



GUADELOUPE

« Le papillon des rêves »

Situation : L'arc des **Petites Antilles** est situé au Nord Est de l'Amérique du Sud, légèrement au Sud du Tropique du Cancer.



Climat : Comme les îles voisines, la Guadeloupe bénéficie d'un **climat tropical**. La saison sèche se situe entre novembre et mai. La température ambiante est d'environ 25°, tout comme celle de l'eau.

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. Il pleut plus sur la Basse Terre, autour du volcan, que sur la Grande Terre. À noter que, *toute l'année*, le soleil se couche vers 18h00, et se lève vers 05h30.

Vols : Trois compagnies aériennes desservent la Guadeloupe au départ de Paris (Air France, Corsair et Air Caraïbes), de Nantes et de Lyon (compter 8 heures de vol à l'aller, en vols de jour, et un peu plus de 7 heures au retour, en vols de nuit).



Décalage horaire : Il y a **-6 heures en été** (quand il est midi à Paris, il est 6 heures du matin en Guadeloupe), et **-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.

Monnaie : Bien entendu, c'est l'**Euro**, avec les mêmes banques qu'en France, et des distributeurs de billets un peu partout. Mais les commerçants n'aiment pas beaucoup les « chèques hors place ». Ils préfèrent le cash ou les cartes de crédit.

Santé : **Aucun vaccin requis.** Le seul ennemi, ici, c'est le moustique. Mais la malaria-paludisme est éradiquée depuis longtemps. Quelques rares cas de dingue (forte grippe liée aux piqûres de moustiques) sont signalés, qui touchent surtout les résidents. Aucun animal dangereux et notamment pas de serpents.

Gastronomie : La cuisine guadeloupéenne 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.



Poissons et fruits de mer : Le plus pêché est le vivaneau, délicieux poisson rouge, qu'on déguste grillé, ou au cours bouillon ou en « blaff ». Mais aussi le thazar, le marlin ou le requin, le thon, le chatrou (poulpe), les palourdes, les lambis (énormes escargots dans une coquille aux jolis reflets irisés et roses), les crabes, la langouste, que l'on mange en général grillée avec une sauce relevée, la « sauce chien ». Moins connus sont les « ouassous », grosses écrevisses d'eau douce aux pinces démesurées et très fines, dont le nom serait la transcription en créole (sans R) de « roi des sources ». Se consomme en générale en fricassée : la merveille des merveilles.



Le ti-punch : Impossible d'y échapper, même si le « planteur » (jus de fruit avec du rhum) est plus familier à nos palais, plus doux. Le ti-punch se prépare de multiples façons : très sucré ou peu, avec ou sans glace, avec ou sans citron, avec du rhum agricole ou du vieux rhum ambré, etc. Ce qui est certain, c'est que le breuvage ramène la gorge et l'œsophage. Mais il faut naturellement goûter à ce pur produit antillais. Selon l'heure à laquelle on le boit, il porte un nom différent. À 05h00, c'est la mise à feu, à 11h00 un ti-lagoute, à midi un CRS (citron-rhum-sucre), à 12h30 un ti-5% (rhum blanc pur), à 17h00 un ti-pape, et enfin, le soir, un pété pied. À votre santé !



Jus de fruits : En Guadeloupe, 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, corossol, fruits de la passion (on les appelle maracuja ici), goyave, coco, sapotille, carambole, etc. Délicieux.

