



n° 16
2022

LA LETTRE DE L'OFFICE DE TOURISME
DE SAINT-MARTIN

Que la saison commence !

Un mois de novembre en pleine effervescence avec la nouvelle édition du **Festival de la Gastronomie** avec ses chefs internationaux et locaux !

Les nombreux visiteurs qui se pressent ici pour célébrer **l'amour de la cuisine avec un grand C**, font le détour par l'Atelier, à la Baie Orientale, pour se délecter de **viandes et poissons exceptionnels**. À moins qu'ils ne concoctent eux-mêmes un plat antillais dont nous vous donnons le secret : le **traditionnel ragoût de cochon**.



Leur parcours touristique les entraîne avec bonheur vers des chemins de traverse et les plages les plus sauvages de l'île qu'ils découvrent, au volant d'un véhicule de location pour encore plus d'autonomie. Côté affaire, notre île s'enorgueillit d'une **salle de séminaire** pratique et fonctionnelle, au sein du **Grand Case Beach Club**.

Pour les vacances, le business, la fête, la nature, Saint Martin diversifie les plaisirs et les pôles d'activités. **Notre friendly island s'impose comme une destination incontournable de la Caraïbe.**



LE FESTIVAL

La gastronomie dans tous ses états !



Le festival de la gastronomie, du 11 au 22 novembre, est l'occasion rêvée pour découvrir l'art culinaire de Saint-Martin. Des **chefs locaux** et d'autres **venus du monde entier** s'associent pour faire de cet événement une grande fête des fourneaux.

Pendant ces quelques jours leur savoir est mis en lumière. L'innovation et la **transmission de ce savoir** sont également les préoccupations des organisateurs du festival.

Ateliers de cuisine pour tous les âges, rencontres entre chefs invités et élèves du lycée des îles du Nord, **barbecues géants, dégustations, connaissances des produits** et **mises en bouche** sont autant de moments festifs et savoureux à expérimenter.

Les professionnels se sont donnés rendez-vous, pour attiser votre gourmandise et **vous livrer quelques-uns de leurs secrets !**



LE PROGRAMME



Une édition SOUS lesigne

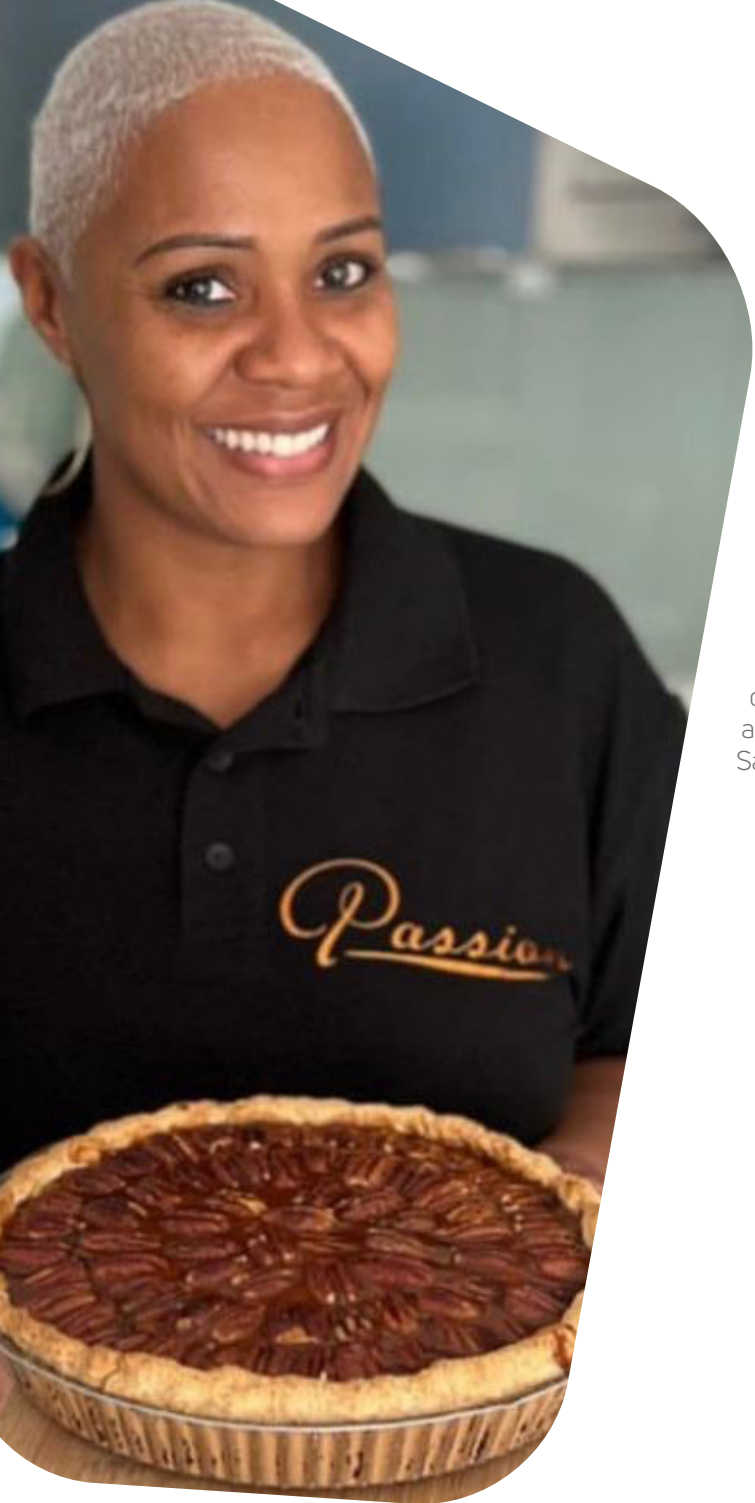
de la banane plantain !

Répartis en 4 catégories, gourmets, de ville, de plage ou authentiques, **les restaurateurs participants proposent des menus « découverte »** au cours du festival qui récompensera les meilleurs d'entre eux.

Des ateliers cuisine aux inspirations caribéennes auront lieu pour les adultes les 12,17 et 19 novembre. Les chefs confectionneront en direct notamment un colombo de saint-pierre, un ragoût de queue-de-cochon, du porc à la mangue, du lambi créole, du panais au lait de coco. Les petits s'essaieront à la préparation de cake et de wrap à la banane le mercredi 16.

La section restauration du lycée, formant nos chefs de demain, participe à l'événement. Sans oublier **le barbecue, mis à l'honneur** par les spécialistes du genre, pour se délecter de grillades de viandes et de poissons. La mixologie, sera également présente au sein du village de la gastronomie avec des barmen résidents et internationaux.

Téléchargez le programme détaillé :
<https://festival-st-martin.com/programme/>



Cheffes locales

la passion en héritage

Elles sont traiteurs et adorent ce métier qui leur a été transmis par leur famille. Depuis leur plus tendre enfance, **Gaëlle Mussington** et **Danitza Dormoy-Matthew** ont le nez dans les casseroles.

Gaëlle issue d'un père cuisinier et d'une maman pâtissière orchestre banquets familiaux et repas intimistes avec un savoir qui allie authenticité aux saveurs qu'elle a empruntées à ses voyages. Sa devise « **love what you do, do it well** ».



Danitza est heureuse derrière son piano. C'est sa grand-mère, cuisinière particulière dans les villas pendant de longues années et spécialiste du couscous qui lui a transmis le goût des grandes tablées à rassasier! Pour elle « **food is life** »!

Des cheffes privées qui officient avec joie et professionnalisme. **Elles représentent avec brio la nouvelle génération de la gastronomie saint martinoise.**

Gaëlle Mussington - Passion Cuisine SXM
passioncuisinesxm@gmail.com

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

RENDEZ-VOUS

Des chefs célèbres



Nicolas Sale © Luc Frey

Plusieurs fois étoilé, **Nicolas Sale**, nous fait l'honneur de parrainer le festival gastronomique 2022. S'il s'est révélé dans la cuisine des palaces, il est aussi connu du grand public pour sa participation à l'émission Top chef.

Preuve du rayonnement international de l'événement, se joignent à lui d'autres étoilés : **Laurent Huguet** et **Lionel Levy**. **Renée Blackman** et **Vladimir François Maïkoouva** représentent quant à eux la profession de «chefs privés».



Laurent Huguet



Lionel Levy



Renée Blackman



Vladimir François
Maïkoouva



Rafaël Pires



Maame Boakye



Daniel Vézina



Alain Warth



Ilham Moudnib



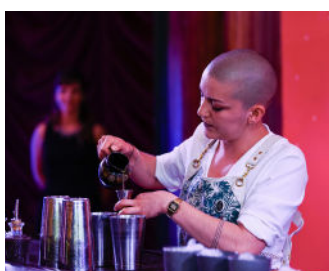
Kelvin Bludso



Mia Mastroianni



Arthur Sutley



Ninon Fauvarque



Rafaël Pires apporte une touche de Brésil, **Maame Boakye** les arômes du Ghana. **Daniel Vézina** et **Alain Warth**, guides gastronomiques, font le déplacement tout comme la chef pâtissière finaliste de Master Chef, **Ilham Moudnib**.

Le roi du barbecue **Kevin Bludso** vient se frotter aux experts Saint-Martinois. Pour les cocktails, l'on compte sur l'énergie de **Mia Mastroianni**, **Ninon Fauvarque**, mixologue française, gagnante du Havana Cocktail Prix en 2018 et sur celle d'**Arthur Sutley**.

Tous côtoieront nos chefs locaux, pour régaler les visiteurs lors de ce festival exceptionnel.



LES NOUVEAUTÉS

Une salle de séminaire au Grand Case Beach club

Quoi de plus agréable que de conjuguer détente et travail dans un hôtel de légende, prisé par nos amis visiteurs et une clientèle d'affaires de plus en plus exigeante ?

La réponse est OUI.

Au Grand Case Beach Club, il existe un endroit réunissant les meilleurs critères de l'accueil pour recevoir des conférences, des congrès et des séminaires venus du monde entier. Acteurs de la vie politique, sociale, culturelle, locale et internationale peuvent désormais se retrouver ici, pour débattre, communiquer et échanger dans un cadre assez idyllique.

Proche de l'aéroport et facile d'accès, cette salle de réunion de 275 m² en bord de plage, inaugurée en juin dernier, dispose aussi de dépendances pratiques (cuisine, sanitaires, etc.). Son plus ? Le lieu se transforme si besoin en abri anticyclonique, une initiative judicieuse.

Intervenants divers, pour réserver la salle et organiser vos événements n'hésitez pas à contacter la direction de l'hôtel qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.



Grand Case Beach Club

<https://www.grandcasebeachclub.com>

Contact : +590 590 87 51 87



A TABLE :

L'Atelier, la qualité pour passion

L'Atelier n'est pas un restaurant comme les autres. Dans sa cuisine résonne l'enfance d'Alexandre, le propriétaire, les préparations authentiques de sa grand-mère, les déjeuners à la ferme, autant de souvenirs qui lui ont donné **l'envie de conjuguer excellence des saveurs et simplicité.**

De la côte à l'arête, **l'accent est mis sur la générosité de chaque produit,** de la manière la plus pure qu'il soit, sans l'enrober de fioritures culinaires excessives.

Les amoureux du bœuf se régaleront de belles pièces de black angus, black wagyu, bœuf de Kagoshima, picanha, **des viandes aux origines d'exception.** Certains gourmets préfèrent le canard, le porc, le foie gras également **sélectionnés chez les meilleurs fournisseurs.**



Côté poisson, la pêche locale avec le thon et le mahi mahi assure l'extrême fraîcheur des recettes. **Entrées et plats offrent un heureux mélange de créativité et de tradition,** accompagnés, bien évidemment de vins racés. Quant aux desserts, personne ne résiste à la signature du chef, à la crème brûlée, à la Tatin, au moelleux.

L'Atelier, une belle histoire de goûts, de partage et de bonne chère.

Réservation : +59 0690 22 10 23

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

Facebook : @lateliersxm

Instagram : latelier_sxm





RECETTE

Le ragoût de porc ou la convivialité créole !

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- ★ 1 KG D'ÉCHINE DE PORC,
- ★ 4 GOUSSES D'AIL,
- ★ 1 PIMENT,
- ★ 1 OIGNON,
- ★ 1 BOUQUET GARNI,
- ★ 2 CLOUS DE GIROFLE,
- ★ 2 BRANCHES DE BOIS D'INDE,
- ★ 4 G DE 4 ÉPICES,
- ★ 10 G DE GINGEMBRE,
- ★ JUS DE 2 CITRONS,
- ★ PERSIL,
- ★ CIVE,
- ★ HUILE D'OLIVE,
- ★ SEL,
- ★ POIVRE.

Plat antillais typique, c'est une recette qui réunit les grandes tablées, à commencer la veille de sa dégustation.

PRÉPARATION

★ Mettre la viande coupée en gros cubes à mariner avec l'oignon, la cive, le persil, l'ail, le jus de citron, l'huile d'olive, toutes les épices, salez, poivrez.

Laissez reposer au moins 12 h au réfrigérateur.

★ Ensuite, réservez la marinade et faites sauter le porc dans l'huile à feu vif pour le dorer pendant une dizaine de minutes.

★ Rajoutez progressivement la marinade, remuez pour imprégner la viande.

★ Assaisonnez d'un petit piment entier, couvrez d'eau et laissez mijoter 45mn.

★ Le ragoût réduit, il ne doit pas être trop liquide.

★ Servez accompagné de riz, d'ignames et de pois d'angole après avoir pris soin d'ôter le piment entier.

Bon appétit !



En route...

la liberté au volant pour découvrir Saint-Martin

Gagnez du temps dès votre arrivée avec Eurocar.

À moins d'une minute de l'Aéroport de Grand Case ou de Juliana, récupérez votre véhicule directement à l'agence à moins que vous ne préfériez vous le faire livrer dans votre résidence de vacances ou à l'hôtel.

En famille, entre amis, en amoureux ou en déplacement professionnel, les prestations et le budget s'adaptent ici à vos besoins.

Confortable, climatisée, automatique et pratique vous opterez pour une routière ou un 4X4, et partirez explorer l'île, faire le tour des plages et elles sont nombreuses, empruntez les chemins de traverse, prenez la route vertigineuse de Pic Paradis, irez dîner le soir à Grand Case, à Baie Orientale ou à Marigot.

Partenaire idéal de votre séjour, Eurocar vous accompagne aux quatre coins de la Friendly Island et vous permet de **vous déplacer en toute indépendance**.

Services Vip et efficacité, personnel bilingue, itinéraires, assurances, conseils via le profil Instagram [europcar_sxm](#) contribuent à vous proposer **une offre des plus performantes**.

Et surtout un code promo pour la saison : **OTSXM23**.



Eurocar SXM : +590 590 77 67 67
<https://www.eurocar-sxm.fr>
FB : @eurocarsaintmartin
IG : eurocar_sxm ou eurocarsaintmartin



Photo © gregory rohard

Le saviez-vous ?

Les plages sauvages : Quand on a l'âme d'un Robinson !

Dans leur écrin de sable blanc, loin de la foule des spots branchés de l'Île, les plages sauvages s'offrent à ceux qui se donnent la peine de les atteindre, confidentielles et désertes.

Petite Caye

Elle se mérite en passant par le chemin des Froussards à l'Anse Marcel et se dévoile depuis un promontoire qui laisse voir par-delà Anguilla. Elle est le repaire des tortues et des surfeurs qui la nomment "wilderness".

N'hésitez pas à partir en exploration sur le littoral de notre merveilleuse Île pour en prendre plein la vue et le cœur!

Nous vous présenterons une autre plage sauvage dans notre prochain numéro.



Saint Martin




St. Martin
THE FRIENDLY ISLAND
FRENCH CARIBBEAN

Saint-Martin
Office de Tourisme

10 rue du Général de Gaulle
Marigot 97150 Saint-Martin
Tél. : +590 590 87 57 21
e-mail : contact@st-martin.org

 @iledesaintmartin

 @discoversaintmartin