



MARTINIQUE

« L'île aux fleurs »

Situation : Située dans l'arc des **Petites Antilles**, au **sud de la Dominique** (ne pas confondre avec la République Dominicaine), et au **nord de Sainte-Lucie**. L'île est à 7500 kilomètres à l'ouest de la France.

Climat : Comme toutes les îles voisines, la Martinique bénéficie d'un **climat tropical**. La température moyenne de l'air est de 30°C et celle de la mer est au moins de 25°C. La saison sèche, appelée « **Carême** » a lieu de **janvier à avril**. C'est la **meilleure période** pour y aller. De juillet à octobre, l'air est chaud, étouffant et humide. D'août à octobre, on risque les cyclones. La partie nord de l'île, autour du volcan qui « arrête les nuages », est plus arrosée. À noter que, toute l'année, le soleil se couche vers 18h00, et se lève vers 05h30.



Vols : Trois compagnies aériennes desservent la Martinique au départ de Paris (Air France, Corsair et Air Caraïbes), de Nantes et de Lyon (compter 9 heures de vol à l'aller, et une de moins au retour).

Décalage horaire : Il y a **-6 heures en été** (quand il est midi à Paris, il est 6 heures du matin en Martinique) et **-5 heures en hiver**.

Formalités : **Une carte d'identité française ou un passeport en cours de validité** sont nécessaires pour entrer sur le sol martiniquais (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 : Attention aux épices, car les estomacs métropolitains, le plus souvent, ne sont pas préparés à affronter piments et sauces épicées. Mais il faut goûter aux **poissons grillés** (vivaneau, thazard, marlin, thon, espadon, etc.), à la **langouste grillée** (aussi chère que chez nous), au **boudin créole** (parfois un peu arrache-gorge), aux **acras de morue**, délicieux à l'apéritifs, aux **crabes farcis** (touloulous ou matoutou), au **colombo de cabri**, au **blaff** (poisson mariné dans du citron vert et juste passé au court-bouillon), au **féroce** (purée d'avocat avec de la morue écrasée, du **chatrou** (poulpe), ou du **lambi**, ce gros coquillage si joli avec des irisations rosées à l'intérieur. Et enfin les **fricassées de z'habitants** (les ouassous en Guadeloupe), dont la saveur est inconnue en métropole : un plat de rois...

