



Fiche technique

Situation : L'arc des Antilles est situé dans l'hémisphère Nord entre le tropique du Cancer et l'Équateur.

Vols : Trois compagnies aériennes desservent Saint-Martin au départ de Paris (Air France, Corsair et Air Caraïbes). (Compter 8 heures de vol en journée).

Décalage horaire : - 6 heures en été, - 5 heures en hiver.

Formalités : Carte Nationale d'Identité ou Passeport en cours de validité (Contrôles d'identité systématiques au départ ET à l'arrivée). Aucun visa requis pour les Français et les Européens.

Formalités douanières : En principe aucune Saint-Martin est un port franc.

Monnaie : En partie française c'est L'euro, des distributeurs automatiques sont présents un peu partout et côté hollandais la monnaie est le Netherlands Antilles Florin (NAF), cependant le dollar américain est accepté sur toute l'île.

Santé : Aucun vaccin requis. Le seul ennemi, ici, c'est le moustique. Quelques rares cas de dengue (forte grippe liée aux piqûres de moustiques) sont signalés, qui touchent surtout les résidents. Aucun animal dangereux. Prudence aux plantes toxiques qui peuvent entraîner des allergies notamment le Mancenillier, arbre très haut qui ressemble à un pommier. Évitez aussi de manger les poissons que vous avez pêchés vous-mêmes sans avoir pris des informations au près d'organisme compétent.

Quand y aller : Ceux qui le peuvent éviteront les vacances scolaires, qui font grimper le prix des vols transatlantiques. La plus belle saison est notre hiver, de décembre à avril, qu'on appelle ici le « carême » : beau temps, malgré quelques averses, alizés rafraîchissants. De juillet à octobre, l'air est chaud, étouffant, humide. D'août à octobre, on risque des cyclones. Malgré une saison des pluies la saison humide à Saint-Martin est moins marquée que les îles plus au sud comme la Guadeloupe ou la Martinique.

Epices : La cuisine saint-martinoise en utilise beaucoup, et l'on en trouve partout, en particulier sur les petits marchés : cannelle, clous de girofle, piment, coriandre, gingembre, noix de muscade et safran, aussi cher là-bas que chez nous bien sûr, et quelques autres moins connus, mais que chacun aura plaisir à découvrir au cours des repas.

Gastronomie : Douceur épicée. Piments roucou, chou-chou, poissons, langoustes et crustacés, sous les doigts des grands chefs, la gastronomie c'est réinventé une carte à la mesure de l'île : métisse. Petits bistros ou grandes tables, le St Martin d'antan, aux cases traditionnelles et colorées, est devenu au fil des siècles la capitale de la gastronomie des Caraïbes. Remarquable par bien des aspects, St Martin est véritablement unique pour sa riche et longue tradition d'excellence gastronomique. Bien souvent à St Martin dîner au restaurant, c'est également faire une courte incursion en pays étranger : le décor, les arômes, les saveurs, et même l'accent du personnel de service vous transporte à des milliers de kilomètres...

Jus de fruits : Tous les fruits tropicaux se pressent ou s'écrasent, bien sûr : les bananes-pommes ont un parfum inconnu en Europe. Mais il faut aussi découvrir bien d'autres fruits : mangue, fruits de la passion, goyave, coco, sapotille, carambole, sans oublier le fruit à pain : gros fruit rond à l'épiderme rugueux et vert qui permet une variété infinie de recettes culinaires.

A déguster sans aucun prétexte !