areia branca, longe das multidões dos lugares da moda da ilha, as praias selvagens se oferecem para aqueles que se dão ao trabalho de alcançá-las, quase privadas e desertas.

### Petite Caye

É preciso merecê-la, passar pelo Chemin des Froussards em Anse Marcel e, então, ela se revela a partir de um promontório que permite ver além de Anguilla. É o santuário das tartarugas e dos surfistas, que a chamam de "wilderness (deserto)". Não hesite em partir para explorar o litoral de nossa maravilhosa ilha e impregnar-se com sua vista e com seus encantos! Nós apresentaremos para você outra praia selvagem no próximo número.





# Saint Martin




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

**Saint-Martin**  
Centro de Informações Turísticas

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