



n° 17
2023

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

Une belle saison 2023



La diversité de la cuisine de l'île était une nouvelle fois à l'honneur durant le **Festival de la Gastronomie de Saint-Martin** qui a animé le territoire du 11 au 22 novembre 2022. Un jury de chefs internationaux a décerné les prix aux meilleurs restaurateurs dans plusieurs catégories.

Ce mois-ci, rendez-vous culinaire et détente au **restaurant La Playa**, Baie Orientale. Ensuite, faites le détour par **l'Amuseum Naturalis**, sur la route de Quartier d'Orléans, un lieu précieux pour notre **héritage naturel**.

Quant au **shopping**, il passe maintenant par l'adresse phare de ce début d'année, **la Galerie des Acacias à l'Anse Marcel**, dans un cadre privilégié, sur la marina.

Notez la fin de l'autorisation Ehas pour les voyageurs entrant à Sint Maarten. Venu du monde entier, **vous pouvez désormais nous rendre visite sans contrainte sanitaire** à l'aéroport de Juliana. Enfin, nous vous présentons **le Unity Flag**, qui matérialise **la solide entente** entre Saint-Martin et Sint Maarten.

Bon séjour à tous !



LES GRANDS GAGNANTS

Saint Martin, un voyage résolument gourmand !



La deuxième édition du festival de la gastronomie s'est déroulée avec succès. Les échanges entre chefs internationaux et locaux ont sacré les talentueux restaurateurs de la destination Saint Martin et les épicuriens s'en sont donné à cœur joie !

Les établissements primés cette année sont : **Le String Beach**, meilleure table de Saint Martin, qui remporte également la catégorie restaurants de plage, **Good Food and Mojitos** se distingue pour la cuisine traditionnelle, **Aux Mets Tissés** élu meilleur restaurant de ville. **La Villa Hibiscus** reste la référence en gastronomie.

Eddy Cozier de Quality Food est désigné roi du barbecue. **La Dolce Vita** est félicitée pour son dessert ! **Aurélie de Maison Mère** à la Baie Orientale décroche la première place de la finale de mixologie. **La Terrasse Roof top** à Marigot obtient quant à elle, le coup de cœur du public.

Des adresses à réserver absolument !

Festival de la
Gastronomie
Saint-Martin



NOUVEAUTÉ

La superbe galerie des Acacias !

Le 19 novembre 2022, la Galerie des Acacias a officiellement ouvert ses portes à l'Anse Marcel. Un espace entièrement revisité, au bord de la magnifique marina, qui dévoile enfin ses boutiques et ses restaurants.

Visiteurs locaux et internationaux se pressent déjà pour découvrir les marques sélectionnées ici, dans une ambiance chaleureuse. Lingerie, maillots de bain, prêt à porter, accessoires, cadeaux, parfums, la Galerie des Acacias à l'Anse Marcel vous offre un cadre de shopping incomparable !

Prenez votre temps, et faites une pause breakfast, lunch ou dîner puisque les boutiques sont ouvertes de 10h à 22h 7jours sur 7. Un service de navette en voiture électrique vous reconduit même à votre parking si vous êtes trop chargés avec vos emplettes !

Dans un cadre privilégié, une escapade indispensable pour s'offrir et offrir des cadeaux à tous les prix et pour tous les goûts.

**L'Anse Marcel,
nouvelle «place to be»
de notre île bien-aimée.**

 @Galerie Les Acacias

 galerielesacacias





LUXE

Prestige et privilèges : les villas de luxe

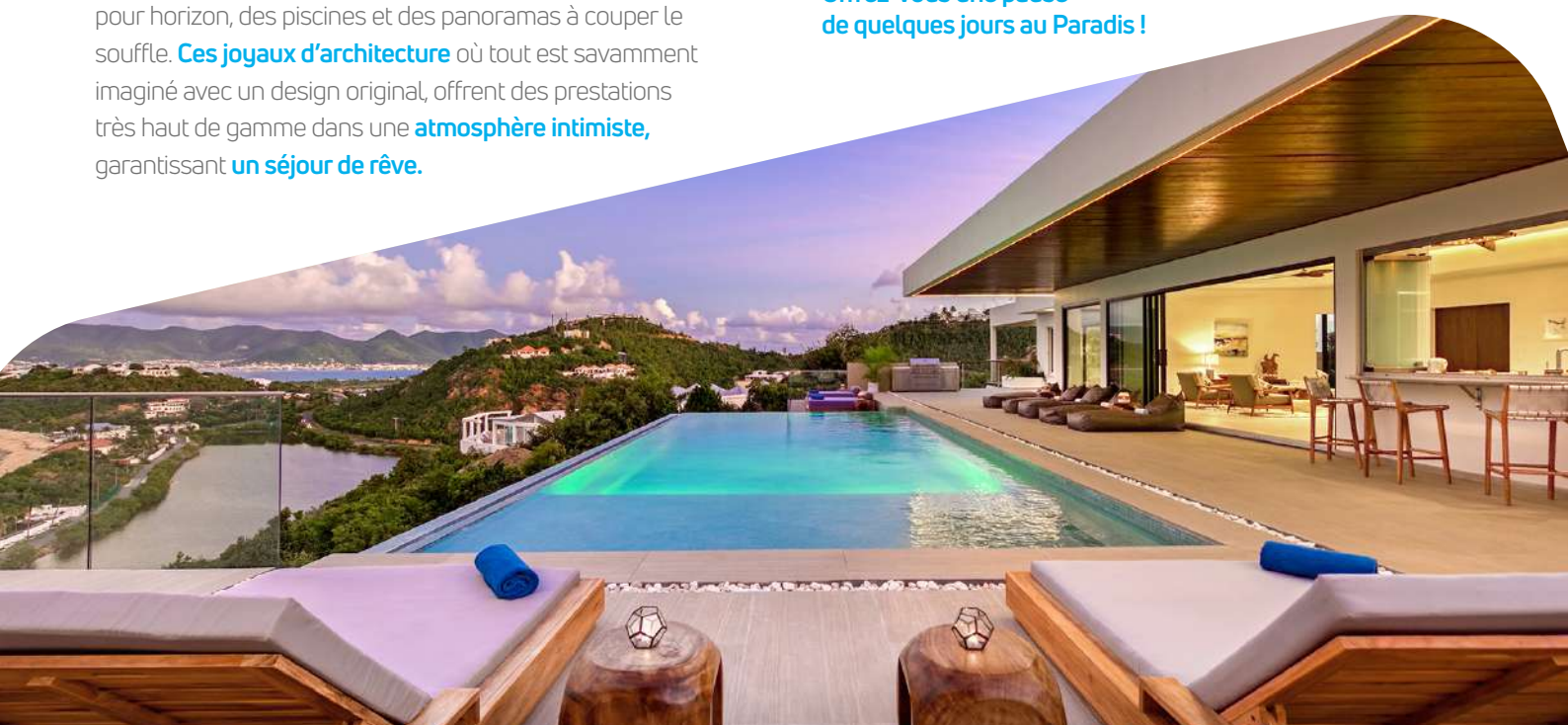


Les vacances haut de gamme sont une des grandes spécialités de Saint-Martin. Chaque année, de nombreux visiteurs privilègent les villas de haut standing pour profiter de l'île en ayant l'assurance d'obtenir **un service 4 étoiles**. Les agences de location le garantissent.

Bercées par le bruit des vagues ou nichées dans une végétation luxuriante, les villas de luxe ont l'infini de la mer pour horizon, des piscines et des panoramas à couper le souffle. **Ces joyaux d'architecture** où tout est savamment imaginé avec un design original, offrent des prestations très haut de gamme dans une **atmosphère intimiste**, garantissant **un séjour de rêve**.

Idéalement situées sur les sites les plus exclusifs de l'île, ces demeures très privées et très prisées combinent art de vivre, décoration d'exception et bien être. Ceci grâce à un personnel et **une conciergerie** qui répondent à l'ensemble des demandes et souhaits des clients durant leur escale sur notre Friendly Island.

**Offrez-vous une pause
de quelques jours au Paradis !**



100% Villas

 100% Villas

 villas_fwi

Sotheby's

 sxmsir

The Property Ink.

 The Propoerty ink.

 the_property_ink

Island Escape

 Magali Island Escape

 islandescapesxm

40weeks Villas

 Direct Villas SXM by 40Weeks

 i40weeks_sxm



LA PARENTHÈSE ÉVASION

La Playa, beach bar et restaurant

À La Playa, vous en prenez plein les yeux ! Sur la plage de la Baie Orientale, sable blanc, mer turquoise et transats assortis, ce **restaurant au décor inspiré** invite à la douceur de vivre, le temps d'une pause ou d'une journée de farniente !

En plage, sous un gazebo, ou en salle, laissez-vous guider par **la cuisine du monde** et les recettes originales grâce à la nouvelle carte, réalisée par **Florent Mercadier**, ancien chef de l'Anse Marcel Beach. Vous serez conquis par les savoureux sushis, la Playa Bowl, le poke bowl maison ensoleillé et gourmand. **Vous ne résisterez pas** au picanah de boeuf ou au burger signature.



La Playa propose **dès 7h du matin** un excellent breakfast les pieds dans le sable, pour regarder la plage s'animer tranquillement et apprécier **le ballet des kites surf**.

Une plage, des mets, une équipe et un service au top !



La Playa Beach Restaurant

Parc de la Baie Orientale

Tél. : +590 590 87 42 08

Instagram : [laplayabeachbarresto](#)

RECETTE

RIBS AU BBQ

une institution !



Faciles à préparer, grillés à point, fondants en bouche, à manger avec les doigts, **les ribs sont un met simple et convivial** réunissant les grandes tablées, les pique-nique sur la plage, les fêtes locales.

Incontournable à Saint-Martin. En voici la recette.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ★ 2KG DE TRAVERS DE PORC
- ★ 1 CUILLÉRÉE À CAFÉ D'ÉPICES COLOMBO
- ★ 1 CUILLÉRÉE À CAFÉ DE 4 ÉPICES
- ★ 2 CUILL. À SOUPE DE SUCRE DE CANNE
- ★ 1 CUILLÉRÉE DE SOJA
- ★ SEL
- ★ POIVRE
- ★ THYM
- ★ 2 GOUSSES D'AIL
- ★ 1 ÉCHALOTE

PRÉPARATION

- ★ Au moins 5 heures avant la cuisson, incisez et badigeonnez les travers de porc avec tous les ingrédients pour qu'ils s'en imprègnent et laissez mariner.
- ★ Allumez le barbecue, surveillez les braises, faites chauffer la grille, puis déposez-y les travers de porc. Tournez de temps en temps, surveillez qu'ils ne brûlent pas, grillez ainsi pendant une trentaine de minutes pour leur offrir une texture presque confite.
- ★ Sortez du feu, tranchez entre chaque os et servez tels quels ou avec des bananes plantains, du riz créole, de la salade de pommes de terre, un Johnny cake et de la sauce BBQ !

Bon appétit !



CULTURE

L'amuseum naturalis, un lieu unique

Le musée Amuseum Naturalis a été **créé par l'association «Les Fruits de mer»**. Fondée en 2007, cette association à vocation sous-marine a diversifié ses centres d'intérêt afin de **promouvoir le patrimoine** écologique, sauvage, marin et terrestre de notre Île et de la Caraïbe.

S'attachant à la **protection de l'héritage naturel** de Saint Martin, elle relie le passé au présent, consigne un grand nombre d'informations et de vestiges, rapporte la parole des anciens et rend compte des **bouleversements de la faune et de la flore** au fil d'événements tels le cyclone Irma.

L'Amuseum Naturalis est **un musée gratuit** aux portes de Quartier d'Orléans. Sur le promontoire de la Old House, il accueille petits et grands dans ses espaces d'exposition intérieurs et extérieurs offrant par ailleurs **une vue magnifique**, transmettant aussi les secrets du bush tea, n'oubliant pas d'**honorer les artistes locaux**.

Une visite passionnante et enrichissante.



Amuseum Naturalis
Old House - RN7 - Quartier d'Orléans
Tél. : +590 690 88 56 42
Facebook : Les Fruits de mer
Instagram : lesfruitstagram

SANTÉ

La fin du EHAS



L'autorisation électronique de Santé EHAS

instaurée lors de la crise sanitaire de la Covid 19 n'est plus d'actualité depuis le 1er novembre 2022 pour les voyageurs arrivant à Sint Marteen par l'aéroport ou en bateau de croisière.

L'entrée sur le territoire via l'aéroport de Juliana était soumise au traitement d'un dossier par les autorités sanitaires de Sint Maarten. Une fiche de renseignements, les tests Covid ou les vaccins devaient être transmis et validés avant de recevoir une autorisation.

Désormais, **les visiteurs du monde entier** et les passagers en transit, peuvent entrer sur le territoire **sans avoir à présenter d'EHAS.**

Un passeport en règle vous permet de passer les contrôles de la police des frontières.

Les arrivées sont de plus en plus fluides à l'aéroport Juliana qui peaufine par ailleurs ses travaux de réhabilitation pour être **opérationnel à 100 % dans les mois à venir.**

Nous sommes heureux de vous accueillir à nouveau très nombreux et vous souhaitons **un agréable séjour** sur notre merveilleuse Friendly Island.



SYMBOL

Unity Flag

Les couleurs de l'Union

L'Unity Flag incarne **l'unité identitaire de Saint Martin et Sint Maarten**. Il rassemble **symboliquement et culturellement** la population de l'île toute entière.

Le mardi 8 novembre 2022, Silveria Jacobs, première ministre de Sint Maarten, et le président de la Collectivité de Saint-Martin, Louis Mussington ont officiellement annoncé l'adoption par les deux assemblées du **Unity Flag comme symbole culturel** de l'unité du peuple saint-martinois.

Avec ses emblèmes forts comme les étoiles, l'épée, le pélican, le monument, les feuilles, l'aloès et les fruits, **il porte haut les couleurs de l'unité**, vert pour la terre fertile, bleu moyen pour la mer, bleu plus clair pour le ciel, rouge pour le peuple, jaune pour le soleil.

Symbole culturel et non politique, le drapeau exprime la notion d'un seul peuple vivant sur une île où deux nations sont voisines et où **les frontières sont toujours ouvertes**.



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