Le local de l'étape

Le Temps des cerises

Pour des vacances les pieds dans le sable, ce boutique-hôtel est un incontournable. Avec sa vue à couper le souffle sur la baie de Grand Case, Le Temps des Cerises vous fait voyager dans une ambiance bohème chic, les doigts de pieds en éventail. Cet hôtel au charme cosy vous propose huit chambres, catégorie standard, confort ou supérieure. Un établissement intime et familial teinté de l'ambiance aussi festive qu'animée du village de Grand Case, réputé pour ses nombreux restaurants gastronomiques. Le Temps des Cerises propose également sa propre cuisine de bistrot. Le bar est ouvert tous les jours dès 8 heures du matin.

Le coup de cœur

La Villa Hibiscus

Située sur le point culminant de l'île, la Villa Hibiscus est un petit coin de paradis avec sa vue panoramique exceptionnelle. Pour les inconditionnels de la nature, ce lieu vous permet d'allier le calme et la tranquillité en plein cœur d'une foret luxuriante. Le chef Bastian vous invite à découvrir sa cuisine raffinée autour d'un concept unique. Des menus gastronomiques sont proposés régulièrement, il vous suffit de réserver. Il est aussi possible de privatiser la Villa Hibiscus pour tout événement. Bastian a été formé dans les meilleurs restaurants étoilés français (Joël Robuchon, Anne-Sophie Pic). Avec son épouse Sabine, ancienne infirmière, le duo a fait de cette table nichée dans la forêt une expérience gustative absolument unique à Saint-Martin. / PHOTO DR

Evasion

Saint-Martin est une île paradisiaque. Au-delà des grands spots touristiques, la ville coupée en deux parties, hollandaise et française, est une des rares entités des Caraïbes à avoir gardé son âme. / PHOTO R.A.

Saint-Martin, la gourmande

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE La première édition a été un succès

C'était une belle première. L'envie de casser les idées reçues et les clichés. Saint-Martin, écrin paradisiaque des Caraïbes, se veut désormais une des places importantes de la gastronomie. Cette année, pour sa première édition, le Festival de la gastronomie a donc accueilli des grands noms. Serge Gouloumès, éminent maestro de la Samana, Michel Portos, Marseillais émérite et le charismatique Jimmy Bibrac, venu de Guadeloupe.

Pour le lancement, les restaurants avaient pour mission de préparer un plat ou cocktail à base de tamarin. Ce fruit local provenant de l'arbre le tamarinier est très présent à Saint-Martin, et pourtant peu souvent utilisé dans la gastronomie. Le challenge de ce Festival de la Gastronomie réside autour de ce fruit tropical, entouré d'une coque friable qui laisse place à des graines enrobées de cette pâte acidulée. Dans un second temps, le jury composé de personnalités a dû procéder à l'élection de la meilleure table de l'île. Mais aussi l'élection "coup de cœur" de la part du grand public. Parallèlement, à Marigot, des ateliers cuisine pour le grand public ont été mis en place pour les adultes, comme pour les enfants, encadrés par les grands chefs du festival. Puis, le jury a participé à une compétition culinaire pour distinguer les meilleurs élèves de la section restauration du lycée polyvalent des Îles du Nord.

Mais Saint-Martin c'est surtout des petits spots authentiques. Une fois sorti des gros centres d'animations, l'île abrite des lieux surprenants. Au pied du pic Paradis, point culminant de l'île, se trouve la Loterie Farm. Cette ancienne sucrerie construite en 1773 cessa toute activité en 1855. Son dernier propriétaire fut Georges Dormoy, le premier maire de Saint-Martin, de 1838 à 1866. La Loterie Farm est aujourd'hui un véritable joyau tropical où espèces végétales et animales sont répertoriées et précieusement protégées. Incontournable également, les petites paillotes atypiques, dites "lolos" sur la baie de Marigot. L'histoire du lolo a commencé avec la colonisation au XVIIe siècle. Elle trouve son origine dans les magasins installés au cœur des plantations où étaient entreposées les rations des esclaves. De nos jours à Saint-Martin, le lolo est un petit restaurant traditionnel dont la surface totale est en général d'une trentaine de mètres carrés et où l'on peut goûter les saveurs de la cuisine locale. Il est aussi un lieu de rencontre et d'échange où toutes les classes sociales se retrouvent. Pour parfaire ce parcours, il est indispensable de visiter la distillerie de Guavaberry. Autrefois vieilli en fûts de chêne, le Guavaberry Rhum est réalisé à base de sucre de canne, de guavaberries sauvages des collines du centre de l'île, et d'épices. Cette liqueur est traditionnellement bue pour la période de Noël.

Le voyage ne peut s'achever sans une escale à la magnifique île de Pinel et son restaurant Le Karibuni créé en 1988 et construit entièrement en bois au-dessus d'une eau cristalline. Il est depuis l'un des restaurants les plus appréciés de Saint-Martin. Le paradis en somme.

R.A.

PRATIQUE

COMMENT S'Y RENDRE ?

L'île de Saint-Martin est dotée de deux aéroports internationaux, l'un en partie hollandaise et l'autre en partie française. La destination est ainsi très bien desservie, de nombreux vols régionaux et internationaux, assurés par les plus grandes compagnies aériennes permettent de faire rayonner l'île et de pouvoir s'y rendre très facilement. Près de 30 compagnies aériennes desservent l'île. L'aéroport de la partie française est implanté à Grand Case et accueille des avions provenant de Guadeloupe et Martinique.

FORMALITÉS

En cas d'arrivée à l'aéroport régional de Grand-Case (côté français), une carte d'identité en cours de validité.
En cas d'arrivée à l'aéroport international de Juliana (côté hollandais), passeport en cours de validité et billet de retour ou de continuation.
La meilleure saison est de décembre à avril (saison sèche ou carême). En vol direct depuis Paris : environ 11 h.
Le décalage horaire est de - 6 h en été, - 5 h en hiver.

HÉBERGEMENTS

L'île abrite un panel assez large d'établissements hôteliers. Il faut compter un minimum de 150 euros pour un premier prix et un site correct.

Sur laprovence.com

Plus de bons plans, plus d'idées...

Authentique, l'île abrite des petites criques merveilleuses mais aussi des spots tendances nichés dans une nature luxuriante. Loin du faste que l'on peut lui coller, Saint-Martin est un lieu de vie atypique.