

LES ÎLES DE GUADELOUPE, L'ARCHIPEL AUX MILLES DÉLICÉS CULINAIRES

Les Îles de Guadeloupe regorgent de spécialités culinaires toutes plus séduisantes les unes que les autres. Un terroir gastronomique dont les racines, à la fois européennes, africaines et indiennes, s'expriment au travers de succulentes spécialités aux saveurs colorées et épicées.

La réputation de la gastronomie guadeloupéenne n'est plus à faire, elle vit aujourd'hui à travers le savoir-faire de ses chefs, de ses producteurs et de ses restaurateurs. Tout un écosystème culinaire qui s'inscrit dans le patrimoine touristique de l'archipel au même titre que ses magnifiques plages de sable blanc.



Déguster l'un des meilleurs arabicas du monde

Au sud de l'île de la Basse-Terre et sur la Côte-sous-le-vent, la production artisanale de café bonifieur fait légende. Parmi les quatre exploitations de café 100% local que sont la bonifierie de Man Lisa, Café Chautet, et Verte Vallée, le domaine de Vanibel fait figure de site remarquable. Dans cette charmante caféière, regorgeant de vestiges telle qu'une bonifierie où l'on transformait le café, la famille Nelson perpétue un savoir-faire introduit sur l'île en 1725. Consciente de cet héritage, elle s'efforce de cultiver, selon une méthode artisanale exemplaire, un café 100 % arabica, considéré comme l'un des meilleurs du monde de par son arôme et sa saveur incomparables. Au détour d'une visite de cette authentique plantation, la famille Nelson aura plaisir à expliquer les différentes étapes de la transformation du café, sa bonification et à émoustiller les baristas lors de la dégustation



Domaine Vanibel - Vieux-Habitants - Basse-Terre - visite du lundi au vendredi à 15h – réservation obligatoire. Il est également possible de séjourner les gîtes du domaine.

Plus d'informations [ICI](#)

Tout le terroir antillais dans la cuisine du restaurant Zamana

C'est au pied d'un moulin d'époque sucrière que se situe Le Zamana, restaurant de l'Hôtel 4 étoiles Le Relais du Moulin, reconnu par le Gault et Millau. La cuisine de ce restaurant typique met en avant le terroir guadeloupéen en proposant de nombreux plats et cocktails emblématiques. Que ce soit sur la terrasse qui surplombe la piscine ou sur la placette pavée autour du moulin, Le Zamana promet un moment culinaire raffiné dans un cadre idyllique. Un véritable voyage gastronomique à travers l'archipel le temps d'une soirée de dégustations de plats locaux. Cochon de lait et agneau cuits à la broche, accompagnés de délicieux gratins de légumes "Péyi" sont au menu de la soirée méchoui tandis que les grillades de poissons issus de la pêche locale agrémentent les soirées barbecue. Un moment idéal pour se retrouver autour d'une table conviviale.

Restaurant le Zamana – Hôtel **** Relais du Moulin – Soirée dégustation de produits antillais chaque lundi - De 19h30 à 21h00.

Sur réservation uniquement - Plus d'informations [ICI](#)



L'année du rhum dans les Îles de Guadeloupe.

Les îles de Guadeloupe sont une terre de rhum. Depuis plusieurs siècles, ce spiritueux est produit ici dans la plus stricte tradition héritée du passé. Aujourd'hui, 11 distilleries perpétuent encore ce savoir-faire local. Patrimoine industriel et culturel de l'archipel, elles sont ouvertes au public pour des visites et des dégustations.

En 2022, deux grands événements font également la part belle à ce spiritueux : Spirits Sélection (du 20 au 23 juin) et La Route du Rhum – Destination Guadeloupe (départ le 6 novembre). Lors de ces temps forts, pourquoi ne pas en profiter pour s'offrir une virée sur La Route des Rhums, de la Canne et du Sucre, un itinéraire détaillé parcourant les cinq îles à la découverte des distilleries, des sucreries, des Habitations et des rhumeries.

Plus d'informations [ICI](#)



Jean-Rony Leriche Le chef antillais qui exporte les saveurs guadeloupéennes



Chef cuisinier d'origine guadeloupéenne, Jean-Rony Leriche est l'un des ambassadeurs de la gastronomie antillaise. Après avoir quitté les Îles de Guadeloupe pour la Métropole et s'être formé à l'École hôtelière de Toulouse, il ouvre son premier restaurant gastronomique antillais « Leriche de saveurs » en 2013. A la carte, ce jeune chef propose des recettes incontournables de la tradition antillaise, avec la touche gastronomique d'un chef Maître Restaurateur. Sa créativité et son savoir-faire sont récompensés en 2021 par la dotation pour les Jeunes Talents Gault & Millau. Jean-Rony Leriche prévoit d'ouvrir un nouvel établissement à Paris pour continuer à faire découvrir la culture antillaise.

Plus d'informations [ICI](#)

Des spécialités à savourer sur chaque île

Bébélé, Bokit, accras de morue, Kassav, miel, rhum, épices, etc... Les spécialités des îles de Guadeloupe se dégustent au grès des envies partout dans l'archipel.

Que ce soit en Basse-Terre, Grande-Terre, à Marie-Galante, à la Désirade ou aux Saintes, chaque île offre des saveurs typiques, avec ce petit "plus" de cadre idyllique qui donne une dimension paradisiaque à chaque dégustation.

Circuit gastronomique - [Plus d'informations ICI](#)

