

# REVUE DE PRESSE

Mars 2020

Basse  
Terre  
*Magasin*

Grande  
Terre  
*Fascinant*

Marie  
Galante  
*Authentique*

Les  
Saintes  
*Charmantes*

La  
Désirade  
*Basique*

LES ÎLES DE  
GUADELOUPE  
*Il y a tant d'îles en elles*



www.veilletourismeantilles.com

Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Spiritourisme : la Région Guadeloupe prend le taureau par les cornes



Le Conseil Régional et le **Comité du Tourisme des Îles de Guadeloupe** ont présenté un guide touristique intitulé « La route des rhums, de la canne et du sucre » le mardi 18 février 2020. La Région Guadeloupe souhaite ainsi formaliser un tourisme encore spontané. Entretien avec Sylvia Taillepiere, conseillère exécutive en charge du tourisme à la...

La suite est réservée aux abonnés.  
Recevez votre newsletter en avant-première.  
Accédez à tous les articles payants et gratuits du site.  
Soutenez une rédaction indépendante.

Article avec accès abonnés : <https://www.veilletourismeantilles.com/spiritourisme-la-region-guadeloupe-prend-le-taureau-par-les-cornes/>



Mode et accessoires Fashion & accessories

# Tropiques de la mode

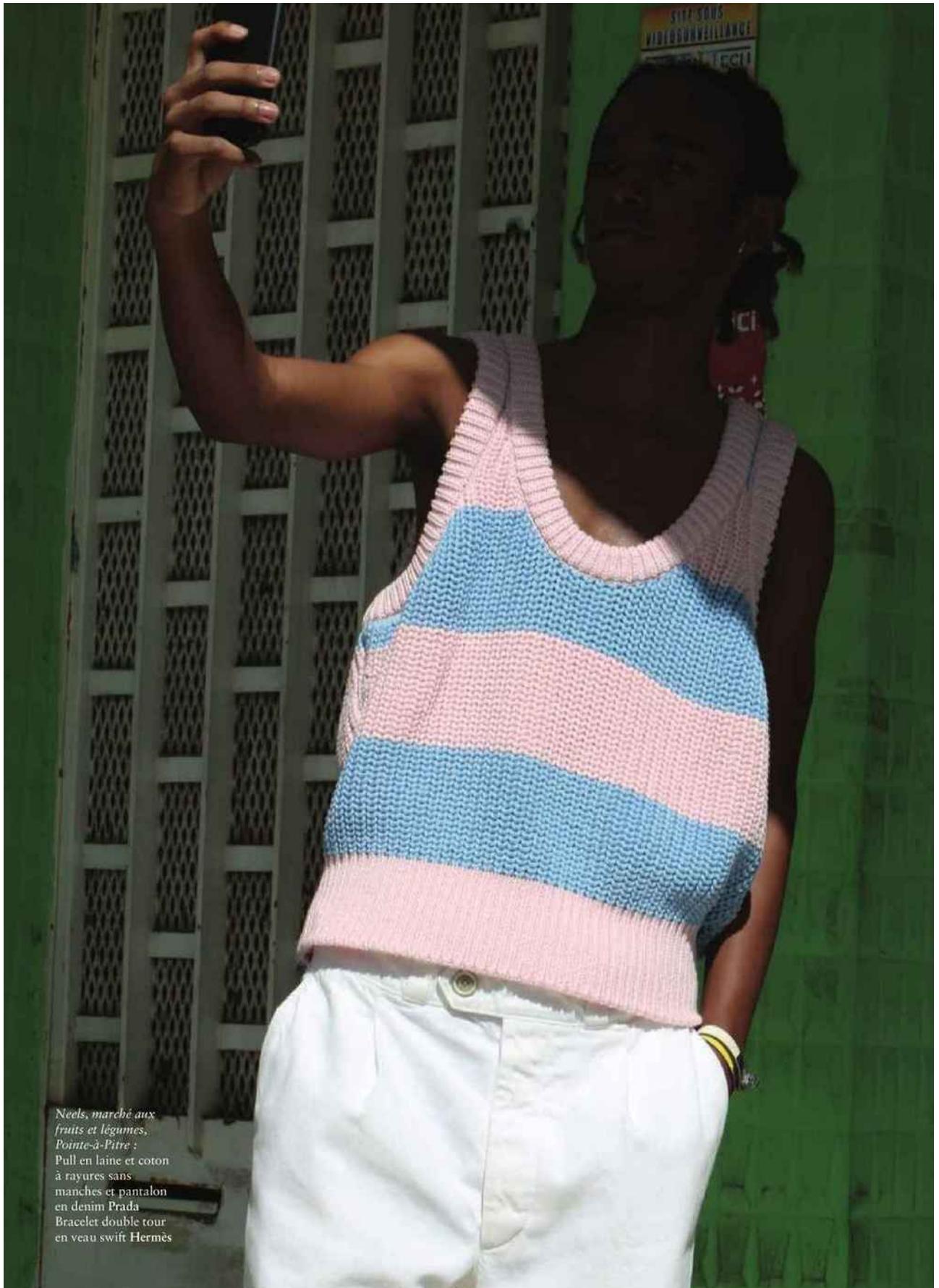
Sous le soleil caribéen de la Guadeloupe,  
les silhouettes de l'été vibrent d'un écho nouveau.  
Au gré des plages, des marchés ou des jardins, les étoffes  
s'infusent de couleurs, les motifs impriment leur magie.

**Photo** Mathieu Martin Delacroix **Stylisme** Gemma Bedini



*Alexandra et Miranda,  
 Pointe-à-Pitre :*  
 Robe en laine avec ceinture  
 en soie et broche fleur  
 en laiton blanc Louis Vuitton  
 Bague d'artisanat local  
 La Fabrikawax

Robe en coton Boss  
 Collier d'artisanat local  
 Ochun



*Neels, marché aux  
fruits et légumes,  
Pointe-à-Pitre :*  
Pull en laine et coton  
à rayures sans  
manches et pantalon  
en denim Prada  
Bracelet double tour  
en veau swift Hermès



Tote bag 100% cuir Kenzo



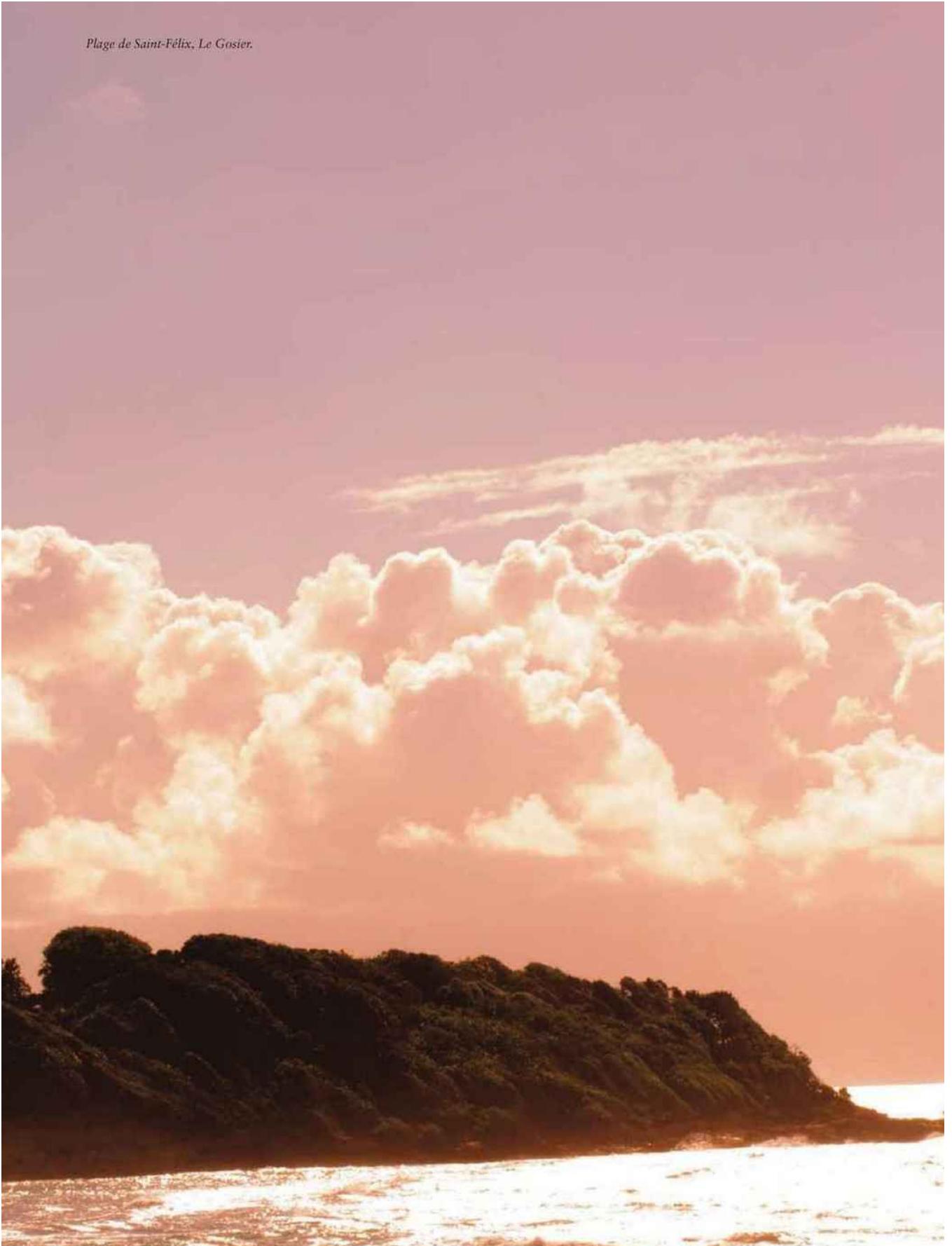


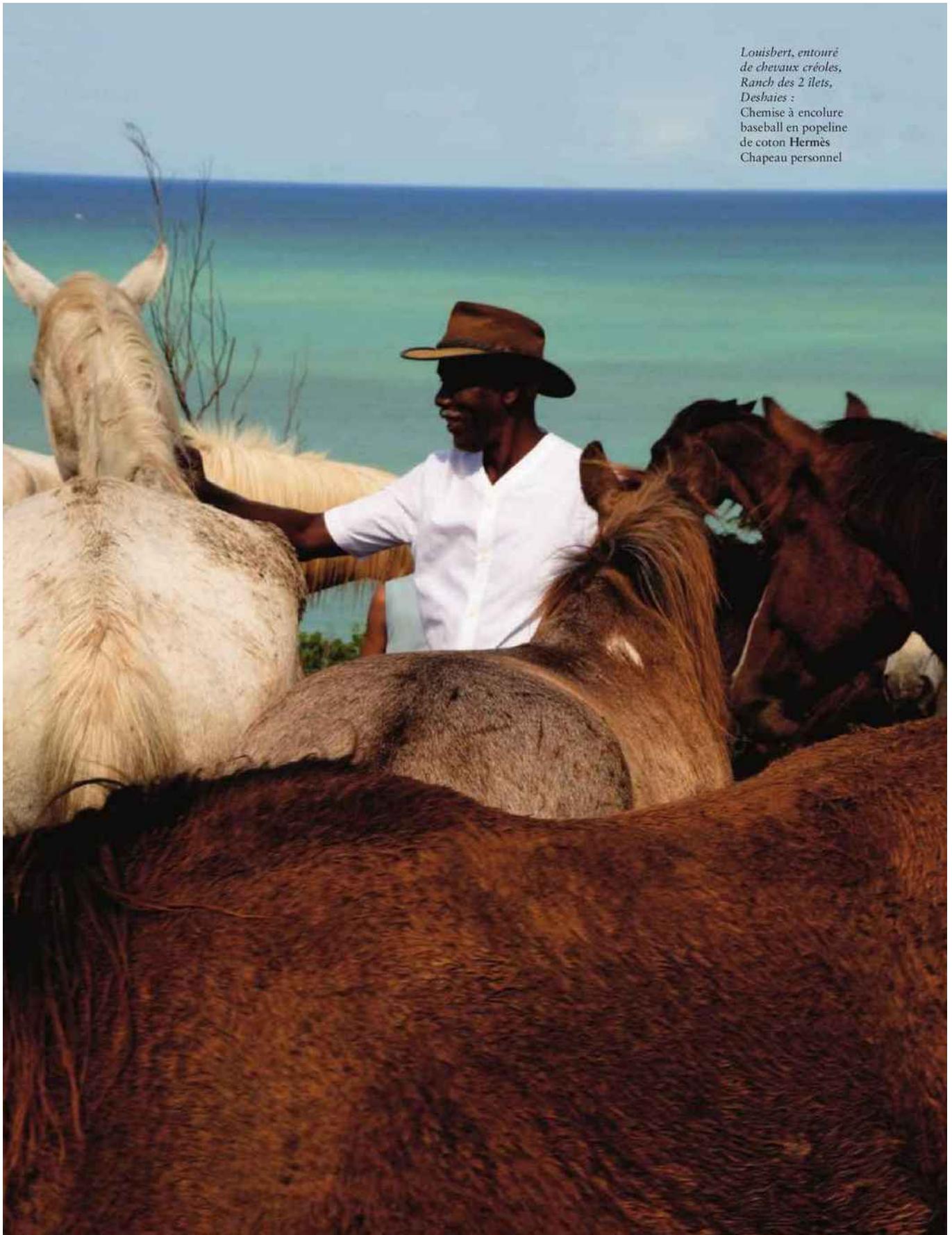
*Mélby et sa grand-mère Léonita, figure de la cuisine locale, Petit-Bourg :*  
 Robe longue en plongé de soie  
 Tie & Dye Baby Dior  
 Chouchou en soie imprimée Hermès  
 Robe oversize et jupe wrap Nehera  
 Collier en résine colorée et métal  
 Ports 1961  
 Boucles d'oreilles et lunettes personnelles





*Plage de Saint-Félix, Le Gosier.*



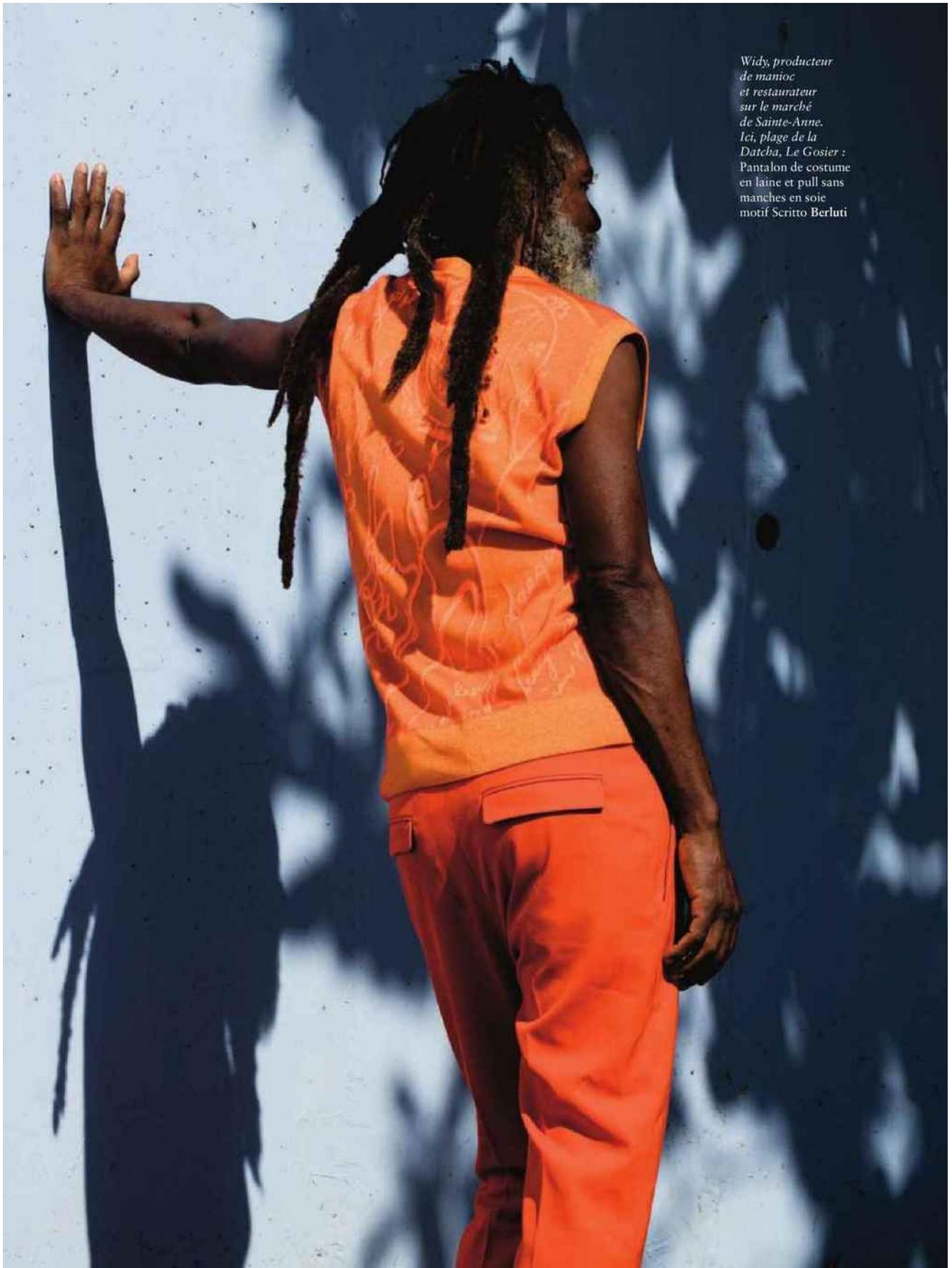


*Louisbert, entouré  
de chevaux créoles,  
Ranch des 2 îlets,  
Deshaies :  
Chemise à encolure  
baseball en popeline  
de coton Hermès  
Chapeau personnel*



*Marché aux épices,  
 Pointe-à-Pitre :*  
 Robe imprimée en coton  
 et soie Miu Miu  
 Sac à main Hourglass XS  
 en cuir brillant Balenciaga  
 Mules en cuir Tod's





*Widy, producteur  
de manioc  
et restaurateur  
sur le marché  
de Sainte-Anne.  
Ici, plage de la  
Datcha, Le Gosier :  
Pantalon de costume  
en laine et pull sans  
manches en soie  
motif Scritto Berluti*

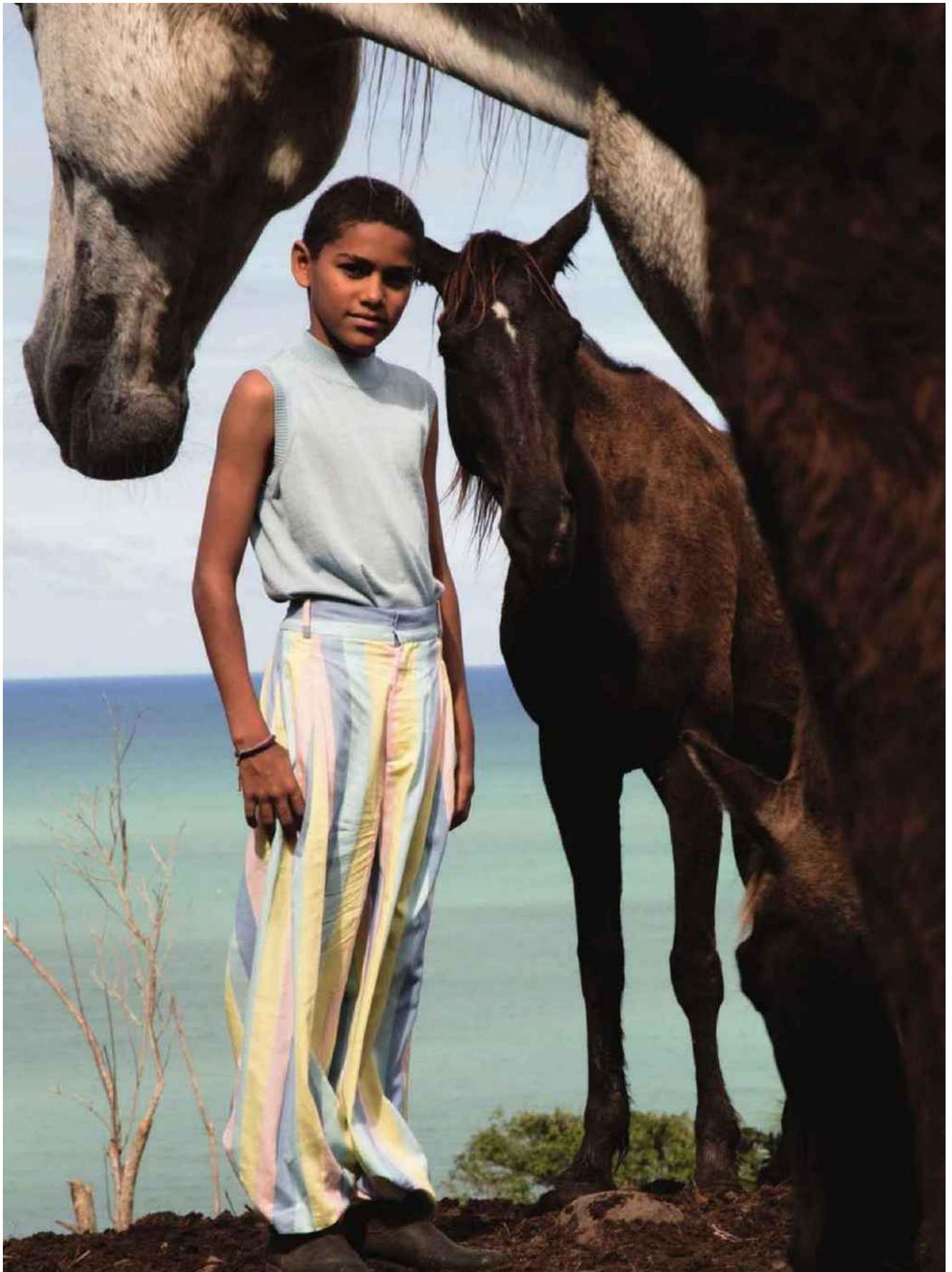


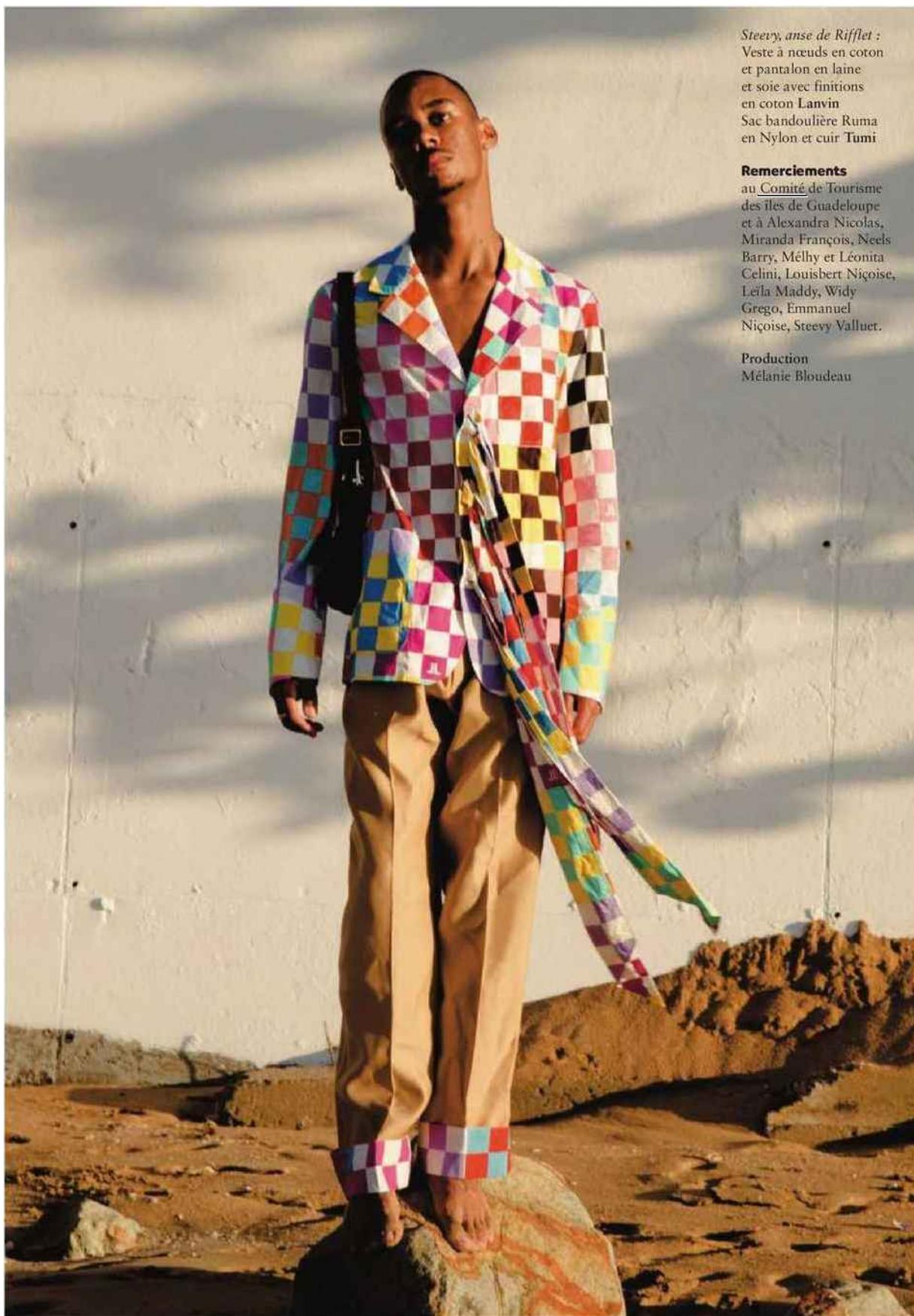
*Catalpa, arbre autrement  
nommé «arbre à haricots»*



*Port de pêche,  
anse du Mont :*  
Sac Twist en cuir et  
Plexiglass Louis Vuitton

*Ci-contre, Emmanuel,  
Ranch des 2 îlets,  
Deshaies :*  
Débardeur en laine légère  
imprimé MK Monogram  
et pantalon fluide  
à pinces et rayures  
Maison Kitsuné  
Bracelet et bottes  
personnels





*Steevy, anse de Rifflet :*  
Veste à nœuds en coton  
et pantalon en laine  
et soie avec finitions  
en coton Lanvin  
Sac bandoulière Ruma  
en Nylon et cuir Tumi

**Remerciements**  
au Comité de Tourisme  
des îles de Guadeloupe  
et à Alexandra Nicolas,  
Miranda François, Neels  
Barry, Mélhy et Léonita  
Celini, Louisbert Niçoise,  
Léila Maddy, Widy  
Grego, Emmanuel  
Niçoise, Steevy Valluet.

**Production**  
Mélanie Bloudeau



## Aéroport de Guadeloupe en janvier : trafic global en baisse mais hausse vers la France et l'Europe



Guadeloupe-Pôle Caraïbes ©SAGPC

Publié le 8 mars 2020 à 10h00 par Joël Ricci

dans [Actualité - 2 commentaires](#)

En janvier 2020, le trafic depuis ou vers la Guadeloupe est en progression sur les réseaux « historiques » comme l'Europe et la France hexagonale (+3,4%), mais l'Amérique du Nord, en revanche, subit l'effet du départ de **Norwegian** en 2019, qui n'a été compensé, partiellement, que début février par l'arrivée de Jet Blue.

Le trafic entre l'Europe (France hexagonale incluse) et la Guadeloupe, qui représente plus de 70% du trafic de l'aéroport, connaît une progression de 3.4%, porté par la croisière et l'arrivée d'**Air Belgium**, première étape dans le développement de liaisons régulières européennes pérennes.

Sur l'Europe hors France hexagonale, on observe une croissance exceptionnelle de 31% avec près de 3 500 passagers supplémentaires, stimulé par l'arrivée d'**Air Belgium** (Pointe-à-Pitre – Bruxelles-Charleroi ; + 2 000 passagers) et les vols charters alimentant les bateaux de croisière au départ de l'Allemagne et de l'Italie (+1 500 passagers). La perspective, déjà annoncée par Air Belgium, du renforcement de ses opérations par des vols directs vers chacune des 2 îles des Antilles Françaises permet d'anticiper une montée en puissance future du réseau européen, qui deviendra un contributeur significatif au trafic global de l'aéroport Guadeloupe Pôle Caraïbes. L'Europe représente 6% du trafic total de l'aéroport en janvier 2020, contre 4% en janvier 2019 soit une augmentation de 2 points.

Le faisceau « France hexagonale » enregistre 1,4% de croissance à 154 150 passagers en janvier 2020. Toutes les compagnies desservant l'axe Pointe à Pitre – Paris affiche une hausse de leur trafic et des taux de remplissage à plus de 90% en moyenne, soit une hausse de 2 points par rapport à janvier 2019. L'effet combiné de l'augmentation de capacité des compagnies et le report de trafic des passagers précédemment transportés par **XL Airways** a bénéficié à l'ensemble des opérateurs de ce segment et résulte en une augmentation de plus de 13% sur la seule destination Paris-Orly pour une augmentation de capacité, elle, de 11,6%. Il faut noter l'excellent résultat des compagnies **Level** (+36%) et **Air Caraïbes** (+15%) qui ont respectivement augmenté leurs capacités de 47% et 18% sur cet axe. Avec 18 259 passagers supplémentaires, le faisceau France Métropolitaine a plus que compensé la perte liée à l'arrêt d'**XL Airways**, qui avait transporté 15 378 passagers en janvier 2019.

En forte progression sur les 10 premiers mois de l'année 2019, le faisceau « Amérique du Nord » subit, depuis novembre 2019, l'effet de l'arrêt des opérations de la compagnie **Norwegian**. Celle-ci avait transporté près de 16 000 passagers en janvier 2019 sur ce réseau. Les très bonnes progressions de trafic enregistrées par Air Canada (+23%) et Air Transat (+22%), ainsi que les vols directs d'**Air France** vers Miami, ne permettent cependant pas de compenser totalement la perte sèche de cet axe.

Les perspectives sont cependant positives sur ce faisceau : depuis le 1er février, la liaison vers **New York** est à nouveau opérée, par la compagnie jetBlue, qui enregistre une forte demande de réservations. Les vols directs vers Miami de la compagnie Air France sont accueillis très favorablement par les passagers, au point que la compagnie envisage de maintenir cette liaison directe à son programme, à raison de 2 vols par semaine à partir d'avril 2020, enfin, les compagnies opérant les liaisons vers le **Canada** ont toutes deux annoncé des augmentations significatives de capacité pour répondre à une demande toujours croissante.

Avec plus de 8 500 passagers, le **faisceau « Caraïbe »** (hors Antilles Françaises), enregistre une progression de 10,5% en janvier sous l'effet de l'augmentation de trafic sur **Juliana** (+1 900 passagers). La liaison vers Port au Prince enregistre en revanche une baisse significative du trafic, de près de 40%, conséquence des troubles qui ont secoué le pays à plusieurs reprises au long de l'année 2019.

Vers la **Martinique et la Guyane**, le trafic est quasiment stable à plus de 35 000 passagers. Après plusieurs mois de baisse, Fort de France est de nouveau en croissance (+5% ; +1 400 passagers). Le trafic direct vers Cayenne, en recul d'un nombre équivalent de passagers, contrebalance ce bon résultat. Le trafic vers les Iles du Nord – Saint Martin/Saint Barthélémy – diminue de près de 3 000 passagers à 12 215 voyageurs sur le mois de janvier 2020.

Le **trafic total** de l'aéroport **Guadeloupe Pôle Caraïbes** au mois de janvier 2020 est en baisse de -3,4% par rapport à janvier 2019, sous l'effet de l'arrêt des opérations de la compagnie Norwegian en 2019. Cette diminution est principalement subie par le faisceau Amérique du Nord (80% de la baisse), sur lequel l'arrivée de jetBlue, en février 2020, et les augmentations massives de capacité des compagnies canadiennes n'ont pas encore pu avoir l'effet compensateur attendu. Les mouvements sociaux qui ont fortement impacté le transport maritime pendant les mois de décembre 2019 et janvier 2020, ont eu pour conséquence un report vers le transport aérien d'une partie du fret habituellement transporté par voie de mer. Conséquence pour l'aéroport Guadeloupe Pôle Caraïbes : l'activité fret a connu une croissance de 9% en janvier 2020 par rapport à janvier 2019.



©SAGPC



# La randonnée de la soufrière, à la découverte du sommet de Guadeloupe

Par Nicolas Ledain avec Jean Guido / 08/03/2020 - 09:46 • Mis à jour le 08/03/2020 - 09:46

La sortie du dimanche de RCI vous propose d'aller découvrir ou redécouvrir le toit de notre archipel. Depuis les bains jaunes, nous vous offrons la randonnée de la soufrière.



C'est l'un des lieux les plus visités de Guadeloupe, la soufrière est probablement le site emblématique de nos îles. Culminant à 1467 mètres de hauteur, son sommet qui ne se découvre que rarement offre un panorama à 360° sur l'archipel.

Dans la brume ou sous le ciel bleu, cette balade jusqu'en haut reste l'une des activités incontournables de Guadeloupe. Des bains jaunes, par le pas du Roy en passant par Savane à mulets, la grande faille, puis la découverte, une diversité de paysage s'offre aux visiteurs malgré un climat souvent changeant qui peut offrir quelques coups de vent bien frais sur la partie finale.

Pour tout savoir de cette balade d'exception, Jean Guido a joué au guide pour RCI.

RCI La randonnée de la soufrière

SOUNDCLOUD Share

2:07

▶ 117

Cookie policy

# ÉVASION

DES BONS PLANS, DES EXPÉRIENCES  
ET DES IDÉES À PARTAGER AUTOUR DU VOYAGE



## LA GUADELOUPE D'ÎLE EN ÎLE...

PAGES 4 ET 5



**AUX SOURCES DES LÉGENDES  
ET DES MÉGALITHES  
DE LA VALLÉE DE LA SENSÉE**

PAGE 2

**LES PORTES DU SOLEIL,  
UN SAFARI BLANC  
ENTRE SUISSE ET FRANCE**

PAGE 3

**LES ANNONCES  
DE TOURISME**

PAGES 6 ET 7

## ANTILLES



## La Guadeloupe d'île en île, larguez les amarres...

Marie-Galante, Les Saintes, La Désirade, Basse-Terre... L'archipel de la Guadeloupe est riche de sept îles, accueillantes, singulières, toujours à portée de longue-vue. Des champs de cannes à sucre aux plages de sable fin, en passant par les spots de plongée, il est facile de s'abandonner ici à la rêverie, bercé par l'exotisme et la douceur de vivre... Par Reynald Clouet

Protégé des regards par l'écharpe de cumulus qu'il accroche, le volcan de la Soufrière surplombe, du haut de ses 1 467 mètres, l'archipel de la Guadeloupe. Située au centre de l'île de Basse-Terre (l'aile ouest du papillon que forme ce département français), la « Vié Madanm La » (la « Vieille Dame » en créole), comme les Guadeloupéens la surnomment, sommeille depuis 1977. Une forêt tropicale étagée de 180 km<sup>2</sup> lui sert de couverture. Les randonneurs sont légion à s'enfoncer dans ce parc national, traversé de chemins, de rivières, célèbre aussi pour sa cascade aux écrevisses. Mais c'est bien depuis le large, d'un catamaran à bord duquel nous allons camper trois jours durant, que le deuxième plus haut sommet des Antilles finit par se dévoiler. La chance ne suffit pas. Il faut se lever tôt. Il est 6 heures quand Alain Guillaume, notre skipper ex-

périmenté, largue les amarres du *Last-Minute*. La pénombre enveloppe encore la marina de Pointe-à-Pitre. La mer est d'huile. En quittant le port, les voiliers se reflètent dans une eau sombre, violine, mystérieuse. Puis jouant avec le soleil, la roche, le sable, les herbiers, la mer des Caraïbes devient turquoise, azur, acier et vire à l'orangé au coucher du soleil.

### La douceur de vivre caribéenne

Après quatre heures de navigation, content d'avoir hissé à la force des bras le spi et le foc, heureux comme un gamin d'avoir tenu la barre et slalomé entre les flotteurs des casiers des pêcheurs, nous débarquons à Marie-Galante. Viscéralement attaché à son île, Jean-Claude Jovial nous accueille au débarcadère de Grand-Bourg. Ce personnage haut en couleur nous propose tout de go un « *décollage* » (ti-punch maison) et nous fait déguster le sirop de batterie local

(un sirop de jus de canne). Les oreilles chauffent quand on met le cap sur la rhumerie du père Labat, reconnue comme la plus ancienne des Antilles. Si la première nuit à bord a été bercée par le ressac des vagues, l'aventure se poursuit à 16 milles marins (30 km) à l'ouest. C'est depuis le fort Napoléon qu'on découvre le panorama de la baie des Saintes, classée par l'UNESCO parmi les dix plus belles baies au monde (photo ci-contre). Reste à profiter des plages, de la douceur de vivre caribéenne. Au fil des jours, la boîte aux souvenirs gustatifs (coco fraîche, merlin fumé sauce chien, boudin créole, accras, colombo de poulet) se remplit. Oubliés le coronavirus, le 49.3, les réformes. Les amarres sont larguées...



### ON A AIMÉ

La vue panoramique sur l'Atlantique depuis la Pointe des châteaux, classée grand site national (photo ci-dessus) à Grande-Terre.

### ON A MOINS AIMÉ

Les sargasses : venues du Brésil, ces algues brunes nauséabondes s'échouent toujours plus nombreuses sur les plages.



### INFOS PRATIQUES

#### Quand partir ?

Janvier et février constituent la meilleure période pour se rendre en Guadeloupe. Les touristes profitent du carnaval chaque dimanche en janvier, cela jusqu'au Mardi gras en février. Proscrire septembre : c'est la période des cyclones et l'archipel vit alors au ralenti.

#### Comment y aller ?

En avion, avec Air Caraïbes qui propose une desserte quotidienne au départ d'Orly (+/- 460 € A/R). Durée de vol : 8 heures. Décalage horaire : -5 heures l'hiver ; -6 heures l'été.

#### Se déplacer d'île en île

La location d'un catamaran pour huit personnes coûte environ 600 €/jour (+ 150 €/jour pour disposer d'un skipper). Quatre cabines doubles permettent de dormir à bord.

Plusieurs compagnies assurent la desserte en navette des îles de l'archipel (de Pointe-à-Pitre à Marie-Galante, 40 € ; Les Saintes, 30 € ; de Saint-François à La Désirade, 35 €).

#### Où loger ?

Le Relais du Moulin (4 étoiles) à Sainte-Anne, Grande-Terre.

La Toubana (5 étoiles) à Sainte-Anne, Grande-Terre.

#### Se renseigner

Comité du tourisme des îles de Guadeloupe, tél. : 01 40 62 99 07.

www.lesilesdeguadeloupe.com



## Le Mémorial ACTe, un passage obligé à Pointe-à-Pitre

Le plus ambitieux lieu de mémoire jamais consacré à l'esclavage et à la traite négrière est installé dans la rade du port de Pointe-à-Pitre, sur le site de l'ancienne usine sucrière Darbousier. Ici, le travail forcé persistait au XIX<sup>e</sup> siècle. Tout un symbole. Décrit par ses architectes comme « des racines argentées sur une boîte noire », le Mémorial ACTe évoque la quête des origines, détaille et décrypte un pan de notre histoire.

Un léger malaise nous saisit avant la visite de ce Centre caribéen d'expressions et de mémoire de la traite et de l'esclavage. Parce qu'on nous refuse le droit d'y pénétrer avec un appareil photo, que les smartphones sont tous remisés dans un casier. On ne transige pas avec le règlement ici.

Cette privation n'est rien comparée à l'aliénation, à l'asservissement, à la privation du droit élémentaire des hommes qui se racontent ici depuis cinq ans. Entre le quartier chaud de Carénage et l'incontournable marché aux épices Saint-Antoine, ce centre d'interprétation accueille sur 1 700 m<sup>2</sup> l'exposition permanente qui présente l'histoire de l'esclavage de l'Antiquité à nos jours, mettant l'accent sur la traite négrière, le commerce triangulaire, le temps de l'esclavage, celui de l'abolition et tout ce qui s'en est suivi.

### Deux heures d'immersion

Équipé d'un audioguide, c'est parti pour deux heures d'immersion. Trente-sept modules didactiques appelés « îles », regroupés en six « archipels », et une galerie de portraits illustrent un sujet hélas aussi vieux que l'humanité. François Confino, le scénographe, a intégré les technologies les plus avancées pour que cette visite devienne expérience. On y apprend par exemple que Napoléon Bonaparte a rétabli en 1802 l'esclavage (qui avait été aboli sous la Révolution), se fendant au passage d'un inattendu « *La liberté est un aliment pour lequel l'estomac des Nègres n'est pas préparé* ».

Selon Napoléon Bonaparte, « la liberté est un aliment pour lequel l'estomac des Nègres n'est pas préparé ».

Et si le Mémorial ACTe a reçu le prix du musée 2017 du Conseil de l'Europe, c'est aussi parce que ce lieu unique, à la fois mémorial et musée, célèbre la résilience des êtres humains et invite à la tolérance.

Le Mémorial ACTe est ouvert de 9 heures à 18 heures du mardi au samedi, de 10 heures à 18 heures le dimanche. Dernier accès à 17 h 15. Fermé le lundi. 15/10/5 €. memorial-acte.fr

## Tourisme : la Guadeloupe d'île en île, larguez les amarres...

Marie-Galante, Les Saintes, La Désirade, Basse-Terre... L'archipel de la Guadeloupe est riche de sept îles, accueillantes, singulières, toujours à portée de longue-vue. Des champs de cannes à sucre aux plages de sable fin, en passant par les spots de plongée, il est facile de s'abandonner ici à la rêverie, bercé par l'exotisme et la douceur de vivre...

Reynald Clouet | 16/03/2020



Protégé des regards par l'écharpe de cumulus qu'il accroche, **le volcan de la Soufrière** surplombe, du haut de ses 1 467 mètres, l'archipel de la Guadeloupe. Située au centre de l'île de Basse-Terre (l'aile ouest du papillon que forme ce département français), la « Vié Madanm La » (la « Vieille Dame » en créole), comme les Guadeloupéens la surnomment, sommeille depuis 1977. Une forêt tropicale étagée de 180 km<sup>2</sup> lui sert de couverture. Les randonneurs sont légion à s'enfoncer dans ce parc national, traversé de chemins, de rivières, **célèbre aussi pour sa cascade aux écrevisses.**



Mais c'est bien depuis le large, **d'un catamaran à bord duquel nous allons camper trois jours durant**, que le deuxième plus haut sommet des Antilles finit par se dévoiler. La chance ne suffit pas. Il faut se lever tôt. Il est 6 heures quand Alain Guillaume, notre skipper expérimenté, largue les amarres du *Last-Minute*. La pénombre enveloppe encore la marina de Pointe-à-Pitre. La mer est d'huile. En quittant le port, les voiliers se reflètent dans une eau sombre, violine, mystérieuse. Puis jouant avec le soleil, la roche, le sable, les herbiers, la mer des Caraïbes devient turquoise, azur, acier et vire à l'orangé au coucher du soleil.



### **La douceur de vivre caribéenne**

Après quatre heures de navigation, content d'avoir hissé à la force des bras le spi et le foc, heureux comme un gamin d'avoir tenu la barre et slalomé entre les flotteurs des casiers des pêcheurs, **nous débarquons à Marie-Galante**. Viscéralement attaché à son île, Jean-Claude Jovial nous accueille au débarcadère de Grand-Bourg. Ce personnage haut en couleur nous propose tout de go un « *décollage* » (ti-punch maison) et nous fait déguster le sirop de batterie local (un sirop de jus de canne). Les oreilles chauffent quand on met le cap sur la rumerie du père Labat, reconnue comme la plus ancienne des Antilles.



Si la première nuit à bord a été bercée par le ressac des vagues, l'aventure se poursuit à 16 milles marins (30 km) à l'ouest. C'est depuis le fort Napoléon qu'on découvre **le panorama de la baie des Saintes**, classée par l'UNESCO parmi les dix plus belles baies au monde. Reste à profiter des plages, de la douceur de vivre caribéenne. Au fil des jours, la boîte aux souvenirs gustatifs (coco fraîche, merlin fumé sauce chien, boudin créole, accras, colombo de poulet) se remplit. Oubliés le coronavirus, le 49.3, les réformes. Les amarres sont larguées...



**On a aimé.** La vue panoramique sur l'Atlantique depuis la Pointe des châteaux, classée grand site national à Grande-Terre.

**On a moins aimé.** Les sargasses : venues du Brésil, ces algues brunes nauséabondes s'échouent toujours plus nombreuses sur les plages.

## Le Mémorial ACTe, un passage obligé à Pointe-à-Pitre



Le plus ambitieux lieu de mémoire jamais consacré à l'esclavage et à la traite négrière est **installé dans la rade du port de Pointe-à-Pitre**, sur le site de l'ancienne usine sucrière Darboussier. Ici, le travail forcé persistait au XIXe siècle. Tout un symbole. Décrit par ses architectes comme « *des racines argentées sur une boîte noire* », le Mémorial ACTe évoque la quête des origines, détaille et décrypte un pan de notre histoire.

Un léger malaise nous saisit avant la visite de ce Centre caribéen d'expressions et de mémoire de la traite et de l'esclavage. Parce qu'on nous refuse le droit d'y pénétrer avec un appareil photo, que les smartphones sont tous remisés dans un casier. On ne transige pas avec le règlement ici.

Cette privation n'est rien comparée à **l'aliénation, à l'asservissement, à la privation du droit élémentaire des hommes qui se racontent ici depuis cinq ans**. Entre le quartier chaud de Carénage et l'incontournable marché aux épices Saint-Antoine, ce centre d'interprétation accueille sur 1 700 m<sup>2</sup> l'exposition permanente qui présente l'histoire de l'esclavage de l'Antiquité à nos jours, mettant l'accent sur la traite négrière, le commerce triangulaire, le temps de l'esclavage, celui de l'abolition et tout ce qui s'en est suivi.

## Deux heures d'immersion

Équipé d'un audioguide, c'est parti pour deux heures d'immersion. Trente-sept modules didactiques appelés « îles », regroupés en six « archipels », et une galerie de portraits illustrent un sujet hélas aussi vieux que l'humanité. François Confino, le scénographe, a intégré les technologies les plus avancées **pour que cette visite devienne expérience**. On y apprend par exemple que Napoléon Bonaparte a rétabli en 1802 l'esclavage (qui avait été aboli sous la Révolution), se fendant au passage d'un inattendu « *La liberté est un aliment pour lequel l'estomac des Nègres n'est pas préparé* ».

Et si le Mémorial ACTe a reçu le prix du musée 2017 du Conseil de l'Europe, c'est aussi parce que ce lieu unique, à la fois mémorial et musée, **célèbre la résilience des êtres humains et invite à la tolérance**.

Le Mémorial ACTe est ouvert de 9 heures à 18 heures du mardi au samedi, de 10 heures à 18 heures le dimanche. Dernier accès à 17 h 15. Fermé le lundi. 15/10/5 €.

[memorial-acte.fr](http://memorial-acte.fr)

## Pratique

### Quand partir ?

Janvier et février constituent la meilleure période pour se rendre en Guadeloupe. Les touristes profitent du carnaval chaque dimanche en janvier, cela jusqu'au Mardi gras en février. Proscrire septembre : c'est la période des cyclones et l'archipel vit alors au ralenti.

### Comment y aller ?

En avion, avec [Air Caraïbes](#) qui propose une desserte quotidienne au départ d'Orly (+/- 460 € A/R). Durée de vol : 8 heures. Décalage horaire : -5 heures l'hiver ; -6 heures l'été.

## **Se déplacer d'île en île**

La location d'un catamaran pour huit personnes coûte environ 600 €/jour (+ 150 €/jour pour disposer d'un skipper). Quatre cabines doubles permettent de dormir à bord.

Plusieurs compagnies assurent la desserte en navette des îles de l'archipel (de Pointe-à-Pitre à Marie-Galante, 40 € ; Les Saintes, 30 € ; de Saint-François à La Désirade, 35 €).

## **Où loger ?**

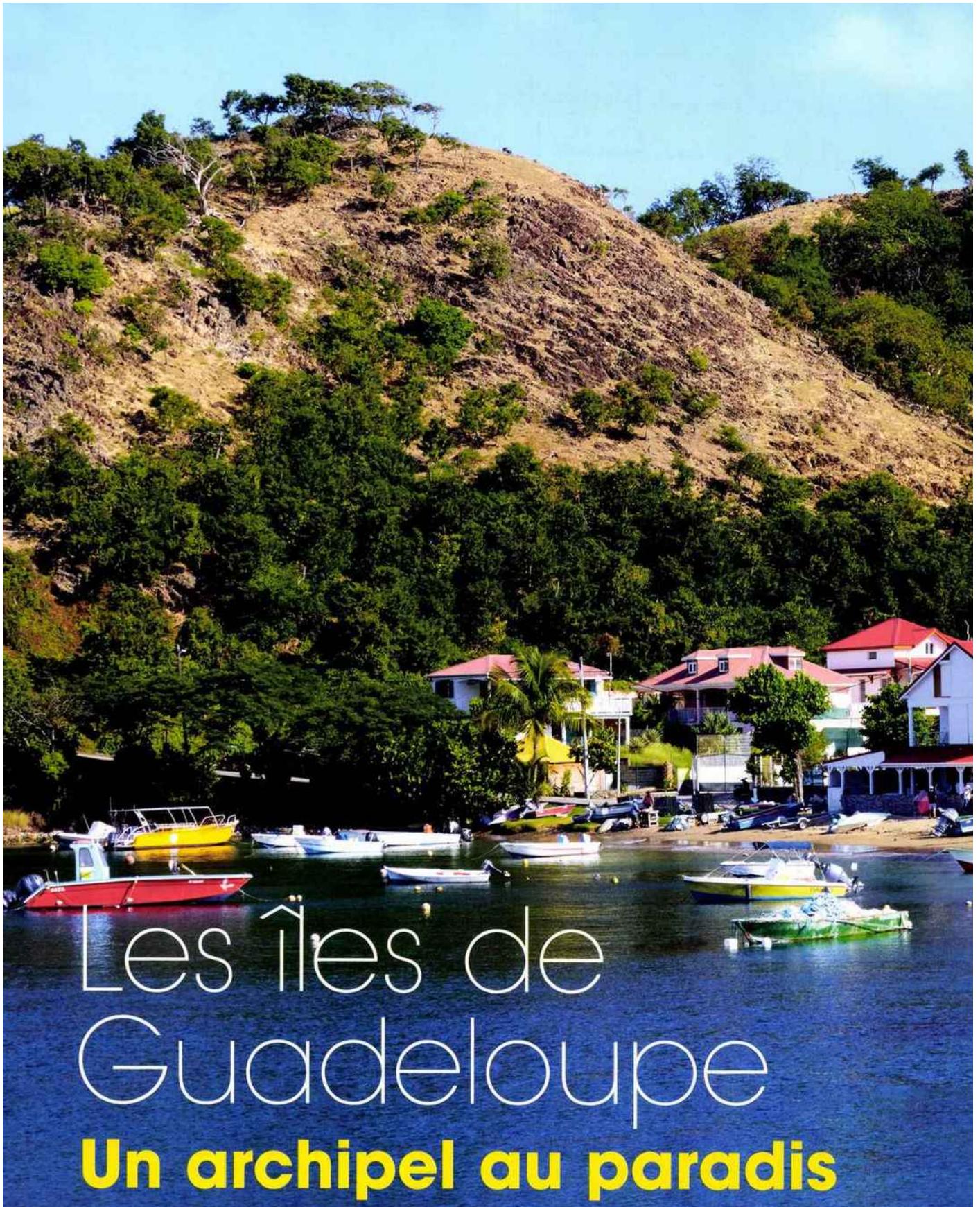
[Le Relais du Moulin](#) (4 étoiles) à Sainte-Anne, Grande-Terre.

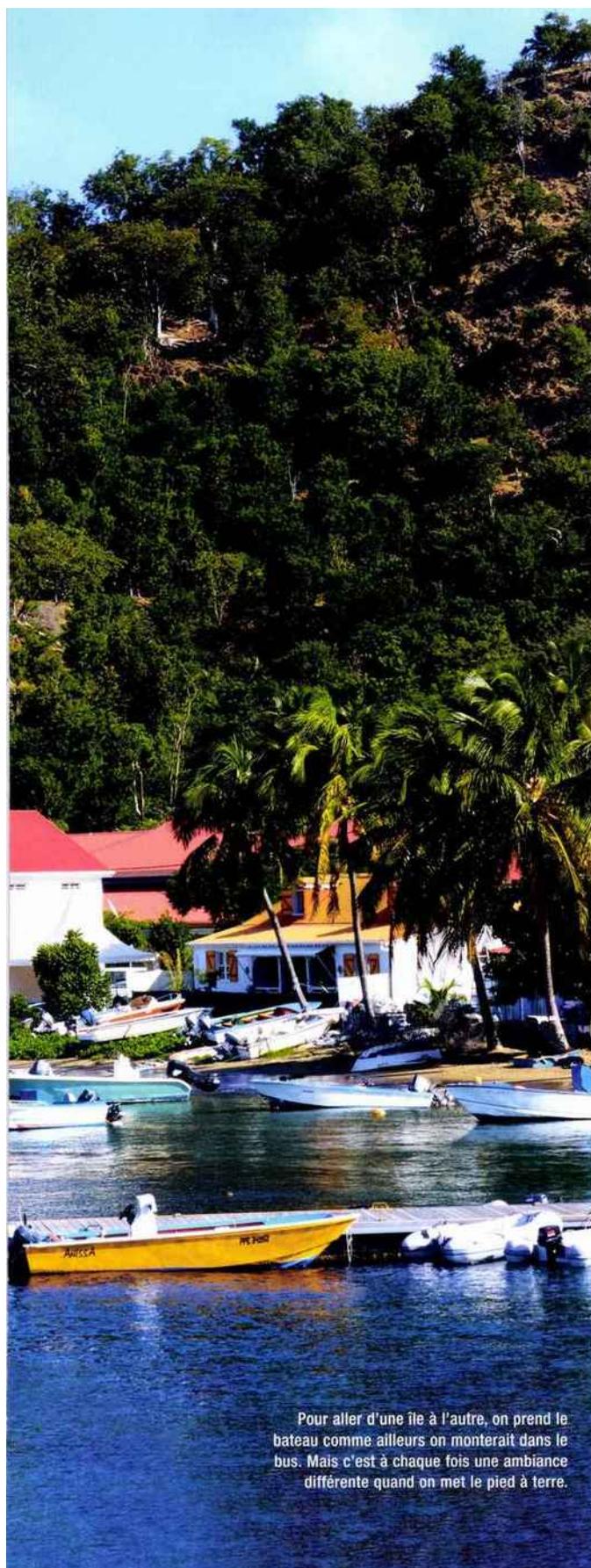
[La Toubana](#) (5 étoiles) à Sainte-Anne, Grande-Terre.

## **Se renseigner**

Comité du tourisme des îles de Guadeloupe, tél. : 01 40 62 99 07.

[www.lesilesdeguadeloupe.com](http://www.lesilesdeguadeloupe.com)





Pour aller d'une île à l'autre, on prend le bateau comme ailleurs on monterait dans le bus. Mais c'est à chaque fois une ambiance différente quand on met le pied à terre.

## VOYAGER

Grande-Terre, La Désirade, Marie-Galante, Les Saintes... Chacune de ses îles est un joyau à découvrir avec ses gourmandises créoles et ses terres cultivées à l'ancienne donnant cette fabuleuse canne à sucre et des fruits au goût de légende.

Texte **Emmanuelle Jary**. Photos **Jean-François Mallet**.

Une charrette tirée par des bœufs et emplie de cannes à sucre, voilà une scène qu'il n'est pas rare d'observer à Marie-Galante, une des îles de Guadeloupe. À la distillerie du Père Labat, la plus ancienne de l'île, les cannes à sucre arrivent donc en charrette. Tôt le matin, Frankie et Morgan les ont coupées à la machette. « Travailler à la main permet d'obtenir des tiges plus longues et donc plus riches en saccharose », expliquent-ils. Travail manuel, traction animale, tout cela n'est donc pas du folklore. Le directeur de production, pendant la visite, donne les clés d'un rhum de grande qualité: « Dans la charrette, on ne met que les cannes et non la paille, contrairement aux récoltes mécaniques transportées en camion. Le jus est plus pur », conclut-il avec fierté. C'est le même sentiment qui anime le maître de chai lorsqu'il nous fait humer puis goûter les rhums bruns. Certains passent six ans en fûts et jusqu'à vingt ans en foudre, révèlent-ils les yeux pétillants. Marie-Galante, qu'on surnomme la Grande Galette en raison de sa forme circulaire, est réputée pour avoir préservé un mode de vie rural. On y fabrique le « sirop de batterie », un jus de canne à sucre très concentré, ou la galette de manioc, appelée la « cassave ». Marie-Galante a ses produits emblématiques mais aussi sa propre cuisine, avec des recettes qu'on ne trouve nulle part ailleurs dans les Antilles. À La Poésie des Plats, un agréable restaurant en bord de mer, Lucie propose quelques-unes de ces spécialités, comme le « bébélé », une soupe d'abats, ou le « chaudage », genre de pot-au-feu antillais, à base de viandes, de bananes vertes, d'ignames, de patates douces et de fruits d'arbre à pain... Avec la chaleur ambiante, ce n'est pas toujours ce qu'on rêve de déguster lorsqu'on arrive de l'Hexagone. Mais Jessica, créatrice de Foodîle, un site qui répertorie les bons restaurants, nous accompagne et se délecte du bébélé. Ça lui rappelle son enfance. Avant d'attaquer son



## LA CUISINE DE CHACUNE DE CES ÎLES EST LE RÉSULTAT D'UN MÉTISSAGE COMPLEXE.

assiette, elle presse un demi-citron vert sur son plat et nous invite à l'imiter. L'agrumes apporte une touche d'acidité et de fraîcheur à la soupe. Elle est finalement avalée avec délice.

### Trésors cachés

Marie-Galante, Les Saintes, La Désirade, Grande-Terre et Basse-Terre, qui constituent l'archipel de la Guadeloupe, ne sont guère éloignées les unes des autres, elles ont pourtant toutes leurs spécialités culinaires. À Terre-de-Haut, une des deux îles des Saintes, les « tourments d'amour » sont une institution locale. Lorsque les marins partaient autrefois en mer, les femmes se tourmentaient pour leurs maris et fabriquaient, pour tromper le temps et leur inquiétude, ces petits gâteaux à la noix de coco. Lydia, qui les fabrique encore chez elle, relate une autre histoire. « Ma grand-mère était esclave et ses maîtres lui avaient demandé de valoriser le surplus de noix de coco de leur plantation. » L'histoire et la légende se confondent, mais une question demeure. Reste-t-il des pêcheurs et donc une vie locale aux Saintes ? Car le tourisme a envahi l'île. On y trouve cependant des trésors cachés. Pour cela, il faut prendre le bateau pour Terre-de-Bas, la deuxième île, plus préservée, située au sud. Jeannise et Gérard Beaujour y exploitent un arbre étonnant, le bois d'Inde, dont les feuilles, semblables à celles de notre laurier-sauce, ont la particularité de dégager trois parfums puissants : la citronnelle, le clou de girofle et l'anis. « Lorsqu'on plante, on ne sait jamais quel parfum l'arbre va développer. Nous avons même un arbre dont chaque branche a des feuilles aux trois parfums différents », explique Jeannise. Et son mari de conclure : « Les molécules de chaque parfum sont présentes dans l'arbre mais ce dernier choisit souverainement ce qu'il a envie d'exprimer. »

Si le bois d'Inde parfume les bouillons, les feuilles sont également réduites en poudre pour agrémenter les plats en sauce, nombreux dans les îles de Guadeloupe. La cuisine y est un métissage complexe. Ainsi le court-bouillon de poisson a des origines hexagonales, les accras de morue ou le féroce d'avocat (purée d'avocat mélangée à de la morue émiettée et de la farine de manioc) trouvent probablement leurs origines en Afrique, quant au colombo, souvent préparé avec du poulet, du cabri, du porc ou de l'agneau, est un plat inspiré des currys apparus en Guadeloupe suite à une forte immigration indienne au XIX<sup>e</sup> siècle, après l'abolition de l'esclavage. Enfin certains produits sont tout simplement emblématiques de ces îles, comme les « ouassous », de grosses crevettes d'eau douce, semblables à des écrevisses, que beaucoup de restaurants proposent à la carte. On ne le dit qu'à voix basse mais elles viennent désormais toutes d'Asie, ayant disparu des rivières polluées

### FRICASSÉE DE CHATROU

#### Retour de pêche

Préparation : 10 min. Cuisson : 1 h 30. Pour 4 personnes :

■ 1 kg de tentacules de poulpe ou un poulpe entier ■ 2 oignons  
■ 1 brin de thym ■ 3 brins de persil ■ 3 gousses d'ail ■ 1 tomate bien mûre ■ 1 louche d'huile de roucou ■ 1/2 citron vert

**1.** Pelez et émincez l'ail et les oignons. Ciselez le persil. Coupez la tomate en dés. Faites revenir ces ingrédients avec le thym et l'huile de roucou dans une cocotte.

**2.** Faites cuire le poulpe coupé en morceaux dans de l'eau bouillante pendant 30 min. Égouttez le poulpe en conservant l'eau de cuisson. Faites-le revenir dans la cocotte, ajoutez l'eau de cuisson à mi-hauteur et laissez cuire à feu doux pendant 30 min.

**3.** Pressez le citron et versez son jus sur le poulpe au moment de servir.

**Notre conseil vin :** un picpoul-de-pinot.



**1.** Les orgues basaltiques du Pain de Sucre sortent des eaux turquoise de la baie des Saintes. **2.** Si la mécanisation est plus rapide, la coupe manuelle de la canne à sucre permet de prélever l'entièreté de la canne. Une méthode traditionnelle qui fait la fierté des fermiers qui la pratiquent. **3.** Des boîtes aux lettres à l'entrée de la ville de Deshaies, à Basse-Terre. Chacune est personnalisée par une couleur différente.





## LES SANDWICHS DES ÎLES

Francis Vala a créé, il y a 30 ans, l'« agoulou », qui appartient désormais à la tradition gourmande de la Guadeloupe. Maintes fois copié mais jamais égalé, aux dires de ses adeptes, qui n'hésitent pas à faire la queue pour se l'offrir dès l'ouverture du *food truck* en soirée. Dans un grand pain rond, on choisit de mettre viande, légumes, fromages, œufs. Le « bokit » est un autre casse-croûte : un pain frit garni de chiquetaïlle de morue, de thon, de crudités, de poulet...



1



2



3

**1.** Il y a la queue tous les soirs, devant le *food truck* de Francis Vala, qui a créé un sandwich, l'« agoulou », devenu une spécialité de Basse-Terre. **2 et 3.** Le très beau et vivant marché du Moule, à Grande-Terre, a lieu tous les mercredis après-midi.



## COLOMBO DE POULET

### *Un classique*

Préparation : 15 min. Repos : 20 min.  
Cuisson : 1 h. Pour 6 personnes :

■ 1 poulet coupé en morceaux

*Pour la marinade* ■ 1 gousse d'ail

■ 1 oignon ■ 1/2 botte de persil

■ 1/2 botte de cives ■ 1 brin de thym

■ 3 c. à soupe de vinaigre blanc ■ Poivre

*Pour la cuisson* ■ 1 oignon ■ 4 gousses d'ail ■ 2 cives ■ 10 cl d'huile ■ 1 c. à café de « graines à roussir » (cumin, fenugrec et moutarde jaune) ■ 1 sachet de mélange d'épices à colombo (à défaut, de la pâte à colombo)

**1.** Préparez la marinade. Pelez et émincez l'ail et l'oignon. Ciselez les cives et le persil. Dans un plat creux, laissez mariner les morceaux de poulet avec l'ail, l'oignon, le persil, le poivre, les cives, le thym et le vinaigre, pendant 20 min.

**2.** Pour la cuisson du poulet, émincez l'oignon et les gousses d'ail. Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites-y revenir l'ail, l'oignon, les cives émincées et les « graines à roussir » pendant 5 min. Ajoutez les morceaux de poulet avec la marinade, le sachet de colombo et 1 litre d'eau. Faites cuire pendant 1 h, à feu doux, en remuant de temps en temps.

**3.** Servez avec du riz blanc.

**Notre conseil vin :**  
*un saint-joseph blanc.*

par le chlordécone, un pesticide ultra-toxique. Pour sauver la production de bananes, pilier économique de la Guadeloupe et de la Martinique, attaquées par un insecte, le charançon noir, des centaines de tonnes de ce poison ont été déversées entre les années 1970 et 1990, polluant durablement l'environnement.

### Jardin d'éden

Natif de Guadeloupe mais parti étudié à Aix-en-Provence, Steve a refusé la fatalité d'une agriculture meurtrière. « Quand je suis revenu travailler en Guadeloupe avec ma femme et que j'ai eu des enfants, je me suis dit: mais que va-t-on leur donner à manger? Et de quelle terre hériteront-ils? » Le grand-père de Steve était agriculteur, son père pêcheur, Steve, quant à lui, avait opté pour des études de sciences politiques. Il y a quelques années, il décide donc de troquer le costume-cravate contre la fourche. Il se rend chez les « anciens », comme il les désigne avec affection, qui lui apprennent les principes du jardin créole. « C'est un modèle d'agriculture présent dans le monde entier et en Europe jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Comme un grand bazar organisé où les marajuas grimpent sur les bananiers autour desquels poussent les concombres, entourés d'une barrière culturelle de

pois de bois ou de goyaviers pour apporter de l'azote dans le sol. » Désormais sous la marque Natirel Péyi, Steve commercialise des centaines de paniers de fruits et légumes. À leur vue, on s'exclame: « Ils sont beaux! » « Mais ils sont bons surtout », nous lance-t-il en nous tendant une tomate bien juteuse. Dans l'après-midi, nous l'accompagnons sur le marché du Moule, le plus grand de l'île. À chaque stand, Steve s'arrête pour saluer un producteur et nous faire découvrir ces produits issus d'une agriculture vertueuse. Nous goûtons à des ananas tellement juteux et sucrés qu'on les dirait confits dans leur propre peau.

Sur la côte ouest de Basse-Terre, à Le Baillif, Étienne Crane n'a pas eu besoin de consulter les anciens pour retrouver des techniques agricoles. Il ne les a jamais oubliées. Depuis plusieurs siècles, sa famille travaille le café. À notre arrivée, les grains sont posés à même le sol sur une toile tendue. Ils sèchent au soleil. Étienne Crane cultive également du curcuma, du gingembre et une variété de vanille dont les gousses sont aussi grosses que de petites bananes. L'expression même du jardin créole. D'autres appelleront cela la permaculture ou l'agroforesterie. Optons pour le bon sens paysan dans le plus pur respect de la tradition et du passé de cet archipel délicieux.❖



## Y aller

À bord des avions de la compagnie Air Caraïbes, la classe Caraïbes est le meilleur compromis entre le tarif, le service et l'espace de la cabine. Elle dispose de 45 sièges et propose un niveau de confort totalement repensé : un large siège ergonomique, inclinable à 125° et offrant de l'espace pour les jambes. Jusqu'à 3 vols quotidiens A/R en haute saison. Renseignement et réservation sur [www.aircaraibes.com](http://www.aircaraibes.com)

## Se rendre dans les îles en bateau

Ferry pour Marie-Galante : L'Express des Îles – Compagnie maritime inter-îles aux Antilles. [www.express-des-iles.fr](http://www.express-des-iles.fr)  
Ferry pour les Saintes : CTM Deher. [www.ctmdeher.com](http://www.ctmdeher.com)

## Excursions

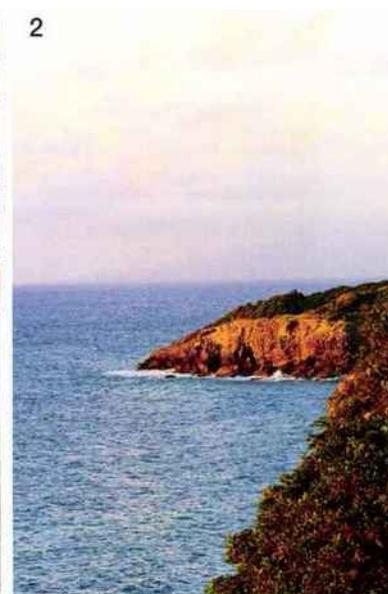
Caraïbes Factory organise des excursions atypiques au cœur des entreprises guadeloupéennes, par exemple la visite de Marie-Galante à travers la thématique du rhum. Visite d'une distillerie, d'un producteur de miel, d'une kassaverie... Réservation sur [www.caraibesfactory.com](http://www.caraibesfactory.com) ou au +590 690 65 40 75.

## Guide culinaire

Foodiles, [www.foodiles.com](http://www.foodiles.com). Également des ateliers culinaires.

## Se renseigner

Comité du tourisme des îles de Guadeloupe : 8-10, rue Buffault, 75009 Paris. [www.lesilesdeguadeloupe.com](http://www.lesilesdeguadeloupe.com)



## Les hôtels

### Le Jardin de Malango

Neuf chambres réparties dans un agréable parc avec une vue plongeante sur la mer. Quelques chambres également, dans une ancienne maison de maître, avec vue sur la piscine. Sur réservation, au dîner, cuisine créole créative avec, par exemple, un guacamole et des « ouassous » flambés aux deux rhums, un filet d'œil-de-bœuf (poisson local) avec une sauce américaine au vin rouge, gratin de bananes plantains et aubergines grillées aux épices, une charlotte aux groseilles-pays et citron vert. Env. 280 € petit déjeuner compris. Dîner : 30 €.

60, route de l'Hermitage, 97114 Trois-Rivières, Basse-Terre. Tél. : +590 590 92 67 57.

### ♥ La Toubana Hotel & Spa (2)

Dans un magnifique jardin en bord de mer, de superbes bungalows répartis dans la nature. Le petit déjeuner est pris au bord de la piscine à débordement avec, en arrière-plan, une vue époustouflante sur la mer. Le buffet est particulièrement bon, avec des produits locaux, comme le miel de Guadeloupe. Plusieurs offres de res-

tauration : un restaurant gastronomique, un restaurant snack-bar et un bar à cocktails. Une très belle adresse pour séjourner et partir à la découverte de l'île. Chambre : 298 € pour deux, petit déjeuner inclus.

Route de Sainte-Anne, 97180 Sainte-Anne, Grande-Terre. Tél. : +590 590 88 25 57.

## Les tables

### Chez Lelette

Les pieds dans le sable, à quelques mètres de l'eau, on déguste une cuisine créole faite de poisson fumé, d'accras, de langouste grillée ou en fricassée ainsi qu'un « blaff » de poissons, du poulet coco, du poulet boucané à la canne à sucre, des bananes flambées... Simple et bon. Accueil charmant. Menu du jour : 21 €.

238, bd des Poissonniers, 97126 Deshaies, Basse-Terre. Tél. : +590 590 28 99 07.

### La Poésie des Plats (5)

Pour déguster les spécialités : le « bébé », une soupe de tripes, et le « chaudage », un genre de pot-au-feu local, mais encore le « blaff » de

palourdes ou un simple poisson grillé et des accras. À noter, une longue carte de ti-punchs. En bord de mer, sur une agréable terrasse. Entre 12 € et 19 €.

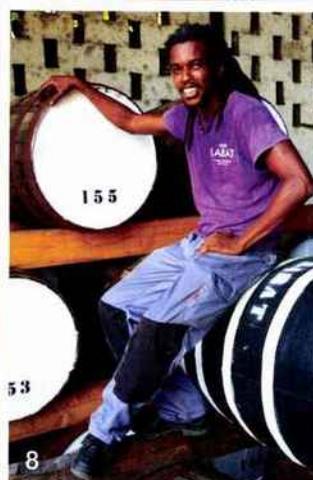
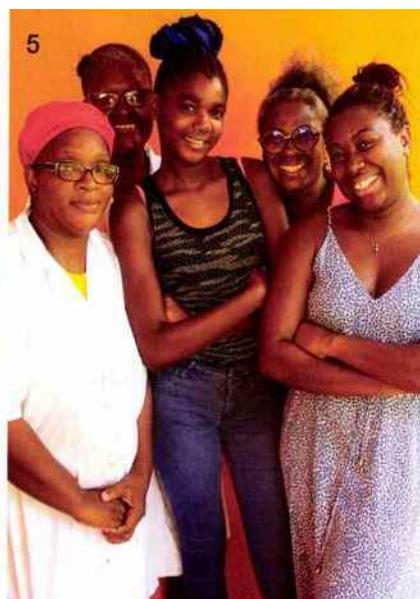
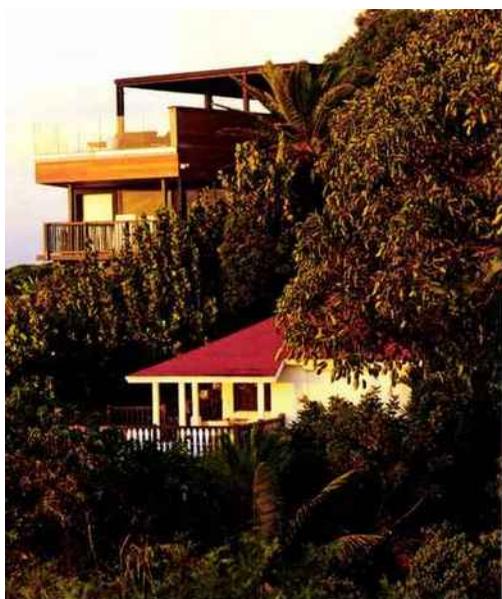
Section Murat, 97112 Grand-Bourg, Marie-Galante. Tél. : +590 590 97 80 04.

### ♥ Chez Eugenet (1)

C'est l'adresse où il faut s'arrêter lorsque l'on se rend aux Saintes. La fille d'Eugenette, qui a repris les fourneaux, cuisine les accras comme personne. Résultat : plus de morue et moins de pâte. Absolument délicieux. Il faut goûter au vivaneau grillé à la sauce chien, au ragoût de chatrou, à la salade de crudités et à la banane flambée. Langouste sur réservation. Env. 20 €. Grande-Anse, 97136 Terre-de-Bas, Les Saintes. Tél. : +590 606 06 06 06.

### Chez Tatit Clotilde (3)

Une très bonne cuisine réalisée par Clotilde, qui tient cette passion de sa mère. L'ardoise change tous les jours, on y mange de la cuisine créole familiale délicieuse, comme le colombo de poulet, du court-bouillon de poisson, du poisson grillé à la sauce chien, accompagné de riz et de



lentilles. Une cuisine simple mais très bien menée, dans un restaurant authentique et populaire. Assiettes très copieuses. Uniquement au déjeuner. Env. 20 €.

**34, rue Dandin, 97180 Sainte-Anne, Grande-Terre. Tél. : +590590882659.**

### Agoulou

Dans un ancien bibliobus, l'inventeur de l'« agoulou », Francis Vala, commercialise ses délicieux sandwiches garnis de viande, d'œuf, de fromage, de salade ou végétariens, ainsi que le « big agoulou » avec saucisse, lardons, viande, œuf, fromage... On mange « au cul du camion » ou sur un banc, dans le petit parc en face. Une adresse authentique. Env. 4 €.

**Champ d'Arbaud, 97100 Basse-Terre. Tél. : +590 690 563040.**

### Snack Les Sabliers

À l'arrivée du bateau, n'hésitez pas à vous arrêter pour commander un « bokit », le sandwich de la Guadeloupe, au poulet, à la morue ou autre, et à le déguster sur la plage. Un délice. Env. 5 €. **Carrefour de l'Étoile, 97112 Grand-Bourg, Marie-Galante.**

### Les Gommiers

Bonne cuisine locale avec toutes les spécialités guadeloupéennes, comme le court-bouillon de poisson, la fricassée de chatrou ou de lambi, les tagliatelles à la langouste, les « ouassous » grillées à la sauce piquante. Env. 30 €.

**200, rue Baudot, Pointe-Noire, Basse-Terre. Tél. : +590590980179.**

### La Galante

Pour prendre un « didiko », le petit déjeuner guadeloupéen, composé de féve d'avocat et de morue, concombre, racines et tubercules. Sympathique, en descendant du bateau et avant de partir à la découverte de Marie-Galante. Très bons jus de fruits frais. 12 €.

**Gare Maritime, 11, place Félix-Eboué, 97112 Grand-Bourg, Marie-Galante. Tél. : +590590977735.**

### La Kaz à Accras

À côté du très beau marché du Moule, une petite boutique proposant un assortiment d'accras à emporter. Quelques euros.

**N5, 97160 Le Moule, Grande-Terre.**

## & AUSSI

### Boucherie La Boudinière

Pour acheter d'excellents boudins créoles noirs, blancs, de poisson, de morue, de hareng, au crabe, à la langouste, végétariens, au lambi... ainsi que d'autres charcuteries de l'île. Également un restaurant pour goûter, au déjeuner, à toutes ces spécialités.

**Boulevard du Marquisat-de-Houelbourg, Z.I. de Jarry, Baie Mahaut. Tél. : +590590987951.**

### Café Man Lisa (6)

Étienne Crane produit un café artisanal ainsi que des épices très parfumées, comme la poudre de gingembre ou le curcuma. Également une rarissime vanille pampona et du cacao. Une très belle adresse.

**Chemin de Campry, Le Baillif, Basse-Terre. Tél. : +590690487662.**

### Exploitation Beaujour (4)

Pour les mélanges d'épices ainsi que les feuilles de bois d'Inde sèches ou fraîches, qui parfument subtilement la cuisine. Mais encore les huiles essentielles du même arbre aux nombreuses propriétés.

**Route du Sud, 97136 Terre-de-Bas, Les Saintes.**

### Lydia Petit

Pour acheter des tourments d'amour en sortant du bateau ou avant de repartir.

**449, rue Anse-des-Mûriers, 97136 Grande-Anse, Terre-de-Bas, Les Saintes.**

### Guadeloupe Forever

Une petite boutique pour acheter les meilleurs produits des Îles de Guadeloupe, comme le miel de Marie-Galante, des tisanes, de la farine de manioc, des confitures, des jus.

**5, rue du 14-Février-1952, Le Moule, Grande-Terre. Tél. : +590690118888.**

### Moyson (7)

Pour déguster et acheter du sirop de batterie, un concentré de jus de canne cuit obtenu par évaporation.

**Capesterre, Marie-Galante. Tél. : +590690597118.**

### Distillerie du Père Labat (8)

Visite et dégustation de rhums élaborés de façon traditionnelle.

**Domaine Poisson, Grand-Bourg, Marie-Galante. Tél. : +590590970379.**

### Farimag

Pour assister à la fabrication de la farine de manioc, déguster et acheter des produits à base de manioc.

**Section Jacquelot, Capesterre, Marie-Galante.**