

N°5 - MARS, AVRIL, MAI 2020

COCCOLOBA

LE MAGAZINE DE LA VIE À SAINT-BARTH

LIVING IN ST BARTHS, THE MAGAZINE

ÉDITÉ PAR
97133
L'HEBDO DE VOTRE QUOTIDIEN À ST BARTH





**minimalist
windows**

panoramah!



ALU 2 PRO

POSE - VENTE - SAV

Tous types de menuiserie en aluminium

Volets roulants et fermetures anticycloniques • Portails • Garde-corps • Pergolas

Ramos Sergio. 06 90 57 64 65 • Vieira Pedro. 06 90 26 07 05 • alu2pro@yahoo.fr

Edito...

Toujours dans la tradition du positionnement de notre magazine, nous sommes heureuses de vous présenter au sein de ce 5^{ème} numéro le parcours de Valentine, de vous faire découvrir l'art de Sandrine et le talent de Florence, de partager la passion de Thomas, de vous amuser intelligemment avec Pierre, de vous replonger dans le passé avec Arlette et André, de mettre en lumière les recherches de Pierre-Antoine et de découvrir d'autres pépites... Les richesses de Saint-Barth sont inépuisables, et nous nous réjouissons de les mettre en valeur pour vous les faire partager. Merci à tous pour votre confiance.

Nous vous souhaitons une très bonne lecture.

In line as always with our magazine's approach, with this 5th issue we are thrilled to present Valentine's journey, introduce Sandrine's art and Florence's talent, share Thomas's passion, entertain you with Pierre's wit, dive back into the past with Arlette and André, highlight Pierre-Antoine's research, and many other gems.... Saint Barths' riches are endless, and it is a great pleasure to bring them to light and share them with you. Thank you all for your trust.

Enjoy our magazine!

Anita, Charlotte et Claire
Coccoloba & 97133 team



Scannez et découvrez les vidéos reportages
Scan and discover the reports videos

3 / POUR COMMENCER
TO START

4-7 / ART THÉRAPIE, L'INTUITION, L'ÉNERGIE ET L'ART
ART THERAPY

8-9 / SARGASSE PROJECT
SARGASSUM PROJECT

10-11 / LE REÏKI, ÉNERGIE ET HARMONIE
REIKI, ENERGY AND HARMONY

12-13 / SUPER U, PLUS QU'UN MAGASIN UNE HISTOIRE DE FAMILLE
MORE THAN JUST A STORE... A FAMILY STORY

14-15 / FINESSE ET ÉLÉGANCE, LES CRÉATIONS DE VALENTINE
FINESS AND ELEGANCE : VALENTINE'S CREATIONS

16-17 / LA RÉUSSITE DE VACANCES INSTRUCTIVES
FUN EDUCATIONAL HOLIDAYS

18-19 / UN AMOUR DE COCKTAIL
A LOVE OF COCKTAILS

22-24 / MADAGASCAR, L'ÎLE ROUGE
MADAGASCAR, RED ISLAND

26-28 / PARFUM D'ANTAN
FRAGRANCES OF YESTERDAY

30 / MUSÉE DU P'TIT COLLECTIONNEUR
P'TIT COLLECTIONNEUR MUSEUM

32 / DÉCORATION VÉGÉTALE, TENDANCE D'AUJOURD'HUI
PLANT DECORATION IS TRENDY

34-35 / CUISINE EN VOGUE
FENCY KITCHEN

36-38 / HISTOIRE DE RHUMS
HISTORY OF RUMS

Coccoloba est un trimestriel gratuit édité par Titeditions sas au capital de 10 000€.
RCS Basse Terre 525 357 125. BP 191, 97133 Saint-Barthélemy.

Dépôt légal à parution. ISSN 2677-8971
Directrice de la Publication et Responsable de rédaction : Claire Richer
Publicité / Commercialisation : Anita • anita@titeditions.fr • 06 90 74 38 53

Maquette : Charlotte • charlotte@titeditions.fr
Rédaction : Claire Richer, Anita Delente, Charlotte Poutriquet
Ne pas jeter sur la voie publique. • Toute reproduction partielle ou intégrale est interdite.

Texte : sauf mention contraire les textes sont © Coccoloba

Couverture : Erol Ahmed via Unsplash

Traduction anglaise : CIL Traduction

Ont contribué à cette édition : Sandrine Hasselwander, Florence Turbé, Pierre-Antoine Guibout, Valentine Gréaux, Pierre Geraud, Thomas Thouvenin, Marie Hiernard, Arlette Magras, André Berry...

Photos : Michael Gramm, François Vochelle, Axelle Cappelli, Tony Duarte, Frédéric Tétard, Camellia Menard, JF Tricot, Anita Delente, Charlotte Poutriquet....

Et un remerciement tout particulier à B.Rogers !

ART-THÉRAPIE

Intuition, énergie
et expression artistique

RENCONTRE AVEC SANDRINE HASSELWANDER

© Greg Rosenke via unsplash

**Qu'est-ce que l'art-thérapie ?**

L'art-thérapie se définit comme une approche thérapeutique et une démarche d'accompagnement d'une personne ou d'un groupe, centrée sur l'expression de soi, de ses pensées, émotions et conflits dans un processus de création artistique. La spécificité s'exprime ainsi dans l'utilisation de médiums artistiques (par exemples : la peinture, le modelage, le collage, la photographie, théâtre, la danse, la musique, etc.) visant la compréhension et la résolution de problèmes, le soulagement de l'angoisse et de la souffrance psychologique, voire physique, ou simplement le développement et l'évolution personnels, le mieux-être psychologique de la personne ou du groupe.

L'art-thérapie s'adresse à tous types de personnes : celles qui ont un usage restreint de la parole en raison de leur âge (exemple : le jeune enfant ou l'adulte qui a subi un abus physique ou sexuel, n'aura pas nécessairement les mots pour dire sa souffrance), leur origine ethnique, de leur culture ou en raison de limitations physiques, mentales ou neurologiques. Elle est appropriée pour les personnes ayant subi un traumatisme, un cancer, ainsi que celles qui ont des problèmes de dépendance, de deuil, séparation, divorce, dépression, anxiété...

L'art comme thérapie stimule le processus de création de la personne qui participe activement à son mieux-être et sa guérison. (Référence au livre « Art-thérapie, mettre des mots sur les maux et des couleurs sur les douleurs » de Johanne Hamel et Jocelyne Labrèche).

Karl Gustave Jung (célèbre psychiatre suisse) explique très justement que le processus de production de l'image crée parle de son créateur et aide à comprendre son expérience, les émotions qui l'habitent, ses conflits intérieurs et ses besoins. Aussi, il voit dans l'activité artistique du patient une prise en charge de son processus de guérison et la rend responsable de son propre cheminement.

Sandrine a ce talent de permettre le mieux-être de l'autre grâce à son intuition qui lui permet de se connecter à l'Energie de l'univers pour délivrer des soins tout en permettant à l'autre de s'exprimer à travers des médiums artistiques, dans un processus de création. Ayant expérimentée elle-même ces pratiques, elle peut d'autant mieux guider l'autre avec finesse et délicatesse.

Qu'est-ce qui vous a amené vers cette discipline ?

À 21 ans, j'ai peint ma première toile et j'ai continué en m'inspirant de photos en les interprétant dans les styles expressionniste et fauve que j'aime particulièrement. Je choisissais des photos qui exprimaient des émotions en miroir des miennes.

Puis j'ai suivi une psychothérapie en même temps que j'étais à l'école d'arts de La Cambre à Bruxelles.

Un jour, au courant de mon chemin intérieur spirituel et de développement personnel, une amie me demande de peindre une toile pour elle. La peindre a été la révélation et le déclencheur de capacités

intuitives et énergétiques que je portais en moi. Ce fût « une art-thérapie inversée »... j'ai peint ce que je captais et lisais de l'Autre.

C'est ainsi que pour moi et par mon expérience, utiliser les médiums artistiques sont des outils qui offrent la possibilité de se découvrir, de se libérer par l'expression, l'acte créateur qui est soigneur. Les formes, les couleurs, les symboles sont des énergies et des vibrations qui aident, qui libèrent de blocages pour retrouver plus d'espace, de créativité, plus de joie en soi et dans sa vie.

Pour moi, l'art-thérapie est un soin énergétique.

Mon accompagnement est une écoute et une lecture intuitive et énergétique pendant l'activité artistique de la personne sur base d'un thème choisi qui la concerne et avec lequel elle est en accord.

Petite précision, aucun pré-requis artistique obligatoire.



amd

ATELIERMARIELLEDELAPORTE

Création d'ambiance
décoration d'intérieur

luminaire, linge de lit, accessoires déco, tissus d'ameublement

06 90 41 97 87

marielle@ateliermd.fr

www.ateliermarielledelaporte.com

Showroom à Gustavia, La Pointe



Tableau de Sandrine

What is art therapy?

It's defined as a therapeutic approach and support for a person or a group, centered on the expression of oneself, one's thoughts, emotions and conflicts through artistic creation. Its base is in the use of artistic media (for example, painting, modeling, dancing, collage, photography, theater, music, etc.) aimed at understanding and solving problems, relieving anxiety and psychological suffering, even physical suffering, or simply for personal development and evolution, the psychological well-being of the person or group.

Art therapy is for all types of people: those who have limited use of speech because of their age (example: young children or adults who have suffered physical or sexual abuse may not necessarily have the words to explain their suffering), their ethnic origin, their culture or because of physical, mental or neurological limitations. It is suitable for people who have suffered trauma, cancer, as well as those who have problems of addiction, bereavement, separation, divorce, depression, anxiety...

Art as therapy stimulates the creative process of the person who actively participates in their well-being and healing. (Reference to the book «Art-thérapie, mettre des mots sur les maux et des couleurs sur les douleurs» by Johanne Hamel and Jocelyne Labrèche)

Karl Gustave Jung, the famous Swiss psychiatrist, rightly explained that the process of producing the created image reveals its creator and helps to understand his experience, emotions,

internal conflicts and needs. He also sees in the patient's artistic activity a way to take charge of his healing process and make him responsible for his own journey.

Sandrine has this unique talent of generating the other's well-being thanks to her special intuition that allows her to connect to the Energy of the universe so as to deliver care while enabling the other to express himself/herself through artistic media, in a creative process. Having herself experienced these practices, she can all the better guide the other with finesse and delicacy.

How did you get interested in this discipline?

When I was 21, I did my first painting and continued by taking inspiration from photos that I interpreted in expressionist and fawn styles that I particularly liked. I chose photos that expressed emotions mirroring mine.

I underwent psychotherapy at the same time as I attended the art school of La Cambre in Brussels.

One day, aware of my inner spiritual and personal development path, a friend asked me to do a painting for her. Painting it was the revelation and trigger of the intuitive, energetic capacities in me. It was «reverse art therapy» ... I painted what I captured and read of the Other.

This is how, for me and through my experience, artistic media become tools offering the possibility of discovering oneself, freeing oneself through expression, the healing creative act. Shapes, colors, symbols are energies and vibrations that help release blockages to find more space and creativity, more joy in oneself and in one's life.

For me, art therapy is an energetic treatment.

My support for people involves intuitive, energetic listening and reading during their artistic activity on the basis of a chosen theme which concerns them and which they agree with.

Note: no need for any artistic prerequisite.

Propos recueillis C.R.
Photos © Sandrine Hasselwander



PROTÉGEZ LES OCÉANS EN BUVANT OCEAN 52®



Ocean52®, une gamme d'eaux unique issues de l'océan, qui reverse 52% de ses bénéfices pour la protection des Océans.

AMC reverse 52% des bénéfices de la gamme aux associations de Saint-Barthélemy œuvrant pour la protection de l'île.



Aluminium recyclable à 100% et à l'infini

Libre service de Gustavia
Du lundi au samedi - 7h > 19h
Fermé le dimanche

Supérette de l'aéroport - St-Jean
Du lundi au samedi - 8h > 19h
Dimanche - 8h > 12h30

MiniMart de Lorient
Du lundi au samedi - 7h > 20h
Dimanche - 8h > 12h30

Chasseur de saveurs



Depuis 1890

SARGASSE Project

RENCONTRE AVEC PIERRE-ANTOINE GUIBOUT, FONDATEUR

© Frédéric Tétard

Les sargasses ont atteint aussi les côtes de Saint-Barthélemy. Et Pierre-Antoine Guibout nous explique la genèse et le développement de son idée ingénieuse pour transformer et utiliser cette algue nocive.

Pouvez-vous nous décrire votre parcours ?

Rien ne me prédisposait à me lancer dans ce projet sur les sargasses. Je suis juriste financier de formation et j'ai fait mes gammes professionnelles dans le milieu bancaire à Paris. Mais breton d'origine, Paris n'était pas vraiment fait pour moi et lorsqu'une opportunité de venir travailler à Saint-Barth s'est offerte, je l'ai bien entendu saisie !

De nature très curieuse, je m'intéresse à beaucoup de choses, et déjà très jeune l'entrepreneuriat m'attirait. Je me souviens encore quand je suis allé au premier salon de l'entrepreneuriat à Paris à 17 ans, j'étais parmi les plus jeunes. J'ai d'ailleurs monté à l'époque ma première société « Rent your boat » location de bateaux de propriétaires dont le concept a été repris par l'entreprise bien connue aujourd'hui « Click your boat ». Le bateau fait parti de mes passions, donc à Saint-Barth je suis au paradis !

Comment vous êtes-vous intéressé aux sargasses ?

Depuis près de 8 ans, j'ai pu constater l'évolution grandissante et envahissante des algues sargasses, à Saint-Barth bien sûr mais également dans les îles voisines. Tombé véritablement amoureux de cette île, je ne voulais plus la voir envahie par cette algue... Je me suis persuadé que l'on pouvait en faire quelque chose, malgré toute la nocivité qu'on lui connaît (métaux lourds, H2S...).

Fin d'année 2018, j'ai acheté une marque de cirage et produits d'entretien très connue en France dans les années 60 « CYGNE NOIR » que je voulais remettre au goût sur un marché luxueux et écoresponsable. J'ai eu l'idée de réduire en poudre cette algue pour l'intégrer dans notre formule, intéressé par l'aspect brillant et un peu plastifié de cette algue.

Le laboratoire avec qui nous travaillions à l'époque nous a malheureusement indiqué que cela n'était pas possible ... cela faisait comme l'huile et le vinaigre et ne se mélangeait pas ... Très déçu, j'ai eu l'idée d'utiliser cette algue (je ne voulais rien lâcher) pour en faire le packaging de nos produits ! Je me suis renseigné auprès d'initiative régionale et personne n'était capable de me faire parvenir du papier d'emballage 100% sargasse : Sargasse Project est né à cet instant !

Quelle solution avez-vous trouvée ?

Je me suis donc longuement documenté sur cette algue, et je suis allé chercher mes premières algues à Anse des Cayes, et une fois ramenées à la maison, j'ai commencé à faire ma tambouille au grand désarroi de ma femme... la cuisine était dans un sale état... (je me suis depuis délocalisé sur la terrasse). Je suis arrivé à faire pour mon premier essai une pâte 100% sargasse capable de réaliser une première feuille suffisamment solide et flexible pour que je me dise qu'il y avait véritablement quelque chose à faire ! J'ai donc amélioré le processus de fabrication de cette pâte pour arriver à faire une feuille quasi parfaite. Je lui ai donné une première utilité : un sac, celui que beaucoup de monde a pu

voir sur les réseaux sociaux. Le projet a vraiment décollé à partir de cet instant.

Où en est le déploiement de votre solution ?

Depuis il y a eu nombreux partenariats noués, de fidèles donateurs que je tiens à remercier ici, une communication positive énorme, deux prix, celui de l'innovation outre-mer 2019 reçu à station F à Paris et le Prix du public et jury au Summit ChangeNow 2020 au grand Palais à Paris dernièrement, où d'ailleurs je me suis rendu vraiment compte qu'il y avait réellement une envie de consommer autrement au travers des 1000 solutions innovantes présentées ! Et ça, ça fait plaisir !

Avec tous ces soutiens, le projet avance bien. Après avoir la satisfaction de savoir que notre pâte est composée au minimum de 60% de cellulose la faisant rentrer dans la catégorie de la pâte à papier / carton classique, nous tentons actuellement de valider le contact alimentaire de notre pâte qui permettrait des débouchés énormes. Nous nous plaçons dans un business BtoB, et des industriels nous ont déjà fait connaître leur grand intérêt pour ce nouveau biomatériau ou algo-sourcé.

Et n'oubliez pas : l'avenir est entre nos mains :-)



Sargassum seaweed has reached St-Barths' coasts. Pierre Antoine Guibout explains the genesis and development of his ingenious idea to transform and use this harmful seaweed.

What is your professional career?

Nothing had prepared me for this Sargassum project. I studied to be a financial lawyer and I started as a professional in the banking environment in Paris. However, as I am a native of Brittany, Paris was not my favorite place to live and when I had the opportunity to come to work in St-Barths, I took it right away!

I am very curious and interested in many things. At a young age, I was very much into entrepreneurship. I remember I was 17 when I went to my first entrepreneurship fair in Paris, I was among the youngest participants. At that time I set up my first company «Rent Your Boat», a rental business for boat owners: this concept was taken up by the famous company «Click Your Boat.» I love boats so I am in heaven in Saint-Barths :-)

What made you become interested in Sargassum?

For almost 8 years, I have seen the growing, invasive evolution of Sargassum seaweed, in Saint-Barths of course but also in the neighboring islands. I am in love with this island and couldn't stand its invasion by Sargassum... I was convinced that it could be recycled, despite its noxiousness (heavy metals, H2S...).

Late in 2018, I bought a shoe polish and cleaning product called "CYGNE NOIR", which was quite famous in France in the 60's. I wanted to make it fashionable again and adapt it to a luxurious eco-friendly market. I came up with the idea of reducing this seaweed to powder to integrate it into our formula, interested in the shiny and slightly plasticized aspect of it.

Unfortunately the laboratory we work with told us at the time that this was not possible ... it did not mix well at all, like oil and vinegar ... I was very disappointed but had the idea of using this seaweed (I didn't want to give up) to make packaging for our products! !

I tried to gather information from the Regional Initiative but nobody was able to provide me with 100% Sargassum wrapping paper: The Sargassum Project was born!

What solution did you find?

I did research on this seaweed for a long time, I went to collect my first seaweed in Anse des Cayes, and brought it home. I started to experiment, much to my wife's dismay ... the kitchen was in a bad state ... (I have since moved to the terrace). On my first trial, I managed to make a 100% Sargassum dough that could produce a first sheet solid and flexible enough so that I realized I was on to something! I improved the manufacturing process to get to make an almost perfect sheet that I turned into a bag, the one a lot of people have seen on social networks. The project really took off from that moment.

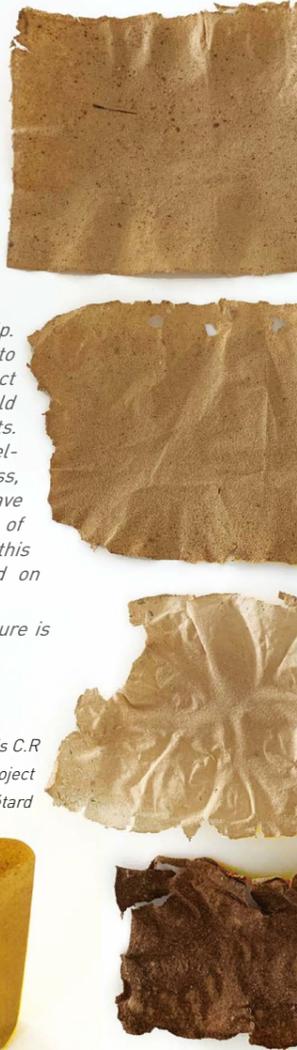
How advanced is your solution today?

Since then there have been many partnerships, loyal donors that I would like to thank here, a huge positive communication as well as two prizes: the 2019 overseas innovation received at station F in Paris and the Audience and Jury prize at Summit ChangeNow 2020 at the Grand Palais in Paris where I realized recently that there was a strong desire to consume differently through the 1000 innovative solutions presented! It was so motivating!

With all this support the project is progressing well, with the satisfaction of knowing that our pulp is made up of at least 60% cellulose, which makes it belong to the category of classic paper / cardboard pulp. We are currently trying to validate the food contact of our pulp which would allow enormous outlets. We are placing ourselves in a BtoB business, and manufacturers have already informed us of their strong interest in this new biomaterial based on algae.

And remember, the future is in our hands :-)

Propos recueillis C.R
Photos © Sargasse Project & Frédéric Tétard



© Frédéric Tétard

LE REIKI

Energie et harmonie

RENCONTRE AVEC FLORENCE TURBÉ

Florence nous livre sa passion pour le bien-être à travers la relaxation intense qu'apporte la technique de soin du Reiki, pour plus de sérénité et de sens.

Qu'est ce que le Reiki ?

Le Reiki est une méthode de soin naturel, simple, efficace et puissant qui agit sur la totalité de l'être.

Comment ça marche ? Je canalise le Reiki en moi, je capte donc l'énergie vitale et je la transmets par mes mains. Cette technique de soin d'apposition des mains vise à mettre en contact l'énergie universelle et la force vitale du receveur. Le résultat de cette méthode énergétique et holistique permet un bien-être et une relaxation intense voir pour certain une guérison.

Comment se déroule une séance Reiki ?

Je vous propose de vous étendre sur ma table de massage. Je pose mes mains là où votre corps nécessite une attention énergétique particulière afin de vous rééquilibrer. Je ne masse pas, ne manipule pas votre corps. Mes mains se poseront là où vous en aurez besoin. Généralement, le receveur sent la chaleur de mes mains, d'autres ressentent des petits fourmillements dans leur corps ou un courant « énergétique » les traverser. Chacun a ses propres perceptions et ressentis.

Comment faire pour exercer ?

La faculté de pratiquer le Reiki est transmise par un initié 3^{ème} degré ou Maître Reiki. Le Reiki est une transmission et non un don, qui se décline en plusieurs degrés, généralement 4 qui correspondent à des étapes bien précises de la pratique. Par exemple, le Reiki premier degré est la découverte de l'énergie pour soi, son entourage proche, les plantes, graines, animaux, pierres...

Depuis combien de temps exercez-vous sur Saint-Barthélemy ? Qu'est-ce qui vous a amené à pratiquer et enseigner, et à poursuivre ?

Concrètement, j'ai découvert le Reiki en 2010. Je viens d'une famille où mes grands-parents paternels et maternels étaient magnétiseurs, qui conjuraient le feu et autres petites maladies. Mon père était médium et m'a légué pour héritage son pendule. Cette approche avec l'énergie est déjà en moi depuis toute petite. C'est tout naturellement que je ressentais de l'énergie dans mes mains et je ne savais pas trop quoi en faire. J'ai discuté de mon parcours avec Anne de l'institut Vénus qui était déjà initiée au Reiki et tout s'est ensuite déroulé naturellement. J'ai passé les 4 degrés de Reiki, j'ai créé l'association St Barth Reiki Harmonie. Nous nous regroupions en petit comité tous les mois chez moi pour partager des soirées autour du Reiki, pour échanger des livres, des discussions. Cela fait maintenant 10 ans que je suis initiée au Reiki, j'ai étudié chaque étape, je « reikise » tout !!! Je me sens maintenant légitime pour exercer le Reiki professionnellement et former en toute honnêteté et simplicité. Mon objectif peut sembler utopique pour certains mais j'aime à penser que ceux qui sont dans cette sphère de bien-être sont présents pour apporter plus de lumière, comme le dit si bien Martin Luther King : « L'obscurité, ne peut pas chasser l'obscurité ; seule la peut la lumière ».

Quel lien faites-vous avec les autres médecines parallèles ?

Le Reiki renforce toutes thérapies, ne se substitue pas à la médecine et n'est pas un dogme religieux. Le Reiki ne remplace pas un traitement médical, il vient en complément pour plus de

confort, pour se libérer de tensions physiques, musculaires, émotionnelles, mentales et spirituelles pour certains. Le Reiki est source de sérénité et de sens.



Florence shares her passion for well-being through intense relaxation provided by the Reiki treatment technique. For more serenity and meaning.

What is Reiki?

Reiki is a natural, simple, effective, powerful method of care that acts on your whole being.

How does it work ? I channel Reiki within myself, I capture the vital energy and communicate it through my hands.

This hand positioning technique aims to bring together universal energy and the receiver's life force. The result of this energetic and holistic method is intense well-being and relaxation, even a possible cure.

What happens during a Reiki session?

I ask you to relax on my massage table. I place my hands where your body requires special energy attention in order to rebalance it. I do not massage or manipulate your body. My hands will land where you need them. Generally, the person feels the warmth of my hands, others feel small tingles in their body or an « energetic » current through them. Everyone has their own perceptions and feelings.

Who can practice Reiki?

The faculty of practicing Reiki is transmitted by a 3rd degree initiate or Reiki Master. Reiki is a transmission and not a gift, with several degrees, generally four, corresponding to very precise stages of practice. For example, Reiki first degree is the discovery of energy for oneself, one's close entourage, plants, seeds, animals, stones ...

How about you ? How long have you been practicing in St Barths? What led you to practice, teach, and keep doing it?

I discovered Reiki in 2010. I come from a family where my paternal and maternal grandparents were magnetizers, fire-cutters and could heal other minor diseases. My father was a medium and bequeathed me his pendulum. This approach to energy has been in me since I was a child. It was very natural to feel energy in my hands and I didn't really know what to do with it. After discussing with Anne of the Venus Institute who was already initiated into Reiki, everything then went naturally. I passed the four Reiki degrees, created the association St Barth Reiki Harmony. We gathered in small groups every month at my place to share evenings around Reiki, to exchange books, discussions. It's been 10 years now

since I started Reiki; I have studied each step, I «reikize» everything !!! I now feel qualified to practice Reiki professionally and train with total honesty and simplicity. My goal may seem utopian to some, but I like to think that those who are in this sphere of well-being are there to bring more light, as Martin Luther King put it so well: «Darkness cannot drive out darkness; only light can do that.»

What is the link with other alternative medicines?

Reiki reinforces all therapies, it does not replace medicine and is not a religious dogma. Reiki does not replace medical treatment, it complements for more comfort, to release physical, muscular, emotional, mental and spiritual tensions. Reiki is a source of serenity and meaning.

Propos recueillis C.R
Photos Anita Delente



Nouveau



CABINET REIKI FLORENCE TURBÉ

HARMONISER, SOULAGER
RÉÉQUILIBRER SON ÉNERGIE

— SUR RENDEZ-VOUS —

VILLA CRÉOLE • AU DESSUS DE L'ÉPICERIE DU GOÛT

0690 35 23 02
reikisbh@gmail.com

f FLO REIKI



SUPER U Saint-Barthélemy, plus qu'un magasin... Une histoire de famille

Comme vous avez pu tous le constater, Super U a ouvert ses portes le mardi 3 mars dernier. Nous avons posé quelques questions à cette occasion à Julie Chevreul, associée U et Présidente de la société d'exploitation, qui a eu la gentillesse de prendre du temps pour nous répondre malgré un emploi du temps plus que chargé !

Derrière ce magasin se cache l'histoire d'une famille, de votre famille, pouvez-vous nous relater les débuts, comment tout cela est arrivé... ?

C'est grâce à mes parents, Jean-Paul et Martine, si notre famille en est là aujourd'hui. Mon papa a commencé par un apprentissage en boucherie puis il est devenu boucher dans un supermarché. Au début des années 1980, il a pris en gérance un magasin alimentaire de proximité avant de devenir directeur d'un magasin U en 1994, cela lui a ensuite permis d'acheter un U Express en 1997. En fait mes frères et moi avons toujours grandi dans un commerce alimentaire.

Pour ma part j'ai intégré U comme ELS (Employé Libre-Service) en 1996, puis j'ai rejoint mon papa en 2002 pour avoir une formation directeur. Je suis arrivée en 2005 à Saint-Barth pour aider mon frère, Sam, et son conjoint Christian dans leur salle de sport. J'ai également enchaîné les petits boulots et j'ai passé 3 ans à gérer deux boutiques de vêtements.

2010 a marqué un retour aux sources avec le rachat de Match. Papa m'a toujours fait confiance et m'a laissé gérer le magasin dès le début avec ses conseils avisés. Mon frère Maxime nous a tout de suite rejoint pour gérer la partie informatique et financière. Quant à Sam, il gère la partie technique depuis 2013. Chacun gère sa partie, c'est ce qui fait notre équilibre. Pour toutes les grosses décisions qui concernent des projets ou des investissements lourds, la décision se prend à 3.

Ce projet est en cours depuis longtemps, nous avons acheté le terrain en 2012 et obtenu le permis de construire en 2014. Il a malheureusement été attaqué et le feu vert nous a été donné en 2017, le projet est alors ralenti par Irma mais nous gardons le cap ! Le 3 mars 2020 est une date symbolique pour nous car nous avons ouvert Marché U le 03 mars 2010.

Pourquoi avez-vous souhaité construire un nouveau magasin, quelles ont été vos motivations ?

Notre première motivation, c'est avant tout notre clientèle, nous souhaitons lui proposer ce qui se fait de mieux. Un espace de vente plus grand et plus accessible, avec plus de références et entièrement moderne.

Notre seconde motivation est de proposer de meilleures conditions de travail pour nos collaborateurs, en offrant des locaux adaptés pour le nombre de personnes qui travaillent avec nous. Enfin beaucoup de nos décisions ont été motivées par l'envie d'avoir un magasin plus écoresponsable.

L'environnement est donc un sujet qui vous préoccupe ?

Enormément oui. J'ai eu cette prise de conscience écologique depuis que je vis sur une île. Le nouveau bâtiment est isolé et la production de froid est maîtrisée par du CO2, gaz très peu polluant. Il est entièrement équipé de LED qui consomme moins d'électricité et sera prochainement équipé de panneaux solaires. Le recyclage est un de nos thèmes centraux et nous vous réservons beaucoup de surprises sur la gestion des déchets.

Quels sont vos projets pour l'avenir ?

Nous souhaitons transformer Marché U en développant une activité de livraison à domicile pour les gros volumes, c'est un de nos gros projets en cours. Notre second projet qui me tient à cœur concerne la gestion des déchets - leurs revalorisations en circuit court et le recyclage vont avoir une place importante dans la vie du Super U. Nous sommes une famille de jeunes entrepreneurs et sommes toujours à l'affût de nouveaux projets

Encore un grand merci Julie Chevreul de nous avoir accordé de votre précieux temps.

As you all saw, Super U opened its doors on Tuesday, March 3rd. On this occasion, we asked a few questions of Julie Chevreul, U partner and President of the operating company, who was kind enough to take the time to answer despite a super busy schedule!

Behind this store is the story of a family: your family ! Can you tell us how it all started?

It all happened thanks to my parents Jean Paul and Martine. My dad started as an apprentice butcher and then became a butcher in a supermarket. In the early 1980s, he took over the management of a local food store before becoming the manager of a U store in 1994, so he could then buy a U Express store in 1997. In fact, my brothers and I grew up in a food business.

As for me, I joined U as a Self-Service Employee in 1996, then worked with my father in 2002 to have managerial training. I came to Saint Barths in 2005 to help out my brother Sam and his partner Christian in their gym club. I also had a string of odd jobs and spent 3 years running two clothing stores.

2010 marked a return to basics with the acquisition of Match. Dad always trusted me and let me run the store from the beginning with his sound advice. My brother Maxime joined us right away to manage the IT and financial part. As for Sam, he has been managing the technical part since 2013. Everyone manages their part, that's what creates our balance. For all major decisions concerning projects or heavy investments, the decision is taken together. This project has been underway for a long time: we bought the land in 2012 and obtained the building permit in 2014. Unfortunately, it was

challenged but the green light was eventually given to us in 2017. The project was then slowed down by Hurricane Irma but we did not give up! March 3, 2020 is a symbolic date for us because we opened Marché U on March 3, 2010.

Why did you want to build a new store; what was your motivation?

Our first motivation is above all our customers, as we want to offer them the best. with a larger, more accessible sales area, thoroughly modern and providing more variety.

Our second motivation is to offer better working conditions for our employees, by providing premises suitable for the number of people who work with us. Finally, many of our decisions were motivated by the desire to have a more eco-friendly store.

Do you worry about environmental issues ?

Very much so. I've had this ecological awareness since I've been living on an island. The new building is insulated and cold production is controlled by CO2, a gas with very low pollution levels. It is fully equipped with LEDs which consume less electricity and will soon be equipped with solar panels. Recycling is one of our central themes; this is why we have a lot of surprises in store for you when it comes to waste management.

What are your plans for the future?

We want to transform Marché U by developing a home delivery business for large volumes, which is one of our major projects currently underway. Our second project that is close to my heart concerns waste management; waste recycling and local distribution network will play a central role in the life of Super U. We are a family of young entrepreneurs and are always on the lookout for new projects.

Again, thank you very much, Julie Chevreul, for your precious time.



FINESSE ET ÉLÉGANCE

les créations de Valentine

RENCONTRE AVEC VALENTINE GRÉAUX

Légitime et précieuse, Valentine est à l'image des bijoux qu'elle crée, tout en finesse et subtilité, à partir de matériaux bruts et nobles. Sa marque de fabrique : sa main qui œuvre de bout en bout pour la création de ses bijoux, avec les imperfections humaines, signature et garantie du « fait main ».

Valentine a découvert cette passion de la création de bijoux petit à petit.

Après son bac, cherchant une formation alliant la création et les sciences, elle s'oriente vers la bijouterie, car ce métier nécessite de rechercher les solutions pour la fabrication, tout comme un problème de mathématique, tout en mobilisant la créativité qui lui est aussi chère.

Trouvant une école en Vendée, région où elle réside alors avec sa sœur qui la soutient dans cette formation, elle accroche très vite, et est remarquée par ses professeurs.

Elle se découvre alors une passion, et se fait confiance petit à petit. Elle obtient son CAP bijouterie en 3 ans, puis se spécialise en joaillerie, tout en maîtrisant les techniques du sertissage et du polissage.

Chacun de ses stages lui permet de parfaire une technique, de s'exercer dans les métiers de cette profession. Valentine côtoie des professionnels qui l'inspirent, comme Fabienne Miot qui l'encourage dans sa créativité. Elle se rend compte aussi de ce qu'elle ne souhaite pas faire : être dans une grosse structure où chacun a une place définie sans en sortir, qui répète inlassablement le même geste pour faire un bijou parfait, sans imperfection.

Or c'est juste l'inverse qui motive Valentine :

le fait main, qui donne l'âme au bijou.

De retour en 2015 à Saint-Barthélemy, son île natale, elle y ouvre son atelier en 2016 avec l'aide de sa famille.

Sa ligne de fabrique : le coquillage, qu'elle façonne avec dextérité. De fait, elle travaille la pièce en fonction de la pierre ou du coquillage unique qu'elle sélectionne. Elle aime les matériaux bruts et nobles, des pierres ou de l'or, tout en les travaillant avec finesse et élégance. Ses créations, sont délicates, de petites tailles, minutieusement ciselées et travaillées.

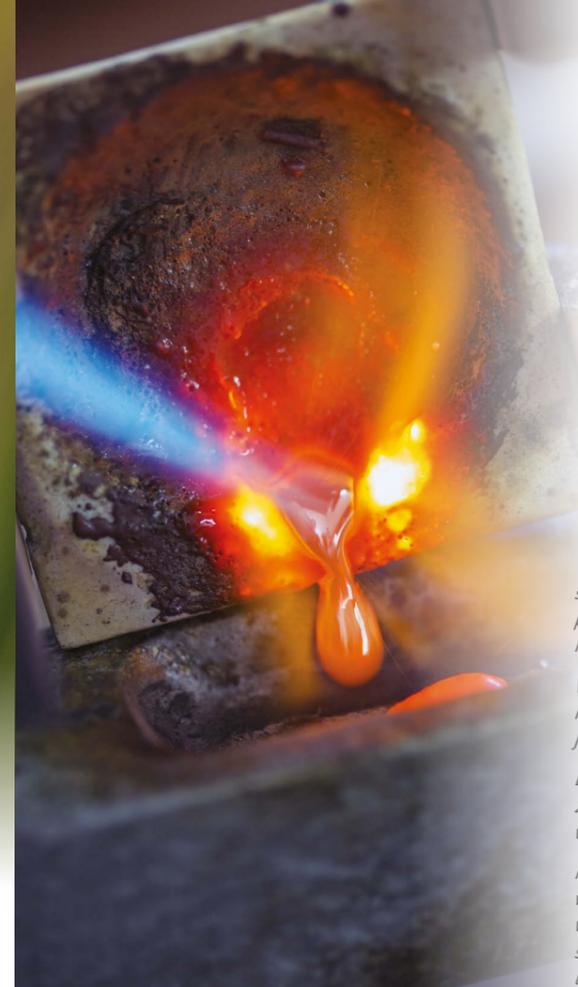
La matière brute travaillée avec finesse : l'art de Valentine est d'allier ces 2 opposés.

Petit à petit, avec l'expérience, ses créations sont de plus en plus précises et maîtrisées.

Elle s'exerce à de nouvelles techniques, et va réaliser ses idées anciennes qui mûrissent, après avoir trouvé comment les réaliser.

Sa motivation : que le client s'émerveille devant ses créations découvrant ses bijoux totalement inédits.

Les marchés de Saint-Barth l'aident à se faire connaître, et soutenue par sa mère et sa sœur, Valentine s'attache à faire découvrir au plus grand nombre ses petites merveilles.



specific, unchanging role, tirelessly repeating the same task to make perfect, imperfection-free jewelry.

Valentine is motivated by its opposite: handmade items which give soul to jewelry.

Back in her native island, St Barths, in 2015, she opened her workshop in 2016 with the help of her family.

Her production material: seashells, which she dexterously shapes. She works on pieces according to the stones or the unique shells she selects. She likes raw, quality materials, while working them with finesse and elegance. Her creations are delicate, small, meticulously crafted: well-made.

Raw material worked with finesse: Valentine's art combines these two opposites.

Little by little, with experience, her creations have become more and more precise and mastered.

She tries out new techniques, turning her old ideas into mature creations, after discovering how to produce them.

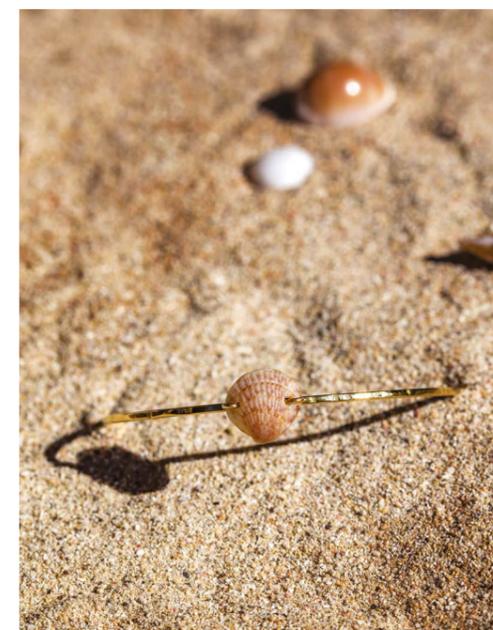
Her motivation: customers looking at her jewelry with amazement, discovering totally new creations.

At St Barths' markets, people get to know her work, and supported by her mother and her sister, she shows and advertises her creations to a large public.

To be discovered during a walk in Vitet.

C.R

Photos © Tony Duarte



LA RÉUSSITE de vacances instructives

RENCONTRE AVEC PIERRE GERAUD

Comment allier apprentissage, ou perfectionnement d'une langue avec des activités ludiques et culturelles, pendant ses vacances à Saint-Barth ? C'est le pari innovant que propose Pierre et son équipe, au sein de son centre de langue Réussite, situé à Gustavia.

Pierre, passionné de langues, s'est arrêté à Saint-Barth il y a 4 ans, après un tour du monde et un long séjour en Amérique du Sud. Happé par les langues, il commence à donner des cours au collège, puis fait du

soutien scolaire. Il y prend goût, rencontre très vite un certain succès, et décide de s'installer pour développer son activité.

Il crée alors Réussite, et accueille les enfants dès 5 ans et les jeunes du primaire et collège, de plus en plus nombreux. Les bons résultats obtenus par ses élèves parlent d'eux même et font son succès...

A côté des classes de soutien scolaire, et en plus des cours pour adultes par niveau, sous la forme de clubs de conversation, Pierre crée des nouveautés qui sont très prometteuses et innovantes : les découvertes culturelles françaises.

Lors d'ateliers créatifs, ludiques et instructifs, l'apprentissage de la langue se fait à travers la mise en valeur de la richesse culturelle du pays. Ce n'est donc pas un apprentissage classique, mais bien un moment de détente instructif qui permettra au participant de mieux connaître la France et ses plaisirs culturels, ou encore de mieux découvrir Saint-Barth, tout en apprenant le vocabulaire autour d'une thématique.

Par exemple : l'atelier « parlez-vous fromage » permettra de parfaire son vocabulaire tout en dégustant des fromages, ou l'atelier sur les vins, propose une véritable initiation et dégustation des vins de France.

De façon très pratique, les ateliers découverte de Saint-Barth, permettent de mieux connaître les quartiers, restaurants, et boutiques en apprenant le vocabulaire et les tournures appropriées.

Après la plage, le shopping et les cocktails, ces ateliers offrent donc une activité complémentaire culturelle, ludique et instructive.

Très soucieux de répondre aux attentes, à la personnalité et au niveau de chacun, l'équipe est à l'écoute et très professionnelle.

Les enfants, sont aussi les bienvenus, avec plus d'une quinzaine d'activités musicales, de peinture, ou de jeux spécialement conçus pour eux. : découvrir la faune et la flore locale, apprendre les traditions caribéennes ou encore goûter les pâtisseries, ne sont que quelques exemples parmi les nombreuses propositions existantes.

Enfin, les classes d'immersion plus classiques sont aussi proposées, alliant vocabulaire, grammaire et exercices pratiques selon les niveaux.

Il n'y a plus d'excuses pour ne pas s'y mettre. A pratiquer sans hésiter et sans modération !

How to combine learning or perfecting a language with fun and cultural activities during your holidays in St Barth? Pierre and his team offer an innovative method of fun-filled learning at his language center Réussite, located in Gustavia.

Pierre, passionate about languages, stopped in St Barth 4 years ago after a world tour and a long stay in South America. Because of his love for

languages, he began giving lessons to junior high students, then moved on to private tutoring. He got a taste for one on one teaching, quickly met with some success, and decided to settle down to develop his learning and language center. He soon created Réussite and welcomed children from age five to middle school. The good results obtained by his students speak for themselves and are evident of his success...

In addition to tutoring classes, adult language courses by levels, and conversation clubs, Pierre has created new activities which are very promising and innovative to help tourists better discover the French culture.

In creative, playful and instructive workshops, the language is learned through the development of the country's cultural richness. It is therefore not a classic learning method, but a moment of instructive relaxation. It will allow tourists to really get to know France and its cultural pleasures or even to better discover St Barth while learning a wealth of vocabulary around some particular themes.

For example: the workshop «Parlez-vous fromage?» will allow you to perfect your vocabulary while tasting cheeses, and the workshop on wines will offer a real initiation and tasting of French wines.

In a very practical way, the discovery workshops on St Barth will allow tourists

to discover the secret areas of Saint Barth, the restaurants and shops by learning the appropriate vocabulary and expressions.

After the beach, shopping and cocktails, these workshops therefore offer complementary cultural, fun and educational activities.

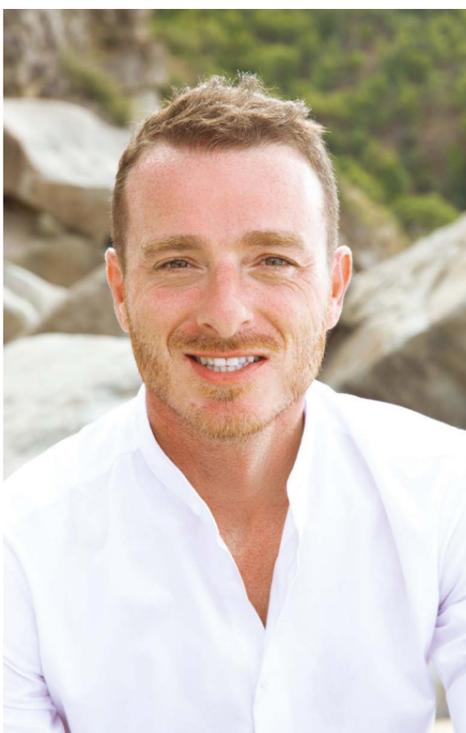
Very dedicated to meeting the expectations of everyone at their particular level, the team at Réussite is attentive and very professional.

Children are also welcomed. Réussite offers more than fifteen musical or painting activities as well as games specially designed for them: discovering the local flora and fauna, learning about Caribbean traditions, or even tasting pastries are just a few examples among the many exciting possibilities.

Finally, more classic immersion classes are also offered, combining vocabulary, grammar and practical exercises depending on the student's level.

There are no more excuses for not coming onboard. Try Réussite now without hesitation.

C.R
Photos Camellia Ménard



• COURS DE LANGUES ADULTES •
Cours de groupes / Cours particuliers
Anglais, espagnol et français langue étrangère

Tous nos cours adultes peuvent être financés par l'OPCO de votre entreprise et votre CPF.
Nous contacter pour plus de renseignements, vous pourriez bénéficier d'une formation gratuite !

• COURS DE LANGUES ENFANTS •
100% Anglais : devenir bilingue tout en s'amusant !

• FUN & FRENCH ACTIVITIES •
Offre de + de 30h pour les touristes de l'île désirant apprendre le français à travers des ateliers ludiques et créatifs.
Villa/hôtel - Adultes/enfants

• SOUTIEN SCOLAIRE •
Redonner confiance à l'enfant et lui permettre d'atteindre ses objectifs.

• TRADUCTIONS •
Qualité, efficacité et rapidité garantissant la confidentialité de vos documents.
Entreprises/ particuliers + de 20 langues possibles

L'ENSEIGNEMENT PAR EXCELLENCE

Contact Pierre : **+590 690 39 60 51**
reussitegustavia@gmail.com
36 rue du Roi Oscar II, Gustavia, Saint Barthélemy
f @ REUSSITEGUSTAVIA



UN AMOUR de cocktail

RENCONTRE AVEC THOMAS D'ENJOY SAINT-BARTH

Cocktail création pour le lancement du Rhum A1710 à la Martinique

© J.F. Tricot

© Jean-François TRICOT



Un cocktail est d'abord une passion. La passion de l'échange et de la création car un cocktail est avant tout une symphonie de saveurs, de couleurs pour créer une originalité et un univers. Le cocktail est un plaisir des yeux avant d'être un bonheur pour la bouche.

C'est en ces termes que Thomas décrit son univers, son métier.

Après un cursus d'Hôtellerie/Restauration et lauréat de sa promotion en Mention Barman, Thomas exerce son talent dans les palaces entre Cannes et Monaco comme chef barman. Monaco, où il a la chance de travailler avec le chef triplement étoilé Joël Robuchon. Il participe en parallèle à de nombreux concours de barman en France et à l'étranger. Après une saison à Saint-Barth en 1998, il revient s'y installer 9 ans plus tard avec sa famille, désireux d'une vie plus informelle dans un cadre agréable.

Après 3 ans au Baz Bar où il aura la chance d'apprendre encore plus sur une clientèle majoritairement américaine, il décide de créer sa société, « Enjoy St Barth ». Il propose des prestations privées dans l'événementiel, toujours autour du bar, notamment pour les particuliers, dans les villas et yachts, mais aussi pour des enseignes de renom sur l'île.

La notoriété d'un de ses fidèles clients le fera entrer dans un cercle très privilégié. Une nouvelle clientèle lui fait confiance.

En parallèle de ses prestations privées, il développe une offre de « consulting ». L'univers du bar à Saint-Barth n'en est qu'à ses débuts mais la demande est pourtant très forte. Il apporte ses conseils et son expertise à des établissements comme

Nikki Beach et d'autres bars de grands hôtels. Il met en place, en collaboration avec les équipes des bars, les cartes de cocktails mais aussi aide au référencement de l'offre de spiritueux, au recrutement, à la formation du personnel... Il reste cependant attentif à la personnalité et à l'image de chaque établissement. Depuis 5 ans, il est également Brand Ambassadeur pour la gamme « Prestige » du groupe de spiritueux français Pernod Ricard sur la zone Caraïbe.

Sa passion et l'évolution du monde « Bar » à Saint-Barth l'amènent rapidement à organiser des concours, ouverts à tous les barman de l'île. Une première édition a lieu en 2012. Depuis, le « Enjoy St Barth Bartender Contest », qui se déroule pendant le désormais célèbre Gourmet Festival, est devenu incontournable.

La créativité et l'inventivité le captivent. L'absence de routine le motive : chaque événement est différent, chaque nouvelle mission mérite de l'audace pour traduire la personnalité et l'identité de son client.

Concevoir un cocktail, c'est d'abord raconter une histoire, depuis le nom, le visuel qui est la première mise en bouche, puis l'approche et le style du barman. Le signe du succès est le goût du « reviens-y ».

Thomas joue avec son univers, de la création à la verrerie, tout doit être harmonieux et cohérent.

La tequila « Avion » reste un de ses spiritueux préférés. La maison « Avion » que certains barman de l'île ont eu le privilège de visiter au Mexique quelques jours. Le rhum, en particulier le « Père

Labat » de Marie Galante ou le « A1710 » de l'habitation Simon en Martinique, remportent aussi ses suffrages. Il surfe sur les tendances qui évoluent avec le temps : des produits de qualité qui laisse la place à l'essentiel.

Visite de la distillerie « Avion » au Mexique.

Comme un cuisinier, un pâtissier ou un sommelier, le barman travaille avec son cœur et sa passion.

Thomas, enthousiaste, rieur et enjoué, sublimer vos soirées et vous enivrera de ses parfums, couleurs et saveurs incroyables.



© François Vochelle



Visite de la distillerie « Avion » au Mexique.

« A cocktail is first of all a passion: passion for exchanging and creating, because a cocktail is above all a symphony of flavors and colors creating something special, a whole universe. Cocktails should please your eyes before your mouth. »

That's the way Thomas describes his universe, his profession.

After a Hospitality / Catering education where he graduated best in his bartending specialization class, Thomas tried out his talent in luxury hotels between Cannes and Monaco as head barman. In Monaco, he had the opportunity to work with three-star chef Joël Robuchon. He also took part in many bartending competitions in France and abroad. After a season in St Barths in 1998, he returned 9 years later, and settled there with his family, eager for a more informal life in a pleasant setting.

After 3 years at the Baz Bar where he improved his knowledge of a mostly American clientele, he decided to create his own company, « Enjoy St Barth », offering private services at events, still in connection with bartending, especially for individuals, in villas and on yachts, and also for renowned brands on the island.

Thanks to a famous and loyal client, he entered a very privileged circle, with a new clientele that trusted him.

In addition to his private services, he developed a « consulting » branch. The bar world in St Barths is still recent but demand is high. He provides advice and expertise to establishments such as Nikki Beach and other bars in large hotels. He creates cocktail menus in collaboration with bar teams and helps with referencing

« Mar Tea Ni »

Cocktail créé par Enjoy St Barth pour « The Mixx » à Las Vegas

Cocktail created by Enjoy St Barth for « The Mixx » in Las Vegas

- 5 cl de Gin infusé au thé à la bergamotte
5 cl of Gin infused with Bergamot tea
- 1.5 cl de jus de citron jaune fraîchement pressé
1.5 cl of freshly squeezed lemon juice
- 1.5 cl de sirop à la vanille fait maison
1.5 cl of homemade Vanilla syrup
- 1 cl d'Aquafaba
1 cl of Aquafaba
- 3 traits de Bitter à la Cardamome
3 hints of Cardamom Bitter

in the supply of spirits, recruitment and staff training, while remaining attentive to each establishment's character and image. For 5 years now, he has also been Brand Ambassador for the "Prestige" range of the French spirits group Pernod Ricard in the Caribbean region.

His passion and the evolution of the Bar world in St Barths quickly led him to organize competitions open to all bartenders on the island. The first one took place in 2012. Since then, the "Enjoy St Barth Bartender Contest", held during the now famous Gourmet Festival, has become a must.

Creativity and inventiveness fascinate him. Lack of routine motivates him: Each event is different, each new task warrants audacity to represent the client's character and identity.

Creating a cocktail is first telling a story, from the name, the appealing visual, then the bartender's approach and style. When clients want more of it, it is a sure sign of success.

Thomas plays with his universe: from creation to the choice of glassware, everything has to be in harmony and maintain coherence.

The « Avion » tequila is among his favorite spirits, made by the company "Avion" that some of the island's bartenders have had the privilege of visiting in Mexico for a few days. Rum is another favorite, in particular Marie Galante's « Père Labat » or the Simon house's "A1710" in Martinique. He surfs on trends that evolve over time: quality products that leave room for the essentials.

Visit of the "Avion" distillery in Mexico.

Like a cook, a pastry chef or a sommelier, the bartender works with heart and passion.

Thomas, enthusiastic, laughing and playful, will make your evenings sublime, delighting you with his incredible flavors colors and savors.

C.R



© Michael Gramm



Villas that exceed
your expectations

LUXURY PEACE & PLEASURE

and no booking fees



HAPPY VILLA

S T B A R T H

Villa Rentals and Real Estate
Les Hauts du Carré d'Or, Gustavia,
97133 Saint-Barthélemy

happy-villa.com

MADAGASCAR

L'île rouge

PAR MARY HIERNARD,
SPÉCIALISTE VOYAGE CHEZ ST BARTH ÉVASION

Madagascar est un état insulaire d'Afrique, situé au sud de l'équateur dans l'océan Indien.

La superficie de cette île est de 587 295km² et en fait la 5^{ème} île du monde en superficie.

Madagascar abrite des milliers d'espèces animales endémiques, comme les lémuriers, mais aussi de vastes forêts tropicales, plages et récifs.

Sa capitale, Tananarive ou Antananarivo est située dans la région des Hautes Terres centrales de l'île. Surplombant la ville, le palais Rova de Manjakamiadana fut le cœur du royaume des Merina à partir du XVII^{ème} siècle. Il abrite des maisons en bois et des tombeaux royaux. Le palais baroque rose d'Andafiavaratra se trouve dans le quartier proche de la Haute Ville. Dans le centre, le lac Anosy en forme de cœur est bordé de jacarandas.

Antsiranana, également connue sous le nom de Diego-Suarez, est une ville portuaire du nord de Madagascar ; c'est le 3^{ème} port de l'île. Ancienne garnison française, les marques de la colonisation la hantent comme des fantômes. Se côtoient dans la ville une diversité culturelle étonnante, toujours prête à faire la fête. Les environs Diego-Suarez sont superbes : enchevêtrement de baies, villages de pêcheurs, la montagne d'Ambre et le massif d'Ankarana au sud. Au large, l'île conique Nosy Lonjo, ou Pain de Sucre, est considérée comme sacrée par les habitants. La longue plage de sable de Ramena se situe au nord-est.

L'architecture coloniale française de la ville se retrouve dans l'ancien marché couvert et les ruines de l'hôtel de la Marine.

La faune et la flore sont d'une richesse incomparable. L'île est considérée par tous les scientifiques comme un sanctuaire de la nature et le berceau endémique de l'île. On y trouve des espèces uniques au monde, végétales ou animales.

Paysage spectaculaire, les tsingy, formation de coquillages fossilisés offrent ces vastes étendus de calcaires et roches friables. Il y a des millions d'années, Madagascar était encore attaché au reste de l'Afrique.

Chaque année de juin à septembre, les baleines à bosse migrent au large des côtes NE pour s'accoupler et mettre bas.

Madagascar est devenu aussi le principal producteur de vanille dans le monde avec près de 30 000 hectares de plantation.

Autre emblème de l'île, le baobab, arbre majestueux et sacré compte huit espèces, dont six d'entre elles ne poussent qu'à Madagascar ! Le tronc est rempli d'eau d'où son surnom « arbre bouteille » et « arbre médecine » de par ses feuilles (Ravintsara) qui produit une huile essentielle venant à bout de nombreux virus. On la retrouve aussi sous forme de crème, pilule ou inhalation.

Madagascar est fascinante par sa biodiversité, mais aussi par sa culture métissée aux origines asiatiques et africaines. L'artisanat est une activité essentiellement rurale.

Les objets sont souvent utilitaires et liés aux activités agricoles. On commence à voir de l'artisanat décoratif et esthétique. La production de soie naturelle et sauvage fait que toutes les jeunes filles apprennent à coudre et broder depuis leur plus jeune âge. L'artisanat du bois avec sculptures ou marqueteries est un incontournable. La ferblanterie est aussi une pratique très courante, rien ne se jette tout se recycle.

Impossible d'évoquer Madagascar sans parler du riz ! Le pays vit au rythme de deux saisons du riz, récolte en décembre et avril. Le zébu est aussi omniprésent dans le décor malgache. La couleur de sa robe exprime les circonstances joyeuse ou douloureuse de la vie, les bucranes (crâne et cornes) ornent les tombes.

Entre janvier et avril, c'est la période des ouragans et cyclones, donc à éviter si vous souhaitez découvrir Madagascar. Un visa de séjour est requis, mais est délivré à l'arrivée à l'aéroport, le passeport doit être d'une validité supérieure à 6 mois à la date du retour.

On y parle le malgache et le français !



© Diana Parkhouse via Unsplash

ENVIE D'ÉVASION ? LOUEZ À MADAGASCAR !



Au nord de Madagascar, entre la ville de Diego Suarez et la plage de Ramena, "LACALYPSO" vous accueille pour un luxueux séjour loin de l'agitation.



Cette confortable maison en location, proche de nombreux centres d'intérêts, peut recevoir 8 personnes et propose différents services tels que chauffeur, 4x4, cuisinier et femme de ménage.

Dans cette région privilégiée de "L'île Rouge", encore préservée du tourisme de masse, on déguste poissons, langoustes et calamars grillés à toute heure de la journée.

On navigue sur la Mer d'émeraude, on randonne sur la Montagne des Français, dans la mystérieuse forêt primaire de la Montagne d'Ambre, jusqu'aux spectaculaires Tsingy rouges et au Parc National de l'Ankarana.

Faune et flore offrent des spectacles grandioses entre baobabs et plantes tropicales, poissons et oiseaux multicolores, caméléons, lémuriers, et autres batraciens bigarrés.

Début des réservations le 1^{er} Juillet 2020

Plus d'informations sur la résidence à louer :
WWW.LACALYPSOMADAGASCAR.COM

Mise en ligne en avril 2020



Offshore, the conical island Nosy Lonjo, or Pain de Sucre, is considered sacred by locals. The long sandy beach of Ramena is located to the northeast. The French colonial architecture of the city is found in the old covered market and the ruins of Hotel de la Marine.

The diversity in flora and fauna is incomparable. The island is considered by all scientists to be a natural sanctuary and a cradle of indigenous species: there are unique species of plants and animals.

The tsingy, a spectacular landscape, is the formation of fossilized shells and offers vast expanses of limestone and brittle rocks. Millions of years ago, Madagascar was still attached to the rest of Africa.

Every year from June to September, humpback whales migrate off the north-east coast to mate and give birth.

Madagascar has also become the main producer of vanilla in the world with almost 30,000 hectares of plantations.

Another emblem of the island, the baobab, a majestic and sacred tree, has eight species and six of them only grow in Madagascar! The trunk is filled with water, hence its nickname «bottle tree» and «medicine tree» due to its leaves (Ravitsara) which produce an essential oil that kills many viruses. It is also found in the form of a cream, pills or inhalation.

Antsiranana, also known as Diego-Suarez, is a port city in northern Madagascar; it is the 3rd largest port on the island. A former French garrison, the marks of colonization haunt it like ghosts. There is an amazing cultural diversity in the city, always ready to party. The surroundings of Diego-Suarez are superb: a tangle of bays, fishing villages, Amber mountain and Ankarana mountain in the south.

Madagascar is fascinating by its biodiversity, but also by its mixed culture with Asian and African origins. Crafts are essentially a rural activity. Objects are often useful and related to agricultural activities. We're starting to see decorative and aesthetic crafts. The production of natural and wild silk means that all young girls learn to sew and embroider from an early age. Wood crafts with sculptures or inlays are incomparable. Tinsmithing is also a very common craft; nothing is thrown away, everything is recycled.

When mentioning Madagascar, you have to talk about rice! The country lives with the rhythm of two seasons of rice, harvested in December and April. Zebras are also omnipresent in the Madagascan scenery. Their color expresses the joyful or painful circumstances of life: bucranes (skull and horns) adorn the tombs.

The period of hurricanes and cyclones is between January and April, so avoid planning your trip at this time if you want to see Madagascar. A residence visa is required and issued on arrival at the airport. A passport must be valid for more than 6 months after the return date.

Malagasy language and French are spoken!



ECOFIP
Ingénierie & Financement Outre-Mer



**CONSEIL - ACCOMPAGNEMENT - EXPERTISE
SUR SAINT-BARTHÉLEMY ET SAINT-MARTIN**

DÉFISCALISATION INDUSTRIELLE



- Avantage de 24 à 30% financé par une SNC
- Réponse en 48h si le dossier est complet



- Financement sur 48 ou 60 mois
- Plein droit et sous agrément



LES PRINCIPAUX SECTEURS D'ACTIVITÉS ÉLIGIBLES

**BTP • ARTISANS • LOUEURS DE VÉHICULES (VP) • TOURISME • PÊCHE
ÉNERGIE RENOUVELABLE • TAXI • BOULANGERIE • INDUSTRIE • HÔTELLERIE...**

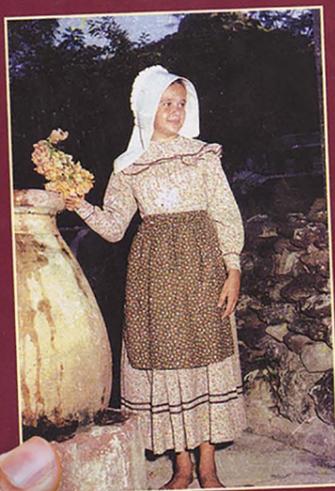


AGENCE SAINT-MARTIN & SAINT-BARTHÉLEMY
Immeuble Mango Garden
199 rue de Hollande
Marigot - BP 405 97150 Saint-Martin
05 90 323 053



Taï Ghzalale • tg@ecofip.com
Josette Pierre-Louis • jpl@ecofip.com

WWW.ECOFIP.COM

*Parfums d'antan*La vie à Saint-Barthélemy
de 1648 à nos jours

Arlette MAGRAS

Septembre 2017, après le passage des cyclones Irma et Maria, Arlette écrit ces notes d'espoirs :

« Nous avons côtoyé l'abîme, mais crânement nous le disons avec la foi qui nous anime, nous rebâtirons la maison en suivant le grand chef sublime qui nous a montré le chemin.

Saint-Barth, O Saint-Barth de demain, Saint-Barth nous voulons de nos mains avec courage et confiance l'ouvrir un nouveau chemin. Saint-Barth de Vitet à Fourchu, Saint-Barth, c'est ta jeunesse à toi qui fera briller aux yeux du genre humain le Saint-Barth de demain »

September 2017, after Hurricanes Irma and Maria, Arlette wrote these hopeful lines:

«We were close to the abyss, but let's say it boldly with the faith that inspires us: we will rebuild the house by following the Sublime Chief who has shown us the way.

Saint Barths, O Saint-Barths of tomorrow, Saint-Barths we want with our hands, with courage and confidence, to open a new path for you. Saint-Barths, from Vitet to Fourchue, Saint-Barths, it is your youth that will make the island of tomorrow shine in the eyes of mankind.»

PARFUM d'antan

RENCONTRE AVEC ARLETTE MAGRAS

R

Rien ne prédisposait Arlette Magras de devenir un auteur reconnu à Saint-Barth. Pourtant, avec son livre Parfum d'antan paru en 2003, Arlette Magras a marqué l'histoire de Saint-Barthélemy et continue à y être un pilier.

À travers son ouvrage de référence sur l'histoire de Saint-Barth, Arlette retrace, relate et dépeint avec précision et humour, à travers des anecdotes et faits historiques tous les éléments et détails de la vie à l'époque, la construction de la ville, des quartiers, du mode de vie, de 1648 à nos jours.

Née le 22 juin 1935 d'une mère commis de mairie et d'un père, secrétaire de mairie qui se voit proposer la médaille d'or, Arlette a dû arrêter ses études après 4 ans au pensionnat de Versailles en Guadeloupe, son père ne pouvant plus subvenir à ses besoins.

De retour à Saint-Barthélemy, elle apprend la couture avec sa cousine Amélie King, alors meilleure couturière de l'île. Arlette réalise très vite à la perfection blouses, jupes, jupons cancons. Remarquée pour sa rigueur et la qualité de son travail, on lui confie les robes de mariées et robes pour les cortèges. Sa mère lui achète alors sa première machine à coudre – machine qui trône encore aujourd'hui dans son salon.

Mais sa sensibilité artistique était bien là, et Arlette a su la développer petit à petit, l'expérimentant sur tous les aspects.

D'abord elle vivait à travers les histoires et les contes. Elle raconte avec émotion les soirées passées autour de sa mère qui racontait des histoires en anglais à la lueur des lampes à pétrole, comme Hansel et Gretel ou Robin des bois. Elle aimait à rêver et imaginer les scènes « j'avais beaucoup d'imagination et voyais en pensée. »



Venez découvrir votre nouveau
Super U Saint-Barthélemy !



SUPER U Saint-Barthélemy

f Super U SBH @ superusbh

Du lundi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 9h à 13h
Saint-Jean • Tél. : 05 90 27 68 16

Scannez et découvrez
votre nouveau magasin !





Arlette est aussi musicienne, avec une oreille bien développée, elle reproduisait sans effort les chansons qui lui permettaient de raconter des histoires, en les chantant et en jouant du piano.

« Ma mère nous chantait des chansons d'amour et mon père des chansons de guerre comme « l'orpheline de Paris », qui me faisait pleurer. J'apprenais les chansons, j'aimais chanter « flotte le petit drapeau ». Je me suis même enregistrée ! »

Et enfin arrive naturellement l'écriture, d'abord pour ses mémoires, désireuse de laisser à ses petits-enfants ses connaissances sur Saint-Barth.

Encouragée par ses amis, elle se lance dans l'histoire de Saint-Barthélémy, pour laisser ses souvenirs, ses mémoires, et surtout ses connaissances de la vie de l'époque à Saint-Barthélemy. Elle se lance dans les recherches, le recueil de documents pour retracer la vie quotidienne. Motivée par le fait de raconter la vérité, Arlette ne se cache pas de son franc parler « même si cela ne plaît pas, c'est important de dire la vérité ».

Encouragée par l'ancien maire Charles Querrard, et par des amis qui l'orientent vers un éditeur, son livre est publié. Il rencontre un succès immédiat.

Entourée de ses 4 enfants et de ses petits-enfants, Arlette a toujours une belle énergie, aimant bavarder autour de ses souvenirs mais aussi commenter sans complaisance la vie d'aujourd'hui. Elle garde fière le souvenir de son mari défunt Raymond Magras (de la poste de Gustavia), auquel elle rend volontiers hommage, un des piliers de Saint-Barth qui l'a laissée veuve trop jeune à 43 ans.

Nothing predisposed Arlette Magras to become a famous author in St-Barths. However, with her book, *Parfum d'antan*, published in 2003, she has marked St-Barths' history and remains an authority of the island's history. Through her reference work, Arlette retraces, relates and depicts with precision and humor, through anecdotes and historical facts, all the elements and details of life at the time, the building of the town, the districts, the way of life, from 1648 to the present.

Arlette was born on June 22, 1935. Her mother was a town clerk and her father a town hall secretary who was awarded a gold medal. She had to stop her studies after 4 years at the Versailles boarding school in Guadeloupe, as her father could no longer support her.

Back to St-Barths, she worked with her cousin, best seamstress on the island, making perfect blouses, skirts, cancan pet-

ticoats. Noticed for her precise work and quality, she was entrusted with the making of wedding dresses and procession dresses. Her first sewing machine was a gift from her mother – it still stands majestically in her living room.

Arlette had an inner artistic sensibility and she could develop it little by little, experimenting in many ways.

First of all, she lived through stories and tales. She can recall with emotion the evenings with her mother who would tell stories in English by the light of kerosene lamps, such as Hansel and Gretel or Robin Hood. She loved dreaming and imagining the scenes: «I was very imaginative and I would see through thoughts.»

Arlette is also a musician, with a sharp ear; she would effortlessly reproduce the songs accompanying her stories, singing and playing the piano.

«My mother used to sing love songs to us and my father war songs such as L'orpheline de Paris. I cried over Brave Enfant de la Galine. I would learn the songs and liked to sing Flotte le petit drapeau. I even recorded myself!«

Writing followed naturally, first her memoirs, eager to leave traces of her knowledge about Saint-Barths for her grandchildren.

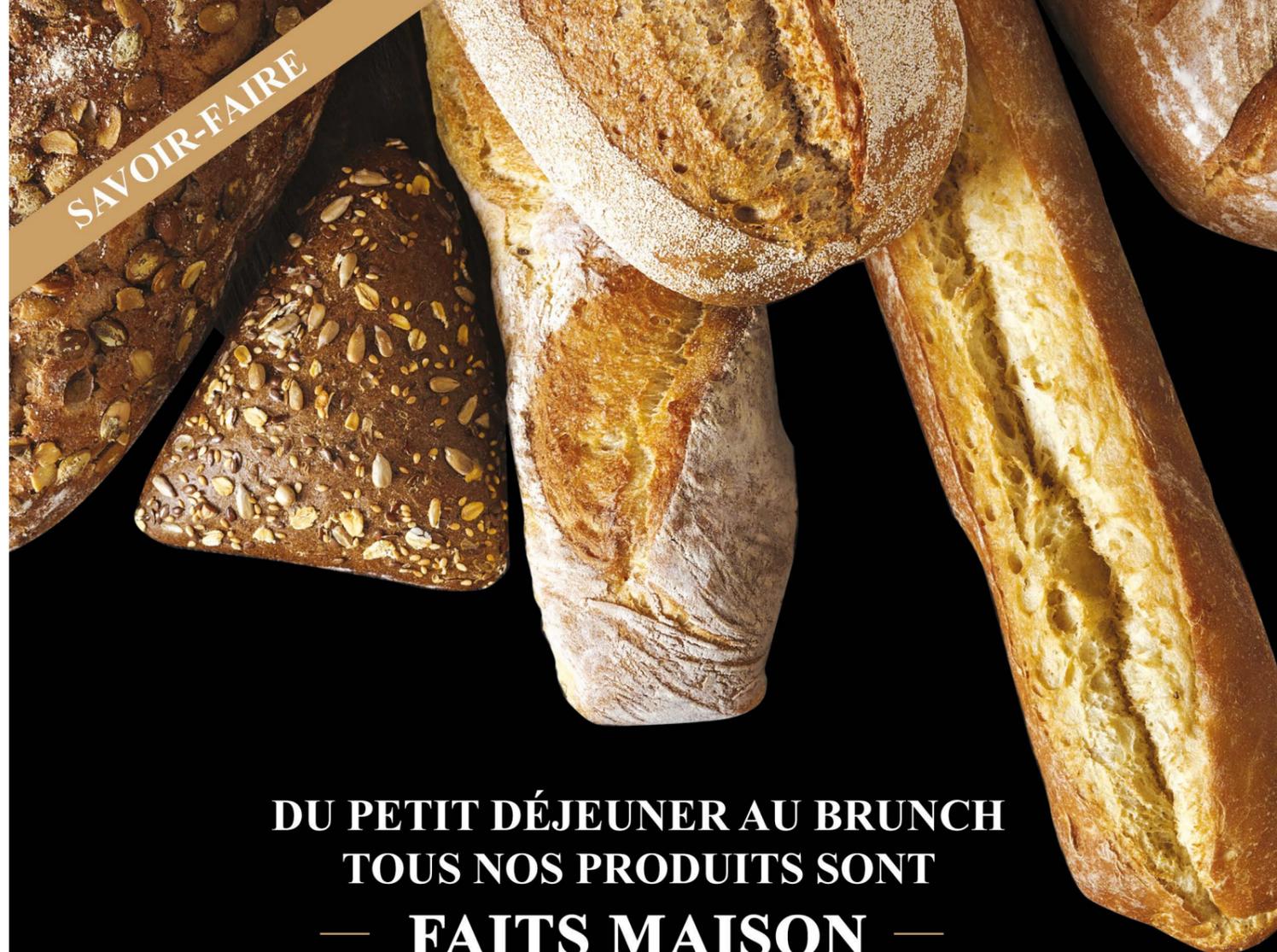
Encouraged by her friends, she started writing the history of Saint-Barths, to leave traces of her memories, her knowledge, and life in Saint-Barths at the time. She started researching, compiling documents to retrace everyday life. Motivated by the truth, Arlette does not mind talking bluntly, «even if it does not please, it is important to tell the truth.»

Encouraged by former mayor Charles Querrard, and by friends who referred her to a publisher, her book was published. It was an immediate success.

Surrounded by her grandchildren and her four children, Arlette always has great energy, loving to chat around her memories but also comment today's life. She proudly keeps the memory and gladly pays tribute to her late husband Raymond Magras (of the Gustavia post office), one of the pillars of St-Barths who left her widowed when she was only 43.

C.R

Photos © Anita Delente



DU PETIT DÉJEUNER AU BRUNCH TOUS NOS PRODUITS SONT — FAITS MAISON —

VIENNOISERIES - PATISSERIES
BOULANGERIE - TRAITEUR



SCANNEZ ET DÉCOUVREZ LA VIDÉO PARTAGEANT
L'AMOUR DE NOS VALEURS ARTISANALES



La Boulangerie
CHOISY

5H30 - 13H • 7J/7
LORIENT - GUSTAVIA
0590 529 617 - 0590 275 840

LA PASSION DE collectionner

André a commencé à collectionner il y a plus de 40 ans. Animé par la passion des choses anciennes symboles du patrimoine culturel, historique et social, André collectionne tout de qui fait partie de Saint-Barth. Il aménage alors le rez-de-chaussée de sa maison pour pouvoir exposer ses trésors, espace qui devient en 2005 le Musée du p'tit collectionneur.

On y trouve toute sorte d'objets : du chèque de commerçant en 1925, fer à charbon à la braise, le 1^{er} projecteur de cinéma d'Alexandre Magras, une balance à bascule, un casque de la guerre 1914-1918 et de nombreuses photos, dont celle du roi et de la reine de Suède.

Sa pièce préférée : le phonographe de ses grands-parents datant de 1902. À découvrir.

Appeler vite le 05 90 27 67 77 pour visiter, et aider André à faire vivre le patrimoine de Saint-Barth, en contribuant modestement avec les 2 euros de droit d'entrée..

André started collecting more than 40 years ago. Driven by a passion for objects that are symbols of our island's cultural, historical and social heritage, André collects everything that is part of St Barths. He fitted out the ground floor of his house so that he could display his treasures, a space which in 2005 became the Petit Collectionneur Museum

You'll find all kinds of objects there: among them, a merchant's check from 1925, a charcoal iron, the first cinema projector owned by Alexandre Magras, a rocking chair, a helmet from the first world war and many pictures, including one of the king and queen of Sweden.

His favorite piece: his grandparents' phonograph dating from 1902

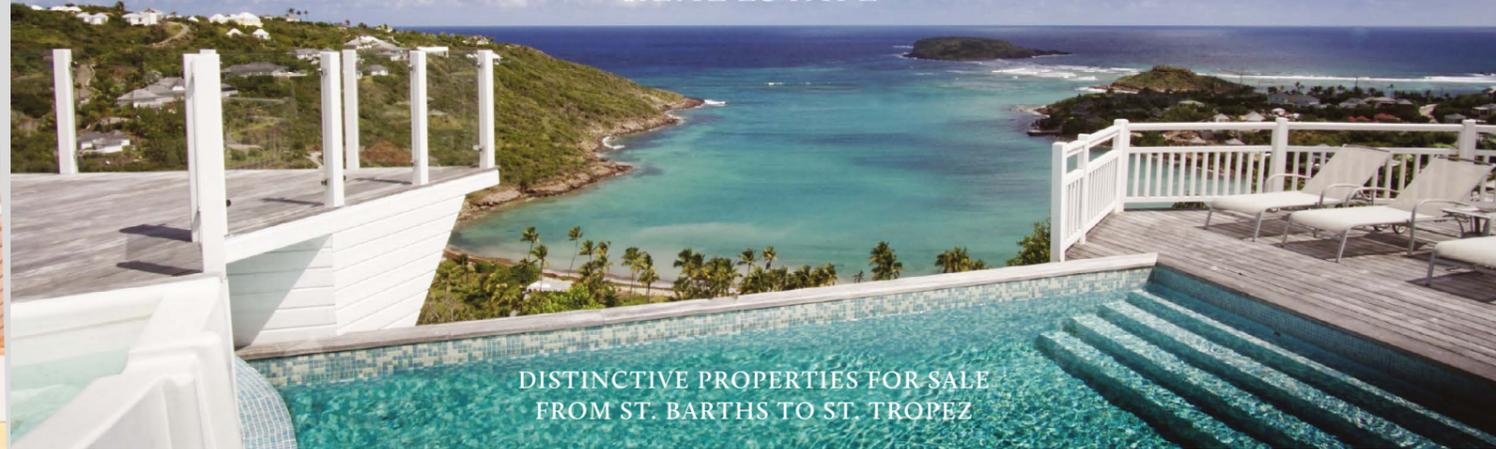
To learn more: call +590 5 90 27 67 77 now to visit the museum and help André keep St Barths' heritage alive by making a modest contribution with the 2-euro entrance fee.

C.R / Photos CP



WIMCO
— SBH —
REAL ESTATE

EXCLUSIVE



DISTINCTIVE PROPERTIES FOR SALE FROM ST. BARTHS TO ST. TROPEZ

Villa MLA, 4BR - Marigot - 2241m² 7,950,000€

Fully renovated villa with panoramic views of bay and ocean. Pool, jacuzzi, ample parking. Great rental income.

Villa entièrement rénovée avec vue panoramique sur la baie et l'océan. Piscine, jacuzzi, vaste parking. Excellent rapport locatif.



EXCLUSIVE

Land KEN - Marigot - 2077m² 6,700,000€ NEGOTIABLE

Rare opportunity. Buildable land with direct access to Marigot bay. Permitting in progress for a large 3-bedroom villa.

Opportunité à saisir. Terrain constructible avec accès direct à la baie de Marigot. Permis de construire d'une villa 3 chambres en cours.



Land HAZ - St Jean - 1338m² 2,862,000€ EACH, NEGOTIABLE

2 lots that are awaiting permitting with views of the St. Jean bay and ocean.

2 terrains en attente de permis avec vue sur la baie de Saint-Jean et l'océan.



Villa CBA - 2 BR - Grand Cul de Sac 3,900,000€ NEGOTIABLE

Surrounded by stone walls and lush vegetation, Villa Palm is meticulously maintained with beautiful lagoon/ocean views. Parking and garage.

Entourée de murs de pierre et d'une végétation luxuriante, la villa Palm est parfaitement entretenue et offre une vue magnifique sur le lagon et l'océan. Parking et garage.



Villa CGA2, 2BR - Lurin 2,995,000€ NEGOTIABLE

2 bedroom villa, situated between St. Jean and Lurin with ocean views and C.U. obtained for a 3rd bedroom extension.

Villa 2 chambres avec vue mer, située entre St Jean et Lurin avec Certificat d'Urbanisme obtenu pour extension d'une 3e chambre.

We have multiple other listings both public and private.

See our website www.wimco.com/sales or get in touch with us for further information.



FRENCH CONTACT:
PRESIDENT, WIMCOsbh
Lionel Garaix
lgaraix@wimco.com
0590 51 07 51



ENGLISH SPEAKING CONTACT:
DIRECTOR, INT'L REAL ESTATE
AGENT COMMERCIAL, WIMCOSBH
Doug Foregger
doug@wimco.com
+1 401 236 0190



DÉCORATION VÉGÉTALE

tendance d'aujourd'hui

Allier décoration et nature, rien de tel pour créer une ambiance sereine, zen dans votre espace de vie, que ce soit à l'intérieur de votre habitat comme à l'extérieur sur votre terrasse ou pour les plus chanceux dans votre jardin.

Nous avons quelques idées simples de décoration végétale à vous proposer pour être au mieux dans votre « CHEZ VOUS » !

Pour votre intérieur ;

Vous pouvez créer des cloisons végétales pour séparer vos pièces, la cuisine du salon par exemple. L'idéal est de disposer sur une étagère, qui va du sol au plafond toutes les plantes que vous avez sans modération, ce qui permettra en plus avec cette cloison de laisser passer la lumière et de préserver donc la luminosité de la pièce.

Si vous avez une fenêtre dans votre salle de bain voire même un puit de lumière, vous pouvez disposer des plantes à foison qui aiment de préférence l'humidité comme le papyrus ou l'orchidée qui apporte une touche de couleur et d'élégance. Et vous baignerez tout de suite dans une ambiance naturelle !

Des tapisseries, tableaux représentant de la verdure, de la jungle peuvent être sur un pan de mur voire même sur plusieurs pans à l'intérieur de votre maison, ce qui donnera tout de suite une illusion végétale sur des matières brutes comme du béton entre autre.

Pour votre extérieur ;

Pour décorer votre terrasse ou votre jardin, prenez une échelle, de préférence une vieille échelle en bois et accumulez le maximum de plantes sur cette échelle pour obtenir une ambiance végétale originale.

Munissez-vous de pots et encore de pots pour y placer vos plantes afin de structurer votre décoration végétale, n'hésitez pas à customiser les pots à votre goût. Et surtout adaptez les pots à la taille de vos plantes. Pour les petits budgets, trouvez des cagettes en bois pour y déposer les plantes, ce qui donnera un effet champêtre et naturel.

Ce que l'on voit de plus en plus et qui est en vogue : les murs végétaux ! Ou appelés aussi les jardins verticaux. Grande tendance

du moment, de plus en plus de personnes optent pour ce système qui permet de personnaliser son extérieur d'une part et de cultiver des arômes par cet intermédiaire d'autre part. Vous pouvez installer un arrosage goutte à goutte. Très important choisissez les plantes et les arômes en fonction de l'orientation du mur vis-à-vis du soleil.

Jusqu'à récemment, les toitures végétalisées se faisaient rares. Mais avec les changements climatiques et la prise de conscience écologique, nombreux sont ceux qui transforment leur toit en un espace durable et élégant. Ces toits végétalisés représentent également un bon moyen d'isolation : ils permettent de réduire la pollution par l'eau de pluie, de faire des économies d'énergie et de quasiment doubler la durée de vie de la toiture.

Alors, c'est parti pour les plus créatifs d'entre vous qui souhaitent une ambiance zen, une ambiance naturelle, n'hésitez plus et orientez-vous dès aujourd'hui vers une décoration végétale !

Combining decoration and nature: there's nothing like it to create a serene, Zen atmosphere in your living space, whether inside your home or outdoors on your terrace or even your garden if you're lucky enough to have one.

Here are some simple ideas for plant decoration to feel your best «AT HOME»!

For your interior

You can create plant partitions to separate your rooms, between the kitchen and living room for example. The best is to place all your plants on a shelf, from floor to ceiling, and this way the partition will also let light through and preserve the room's brightness.

If you have a window in your bathroom or even a skylight, you can put lots of plants that like humidity, such as papyrus or orchids, to add a touch of color and elegance. You will immediately feel immersed in a natural atmosphere!

Tapestries, paintings that represent landscapes or the jungle can be hung on a section of wall or even several sections in-

side your home. It will immediately create a green illusion over raw materials such as concrete for example.

For outdoors

To decorate your terrace or garden, take a ladder, preferably an old wooden ladder and place a very large number of plants to produce an original plant atmosphere.

Use many pots for your plants to give structure to your plant decoration. Don't hesitate to customize them the way you like. And above all, adapt the pots to the size of your plants. For small budgets, find wooden crates instead. They will add a rural, natural touch.

Green walls, also called "vertical gardens" are quite trendy today. They are very fashionable at the moment and more and more people try them out, first to personalize exteriors but also to produce aromas. You can install a drip irrigation system. Very important: choose the plants and aromas according to the amount of sun your wall receives.

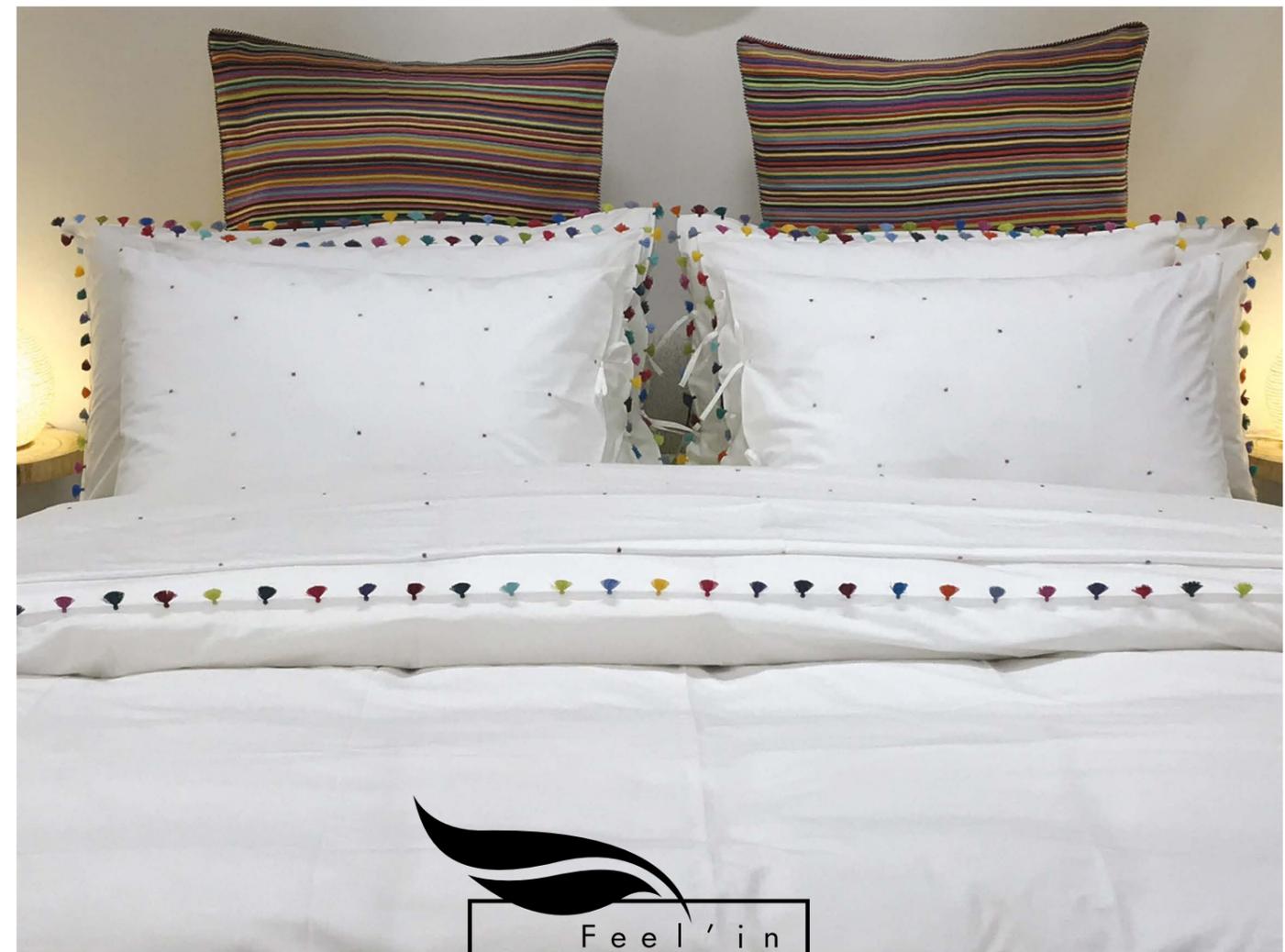
Until recently, green roofs were rarely seen. But with climate change and ecological awareness, many are transforming their roofs into sustainable, elegant spaces. Green roofs are also a good way to insulate your home: they reduce pollution by rainwater, save energy and almost double the roof's lifetime.

So if you are creative and want a Zen atmosphere, a natural atmosphere, don't hesitate: try plant decoration! A.D



© AP-X 90 via unsplash

© Curology via unsplash



Feel 'in
HOME

CUISINE en vogue

© Vincent Wachowiak via unsplash

Les températures qui habitent nos îles sont souvent l'occasion de profiter pleinement de son jardin, sa terrasse, son balcon à tout moment de la journée, repas compris. Et pour apprécier pleinement ces moments en plein air, pourquoi ne pas aménager une cuisine extérieure ? Quels sont les avantages d'un tel aménagement ? Comment concevoir son espace cuisine en extérieur ? On fait le tour de la question.

Briser les barrières entre l'intérieur et l'extérieur

Vous hésitez toujours entre intérieur et extérieur ? Nous avons une idée simple mais spectaculaire : faites continuer votre plan de travail sur l'extérieur. Ainsi vous gardez tout ce qui est important à l'intérieur mais avez la possibilité de prolonger votre espace de travail sur l'extérieur ce qui offrira à toute la famille des moments agréables dans une ambiance conviviale, lors de la préparation de la nourriture. Le comptoir qui quitte son asile entre les quatre murs de la cuisine, atteint l'extérieur, décloisonne l'espace et permet une solution nouvelle qui sous nos latitudes permet de vivre complètement ouvert. Une solution pareille offre un lieu de stockage supplémentaire et plusieurs centimètres précieux de plan de travail, que n'importe quelle famille ou amoureux de nature appréciera.

La question de la verrière

Vous ne vous sentez pas de cuisiner aux quatre vents ? La solution la plus simple est la verrière ou la baie vitrée qui s'ouvre en grand. Vous aurez un vrai jeu intérieur extérieur qui permettra de vous sentir en extérieur tout en étant protégé des éléments. Dans cet espace, on ne peut pas exploiter les murs excepté ceux côtés maison, c'est pourquoi on préfère des rangements bas et on opte pour une configuration avec un îlot. On ajoute une grande table en bois pour créer un coin salle à manger. De la sorte, on bénéficie d'une très belle lumière et la nuit, on peut observer les étoiles et les lumières des bateaux croisant au large.

Petite cuisine gain de place

Comme il est notoire à Saint-Barthélemy, les espaces dans les logements sont précieux. Relocaliser la cuisine en extérieur offre une possibilité de garder un espace de vie ou des couchages supplémentaires. Pour les petits logements cela peut-être une solution pérenne de gain de place. Il faut bien entendu réfléchir à tous les éléments nécessaires mais en faisant appel à des professionnels il est tout à fait possible de s'en sortir.

Les avantages d'installer une cuisine extérieure

Qu'on se le dise : la cuisine extérieure est avant tout l'occasion de ne (presque) plus remettre le nez à l'intérieur de chez soi et de profiter au maximum du temps clément de nos îles... Vous avez, les transats, la piscine, le jardin ? La seule chose qui peut vous manquer pour pouvoir passer des journées entières dehors c'est la cuisine, qui vous oblige à entrer et sortir en permanence au moment des repas. La cuisine extérieure peut venir en complément d'une cuisine intérieure pour les plus grand logis qui ont la chance d'avoir un grand jardin. Une fois installée, votre cuisine extérieure vous permet de profiter des mêmes aménagements que votre cuisine intérieure : plan de travail pour préparer, évier, four et plaques de cuisson, table et chaises etc.

Les éléments à prendre en compte pour aménager une cuisine extérieure

Si vous pensez à l'aménagement d'une cuisine extérieure, prenez en compte certains critères tels que :

- l'espace dont vous disposez : l'équipement de la cuisine et son encombrement devront être proportionnels à la surface de votre terrasse, jardin, balcon...
- Le raccordement en eau et en électricité est nécessaire, demandez donc des conseils à un professionnel.
- Le bon emplacement : la cuisine doit se

situer dans un endroit à l'abri du vent, des vis-à-vis et suffisamment éloignée de la clôture des voisins.

- Les démarches administratives : si la cuisine mesure moins de 5 m², aucune démarche ne sera nécessaire. Entre 5 et 20 m², vous devrez déposer une déclaration de travaux, et au-delà de 20 m², une demande de permis de construire sera nécessaire.

L'aménagement d'une cuisine extérieure ?

Comme à l'intérieur, il faut tout prévoir. Il vous faudra penser donc des placards pour pouvoir y ranger la vaisselle nécessaire, les ustensiles de cuisine, avec un plan de travail pour conserver de l'aisance et de l'espace lors de la préparation, et idéalement, il est utile de penser aux appareils électroménagers incontournables : le frigo pour conserver les aliments, le four et la plaque de cuisson pour pouvoir cuire les plats. Enfin, il est indispensable de penser à un système de toiture, car si votre cuisine est exposée au soleil, vous ne pourrez pas vous en servir lors des fortes chaleurs.

Enfin il est possible de fermer celle-ci en cas d'intempérie, cyclone, forte pluie... il est possible d'installer des systèmes de stores afin de pouvoir fermer celle-ci comme dans une alcôve afin de ne pas prendre d'eau, de la fermer la nuit pour éviter tous nuisibles susceptibles d'être attirés par les restes éventuels.



© Emile Victor Portenard via unsplash

Temperatures in our islands make it possible to fully enjoy our gardens, terraces, balconies at any time of the day, including during meals. To best enjoy these outdoor moments, why not install an outdoor kitchen? What are the advantages of this type of arrangement? How should you design your outdoor kitchen space? Let's see.

Break down the barriers between inside and outside

Are you still hesitating between indoor and outdoor? Just do both! We have a simple but spectacular idea: extend your kitchen counter outside. This way you keep everything important inside but you have the possibility to extend your countertop outside so the whole family can enjoy pleasant and friendly moments, while preparing food. The counter leaves the kitchen and reaches the outside, opening up the space and allowing a new solution for us to live completely in the open. Such a solution adds up and offers additional storage space, enjoyable for any family or anyone who loves nature.

About a canopy

Not feeling like cooking outdoors? The simplest solution is a canopy or bay window which opens wide. You then have a real indoor / outdoor effect to feel outside while being protected from the elements.

In this space, you cannot use walls except those of the house, this is why you will prefer low storage areas and opt for a configuration with a kitchen island. You can add a

large wooden table to make the dining area. This way, you will enjoy very beautiful light and at night you can watch the stars and the lights of boats cruising offshore.

Small space-saving kitchen

We already know that accommodation in Saint-Barths is hard to find. This offers a possibility of keeping a living space or additional beds by moving the kitchen outside. For small dwellings this may be a lasting space saving solution. Of course you need to think about all the necessary elements but with the help of professionals it is quite possible to get by.

Outdoor kitchen advantages

Let's face it: An outdoor kitchen is above all the opportunity to never (almost) get back inside your home and make the most of our islands' enjoyable weather... You may have sunbeds, a swimming pool, a garden... The only thing keeping you from spending whole days outside is the kitchen, which means that you have to come in and out constantly at mealtimes. The outdoor kitchen can complement an indoor kitchen for larger homes lucky enough to have a large garden. Once installed, with your outdoor kitchen you can enjoy the same amenities as your indoor kitchen: a countertop for preparation, a sink for cleaning, an oven and a hob for cooking, table and chairs for eating, etc.

What to take into account to set up an outdoor kitchen

If you are considering an outdoor kitchen,

take into account certain criteria such as:

- the space you have: the kitchen equipment and its size must be proportional to the surface of your terrace, garden, balcony ...
- Water and electricity connection is necessary, so ask a professional for advice.
- The right location: the kitchen should be located sheltered from the wind and nearby neighbors, and far enough from the neighbors' fence.
- Administrative procedures: if the kitchen measures less than 5 m², no procedure is necessary. Between 5 and 20 m², you need to file a work declaration, and over 20 m², you need a building permit.

Outdoor kitchen layout

Like inside, you have to plan everything. You will therefore need to think of cupboards to store dishes, kitchen utensils, with a worktop for ease and space during preparation, and ideally, it is useful to think of essential household appliances: a fridge for storing food, an oven and the hob for cooking dishes. Finally, it is essential to think of a roofing system, because if your kitchen is facing the sun, you will not be able to use it when it's hot out.

Finally, you can close it in bad weather, hurricanes, heavy rain... You can also install blind systems to close it, as an alcove, so as not to take in water at night and to avoid all kind of pests likely to come looking for food.

C.P

SCHMIDT
Parce que vous n'êtes pas comme tout le monde.

ST-BARTH CUISINE

Le 1^{er} fabricant français de meubles haut de gamme, innovants et sur mesure
Rue Schoelcher, La Pointe - Gustavia (face à l'Hôtel de la Collectivité) - 05 90 27 19 14 - sbcuisine@orange.fr

HISTOIRE DE RHUMS de la Martinique

La Martinique produit l'un des meilleurs rhums agricoles du monde et possède aujourd'hui une réputation internationale !

Issus de pur jus de canne à sucre, ces rhums - qu'ils soient blancs, dorés ou bruns - exhalent de subtils arômes et expriment de riches saveurs. L'attribution, en 1996, par la législation française de l'Appellation d'origine contrôlée (AOC) aux terroirs de la Martinique est venue consacrer un savoir-faire exceptionnel dans cette classe de rhum. C'est un gage de sa qualité mais aussi de la provenance de la canne et du respect des étapes de culture et de production.

Le tour des distilleries de Martinique permet de découvrir les origines et les secrets de production de la boisson nationale de l'île. Au total, c'est une douzaine de distilleries encore en activité et réparties sur l'île ouvertes aux visites, de préférence de février à juin, lors de la période des récoltes.

THE VARIOUS RUMS

White rum with its fresh cane flavor is used for ti-punch.

Straw rum has a more pronounced taste, it ages in barrels for 12 to 18 months.

Old rum is a part of the white rum that has aged in barrels for more than 3 years.

Amber rum is a mixture of straw rum and old rum used in cooking.



La Favorite

L'Habitation La Favorite est fondée en 1842. Avant d'être la distillerie que l'on connaît aujourd'hui, L'Habitation La Favorite produisait du sucre de canne. C'est au rachat de la distillerie par Henri Dormoy en 1905

que celle-ci est modernisée et transformée en distillerie. Elle est alors équipée d'une machine à vapeur, toujours en service aujourd'hui. C'est la seule distillerie de la Martinique qui fonctionne encore complètement à la vapeur. Par le savoir-faire et la passion transmis de génération en génération, la famille DORMOY continue de distiller environ 600 000 de litres de rhum par an dans le plus grand respect de la tradition Martiniquaise. Son rhum blanc est le plus doux de la Martinique. Sa saveur naturellement sucrée, et ses arômes de canne et d'agrumes, lui donnent un équilibre qui en fait le rhum le plus apprécié des fins consommateurs. Aujourd'hui, lors d'une ultime étape précédant sa mise en bouteille, il est longuement brassé afin de respecter sa douceur et son équilibre naturel. La distillerie La Favorite élève des rhums vieux dans la plus pure tradition de l'élevage des grands rhums martiniquais, c'est-à-dire en fûts de chêne dont les tanins les plus agressifs ont été extraits par le stockage de whisky ou de cognac.

Habitation La Favorite was founded in 1842 and produced cane sugar before being the distillery we know today. When Henri Dormoy bought the distillery in 1905, it was modernized and transformed into a distillery. It was then equipped with a steam engine, still in use today. It is the only distillery in Martinique that still runs completely on steam. Thanks to the know-how and passion passed down from one generation to another, the DORMOY family continues to distill around 600,000 liters of rum per year with great respect for Martinique's tradition. Their white rum

is the sweetest in Martinique. Its naturally sweet flavor and cane and citrus aromas give it a balance that makes it the favorite among sophisticated consumers. Today, during a final stage before bottling, it is stirred for a long time in order to get its softness and natural balance. La Favorite distillery raises old rhums in the purest ageing tradition of Martinique's best rhums, i.e. in oak casks from which the most aggressive tannins have been extracted by storing whisky or cognac.



Clément

En 1887, le docteur Homère Clément achète l'habitation Acajou en faillite, à la barre du tribunal. Il s'installe dans la maison principale avec sa famille et devient planteur de cannes à sucre qu'il livre à

l'usine centrale du François pendant trente ans. En 1917, Homère Clément construit sa distillerie sur les ruines de l'ancienne sucrerie L'habitation Acajou retrouve ainsi une activité de transformation de la canne abandonnée depuis près de cinquante ans. Le développement se poursuit pendant plus de 70 ans au sein de la famille Clément, de père en fils. La distillerie de l'Acajou et la marque Clément sont rachetées en 1986 par Yves et Bernard Hayot, deux entrepreneurs originaires du François. Alors que plusieurs distilleries martiniquaises ferment leurs portes ou se regroupent pour renforcer leurs positions, les Rhums Clément trouvent avec le Groupe Bernard Hayot (GBH), une grande entreprise martiniquaise qui leur permet de se développer sur le plan commercial. Le 14 mars 1991, l'habitation Clément est choisie pour accueillir les présidents François Mitterrand et George Bush lors d'un sommet franco-américain faisant suite à la guerre du Golfe. L'habitation Clément héberge la Fondation Clément et ses activités au sein d'un domaine classé monument historique depuis 1996. Fondation d'entreprise de GBH, la Fondation Clément mène depuis 2005 des actions de mécénat en faveur des arts et du patrimoine culturel à la Martinique.

In 1887, Dr. Homère Clément bought bankrupt Habitation Acajou, at the tribunal court. He settled in the main house with his family and became a grower of sugar cane, which he delivered to Le François central factory for thirty years.

LES DIFFÉRENTS RHUMS

Le rhum blanc et son goût de canne fraîche est utilisé pour le ti-punch.

Le rhum paille a un goût plus prononcé, il reste en fût de 12 à 18 mois.

Le rhum vieux correspond à une partie du rhum blanc mis en fût pendant plus de 3 ans.

Le rhum ambré est un mélange de rhum paille et de rhum vieux utilisé en cuisine.

Martinique produces one of the best agricultural rhums in the world and is today internationally renowned!

Made from pure sugar cane juice, these rhums - whether white, golden or brown - exude subtle aromas and express rich flavors.

In 1996 the attribution of Appellation d'origine contrôlée (A.O.C - French Protected Designation of Origin) by French legislation to the terroirs of Martinique paid tribute to an exceptional know-how in this rum category. It is a guarantee of its quality as well as the origin of the cane and the compliance with cultivation and production stages.

On a tour of the distilleries in Martinique you can find out about the origins and production secrets of the island's national drink. In total, a dozen distilleries are still active and spread all over the island, open for visits, preferably from February to June, during the harvest season.

Photos © Xavier Coiffic via Unsplash

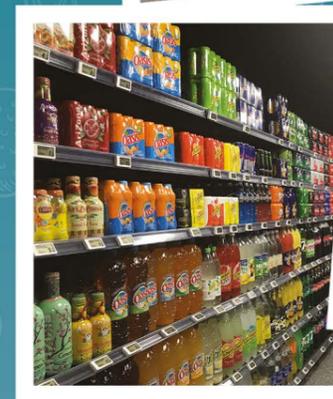


VOTRE MAGASIN INCONTOURNABLE À SAINT-BARTHÉLEMY !

Le Bio



Les tout petits



Les boissons

Une équipe sympathique
vous accueille tous
les jours dans un cadre
convivial et familial !

Poissonnerie



L'épicerie fine

La cave
à bières



Ouvert tous les jours de 9h à 20h30 sans interruption !
Centre commercial l'Oasis - Lorient - 0590 29 72 46

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

In 1917, Homer Clément built his distillery on the remains of the former sugar factory. Habitation Acajou thus resuming a sugar cane processing activity that had been abandoned for nearly fifty years. It continued developing for more than 70 years within the Clément family, from father to son. Acajou distillery and the Clément brand were bought in 1986 by Yves and Bernard Hayot, two entrepreneurs from Le François.

While several distilleries in Martinique were closing their doors or consolidating to strengthen their positions, Rhums Clément allied with the Bernard Hayot Group (GBH), a large company in Martinique which allowed them to develop commercially. On March 14, 1991, Habitation Clément was chosen to host Presidents François Mitterrand and George Bush at a Franco-American summit following the Gulf War. Habitation Clément houses Fondation Clément and its activities in an estate listed as an historical monument since 1996. A GBH corporate foundation, Fondation Clément has since 2005 been out patronizing and supporting the arts and cultural heritage in Martinique.



sucrierie. En 1902, l'éruption de la Montagne Pelée rase la ville de Saint-Pierre, faisant 30 000 morts, dont l'intégralité de la famille Depaz, et détruisant l'habitation. Victor Depaz, seul survivant de la famille alors à Bordeaux pour ses études, décida

de revenir s'installer sur l'île, et entama la résurrection de l'habitation Depaz, devenue alors distillerie. Celle-ci s'étend sur 80 hectares de terres volcaniques au pied de la Montagne Pelée, entre mer et montagne. Son rhum retrace le travail minutieux de sa création par ses senteurs et ses saveurs particulières. La régularité de sa production, le soin apporté à la fermentation du jus de canne ainsi que son terroir volcanique sont autant de détails qui assurent la réussite de son rhum agricole.

Built in 1635 by Jacques du Parquet, nephew of Belain d'Estambuc, Domaine La Montagne was a sugar plantation. In 1902, Mount Pelée's eruption razed the town of Saint-Pierre to the ground, killing 30,000 people, including the entire Depaz family, and destroying the plantation. Victor Depaz, the only survivor of the family studying in Bordeaux at the time, decided to settle back in the island, and started the resurrection of the Depaz plantation, which then became a distillery. It extends over 80 hectares of volcanic land at the foot of Mount Pelée, between the sea and the mountains. Its particular scents and flavors are the sign of the meticulous work leading to its creation. The regularity of its production, the care taken in cane juice fermentation as well as its volcanic soil are features that ensure the success of this agricultural rum.



JM

Située dans le nord de la Martinique, sur les flancs de la Montagne Pelée, l'habitation Bellevue bénéficie d'un climat tropical humide et de terres volcaniques particulièrement fertiles et propices à la culture d'une canne à sucre d'exception. Le RHUM J.M est considéré par les connaisseurs comme le meilleur rhum vieux de Martinique. Il est produit depuis plusieurs siècles selon les techniques ancestrales édictées par son fondateur, Jean-Marie MARTIN. J.M est l'une des rares distilleries de Martinique à utiliser de l'eau de source pour la production de ses Rhums. Jaillissant des entrailles de la Montagne Pelée, cette eau pure et riche en minéraux contribue à la qualité exceptionnelle des Rhums J.M.

Located in the north of Martinique, on the slopes of Mount Pelée, Habitation Bellevue enjoys a humid tropical climate and particularly fertile volcanic soil, ideal for growing an exceptional sugar cane crop. RHUM J.M is considered by connoisseurs as the best old rum in Martinique. It has been produced for several centuries according to the ancestral techniques laid down by its founder, Jean-Marie MARTIN. J.M. is one of the few distilleries in Martinique to use spring water for the production of its Rums. Gushing from the depths of Mount Pelée, this pure, mineral-rich water contributes to the exceptional quality of J.M. Rums.

Depaz – Saint Pierre

Bâtie en 1635 par Jacques du Parquet, neveu de Belain d'Estambuc, le domaine « la Montagne » était un exemple d'habitation



Trois Rivières

Fondée vers 1660 par Nicolas Fouquet, Ministre du Roi Louis XIV, la Plantation Trois Rivières compte parmi les plus anciennes de la Martinique. Située à Sainte-Luce, sur la route des plages, et reconnaissable à son moulin à vent, elle domine majestueusement la mer des Caraïbes.

Les visites guidées, permettent de découvrir les méthodes ancestrales d'élaboration des rhums agricoles Trois Rivières, de la coupe de la canne au vieillissement. A la Boutique du Moulin, les prestigieux millésimes de Trois Rivières côtoient les bouteilles modernes des séries spéciales : Blue Cascade, Pavé du Moulin...

Founded around 1660 by Nicolas Fouquet, Minister of King Louis XIV, Plantation Trois Rivières is one of the oldest in Martinique. Located in Sainte-Luce, on the road to the beaches, and recognizable by its windmill, it majestically dominates the Caribbean Sea. Guided tours allow you to discover the ancestral methods of making Trois



La Mauny

Implanté depuis 1749 au cœur d'une vallée verdoyante et entouré de ses champs de canne à sucre, le domaine La Mauny a su conserver toute son authenticité. Guidés en petit train à travers la distillerie, vous

découvrez le savoir-faire des hommes qui perpétuent, d'année en année, les méthodes traditionnelles d'élaboration des rhums agricoles Maison La Mauny.

Established in 1749 in the heart of a green valley and surrounded by its sugar cane fields, Domaine La Mauny has managed to preserve its authenticity. On a guided tour through the distillery on a small train, you will discover the know-how of those who perpetuate, year after year, the traditional methods of making Maison La Mauny agricultural rums.



Neisson

Depuis sa création en 1931, la distillerie NEISSON a su préserver dans la plus pure tradition martiniquaise les composantes d'un rhum aux parfums et au goût inégalables. Conditionnés dans une bouteille aux formes généreuses, raisonnables entre toutes : "Zépol Karé" comme disent les amateurs, nos rhums sont le fruit d'un savoir-faire sans cesse renouvelé depuis les champs de canne jusqu'aux chais de vieillissement. La distillerie Neisson reste une référence incontournable en termes de qualité, d'authenticité, et de place unique dans le cœur de ses fidèles consommateurs : un rhum Antan Lontan.

Since its creation in 1931, the NEISSON distillery has been able to preserve, in the purest Martinique tradition, the components of a rum with an unequalled flavor and fragrance. Packaged in a generous square bottle (« Zépol Karé » as aficionados say) our rums are the fruit of a constantly renewed know-how from cane fields to ageing cellars. Distillery Neisson remains an essential reference in terms of quality, authenticity, with a unique place in the hearts of its faithful consumers: an Antan Lontan rum.

Source : <https://www.martinique.org/le-rhum-rhum-lafavorite.com/rhum-clement.com/rhum-jm.com/plantationtroisrivieres.com/depaz.fr/maisonlamauny.com/neisson.fr>



Une idée, un projet ?
Commandez
vos envies
sur-mesure !



L'ENTREPOT

Vous voulez tout changer ? On s'occupe de tout !

L'Entrepôt des Lézards • Anse des Lézards

Du mardi au samedi de 10h à 17h30 non stop - 0590 295 227 - edl.sbh@gmail.com

Garage  Budget®

Nos nouveaux modèles 2020

— 4x4 —



KORANDO
1,5L TURBO



TIVOLI
4^{ÈME} GÉNÉRATION

— SUV —



VENUE
LONGUEUR 4,07M



H2
SUPER ÉQUIPÉ

— Utilitaire —



VERYCA BLIND VAN
NOUVEAU MOTEUR 1,5L



SAVEIRO DOUBLE CABINE
5 PLACES



HAVAL



Great Wall



GMC
CHINA MOTOR CORPORATION



Volkswagen



JAC
MOTORS



JMC

Route de la plage, Public - 05 90 27 70 98 - garage@budgetstbarth.com - www.budgetstbarth.com
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h - samedi de 8h à 12h