



n° 19
2023


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

La belle énergie de notre Île !

Ce mois-ci, dans notre newsletter, **des expériences, des moments inédits, de la gastronomie, des infos pratiques, et bien sûr un peu d'Histoire.**

Le Fort Louis est à l'honneur, nous protégeant depuis des siècles. Si le talent d'un grand artiste du numérique l'a révélé récemment sous un autre aspect, **il incarne toujours ce lieu ancré dans notre culture**, offrant l'exceptionnel en panorama.

Une bonne recette locale, **la soupe de lambi, un restaurant aux arômes de Provence** à Grand Case, **un hôtel intimiste** à Cul-De-Sac, autant de découvertes que nos visiteurs sauront apprécier !



Quant aux amoureux de la mer, ils ont désormais la possibilité **d'apprendre**, en toute sécurité **les rudiments de l'apnée**. Une aventure qui peut rapidement devenir une passion.

Suivez de près nos conseils quant à **vos forfaits téléphoniques en vacances !** Et n'oubliez pas de prévoir votre voyage pour venir battre la mesure et danser fin mai, lors du **festival de musique afro caribéenne Lov3 Days**.

De beaux jours en perspective pour tous ceux qui choisissent notre merveilleuse destination !



ÉVÈNEMENT

Le festival Lov3 Days, Save the date !

Les 26, 27 et 28 mai 2023, aura lieu la deuxième édition du festival Lov3 days dédié à la musique afro caribéenne.

Le succès de 2022 confirme l'engouement pour cette musique qui met les percussions à l'honneur et résonne si chaleureusement en nous.

Le zouk, le zouk love, le gwoka, le kompas, issus du métissage des sons et des cultures, vibreront en rythme sur la scène de la **Baie Orientale** prête à accueillir un peu plus de 2000 visiteurs. Cette année encore la programmation tiendra ses promesses, pour faire danser les pieds dans le sable, tard dans la nuit.

DJ et interprètes **originaires d'Afrique et des îles alentour et internationalement réputés**, feront le show durant 3 jours de folie et de vibes sur notre petite île, pour le plus grand bonheur des festivaliers.

Des têtes d'affiche internationales et un programme sont à découvrir en direct sur le site de l'événement, où les billets sont déjà en vente.

Une édition exceptionnelle où de nombreuses surprises vous attendent dans une ambiance enflammée !

 @LOV3DAYS

 LOV3.DAYS





DÉCOUVRIR

Inauguration

d'une ferme aquaponique à Agrément

Farm4You, c'est un projet ambitieux qui produit jusqu'à 1900 salades par semaine grâce à un système qui **associe l'élevage de poissons et la culture des plantes** sur l'eau. De la menthe et du basilic sont aussi produits de manière totalement biologique.

Les grandes serres de Farm4You ont été inaugurées début mars, rue Nana Clark à Agrément. **La ferme aquaponique, la plus grande des Antilles françaises** selon ses créateurs, est ouverte au public du lundi au vendredi de 9h à 15h. **La ferme est totalement alimentée en énergie verte** grâce à des panneaux solaires installés.



19 rue Nana Clark à Agrément.
Tél. : +590 690 61 70 96

Apnée,

l'invitation au Grand Bleu

Depuis quelques mois, sur notre petite Île, **une nouvelle discipline** est venue combler la curiosité des amoureux de la mer : **l'apnée**.

Tainos Free Diving a été fondée en mars 2022 par **Florian Mioni, instructeur de la fédération Aida**, invitant à découvrir l'environnement marin sous un autre angle. Si le «Grand Bleu» fait toujours rêver, il ne faut pas oublier que **cette pratique ne s'improvise pas** et demande un accompagnement professionnel, même si l'on se croit un plongeur émérite.

Des stages sont donc organisés pour progresser dans **les techniques de respiration** et **la maîtrise du souffle sous l'eau**. Un sport encadré par de strictes mesures de sécurité et dans lequel **le mental repousse ses limites** offrant au corps une relaxation progressive.

Avec **les fonds marins exceptionnels** dont nous disposons ici à Saint-Martin, l'apnée conjugue de multiples plaisirs, et chacun peut évoluer en fonction de son niveau et de ses capacités.

Un bonheur à l'état pur, dans le silence des eaux turquoise, **un cadeau à s'offrir** pour apprécier une autre facette de notre Friendly Island.





À TABLE

Les Oliviers,

un coin de Provence à Grand Case !

Le restaurant **les Oliviers**, au 101 Boulevard de Grand Case décline **une cuisine aromatisée et méditerranéenne**. Au cœur de la Petite Favorite, **son rooftop est le lieu idéal** et intimiste pour goûter aux saveurs provençales.

Enfants du sud, Mathieu et Anoushka vous servent **des mets classiques et raffinés** de cette région de France où le soleil règne en maître, y compris dans l'assiette.

Dégustez l'aubergine façon pissaladière, le poulpe aux deux poivrons, l'incontournable ratatouille, les linguines aux palourdes, la lotte au fenouil, le carré d'agneau aux petits légumes, et bien d'autres plats comme **autant de promesses gastronomiques**.

Fermez les yeux, humez les délicieux effluves de l'huile d'olive, de l'ail, du basilic. Il ne manque que le chant des cigales ! Au dessert laissez vous tenter par quelque chose d'un peu plus exotique avec **l'ananas rôti au romarin** et sa glace coco ou le pain perdu flambé au vieux rhum, pour ne pas oublier que **nous sommes toujours aux Antilles !**



101 boulevard de Grand Case
Téléphone : +590-690-23-9929
Facebook & Instagram : @lesolivierssxm
Réservation : restaurantlesolivierssxm@gmail.com
Site Internet : www.lesolivierssxm.com

Soupe de lambis



La soupe de lambis met à l'honneur le mollusque le plus savoureux de toutes les Antilles !



PRÉPARATION

- ★ Dans un grand faitout faire revenir le lambi dans l'huile et le beurre de roucou.
- ★ Ajoutez progressivement les herbes (persil, thym, cive). Recouvrez d'eau et laissez cuire 1h30. Introduisez 10 minutes avant la fin de la cuisson le jus du citron et l'ail.
- ★ Pendant que les lambis mijotent, faites cuire céleri, carottes, oignon et clou de girofle dans une casserole durant 20 mn avant de mixer l'ensemble.
- ★ Laissez refroidir 15 minutes le lambi avant de le mixer aussi et d'y ajouter les légumes en velouté.
- ★ Bien mélanger, et ajouter de l'eau bouillante si besoin pour ajuster la consistance de votre soupe !
- ★ Une pincée de sel, un peu de piment pour les adeptes, voilà, c'est prêt !

Bon appétit !

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ★ 500 G DE LAMBIS
- ★ 2 CUILLÈRES D'HUILE
- ★ 1 CUILLÈRE DE BEURRE DE ROUCOU
- ★ 1 BRANCHE DE CÉLERI
- ★ 2 CAROTTES
- ★ 1 OIGNON
- ★ 1 CLOU DE GIROFLE
- ★ 3 GOUSSES D'AIL
- ★ 3 BRINS DE PERSIL
- ★ 2 PINCÉES DE THYM
- ★ 2 CIVES
- ★ JUS D'UN CITRON



L'INSTANT VIE LOCALE



Ethno Spirit, une création visuelle et sonore !

Inédit : un événement d'un style tout à fait nouveau a récemment mis à l'honneur et illuminé le Fort Louis. **Un moment hors du temps et magique** pour ceux qui s'étaient donné rendez-vous ces soirs-là afin d'admirer les effets spéciaux et les projections orchestrées par David Gumbs.

Cet enfant du pays, plasticien multimédia, **internationalement reconnu** dans ce domaine atypique, a enchanté le public, par une prestation visuelle, auditive et sensorielle **mettant en valeur** l'environnement et les vieilles pierres de **cette construction ancestrale** qui semble veiller sur nous depuis toujours.

Une belle manière de **revisiter l'Histoire** et de la mettre en lumière, au propre comme au figuré, **grâce au numérique**. L'occasion de s'imprégner de la **poésie artistique de l'instant**. Une aventure éphémère comme en un claquement de doigts, **une expérience immersive et innovante**, un bonheur à renouveler en d'autres lieux.

Merci à l'artiste et à ses partenaires d'avoir offert cet éclairage si original à ce monument, cher à nos cœurs.

Téléphone : +590 690 38 26 28

Site Internet : ethno-spirits.davidgumbs.com



Parce que votre téléphone est un élément important de votre quotidien et vous permettra aussi d'immortaliser de beaux souvenirs, n'oubliez pas, chers visiteurs, de vérifier avant votre départ, vos forfaits téléphonie et internet et envisager d'étendre votre offre momentanément.

Saint Martin et Sint Marteen, la partie hollandaise, se partagent les réseaux téléphoniques. C'est pourquoi il n'est pas rare de passer d'un opérateur à l'autre, selon le lieu où l'on se trouve sur l'île, il arrive aussi que l'on capte le réseau d'Anguilla.

Pour éviter la surfacturation, vous pouvez toujours désactiver les données à l'étranger. L'accès au Wifi est disponible dans les hôtels et restaurants.

Mais sachez également que nos opérateurs locaux (Dauphin, Orange) proposent à nos chers visiteurs diverses cartes Sim pratiques qui leur permettront de rester connectés et joignables le temps de leur séjour.

Petite astuce : téléchargez sur vos appareils depuis Google Maps la carte de l'île, pour y avoir accès à tout moment sans être connecté.

Autre solution : déconnectez-vous et oubliez votre téléphone, pour passer les plus belles vacances de votre vie !

Téléphonie

conseils de voyage





PATRIMOINE

Le Fort Louis, entre Histoire et Tourisme

Les vestiges du Fort Louis surplombent la baie de Marigot, embrassant le panorama qui lui permettait autrefois de prévenir l'arrivée des navires ennemis venus piller les entrepôts de café, de sel, de canne à sucre. Il offre aussi une vue plongeante sur l'effervescence du marché, de la marina et de la ville.

Construit en 1789 par le chevalier de Durat sur le morne qui abritait déjà quelques canons de défense, il fut le témoin de sévères échauffourées avec les Anglais. Il est devenu depuis sa restauration à partir de 1993, un site agréable et incontournable pour les locaux comme pour les touristes.

Ses murets portent en eux l'histoire de Saint Martin et l'empreinte de tous ceux qui se sont hissés dessus pour admirer le point de vue. Facile d'accès avec ses quelques marches, derrière l'église catholique, il est le lieu idéal pour se balader à toute heure de la journée et apprécier le coucher de soleil.



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