

COCCOLOBA

LE MAGAZINE DE LA VIE À SAINT-BARTH | LIVING IN ST BARTHS, THE MAGAZINE

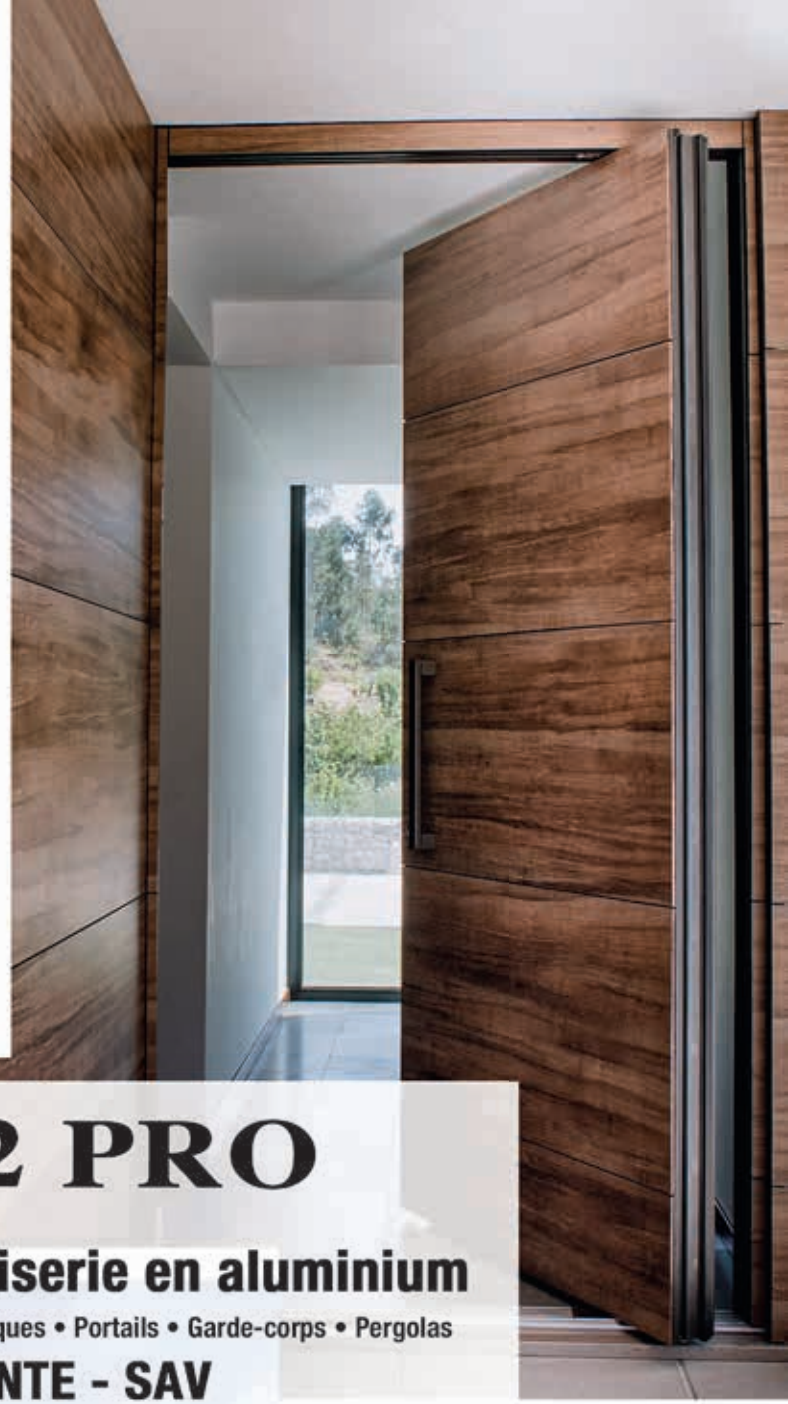


ÉDITÉ PAR  editions



N° 14

JUIN - JUILLET - AOÛT 2023



ALU 2 PRO

Tous types de menuiserie en aluminium

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

POSE - VENTE - SAV



Edito

Chères lectrices, lecteurs,

Nous sommes heureuses de vous offrir ce 14^{ème} numéro de Coccoloba, fidèles au rendez-vous, pour vous présenter les figures et personnalités de St Barth, toujours plus surprenantes les unes que les autres.

Vous découvrirez avec gourmandise, les talents du chef pâtissier Simon, avec passion, la détermination de performer de Léane, avec émerveillement, les voyages d'Arthur, avec envie, le bien-être que procurent Sophie et Virginie, avec attention, l'accompagnement des sages-femmes, avec curiosité, la créativité éclectique de Loana au Bazaar, avec intérêt, la passion des amoureux des Harley-Davidson, avec attirance, l'exotisme des îles latino décrites par Mary, et avec attention, l'importance des tortues marines, que nous rappelle l'Agence Territoriale de l'Environnement.

Nous remercions nos fidèles et nouveaux clients qui nous permettent de vous offrir ce moment de pause et de découverte.

Nous vous souhaitons une excellente lecture !

Dear readers,

We joyfully present to you the 14th edition of Coccoloba, staying true to our tradition, as we present remarkable individuals and personalities that define St. Barths.

Enjoy the delectable talents of pastry chef Simon. Witness the unwavering determination of Léane, driven by passion. Marvel at the captivating travels of Arthur. Long for the well-being expertly provided by Sophie and Virginie. Discover the dedicated accompaniment of midwives, fostering care. Explore the eclectic creativity of Loana at the Bazaar. Meet Harley-Davidson lovers, sparking interest. Find out about the Latino islands, as described by Mary. And lastly, learn about the significance of sea turtles, a reminder from the Territorial Environment Agency.

We want to thank all our amazing customers, both old and new, for making it possible for us to bring you this moment of chill and exciting discoveries.

Wishing you an incredible reading experience !

L'équipe de Coccoloba & 97133
Anita, Camille et Claire

04-06

RACHEL BARRETT
TRANGMAR



**LES SAGES
-FEMMES**
THE REAL
MIDWIVES

08-10

RACHEL BARRETT
TRANGMAR



**LA THÉRAPIE
EN ÉQUIPE**
THERAPEUTIC
TEAMWORK

12-16

CLAIRE RICHER



**ARTHUR AUTOUR
DU MONDE**
ARTHUR AROUND
THE WORLD

18-21

RACHEL BARRETT
TRANGMAR



BAZAAR
VERY BAZAAR

24-27

CLAIRE RICHER



**UNE HISTOIRE
DERRIÈRE
CHAQUE DESSERT**
A TALE BEHIND
EVERY DESSERT

28-30

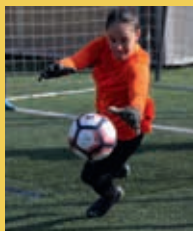
RACHEL BARRETT
TRANGMAR



**HARLEY-
DAVIDSON,
ENTRE RÊVE
ET PASSION**
LIVING THE
HARLEY DREAM

32-35

CLAIRE RICHER



**GRAINE DE
CHAMPIONNE**
RISING
CHAMPION

36-38

CLAIRE RICHER



**LES ÎLES « LATINO »
DE LA CARAÏBE.**
"LATINO"
CARIBBEAN ISLANDS.

40-42

PAR CÉCILE BERTON, ATE



**LES TORTUES
MARINES**
SEA TURTLES

Sommaire

LES SAGES-FEMMES DE SAINT-BARTHÉLEMY

The Real Midwives of St Barts

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR



© Pexels

Quel est le rôle d'une sage-femme, en particulier à Saint-Barthélemy, où il n'y a pas de structures d'accouchement ?

Une sage-femme est une professionnelle de santé qualifiée qui répond aux besoins des femmes pendant la grossesse, l'accouchement et la période postnatale, et contrôle leur santé sexuelle et reproductive tout au long de leur vie. Elles assurent également les soins aux nouveau-nés.

À Saint-Barthélemy, deux sages-femmes travaillent en collaboration avec l'hôpital et le gynécologue, mais également de manière autonome. Étant donné qu'il n'y a pas de maternité sur l'île, la plupart des femmes se rendent à Saint-Martin ou en France pour accoucher. Avant le départ, chaque future mère bénéficie d'un suivi anténatal préalable, d'une formation à la parentalité et d'une préparation à l'accouchement avec une sage-femme de l'île.

À leur retour sur Saint-Barthélemy, la sage-femme assure le suivi à domicile de la mère et du bébé, y compris l'aide à l'allaitement, au sein ou au biberon, et la vérification de toute incision suturée, qu'il s'agisse d'une césarienne ou d'une déchirure périnéale pendant l'accouchement. Les soins du périnée sont essentiels à ce stade pour éviter les infections et renforcer les muscles rectaux et pelviens, tandis que la sage-femme s'assure également que le bébé n'a pas la jaunisse, qu'il est bien nourri et qu'il prend du poids.

Les sages-femmes de Saint-Barthélemy ne s'occupent pas uniquement des soins liés à la grossesse, mais accompagnent également les femmes de l'adolescence à la ménopause et tout au long de leur vie. Elles proposent des soins préventifs tels que les dépistages annuels et les frottis cervicaux, ainsi que des conseils en matière de contraception, incluant la pose de stérilets ou d'implants. En cas de pathologie, elles recommandent un suivi auprès d'un gynécologue. Les sages-femmes de Saint-Barthélemy proposent un suivi régulier aux femmes, sauf en cas de complications médicales ou obstétricales.



© Pexels



© Pexels

What is the role of a Midwife, especially here on St Barts without birthing facilities?

A Midwife is defined as 'a qualified medical practitioner who attends the needs of women during pregnancy, childbirth and the post-natal period, including the care of new-borns. This is in addition to monitoring and assisting the sexual and reproductive health of women throughout their lives.'

On St Barts there are two Midwives who work in conjunction with the hospital and the gynaecologist as well as independently. As there is no maternity unit on the island, most women go to St Martin or France to give birth. All these 'Mothers-to-be' will have had prior anti-natal monitoring by the island Midwife, in addition to instruction on parenting and preparation for childbirth. On returning to St Barts, the Midwife provides follow-up homecare for both the mother and baby, which notably includes support for breast or bottle feeding and checking any stitched incisions – either after a caesarean or if the perineum was torn during the birth. Care of the perineum is very important at this stage, to avoid infection and to strengthen the rectal and pelvic muscles. The Midwife likewise checks the baby for jaundice, adequate feeding and weight gain.

Aside from pregnancy care, the St Barts Midwives accompany women from adolescence to menopause then throughout their elderly years. The Midwives provide preventative care such as annual screening and cervical smears; they also advise on contraception and can insert an IUD or an implant. In the event of pathological issues they will recommend follow-up care with a gynaecologist. The St Barts Midwives offer women this regular care – except those with medical or obstetric complications.



© Pexels



Comment devient-on sage-femme ?

Pour devenir sage-femme, il est nécessaire d'être titulaire d'un baccalauréat pour être accepté par une faculté de médecine - qui est normalement affiliée à une université. La première année consiste à faire des études de médecine, qui se terminent par un examen. Cette formation initiale est la même pour toutes les disciplines de santé, que ce soit les médecins généralistes, les pharmaciens, les dentistes ou les kinésithérapeutes. En cas de réussite, le candidat passe à l'étape suivante, en l'occurrence une école de sages-femmes, qu'elle soit indépendante ou rattachée à une université. Cela implique cinq années de formation théorique et pratique avant d'obtenir la qualification complète. Par la suite, il est possible d'obtenir des diplômes supplémentaires dans des matières telles que la gynécologie, l'échographie et les soins intensifs néonataux. Grâce à cette formation approfondie, les sages-femmes ont les compétences et les aptitudes nécessaires pour répondre aux besoins de leurs patientes.

Comment se déroule généralement la journée d'une sage-femme à Saint-Barthélemy ?

La profession de sage-femme est riche car chaque journée est différente. À Saint-Barthélemy, une sage-femme partage sa journée entre les visites à domicile, en particulier pour les jeunes mères et les bébés, et les consultations à son cabinet. Les tâches de la journée peuvent inclure la pose d'un stérilet, le conseil et l'aide à l'allaitement, les soins postnatals, et la formation pour la préparation à l'accouchement et l'éducation des enfants. En effet, chaque jour est unique et aussi diversifié que les femmes que nous accompagnons.

Les sages-femmes de Saint-Barthélemy ont-elles un message à transmettre aux lectrices de Coccoloba ?

Les sages-femmes de Saint-Barthélemy souhaitent offrir leur accompagnement et leur expertise aux lectrices de Coccoloba pour toutes leurs préoccupations de santé féminine. N'hésitez pas à faire appel à nos services pour des conseils, des soins et un soutien personnalisés. ■

How do you become a Midwife?

To qualify as a Midwife in the French system, it is necessary to have a Baccalaureate diploma to be accepted by a medical school – which is normally affiliated to a university. The first year consists of medical studies, which conclude with an exam. This initial training is the same for all health care disciplines such as a general practitioner, pharmacist, dentist or physiotherapist. If successful, the candidate progresses to the next stage of study; in this case, at a Midwifery school, either independent or within a university. This involves five years of theoretical and practical training before being fully qualified as a Midwife. Thereafter, it is possible to study for additional diplomas in subjects such as gynaecology, ultrasound and neonatal intensive care. Given this thorough training, Midwives clearly have the competence and aptitude to serve the needs of their patients.

Can you describe a typical day for a Midwife here on St Barts?

The joy of the Midwifery profession is that there is no typical day. Here on St Barts, a Midwife divides her day between home visits (especially for young mothers and babies) and patient consultations at her Midwifery practice. Over the course of one day, the Midwife could insert an IUD, advise and assist with breastfeeding, carry out post-natal care or instruct a class for the preparation of childbirth and parenting. Each day is as varied as the women we treat.

Is there an important message that the St Barts Midwives would like to share with the Coccoloba readers?

For all those female readers, please know that the St Barts Midwives will readily accompany and advise you on all female health matters. ■



© Pexels

© Jonathan-borba/Unsplash




présente

F A R O
BARCELONA

« Découvrez
les nouveautés
lumières en boutique »



AMÉNAGEMENT D'INTÉRIEUR – ART DE LA TABLE – DÉCORATION

G.D.M • Z.I PUBLIC • TÉL. : 0590 27 62 18 • Mail : contact@feelinhome-stbarth.com
Lundi-mardi-jeudi-vendredi 8h30 – 12h30 / 13h30 – 17h00, Mercredi et Samedi 8h30 – 12h30
Suivez notre actualité sur Instagram  feel_in_home





© Laurent Benoit

Sophie Arnaud



© Laurent Benoit

Virginie Arnaise

© Jean-Philippe Piter

HEALING SPA: LA THÉRAPIE EN ÉQUIPE POUR UN BIEN-ÊTRE OPTIMAL *Therapeutic Teamwork*

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Comme le veut l'adage populaire, "derrière chaque grand homme se cache une grande femme". Au "Healing Spa by Marchesseau", elles sont deux aux côtés de Christophe pour compléter son expertise et former ainsi un trio talentueux de thérapeutes holistiques. Il s'agit de Sophie Arnaud et Virginie Arnaise. Si Christophe a été présenté dans notre dernier numéro de Cocoloba, il est désormais temps de mettre en avant ces deux grandes dames et leur savoir-faire unique.

To quote a popular saying, 'Behind every great man there is a great woman,' but in this case, at the 'Healing Spa by Marchesseau,' there are two great women. Sophie Arnaud and Virginie Arnaise's healing skills complement Christophe's expertise, thereby forming a talented trio offering holistic therapy. Cocoloba readers had the pleasure of learning about Christophe in our last issue, so now it is time to find out more about these two great women.

Pourriez-vous nous expliquer en quelques mots votre rôle au sein du Healing Spa by Marchesseau ?

Sophie : En tant que massothérapeute, esthéticienne et Spa Manager, j'assiste Christophe Marchesseau au sein de son spa depuis 2014. Cette expérience m'a permis de développer les compétences et l'expertise nécessaires pour offrir à nos clients des massages sur mesure, que ce soit du visage ou du corps. En interprétant les signaux envoyés par les tissus musculaires de chaque client, je suis en mesure de détecter les zones spécifiques nécessitant un relâchement des tensions, favorisant ainsi le rééquilibrage naturel du corps.

Virginie : Je pratique l'acupuncture et les massages en vue de prodiguer des soins complets pour le corps et l'esprit. Ma méthode s'adapte à chaque client en fonction de ses besoins spécifiques. Chaque traitement commence par une thérapie d'acupuncture afin de réguler les déséquilibres énergétiques. Cette préparation préliminaire vise à détendre l'esprit et le corps, augmentant ainsi les effets bénéfiques du massage qui suit.

Quelle est l'histoire qui se cache derrière votre choix de devenir masseuse ?

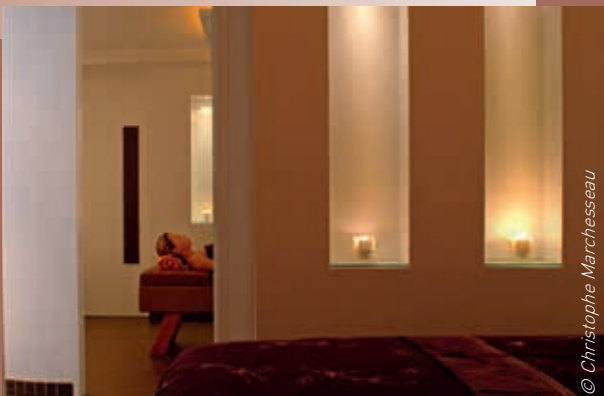
Sophie : Depuis toujours, mes mains ont été mon principal moyen d'expression, c'est avec elles que je préfère travailler. Le toucher, l'un des cinq sens, est souvent sous-estimé malgré sa grande puissance. Pour ma part, je crois qu'une simple pression de la main sur l'épaule de quelqu'un peut être plus réconfortante que n'importe quelle parole. Mon intérêt naturel pour la complexité du corps humain et son grand pouvoir d'autogénération m'ont conduite à devenir masseuse.

Virginie : Depuis toujours, je ressens naturellement le besoin d'aider les autres, inspiré en partie par ma grand-mère qui était rebouteuse. Cette expérience m'a permis de comprendre très tôt le fonctionnement du corps humain et m'a incitée à poursuivre une carrière dans l'industrie du bien-être.

Quel parcours avez-vous suivi pour devenir masseuse ?

Sophie : J'ai suivi une formation combinant études et stages pendant six ans, ce qui m'a permis de commencer à travailler très tôt et d'acquérir de l'expérience en massothérapie. Même s'il existe de nombreuses formations différentes pour devenir masseuse, il est important de comprendre le fonctionnement du corps humain avant de passer à la pratique. Les mains, sont un outil de travail précieux qui nous guide et nous enseigne, et en les utilisant on acquiert de l'expérience.

Virginie : J'ai débuté ma formation à St Barth, au Spa du Manapany où j'ai été initiée à diverses techniques, dont la médecine traditionnelle chinoise et l'acupuncture. En collaborant avec Christophe, nous avons assimilé son approche holistique tout en renforçant notre relation professionnelle basée sur la confiance.



MARCHESSEAU
HEALER HOLISTIC HUMANIST

HEALING SPA BY MARCHESSEAU

Email: info@marchesseau.life

Website: christophemarchesseau.life

Can you briefly describe what you do at the Healing Spa by Marchesseau ?

Sophie : I am a massage therapist and beautician, as well as Spa Manager assisting Christophe Marchesseau. Working alongside Christophe since 2014 has given me the skills and expertise to offer customized face and body massages. I interpret signals from the client's muscular tissues, which direct me to specific areas requiring tension release, thereby helping the body find its natural equilibrium.

Virginie : I use acupuncture and massage to help heal the mind and body; this is adapted to the individual client in accordance with their needs. Each treatment begins with acupuncture therapy to regulate any energy imbalance. This preliminary preparation relaxes the mind and body to increase the effects of the subsequent massage.

What inspired you to become a Masseuse ?

Sophie : My hands have always been my guide, it is how I prefer to express myself. Touch is one of the five senses and is very powerful, yet often overlooked. I believe that simply placing a hand on someone's shoulder can be more soothing than words. My natural interest in the complexity of the human body and its great self-healing powers have brought me to my current role as a Masseuse.

Virginie : I have always had a natural yearning to heal others, notably influenced by my grandmother who was a Bonesetter. This gave me an insight into the workings of the body from a young age and prompted me to pursue a career in the wellness industry.

What training did you undergo to become a Masseuse ?

Sophie : I followed a six year training programme that combined work placements with school studies. This allowed me to start working at a young age and acquire experience in massage therapy. There are many different types of training to become a Masseuse, but it is essential to fully understand how the human body works before putting it into practice. We gain experience through using our hands, which are like a precious work tool that guides and teaches us.

Virginie : I actually began my training at the St Barts Manapany Spa where I learned many techniques including traditional Chinese medicine – notably acupuncture. Through working alongside Christophe we have been able to learn his holistic approach, while also developing a good team relationship based on trust. Our quality skill-set means we can competently replace Christophe during his absence.

Who are your main type of clients ?

Virginie : The Spa's great reputation for healing therapy has naturally attracted many long-term clients, mostly American, whom we now consider more as friends.



© Pexels

Aujourd'hui, nous sommes capables de remplacer Christophe en cas d'absence grâce à la qualité de nos compétences.

Quels sont vos principaux types de clients ?

Virginie : Le Spa est reconnu pour ses thérapies curatives de qualité, attirant ainsi une clientèle fidèle, principalement américaine, avec laquelle nous avons tissé des liens étroits au fil des années. Nous considérons désormais ces clients comme des amis.

Sophie : Nous ne nous limitons pas uniquement à la clientèle touristique, car nous offrons également nos services à des tarifs réduits pour les résidents locaux. Cela nous permet de maintenir une activité régulière tout au long de l'année, indépendamment des fluctuations saisonnières.

Comment le Healing Spa by Marchesseau se distingue-t-il des autres spas présents sur l'île ?

Sophie : Notre équipe dispose d'une expertise exceptionnelle dans l'industrie du bien-être. Christophe, notre kinésithérapeute, ostéopathe et masseur expérimenté depuis 30 ans, a une approche unique de compréhension des tissus du corps humain. Virginie et moi-même, également massothérapeutes avec 20 ans d'expérience, complétons l'équipe pour offrir une expérience authentique.

Virginie : En toute simplicité et élégance, le Spa se concentre uniquement sur le bien-être et la discrétion. Notre équipe dévouée offre des soins personnalisés dans un cocon de tranquillité. Notre réputation est fondée sur notre capacité à attirer une clientèle fidèle.

Comment avez-vous découvert Saint-Barthélemy et qu'est-ce qui vous a incité à rejoindre l'équipe du Healing Spa by Marchesseau ?

Sophie : Au départ, mon intention était de travailler pour une saison au Manapany Spa sur l'île, mais j'y suis finalement restée sept ans ! C'est en raison de mon désir de changement et de développement personnel que je suis ensuite passée au Healing Spa by Marchesseau.

Virginie : Il y a environ vingt ans, j'ai eu l'opportunité de participer à la création et à la gestion du spa du Manapany, où Sophie travaillait également. Maintenant, c'est Sophie qui est Manager du Healing Spa by Marchesseau et j'ai été ravie de rejoindre l'équipe pour offrir mes services de soins holistiques naturels, notamment l'acupuncture, pour répondre à la demande croissante de bien-être et de mieux-être.

Si vous deviez transmettre un message aux lecteurs de Coccoloba, que serait-il ?

Virginie : Osez vivre avec un cœur généreux !

Sophie : Nous sommes là pour vous accompagner dans votre cheminement personnel, pour vous aider à surmonter les défis de la vie, à retrouver l'équilibre et à être en harmonie avec vous-même. ■

Sophie : Aside from our loyal tourist clientele, we also treat local residents at a reduced rate. This allows us to work all year round without being affected by the low season.

How is the Healing Spa by Marchesseau different to other Spas on the island ?

Sophie : Our team has an amazing foundation of expertise and experience. Christophe's approach is unique in its understanding of the tissues of the human body. He is not only a trained Physical Therapist and Osteopath but has also been working as a Masseuse for 30 years, while Virginie and I have each been in the business for 20 years. This is why we are a genuine 'Healing Spa'.

Virginie : Elegant in its simplicity, this Spa is solely dedicated to well-being with total discretion. It is like a tranquil cocoon where an attentive team provide customised care. Our reputation goes before us to attract a loyal client base.

What brought you to St Barts and then the Healing Spa by Marchesseau ?

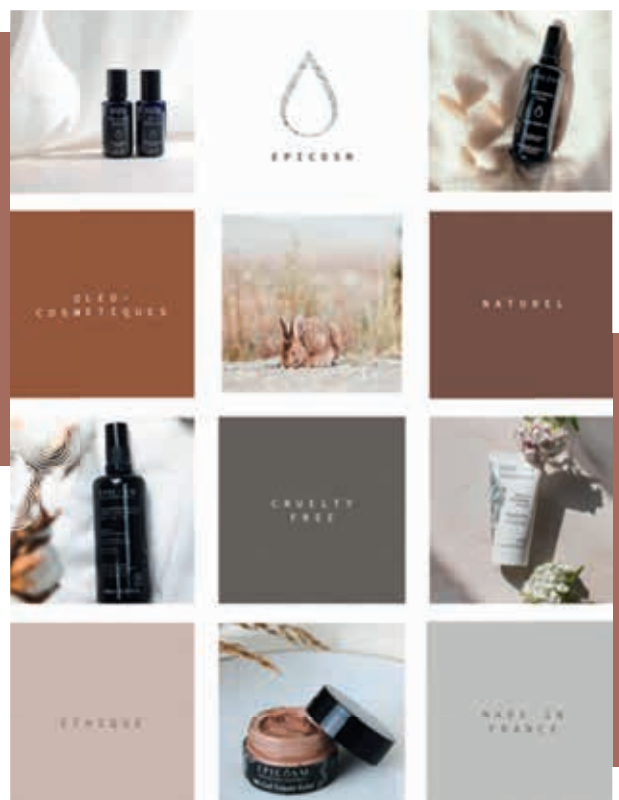
Sophie : I initially came to the island to work at the Manapany Spa, which was supposed to be for one season but I stayed there for seven years! My desire to change and evolve led me to the Healing Spa by Marchesseau.

Virginie : I first came to St Barts about twenty years ago when I was given the great opportunity to help design and manage the Manapany Spa – where Sophie was also working. Bringing us full circle, it is now Sophie who is the Spa Manager of the Healing Spa by Marchesseau and I was invited to join the team – principally to provide natural holistic care through acupuncture, to meet the growing demand for wellness and well-being.

What message would you like to convey to Coccoloba readers ?

Virginie : Live your life with an open heart!

Sophie : We are here to help you navigate your way through the challenges of life, to find your balance and be your true self. ■



© Epicosm Oleocosmétique

TODAY IS THE DAY



TECHNOGYM®

Wellness Shop est le distributeur exclusif de Technogym dans la Caraïbe.

Technogym leader dans la conception de matériel fitness.

La qualité et la durabilité reconnues de tous les modèles Technogym font de cette marque le choix N°1 des équipes sportives professionnelles dans le monde entier.

Revendeur Installateur Exclusif FWI/AWI.

Contact : Jean-Christophe L'hermite
Tel : +590 690685040 - **Email :** jc@wellnesssbh.com
www.technogym.com





ARTHUR AUTOUR DU MONDE

Arthur Around the World

PAR CLAIRE RICHER

Arthur, 7 ans,
au carnaval dans
les Caraïbes.

À

12 ans, Arthur est un petit garçon qui a beaucoup voyagé. Avec plus de 50 pays à son actif, il jette sur le monde un regard à la fois curieux et critique. Depuis toujours, il voyage avec son père, Pierre Brouwers, qui réalise des films documentaires. Depuis l'âge de 4 ans, il emmène les téléspectateurs à la découverte du monde grâce à la série Arthur Autour du Monde (Gulli, TV5 Monde, YouTube).

Comment se fait-il que tu voyages autant ?

Je voyage beaucoup parce que le métier de mon père, c'est de faire des films documentaires tout autour du monde pour la télévision. Il réalise la série Découvrir le monde et a aussi lancé la série "Arthur autour du monde". C'est aussi parce qu'on habite entre Saint-Barth, New York et Bruxelles.

A

Arthur, a 12-year-old boy, has already traveled to over 50 countries with his father, Pierre Brouwers, a documentary filmmaker. He approaches the world with a curious and critical perspective. From the age of 4, he has taken viewers on his adventures through the Arthur Around the World series, which is available on Gulli, TV5 Monde, and YouTube.

What's the reason behind all your travel ?

I travel frequently as my father's profession involves creating documentary films for television around the globe. He directs both the « Discover the world » and « Arthur Around the World » series. Additionally, our family frequently moves between St. Barths, New York, and Brussels.



Arthur a pu approcher de très près un chimpanzé endormi pour le photographier.

What is your usual routine when you travel for a shoot?

When I explore a new country, my father and I film from dawn until dusk, capturing the most captivating sites and locations. I take numerous photographs and our travels are always guided by knowledgeable and friendly experts who provide insightful explanations of our surroundings. During transportation, whether on a plane or other modes of travel, I read, draw, watch documentaries, or do my homework.



A 4 ans, Arthur sillonne New York pour la chaîne TV Gulli à bord de sa voiture électrique. 40 épisodes de 4 minutes seront réalisés.



Arthur, 8 ans, saute en parachute pour la première fois en Belgique.



Rencontre avec un bonze à Phuket.

Que fais-tu quand tu voyages pour un tournage ?

Quand je découvre un nouveau pays, on filme du matin au soir, on visite les lieux et les sites les plus intéressants. Je fais beaucoup de photos. On est toujours accompagnés d'un guide, qui donne les explications sur tout ce que l'on voit. Les guides savent tout sur tout et ils sont généralement très sympas. Dans l'avion ou dans les différents moyens de transport, je lis, je dessine, je regarde des documentaires ou je fais mes devoirs.

Comment te débrouilles-tu pour l'école ?

En voyage, j'arrive à suivre l'école grâce à Internet. Pour être à jour avec le programme, mes amis de la classe ou les profs m'envoient les leçons et les devoirs à faire. Donc quand je rentre de voyage, je n'ai pas de retard.

Quel pays t'a le plus marqué ?

C'est la Tanzanie car c'était la première fois que j'allais dans la savane et j'ai vu énormément d'animaux incroyables : girafes, lions, antilopes, éléphants, hippopotames, buffles, guépards, ocelots, etc. J'ai aussi eu la chance de rencontrer les Hatzabé, une tribu adorable qui vit dans la savane de façon primitive. J'ai passé une

demi-journée avec eux. J'ai été chasser avec eux, on a mangé un dik-dik qu'on a attrapé. On a découvert comment ils vivent. Ils m'ont appris à tirer à l'arc et à trouver des petits nids d'abeilles où l'on peut prendre du miel et le manger.

Quels sont les pays ou endroits que tu rêves de visiter ?

La terre est grande et il y a toujours énormément de pays à visiter !

J'adorerais aller au Népal ou au Bhoutan, voir les temples et les montagnes de l'Himalaya. J'aimerais aussi beaucoup aller au Japon, en Namibie ou à Bali.

Quelle est ton histoire avec Saint-Barth ?

Quand j'étais petit, je venais sur l'île en vacances, mais il y a quelques années on a réalisé plusieurs films sur l'île pour la chaîne Gulli, dans la série Arthur Autour du Monde. Puis on a fait l'album qui raconte aux enfants comment vivaient leurs parents et leurs grands-parents. Maintenant, j'habite en partie ici et je vais même à l'école sur l'île.



Au guidon d'un tuk-tuk à Bangkok.

How is your academic progress coming along ?

When I travel, I am able to keep up with my studies thanks to the Internet. My classmates or teachers send me the lessons and assignments to help me stay on track with the curriculum. This way, I am don't fall behind when I am back.

What country left the strongest impression on you ?

When I visited Tanzania, it was a memorable experience for me. It was my first time exploring the savannah and witnessing the incredible wildlife such as giraffes, lions, antelopes, elephants, hippos, buffalos, cheetahs, ocelots, and more. I also had the opportunity to meet the Hatzabe tribe, who live in the savannah in a primitive way. I spent half a day with them, and I learned about their way of life. We went hunting together and caught a dik-dik, which we then ate. They also taught me how to shoot with a bow and how to find little bee nests to collect honey and enjoy it.

What destinations are at the top of your travel bucket list ?

The world is vast and there are always many places to explore! I would love to go to Nepal or Bhutan to see the temples and mountains of the Himalayas. I am also very interested in visiting Japan, Namibia, or Bali.

Could you tell me about your connection to St. Barths ?

When I was younger, I used to come to the island for vacation, but a few years ago we made several films about the island for the Gulli channel as part of the Arthur Around the World series. We then created an album that explains to children how their parents and grandparents used to live. Now, I spend part of my time here and even attend school on the island.

A 7 ans, Arthur découvre la Grande Muraille de Chine.



Arthur débarque avec le matériel de tournage à Reykjavik, en Islande.



Dans le désert du Sahara, un Sahraoui explique à Arthur la manière locale de préparer le thé.



Quel est ton pays préféré ?

Ça dépend pour quoi. L'Islande est celui que je préfère pour les paysages car ils sont incroyables. De plus, les gens sont adorables et leurs crèmes glacées sont les meilleures au monde.

Pour la nourriture, c'est la Chine. J'ai découvert énormément de plats délicieux et originaux là-bas.

Pour la faune, c'est l'Ouganda où j'ai pu approcher les gorilles et les chimpanzés. Dans ce pays, il y a à la fois la jungle et la savane. On y trouve donc énormément d'espèces animales.

Pourquoi es-tu si souvent habillé en rouge ?

Je suis toujours habillé en rouge lors des tournages car c'est le code vestimentaire de la série TV. Tout le monde croit que c'est ma couleur préférée mais c'est faux, ma couleur préférée est le bleu marine!

Quel est le moyen de transport le plus original que tu aies pris ?

Probablement le planeur, j'en ai fait en Belgique. C'est un moyen de transport très original car comme il n'y a pas de moteur, on n'entend que le vent et on peut rester très longtemps en l'air. C'est très écolo.

Tu as visité des pays riches et des pays pauvres, qu'est-ce que ça appelle comme réflexions ?

Oui, j'ai vu des pays très pauvres comme l'Inde ou l'Ouganda et très riches comme Monaco ou les Émirats Arabes Unis. Ça m'a choqué de voir des enfants travailler dans les champs pour à peine un dollar par jour, de l'argent qui va à leurs parents. Chez nous, les enfants ne se rendent pas compte de la chance qu'ils ont de pouvoir aller à l'école. Dans les pays pauvres, beaucoup d'enfants rêvent d'y aller mais n'en ont pas la possibilité.



Arthur, 10 ans, et les rangers sur la piste des gorilles dans la forêt de Bwindi en Ouganda.



Rencontre avec l'un des plus grands papillons du monde à la ferme aux papillons, Saint-Martin.

What is your favorite country?

It depends. Iceland has the most incredible landscapes, and the people are so friendly. Their ice cream is the best in the world! When it comes to food, I discovered a lot of delicious and original dishes in China. And for wildlife, Uganda is my top choice. I was able to get close to gorillas and chimpanzees there, and the country has a diverse range of animal species thanks to its mix of jungle and savannah habitats.



Les enfants apprennent à Arthur à jouer au cerceau, Ouganda.



Le babouin se prête à la photo.

PIERRE BROUWERS



ARTHUR EXPLORE LE PASSÉ DE SAINT-BARTH



Couverture de l'album Arthur explore le passé de Saint-Barth édité par la Collectivité à l'intention des enfants de l'île.

Les enfants de ta génération seront confrontés aux conséquences du réchauffement climatique. Comment vois-tu la solution au problème ?

Ce qui me frappe, c'est qu'ici on parle beaucoup d'écologie et on fait beaucoup d'efforts, alors que dans certains pays tout le monde roule avec des gros SUV et personne ne fait attention aux économies d'énergie. A quoi cela sert-il de faire des efforts chez nous si on n'en fait pas ailleurs ? Il faudrait un mouvement mondial pour régler le problème du réchauffement climatique car toute la planète est concernée.

Quels sont pour toi les moyen de transports de l'avenir ?

Je crois que les transports de l'avenir sont les voitures électriques autonomes, si on arrive à trouver une solution pour les batteries au lithium. Les voitures autonomes régleraient en grande partie le problème des embouteillages. Les transports en commun seront probablement des bus autonomes. Pour les avions, ce sera compliqué de trouver une alternative écologique au kérosène. Pour les transports individuels, je crois qu'il y aura des voies uniquement pour vélos et trottinettes. ■

Is there a reason why you always wear red ?

I'm always dressed in red when I'm shooting because it's the dress code for the TV show. Many people assume that red is my favorite color, but that's not the case. Actually, my favorite color is navy blue !

What is the most unconventional form of transportation you have taken ?

I think it's the glider. It was in Belgium. It's quite unique because there's no engine, and you only hear the sound of the wind as you soar through the air. It's also very environmentally friendly.

What insights have you gained from traveling to both affluent and impoverished countries ?

Yes, I have seen very poor countries like India or Uganda and very rich ones like Monaco or the United Arab Emirates. It was shocking for me to see children working in the fields for barely a dollar a day, money that goes to their parents. Here, children do not realize how fortunate they are to be able to go to school. In poor countries, many children dream of going to school but do not have the opportunity to do so.

In light of the effects that global warming will have on the next generation, what solutions do you see to combat the issue ?

I find it intriguing that we discuss ecology so much and put in so much effort, yet in some countries, people drive massive SUVs and don't care about conserving energy. What's the point of our actions at home if we don't extend them elsewhere ? It's essential to have a global movement to address the issue of climate change because it affects the entire planet.

What, in your opinion, will be the means of transportation of the future ?

I think the future of transportation lies in autonomous electric cars, provided we can develop a solution for lithium batteries. These cars have the potential to solve a lot of traffic congestion problems. I also think that public transportation will transition to autonomous buses. However, finding an ecological alternative to kerosene for airplanes will be a complex challenge. For individual transport, I believe that there will be lanes only for bicycles and scooters. ■



La Cave

du Port Franc

ST. BARTH

PUBLIC

VIN
CHAMPAGNE
SPIRITUEUX



19 52
LA CAVE DU PORT FRANC

GUSTAVIA

[f](#) CAVEDUORTFRANC [@](#) CAVEDUORTFRANCSBH

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

BAZAAR, VOUS AVEZ DIT BAZAAR? **VERY BAZAAR!**

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

© Sofraphotographs

Le Bazaar possède une aura mystérieuse qui suscite beaucoup de curiosité et de discussions, surtout le soir, lorsque Gustavia s'anime. Loana Junco, propriétaire de cette boutique fascinante située dans une maison en bois traditionnelle des Caraïbes, m'a accueillie chaleureusement pour partager un maté et me raconter son merveilleux récit d'amour et d'échange.

Le Bazaar is indeed bizarre, a markedly unusual place that seems to be the talk of the town, particularly at night when Gustavia comes alive. Located in a traditional wooden Caribbean house, this fascinating boutique is owned by Loana Junco who warmly welcomed me to drink maté and hear her wonderful story of loving and giving...

Le Bazaar, qu'est-ce que c'est ?

Loana Junco (gérante): Le Bazaar est l'occasion parfaite de réaliser un rêve – pour nous c'est un don du ciel. Cette boutique est « différente et aime faire une différence » pour le monde et ceux qui l'habitent. L'espace de vente du Bazaar est propice à la créativité et à l'épanouissement artistique. Nous proposons une belle gamme de vêtements, bijoux, objets d'art et accessoires aux couleurs, textures et senteurs variées, chacun reflétant la vraie passion de son créateur. Nous avons choisi de travailler avec des artistes et des créateurs qui ont un impact positif sur le monde, afin de promouvoir leur travail auprès d'un large public.

Quelle est l'inspiration derrière Le Bazaar ?

Loana: Nous avons cherché un nom qui reflèterait la philosophie de notre boutique tout en ayant une signification comprise de tous. Le bazar traditionnel du Moyen-Orient nous est immédiatement venu à l'esprit, car il symbolise la créativité et le travail acharné de nombreux artisans. Par ailleurs, un bazar peut être un lieu de collecte de fonds pour des œuvres caritatives, ce qui correspond à notre éthique de travail bienveillante. Le Bazaar est basé sur l'authenticité, l'intégrité et la volonté d'apporter une différence positive dans le monde.



Loana, le responsable



What exactly is 'Le Bazaar'?

Loana Junco (Manageress): *Le Bazaar is a wonderful opportunity to fulfil a dream – it came to us like a gift from heaven. It's a boutique 'with a difference that likes to make a difference' to the world and others in it. Le Bazaar is a space where creativity flows and flourishes. We sell clothes, jewellery, art and accessories in a whole variety of colours, textures and fragrances. Each item reflects the sincere passion of the artist or creator; these are people who make a positive impact on the world, which is why Le Bazaar has chosen to work with them.*

What was the inspiration for Le Bazaar?

Loana: *We wanted a name that could succinctly define and reflect the philosophy of the store, while crossing continents in its meaning and understanding. What initially springs to mind is the traditional bazaar in the Middle East, which is equally a centre of creativity representing the hard work of many artisans. A bazaar can also be a place to raise money for charity, which reflects our benevolent work ethic. Le Bazaar is based on authenticity and integrity, while seeking to make the world a better place.*

Can you tell me more about the products you sell?

Loana: *We offer our customers a wide range of beautiful products such as organic incense bundles, sparkling crystals, cultured pearls, artistic photographs, elegant bags, one-of-a-kind stylish clothes ... all of which are handmade by talented artisans. Most of our products are created here on St Barts or in Latin America, and are often the outcome of a happy story or coincidence.*

Pourriez-vous nous donner plus de détails sur les produits proposés dans votre boutique ?

Loana : Nous offrons une grande variété de produits magnifiques à nos clients : paquets d'encens biologiques, perles de culture, photographies d'art, sacs élégants et vêtements uniques. Toute notre sélection de prêt à porter est fabriquée en Amérique latine par des artisans talentueux, et la majorité de nos bijoux sont créés localement à Saint-Barthélemy. Chaque produit a sa propre histoire, souvent le fruit d'une heureuse coïncidence, ce qui donne une signification encore plus spéciale à leur valeur.

Vos produits sont-ils créés dans le respect de l'éthique et du développement durable ?

Loana : Avec Le Bazaar, nous sommes engagés dans une approche de « slow fashion » qui privilégie la production éthique et durable (contrairement aux pratiques industrielles de la « fast fashion »). Nous travaillons avec des artisans qui utilisent des matériaux respectueux de l'environnement et qui produisent en quantités limitées. Ainsi, nous réduisons notre empreinte écologique et soutenons l'artisanat local. De plus, cette approche a un impact positif sur les communautés en contribuant à améliorer les conditions de vie des artisans et en préservant leur savoir-faire traditionnel.





Le Bazaar accorde une grande importance à l'éthique et au développement durable pour la production de ses produits. Par exemple, nos vêtements sont principalement fabriqués en Amérique latine par des femmes qui bénéficient des pratiques du « commerce équitable » telles que des salaires équitables et des bonnes conditions de travail. Cela permet à ces femmes d'avoir un revenu et les aide à être indépendantes, à soutenir leurs familles ainsi que leurs traditions créatives. En outre, certains de nos partenaires sont impliqués dans des projets de reforestation, notamment notre fournisseur des bâtons d'encens Palo Santo. Un autre fournisseur basé en Colombie travaille avec des orphelinats et organise des sorties découvertes afin que ces enfants puissent connaître l'océan.



Nos partenaires partagent nos valeurs et nos objectifs, en particulier ceux qui participent à la transformation de l'industrie de la mode. Pour nous, la mode ne devrait pas être uniquement une question de profit, mais plutôt

une façon d'aider les autres, du producteur au consommateur. Nous sommes fiers de soutenir différentes ONG en reversant dix pour cent de nos bénéfices.

Quels sont vos loisirs préférés lorsque vous êtes à Saint-Barthélemy ?

Loana: Saint-Barthélemy est une source d'inspiration pour moi en termes d'écriture, de photographie, de créativité, de lecture et de méditation, et je profite aussi de la mer. Je suis également actrice, et donc passionnée d'acting : toute occasion de jouer est bonne à saisir, comme un cours récent que j'ai suivi à Madrid, mais ça, c'est une autre histoire.

Quel message Le Bazaar souhaite-t-il transmettre aux lecteurs de Coccoloba ?

Loana: Le message du Bazaar aux lecteurs de Coccoloba, c'est que notre entreprise encourage le flux énergétique positif qui résulte de l'acte de donner et de recevoir. Tous nos produits sont fabriqués avec amour et représentent la bienveillance, chacun ayant une histoire poétique à raconter. Au Bazaar, nous respectons la vie et l'univers et notre objectif est de les rendre meilleurs.

Nous avons réalisé notre rêve en ouvrant une boutique qui, comme l'a prédit l'astrologue Hubert Delamotte, rassemble des amis et des créateurs dans un petit coin d'une île au milieu de l'océan pour vendre de l'amour. ■

Le Bazaar :

Adresse : 16 Rue Samuel Fahlberg (dans l'ancien office de tourisme, à quelques mètres du restaurant Eddy's)

Telephone : +590 690 52 92 77

Email : Store@lebazaarstbarth.com

FaceBook : Le bazaar st barth

Instagram : lebazaarstbarth

Are your products ethically and sustainably created?

Loana: Le Bazaar advocates 'slow fashion' whose production respects people, the environment and animals (as opposed to the industrial practices of 'fast fashion'). Our suppliers are artisans who use eco-friendly sustainable materials to create small quantities of their merchandise. This practice not only reduces waste and preserves the environment but it also keeps local crafts alive, which in turn improves communities.

For example, our clothes are mostly made by women in Latin America who are protected by 'fair trade' practices (principally fair wages and decent working conditions). This provides women with an income and it helps them to be independent, at the same time as supporting their families and their creative traditions. What's more, some of our suppliers are involved in reforestation projects – notably for the Palo Santo incense sticks that we sell in our store. Another supplier, based in Colombia, introduces disadvantaged children to the ocean for the first time.

Our suppliers share our values and our goals, particularly those that help to change the fashion industry ... Fashion should not just be about the money, its purpose should be to help others, from source to consumer. Incidentally ten percent of Le Bazaar's profits are donated to different NGOs.

What do you like to do in your downtime on St Barts?

Loana: St Barts inspires me to write, to take photographs, to enjoy the sea, to be creative, as well as simply reading or meditating. I am also an actress, so I love to act whenever I can, including a recent course in Madrid – but that is a whole other story.

What message would Le Bazaar like to convey to Coccoloba readers?

Loana: We would like Coccoloba readers to know that Le Bazaar promotes the positive energetic flow of giving and receiving. Our products are made with love and represent benevolence ... they all have a poetic story to tell. We at Le Bazaar respect life and the universe, and we consciously try to do nothing but improve it.

To quote the astrologer, Hubert Delamotte, when we sought his advice before opening the boutique: 'You are going to sell love, while bringing together friends and creative people in a little corner on an island in the middle of the ocean.'

His prediction and our dream have become a reality! ■

Le Bazaar:

Address: 16 Rue Samuel Fahlberg (in the former tourist office, 50 feet from Eddy's restaurant)

Telephone: +590 690 52 92 77

Email: Store@lebazaarstbarth.com

FaceBook: Le bazaar st barth

Instagram: lebazaarstbarth



**50
PRODUITS
=
100€**

Parce que nous sommes tous

VOTRE SUPER

en vous p

DES PRODUITS

afin de faire des économies





us concernés par l'inflation,
U S'ENGAGE
proposant
À PETITS PRIX
omies dans vos foyers.

“

Commerçants autrement

SUPER U
Saint-Barthélemy

UNE HISTOIRE DERRIÈRE CHAQUE DESSERT

RENCONTRE AVEC SIMON PACARY,
CHEF PÂTISSIER ÉTOILÉ
DE L'OCEAN CLUB ST BARTHS



A tale behind every dessert

*An encounter with Simon PACARY, starred pastry chef
at Ocean Club St Barths*

PAR CLAIRE RICHER

C

hef pâtissier étoilé Michelin, trophée Passion Dessert et vice-champion de France des desserts: voici les titres obtenus en 2021 par le chef Simon Pacary. Derrière ces titres de prestige, se cache un chef à la personnalité sensible et affirmée,

auteur d'une pâtisserie en symbiose avec ses propres traits de caractère.

Ses 2 desserts signatures « le pain perdu » et « l'illusion d'une huître », lui ont permis de forger sa réputation et de se hisser parmi les meilleurs. Ils honorent la passion de Simon Pacary et son amour à transmettre son éclectisme du goût.

« Récit pour réveiller votre gourmandise, avec passion, amour et énergie. »

C

hef Simon Pacary's 2021 accomplishments include being awarded Michelin stars, the Passion Dessert trophy, and the title of vice-champion of France for desserts. Behind these titles lies a unique pastry chef whose creations embody his sensitive

and assertive personality. Pacary's pastries are a true reflection of his personality traits.



Caviar et huître pour des desserts d'exception

« J'ai deux desserts signatures : « le pain perdu » et « l'illusion d'une huître », créées et peaufinées depuis plusieurs années. Pour moi, la pâtisserie ou la gastronomie en général, c'est une question de sensibilité et de ressenti. C'est de savoir, comment en tant que chef, nous pouvons transmettre des émotions ou réveiller des souvenirs. C'est de cette interrogation que démarre tout le processus créatif pour la conception de mes desserts.

Le concept du pain perdu est une pâtisserie atypique qui évolue à chaque saison.

L'idée me vient d'une chose toute simple, je me suis rendu compte qu'en cuisine, ce que j'aimais le plus était de déguster des mets en les saucant sur un bout de pain. Rien de plus simple mais un plaisir tellement régressif : c'est ce côté presque enfantin que j'ai voulu retrouver sur ce dessert.

L'acte de saucer est loin d'être un manque de savoir-vivre, au contraire, je le vois comme le prolongement de la main. Le pain perdu se déguste donc sans couverts.

Pour le côté technique, c'est un pain de mie que je transforme en pain perdu, je le cuis comme une viande que l'on vient arroser longuement avec un beurre clarifié aux 4 agrumes, afin de créer une fine couche de caramel tout en gardant un cœur extrêmement moelleux.

Le concept est simple, on vient saucer les coulis aux 7 parfums disposés dans l'assiette et servis avec du caviar, qui est un excellent exauceur de goût. Un peu comme le sel, le côté iodé du caviar associé au pain et aux coulis va aider à dissocier les saveurs. Cette association peut paraître surprenante, mais elle donne une autre envergure au dessert et lui confère toute son unicité.

De plus, ce dessert est évolutif car à chaque bouchée correspond un parfum différent.

L'huître est un peu le dessert qui a marqué ma carrière. Il est né de mes souvenirs d'enfance. J'ai grandi autour du bassin de Thau, à



Chef Simon Pacary's two signature desserts, the "French Toast" and "Oyster Illusion", have earned him a reputation as one of the best pastry chefs. They reflect Pacary's passion and eclectic taste, showcasing his artistic vision.

This story will awaken your greed with passion, love, and energy.

Exceptional desserts featuring caviar and oyster.

"I have two signature desserts that I've spent years perfecting: the "French Toast" and "Oyster Illusion. To me, pastry and gastronomy are all about sensitivity and emotion - it's about using food to awaken memories and transmit feelings. This creative process is what drives me to conceptualize and craft my desserts."

French toast is an unconventional pastry evolving with every season. The idea came from a simple pleasure - I loved to take some bread to mop up the sauce and savor the flavors from the plate. It's a simple pleasure that takes me back to childhood, and this is the kind of nostalgia that I wanted to infuse into my dessert.

It is not a lack of manners; in fact, I see it as an extension of the hand. That's why French toast is meant to be eaten without cutlery.

To create my French toast, I start with some sliced bread that I transform through a slow process with butter and a blend of four citrus fruits. This gives the bread a thin layer of caramel while keeping the center incredibly soft.

The concept is simple: we serve the French toast with a coulis featuring seven different flavors and topped with caviar. The





côté de Sète, près de Montpellier, où il y a beaucoup de parcs à huîtres. J'ai un souvenir incroyable de cette odeur et ce goût. J'ai souhaité retrouver cette émotion, raconter et transmettre mon histoire.

J'ai créé et imaginé ce dessert en trompe œil afin que la dégustation se rapproche au plus près d'une réelle dégustation d'huître, sans jamais perdre de vue que c'est un dessert, et donc qu'il ne faut pas oublier la gourmandise.

L'huître est composée d'une coquille en chocolat noir et blanc pour recréer de la nacre. A l'intérieur de celle-ci on, on retrouve un jus d'ananas passion et vanille qui rappelle l'eau de l'huître. Elle est également composée d'un crémeux passion qui se rapproche de la chair. On peut y retrouver un morceau d'huître que je poche légèrement et que je mets sur le rebord de la coquille pour recréer le nerf. On déguste le dessert avec un sorbet citron iodé. C'est comme si on était à la plage au bord de l'eau en train de déguster une huître.

Ces 2 desserts sont dans la même démarche, alliant le sucré et la passion, avec une vraie identité, l'iode, que ce soit avec le caviar ou l'huître. J'ai mis des années à me perfectionner avec un principe: ne jamais déroger à la règle du plaisir sucré et de la gourmandise. C'est ma créativité, ma vision de la pâtisserie.

Ma meilleure satisfaction c'est quand des clients curieux, pourtant hésitants à l'idée de manger des desserts avec ce type de produit, passent un merveilleux moment et se laissent transporter. »

iodized notes of caviar, when paired with bread and coulis, help to enhance, and distinguish the flavors. This combination may seem unusual, but it's what gives the dessert its unique dimension. Plus, as you take each bite, the flavors evolve and surprise your taste buds.

The Oyster Illusion, my most iconic dessert, is a tribute to my childhood memories of growing up around the Thau basin near Montpellier, where the scent and flavor of oysters were ubiquitous. The idea was to recreate that experience in a dessert. To achieve this, I created a trompe l'oeil presentation that mimics the appearance of a real oyster and ensures that every bite is as close as possible to the real thing, while still maintaining the essence of a dessert.

The oyster dessert is made with a dark and white chocolate shell that mimics the look of mother of pearl. The inside is filled with a pineapple juice passion and vanilla mixture, reminiscent of the oyster's water. A creamy passion filling is added to represent the flesh, while a small piece of oyster is placed on the edge to recreate the nerve. This dessert is best enjoyed with a lemon and iodized sorbet, transporting your taste buds to the beach while indulging in this unique dessert.

These desserts share a common approach of combining sweetness and passion with an unmistakable iodine identity, whether it is with caviar or oyster. My years of practice have taught me to never deviate from the rule of sweet pleasure and greed, which is the foundation of my creativity and vision of pastry.

My greatest joy comes from witnessing hesitant customers try my desserts with unconventional ingredients and thoroughly enjoy the experience, being swept away by the experience.



© EmilyLab



© EmilyLab



Un parcours de passion et de gourmandise

Après avoir travaillé comme pâtissier de restaurant dans de grands hôtels et palaces en Europe, Simon part à San Francisco aux USA, comme chef exécutif de 3 boutiques des pâtisseries. Il y reste 2 ans.

« J'ai énormément travaillé. Une expérience fantastique, mais j'ai eu envie de laisser plus libre cours à ma créativité. En boutique, nous sommes plus contraints que dans les restau-

rants. A mon sens, produire des desserts à l'assiette permet d'avoir une liberté de création plus vaste que dans une boutique. Quand on imagine un dessert de restaurant, c'est pour qu'il soit mangé dans les minutes suivant son dressage, ce qui nous permet d'utiliser des éléments comme la glace, des biscuits très fins, ou encore des émulsions. Quand on crée pour une boutique, on doit penser aux contraintes de voyage sans perdre de vue que le gâteau doit durer dans le temps. Ce n'est pas la même façon de réfléchir. Je me sens mieux dans un restaurant. »

Simon a eu donc besoin de repartir vers plus de liberté pour exprimer sa créativité. Aimant les îles et leur lifestyle, il répond donc à une annonce de chef pâtissier à St Barth. Il tombe alors sous le charme du concept de l'Ocean Club et de son fondateur Jarad.

Depuis un an, Simon travaille main dans la main avec le chef du restaurant qui lui donne carte blanche sur les desserts. « Nous avons une vraie connexion, avec la même vision de la cuisine, très naturelle ».

Le club, lancé en novembre 2022 bénéficie d'un emplacement exceptionnel, surplombant la baie de Gustavia.

Le restaurant offre des avantages à ses membres, comme des soirées privées ou événements particuliers, mais est aussi ouvert à tous, à partir de 17h pour un verre face au Sunset avec la carte de snacking et le soir pour dîner.

« Nous avons un menu dégustation pour découvrir la carte, permettant de faire profiter d'une expérience unique. Celle-ci vous permettra de découvrir l'univers gastronomique des Chefs Jarad et Simon, acquis par leurs propres expériences dans le monde entier. »

Venir à l'Océan Club, c'est vivre une expérience unique avec le meilleur sunset de l'île, et la promesse d'une dégustation singulière et authentique.

« Je mets beaucoup d'amour et d'énergie dans ce que j'offre dans l'assiette, avec une qualité de service et de produits uniques, au service du client. On ne peut pas tricher dans ce métier. Je prends le temps de faire plaisir et je pense que nos clients le ressentent ».

Mon dicton: « La gourmandise commence lorsque l'on n'a plus faim » Alphonse Daudet. ■

Journey of passion and greed

After working as a restaurant pastry chef in major hotels and palaces across Europe, Simon made the move to San Francisco, USA to become the executive chef of three pastry shops for a period of two years. "I worked hard, and it was a fantastic experience, but I wanted to have more freedom with my creativity. In pastry shops, we face more constraints than in restaurants. With plated desserts, we have greater freedom to be creative and incorporate elements such as ice cream, delicate cookies, and emulsions. In contrast, designing cakes for pastry shops requires us to consider travel constraints and ensure the cakes remain fresh over time. It's a different way of thinking, and I personally feel more at home in a restaurant setting."

In search of a more liberated space to express his culinary creativity, Simon set his sights on the islands and quickly responded to a pastry chef job opening in St Barths. He immediately fell in love with the Ocean Club concept and its founder, Jarad.

For the past year, Simon has been working closely with the restaurant's chef, who shares his vision for natural cooking and gives him complete creative control over the desserts. "We have a genuine connection and share the same passion for cooking," says Simon. The Ocean Club, which launched in November 2022, boasts a breathtaking location overlooking the beautiful bay of Gustavia.

The restaurant is open to all, offering exclusive benefits to its members such as private parties and special events. From 5 pm, guests can enjoy drinks and a snack menu while watching the sunset, before the dinner service begins in the evening.

"Our tasting menu is the perfect way to discover the unique gastronomic universe of Chefs Jarad and Simon. Through their experiences around the world, they have crafted a menu that will take you on a truly unique culinary journey."

At the Ocean Club, you can expect a one-of-a-kind culinary adventure, complete with the island's best sunset

"I put a lot of love and energy into my dishes and offer unique products and services to my customers. I believe in delivering an honest experience and always strive to please, and I believe our customers can feel it"

My favorite quote is from Alphonse Daudet: "Greed begins when hunger is satisfied." ■



HARLEY-DAVIDSON, ENTRE RÊVE ET PASSION

Living the Harley Dream

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Depuis plus d'un siècle, avec son rugissement familier et son chrome étincelant, la Harley-Davidson règne en maître sur les routes. Elle est née en 1903 du rêve de quelques amis d'enfance de Milwaukee aux Etats-Unis partageant une passion pour les bicyclettes, la mécanique et l'ingénierie. Le noyau dur était composé de William Harley et d'Arthur Davidson, d'où le nom emblématique. Sa réputation s'est renforcée pendant les deux guerres mondiales avec la commande de plus de 100 000 Harley-Davidson par l'armée américaine. Cela a non seulement propulsé l'entreprise sur le marché mondial, mais a également cimenté sa position en tant que géant milliardaire, grâce à son engagement à produire des motos innovantes et de haute qualité.

À Saint-Barthélemy, un groupe de fiers motards vêtus de cuir se réunit régulièrement dans le but de partager leur passion. Cette camaraderie a donné naissance à l'association Crows of Hell. C'est ce nom provocateur qui m'a incité à rencontrer son président et son vice-président pour en savoir plus sur cette association et leurs « machines infernales ».

An icon of the motorbike world for well over a century, the Harley-Davidson is certainly an 'Emperor of the road' with its recognisable roar and gleaming chrome. This revered model of mechanical engineering started as far back as 1903 when childhood friends from Milwaukee USA fulfilled their dream to build their own motorcycle. Bonded by a passion for bicycles, mechanics and engineering, the core of this group were William Harley and Arthur Davidson – so it is no surprise why the Harley-Davidson is so-named. Its renown was boosted by the United States Military ordering over 100,000 Harley-Davidson bikes for use during World War I and II. This exposed the company to the global market, making it the billion dollar 'powerhouse' that it is today – all based on its commitment to produce an innovative, high quality motorbike.

The Harley-Davidson has made its way to St Barts where a group of proud leather-clad owners regularly come together for the pleasure of sharing a common interest. This biking camaraderie has been formalised by the creation of the 'Crows of Hell' Association. This provocative name urged me to meet two of these 'Crows', the President and Vice President, to find out more about this Association and their 'mean machines'.

Cocoloba : Pourquoi choisir une Harley-Davidson, qu'est-ce qui la distingue des autres motos ?

Le président : Une Harley-Davidson, ou une « Harley » pour les intimes, c'est bien plus qu'une simple moto. C'est tout un concept qui véhicule des valeurs comme la passion, la liberté, la puissance, l'individualisme, la camaraderie, la bienveillance, le respect, mais aussi un savoir-faire unique, comme un héritage à part entière. Au fil du temps, ce concept s'est développé autour d'un design unique, notamment grâce à son fameux moteur en forme de V formé par l'angle entre ses deux cylindres, qui produit un son caractéristique rappelant celui d'un battement de cœur.

Le vice-président : En plus de son design, chaque Harley peut être personnalisée selon les goûts, que ce soit la couleur de sa carrosserie, la forme de la selle et du guidon, par exemple. Mais ce n'est pas tout, l'image de la moto est également véhiculée par ses propriétaires, qui portent des vêtements et des bottes en cuir estampillés du célèbre logo, conçus pour leur sécurité. Bien que de nombreux conducteurs de Harley arborent une longue barbe (comme moi) et des tatouages, ils sont surtout réputés pour leur gentillesse et leur camaraderie plutôt que pour leur méchanceté.

Cocoloba : Que diriez-vous aux gens qui considèrent les Harley-Davidson comme une nuisance en raison du bruit et de la pollution de l'air ?

Le président : Bien sûr, les motos, y compris les Harley, font du bruit et produisent des émissions polluantes, mais pas plus en général que de nombreux autres véhicules ou motos. De plus, les propriétaires sont généralement très respectueux des autres et du code de la route. Ils ne laissent pas leur moteur tourner inutilement et ne font pas de cascades dangereuses sur les routes.



Cocoloba: Why choose a Harley-Davidson - what distinguishes it from other motorbikes?

President: A Harley-Davidson, often called a Harley or simply H-D, is not just a bike, it is a whole concept representing a passion, freedom, power, individualism, camaraderie, benevolence, respect, a certain image and great craftsmanship – it is like an important heritage. This concept has developed over time and was originally based on its unique ingenious design, notably the V-shaped engine formed by the angle between its twin cylinders, which also creates a distinctive sound likened to a heartbeat.

Vice President: What's more, an H-D can be customized for each owner – the colour of its body, the shape of the saddle and handlebars, for example. And it is not just the bike that has an image, owners of a Harley-Davidson are recognised by their insignia-embossed leather clothes and boots, which are equally designed for safety. Many Harley riders have long beards (like myself) and tattoos – but most are renowned for being kind-hearted versus mean-spirited.

Cocoloba: Non-afficionados may consider Harley-Davidsons a nuisance on account of noise and air pollution - what do you think about this?

Pres.: A Harley does inevitably make a noise and produce exhaust, but both are relatively less than many motorbikes or vehicles. In general, owners of a Harley are respectful of others and highly regard the rules of the road. They are thus not in the habit of revving their engines unnecessarily and will rarely be found doing dangerous acrobatic stunts on the main highway!

VP: In my opinion, an electric Harley, not emitting sound or fumes, would totally change the whole concept of the vehicle. In our defence, on St Barts, the electricity used to charge electric motor vehicles is made by a generator turbine powered by steam from the burning of rubbish, including plastic. This process emits pollution into the atmosphere, notably toxic gases that pose a threat to the health of humans, animals and vegetation.

Cocoloba: Moving on to a more positive subject, can you tell me about the 'Crows of Hell' Association?

Pres.: Our Association was initially established in 2010 with the intention of uniting fellow Harley-Davidson owners living on St Barts. The name of the Association is an ironical twist on the French nickname, 'Corbeau'/'Crow'; for people moving to St Barts from mainland France. Instead of Hell's Angels we are Crows from Hell. And it is indeed ironical as our intentions are nothing but good, not only to share the pleasure of owning an H-D but to help one another, particularly with any mechanical issues. We also try to show a good example of careful driving to other motorcycle owners, especially the young on St Barts.



Le vice-président: Pour ma part, je pense qu'une Harley-Davidson électrique, ne produisant ni bruit ni émissions polluantes, pourrait totalement changer le concept de la moto. Mais il est important de noter que, à Saint-Barthélemy, l'électricité utilisée pour charger les véhicules électriques est produite par une turbine génératrice alimentée par la combustion de déchets, y compris du plastique. Ce processus émet de la pollution dans l'atmosphère, y compris des gaz toxiques qui peuvent menacer la santé humaine, animale et végétale.

Coccoloba : Pour continuer sur une note positive, pouvez-vous me présenter l'association Crows of Hell ?

Le président: Notre association a été créée en 2010 dans le but de rassembler les propriétaires de Harley-Davidson résidant à Saint-Barthélemy. Le nom de l'association est un clin d'œil ironique au surnom français « corbeau » donné aux personnes de France métropolitaine installées à Saint-Barthélemy. Contrairement aux Hell's Angels, qui signifie « Anges de l'enfer » en français, nous sommes les « Corbeaux de l'enfer ». C'est complètement ironique car nos intentions sont bonnes, non seulement pour partager le plaisir de conduire une Harley, mais aussi pour s'entraider, par exemple en cas de problèmes mécaniques. Nous essayons également de montrer l'exemple aux autres motards, en particulier aux jeunes de Saint-Barthélemy, en conduisant prudemment.

Le vice-président: Nous organisons des rassemblements tous les deuxièmes samedis du mois pour faire le tour de l'île ensemble, en nous arrêtant de temps en temps à des points de vue comme à Colombier - être là, avec nos motos, c'est vraiment le paradis des Harley!

Quel message souhaitez-vous trans-mettre aux lecteurs de Coccoloba ?

Le président: Nous voulons que les lecteurs sachent que Crows of Hell est un groupe convivial qui accueille tous ceux qui souhaitent partager cette passion et ce rêve. ■



VP: We meet every second Saturday of the month when we enjoy riding around the whole island together, stopping occasionally at special lookout points such as Colombier – standing there surrounded by our bikes truly feels like Harley Heaven!

What message would you like to convey to the readers of Coccoloba?

Pres.: We would like the readers to know that the Crows of Hell riders are a good-natured group of people welcoming anyone wishing to share the joy of living a Harley-Davidson dream. ■



G T A

mécanique & vente

VÉHICULES EN STOCK



Bientôt dans nos nouveaux locaux...



HYUNDAI



MITSUBISHI



PIAGGIO



CUPRA



SEAT



ŠKODA



© Janice Fouineau

GRAINE DE CHAMPIONNE

RENCONTRE AVEC LÉANE FOUINEAU, FOOTBALLEUSE

Rising champion

An encounter with Léane Fouineau, soccer player

PAR CLAIRE RICHER

Léane vient de fêter ses 16 ans. Et nourrit son rêve de devenir footballeuse professionnelle. Sportive dès son plus jeune âge, elle s'adonne au football et au judo. Elle poursuit en parallèle les 2 disciplines pendant 6 ans. Elle est repérée par le responsable de la ligue de football de Guadeloupe lors d'un stage d'entraîneur des gardiens à St Barths en 2020. Elle part alors faire des tests en Guadeloupe et est sélectionnée pour faire partie de la sélection de Guadeloupe.

At just 16 years old, Léane aspires to become a professional soccer player. From a very young age, she has actively engaged in soccer and judo, simultaneously participating in both sports for six years. During a training course for goalkeepers in St Barths in 2020, Léane was spotted by the head of the Guadeloupe soccer league. She then did some tests in Guadeloupe and was selected to be part of the Guadeloupe selection, marking the beginning of her adventure.

L'aventure commence.

« Cela a été une surprise pour nous tous. Ce n'était pas dans nos projets, mais nous mettons tout en œuvre pour lui donner toutes les chances de réussir. » déclare sa maman, Janice.

Devant se consacrer pleinement au football, Léane doit abandonner le judo, devant d'entraîner tous les soirs. « Cela a été un vrai choix car elle avait un certain niveau à 14 ans, ayant passé la ceinture marron. »

Elle choisit de partir en sport étude football en métropole. Actuellement en seconde générale en région parisienne, à Issy les Moulineaux, à l'académie Bernard Diomedé. Un établissement qui propose les 3 axes scolaires, sportif et social, qui la prépare à plusieurs aspects de la vie et accompagne les jeunes dans les classes plus petites. Elle y rencontre de grands joueurs et de grands arbitres. Léane est aussi licenciée au club du GPSO92 Issy et évolue en championnat U18 R3.

Aujourd'hui en U 18, elle est heureuse de son choix et semble être appréciée de ses coéquipières et entraîneurs. « c'est une 2^{ème} famille, on s'entraide ».

Elle apprécie de pouvoir jouer enfin avec des filles, alors qu'à St Barth elle était pendant longtemps la seule fille et jouait avec des garçons.

« Son intégration n'a pas été facile : Elle a dû faire preuve d'une grande adaptation à la fois avec le rythme soutenu et l'éloignement familial. On s'appelle plusieurs fois par semaine en visio, cela aide à supporter la distance » poursuit sa mère.

Elle a fait partie de la sélection outremer dans un tournoi à Clairefontaine où elle se fait beaucoup de relations. Elle intègre cette saison la sélection du district 92 , ce qui renforce sa confiance et assurance.

Léane a été qualifiée pour faire partie de la sélection de Guadeloupe et participer à un tournoi international CONCACAF à Curaçao. L'équipe termine 3^{ème} de la poule, ne poursuivant pas l'aventure mais l'expérience a été très belle.



Blaise Matuidi,
champion du
monde 2018

©Léane

"It was a surprise for all of us. It was not in our plans, but we put everything in place to give her every chance to succeed," said her mother, Janice.

To fully devote herself to soccer, Léane had to give up judo, since she had to train every evening. "It was a real choice because she had acquired quite a good level at only 14. She had passed the brown belt."

Léane decided to go to France to study soccer and is currently in her second year at the Bernard Diomedé academy in Issy les Moulineaux, in the Paris region. The academy offers academic, sports, and social support, preparing students for different aspects of life. There, Léane meets great players and referees and plays in the U18 R3 championship as a member of the GPSO92 Issy club.

Today, Léane is pleased with her choice and seems to be appreciated by her teammates and coaches in the U18 league. "It's a second family, we help each other."

After having played with boys for a considerable time in St. Barths, she now deeply values the chance to play with girls, as she was the only girl for an extended period there.

"Her integration has been challenging, as she has had to adjust to the fast pace of life and being far from her family. To support her, we visit France around once a month on average, and we also maintain regular video calls several times a week, which helps us cope with the distance." continues her mother.

Léane was part of the overseas selection in a tournament in Clairefontaine where she made a lot of connections. This season, she is part of the District 92 selection, which reinforces her confidence and assurance.



- Qu'est-ce qui te plaît le plus dans le football ?

Dans un premier temps, j'aime regarder les matchs de foot depuis toute petite avec mon père. J'aime le jeu collectif, faire partie d'une équipe car cela me permet de faire de belles rencontres.

Faire partie d'une équipe de garçons toutes ces années m'a permis de m'affirmer et de prendre confiance en moi, indispensable pour le poste de gardien.

Ce rôle de gardien me permet d'avoir la vue sur tout le terrain et d'être le dernier rempart de l'équipe, même si c'est beaucoup de responsabilités.

- Comment se passent tes études ?

Le changement de vie n'a pas été facile. Il y a une vraie différence de niveau entre le collège de St Barth et le lycée en France, en tout cas dans mon lycée. Les entraînements de l'Académie et ceux du club me prennent beaucoup de temps mais le fait d'être à l'internat et d'avoir des heures obligatoires d'étude m'aident beaucoup.

- Quels sont tes plus beaux succès ?

Cette année sportive a été particulièrement riche. Avec mon club, nous sommes 1^{ères} du championnat de Régional 3 et nous accédons en Régional 2 à la saison prochaine.

Avec l'Académie Bernard Diomède, nous allons participer dans 15 jours aux finales du championnat de France académique de Futsal à la Rochelle.

Avec la sélection U16 du District 92, nous avons été vainqueurs du match contre la Sélection U17 de la ligue de Mayotte.

Avec la sélection de Guadeloupe, nous avons participé au tournoi qualificatif du championnat international CONCACAF U20. Nous terminons en 3^{ème} position.

Ce sont toutes de très belles compétitions, particulièrement la dernière où j'ai chanté la Marseillaise dans un stade.



What do you like most about soccer?

Since I was a child, I have enjoyed watching soccer games with my father. The collective game aspect of soccer is what I enjoy most, as it allows me to be part of a team and meet great people.

Playing on a boys' team for all these years has enabled me to assert myself and develop the confidence necessary for the goalkeeper position.

As a goalkeeper, I appreciate being able to see the whole field and serve as the last line of defense for the team, despite the significant responsibility it entails.

How are your studies going?

The transition to high school in France from St. Barths has been challenging due to the differences in educational level. However, being in boarding school and having mandatory study hours has helped me balance my time between training at the academy and club and focusing on my studies.

Sélection de Guadeloupe à Curaçao



© Ligue de Guadeloupe de foot ball



- Quels sont tes projets ?

Scolairement, je veux poursuivre mes études après le bac dans le domaine des ressources humaines ou du managérat sportif. Sportivement, je voudrais continuer à progresser et accéder à un niveau de plus en plus important. Si je pouvais concilier les études après le bac avec quelques années de foot aux Etats-Unis ce serait bien.

J'espère aussi être sur la liste des sélectionnables à Curacao pour les championnats du monde de 2024

- Ton plus grand rêve ?

De rechanter un jour la Marseillaise dans un stade mais avec le maillot de l'équipe de France cette fois-ci. ■



Stéphanie Frappart,
arbitre internationale

©Léane

What are your greatest successes?

This sports year has been exceptional for me. My club finished first in the Regional 3 championship, and we are set to move up to the Regional 2 next season.

Additionally, I will participate in the finals of the French academic championship of Futsal in La Rochelle with the Bernard Diomède Academy.

With the U16 selection of District 92, we won a match against the U17 selection of the league of Mayotte.

I also had the opportunity to participate in the qualifying tournament of the international championship CONCACAF U20 with the selection of Guadeloupe, where we finished in the third position.

Each of the competitions was fantastic, but the last one stood out to me, as I had the chance to sing the Marseillaise in a stadium.

What are your plans?

After high school, I plan to continue my studies in human resources or sports management. As for soccer, I want to continue to improve and reach higher levels in the sport. It would be wonderful if I could combine my studies with playing soccer in the United States for a few years.

I am also hoping to be selected to play for Curacao in the 2024 World Championships.

Your biggest dream?

To sing France's national anthem once more in a stadium is my greatest aspiration, this time while proudly wearing the jersey of the French team. ■

LES ÎLES « LATINO » DE LA CARAÏBE

“Latino” Caribbean islands

PAR MARY HIERNARD
ST BARTH EVASION



© Jonathan-Lampel

Porto Rico

À seulement 1h10 de St Maarten et 1h05 de St Barth, historiquement territoire d'outre-mer de la couronne espagnole jusqu'à la guerre hispano-américaine, Porto Rico obtient son autonomie partielle en 1952, mais reste américaine. Sa capitale San Juan possède de ce fait une riche histoire. Dans Old San Juan, vous n'êtes pas dans la capitale d'un état du Commonwealth des USA, mais bien dans une ville espagnole du 18^{ème} et 19^{ème} siècles. Principalement constitué de bâtiments coloniaux espagnols.

La forêt nationale d'El Yunque est une forêt tropicale située au nord-est de Porto Rico. Une passerelle part du centre d'information touristique d'El Portal et serpente entre les cimes des arbres. Des sentiers mènent à la cascade de La Mina et au mont Britton, puis se prolongent pour atteindre la forêt naine, à haute altitude. Au sud se trouvent des pétroglyphes anciens réalisés par des indigènes tainos.

Ponce est la deuxième ville de Porto Rico située sur la côte sud de l'île et donnant sur la mer des Caraïbes. L'économie de Ponce est historiquement basée sur la culture de la canne à sucre, notamment pour les distilleries de rhum.

ACERIBO accueille un observatoire, le plus grand radiotélescope au monde, un télescope d'un diamètre de 305 m.

Bilan-Dépaysement total garanti!



© zixi-zhou

Puerto Rico

Puerto Rico, once an overseas territory of the Spanish crown, is only a short flight away from St Maarten and St Barth. Despite obtaining partial autonomy in 1952, it remains an American territory with its capital, San Juan, boasting a rich history. When wandering through Old San Juan, visitors are transported back to an 18th and 19th century Spanish city, with its predominantly Spanish colonial architecture.

The El Yunque National Forest, located in northeast Puerto Rico, offers visitors a breathtaking walkway that begins at the El Portal tourist information center and takes you through the canopy. Hiking trails lead to the stunning La Mina Waterfall and Mount Britton, and continue on to a dwarf forest at higher elevations. South of the forest, you can find ancient petroglyphs made by the Taino indigenous people.

Ponce, on the southern coast of Puerto Rico, is the island's second largest city with views overlooking the Caribbean Sea. Known for its history of sugar cane cultivation, Ponce is a hub for rum distilleries.

ACERIBO is home to the world's largest radio telescope with a diameter of 305 meters.

A visit to Puerto Rico promises a total change of scenery.



© Pexels

République dominicaine.

À seulement 1 heure de vol de St Maarten St Domingue, la république dominicaine fondée en 1496 est le plus vieux site de peuplement espagnol des Amériques.

La République dominicaine est un pays des Caraïbes qui partage l'île d'Hispaniola avec Haïti à l'ouest. Elle est connue pour ses plages, ses stations balnéaires et ses golfs. Son territoire se compose de forêt tropicale, de savane et de montagnes dont Pico Duarte, le plus haut sommet des Caraïbes. Saint-Domingue, la capitale, abrite des monuments construits par les Espagnols comme la cathédrale gothique Catedral Primada de America (ou cathédrale Notre-Dame de l'Incarnation) dans le quartier Zona Colonial datant du XVI^e siècle.

St Domingue, sa capitale, abrite des monuments espagnols dont la fameuse cathédrale gothique dans le quartier colonial. La République dominicaine est le pays d'Amérique où furent construits la première cathédrale, le premier hôpital, la première université.

Punta Cana, avec la playa Bavaro reste la zone la plus touristique à 3 heures de St Domingue, et 58 minutes de San Juan. Puerto Plata et son style victorien avec d'impressionnants parcours de golf séduiront les adeptes.

La Romana embarquement privilégié des bateaux de croisière, avec son aéroport pour les charters, son parc national et ses formations coralliennes en font toute l'attractivité.

Samana Las Terrena, au nord-est de l'île, la baie mondialement connue pour le rituel d'accouplement des baleines chaque année.



© Antonella-Vilarro

Dominican Republic.

Just a one-hour flight from St. Maarten or St. Domingue, the Dominican Republic is the oldest Spanish settlement in the Americas, founded in 1496.

The Dominican Republic is a Caribbean country that shares the island of Hispaniola with Haiti. It boasts picturesque beaches, resorts, and golf courses. The landscape is diverse, encompassing tropical forests, savannahs, and towering mountains, including the highest peak in the Caribbean, Pico Duarte. The capital, Santo Domingo, is home to a wealth of historic Spanish monuments, including the Gothic-style Catedral Primada de America located in the Zona Colonial district, which dates back to the 16th century.

Santo Domingo, the capital, is famous for its Spanish monuments, including a Gothic cathedral located in the colonial district. As the site of the first cathedral, hospital, and university in the Americas, the Dominican Republic has a rich history and heritage to explore.

Punta Cana, home to the famous Playa Bavaro, is a popular tourist destination located three hours from Santo Domingo and just 58 minutes from San Juan.

The Victorian-style Puerto Plata is a golf lover's paradise with its impressive courses that will surely enchant fans of the sport.

La Romana, with its airport for charters and its proximity to a national park and coral formations, is a popular embarkation point for cruise ships, making it a highly attractive destination.

Samana Las Terrena, located in the northeast of the island, is famous for its bay where the annual mating ritual of whales takes place, drawing visitors from around the world.



© Kamil-kalbarczyk



© Yr-wel-r-YpH



© Ktiago-Claro

Cuba

Sans connexion directe de St Maarten, l'île est accessible par escale à St Domingue. Le temps de vol sera d'environ 4h35.

Une assurance médicale est exigée par les autorités cubaines pour les voyageurs se rendant à Cuba. Il est fortement recommandé de vérifier qu'une telle assurance a bien été souscrite, et qu'une attestation a été produite.

Pour entrer à Cuba, il est nécessaire d'avoir en sa possession une carte de tourisme (tarjeta de turista). La carte de tourisme est l'équivalent du visa d'entrée pour Cuba.

Etat insulaire de la Caraïbe, où la langue officielle est l'espagnol. Colonie espagnole puis territoire américain jusqu'en 1902. La révolution cubaine et l'épisode de la baie des cochons en 1961 en a fait un régime qualifié de dictature. L'embargo mis en place par John F. Kennedy dure depuis plus de 60 ans, durci par Trump et ignoré par Biden freine considérablement l'économie du pays.

Attention, tout passager jusqu'à ce jour se rendant à Cuba ou étant allé depuis 2021 sera dans l'obligation d'obtenir un visa pour pouvoir entrer aux US.

Reconnue par l'Unesco comme faisant partie du patrimoine mondial de l'humanité, la havane semble rongée par le temps. La majorité des demeures n'ont pas été ravalées depuis la révolution.

La Vieille Havane, l'un des quartiers les plus calmes et les plus sûrs d'Amérique latine, la meilleure option pour la connaître est de se promener dans ses rues, de se perdre parmi ses ruelles et d'improviser les parcours qui marquent vos sens.

Découvrir la culture cubaine serait impossible sans connaître l'importance que le tabac a eue dans l'histoire de Cuba. La Ruta del Tabaco (Route du Tabac) est une excursion qui débute à La Havane et se termine à Pinar del Río.

Envie d'en savoir plus.... Nous vous attendons ! ■



© Pexelss-Ingo-Joseph



© Pexelss-Gerhard-Lipold



© Daniel-Sessler



© Ben-Yido

With no direct connection from St Maarten, traveling to the island requires a stopover in Santo Domingo.

The flight time is approximately 4 hours and 35 minutes.

Medical insurance is required by the Cuban authorities for travelers to Cuba. It is strongly recommended to verify that such insurance has been taken out and that a certificate has been produced.

To enter Cuba, travelers must have a tourist card (tarjeta de turista), which is the equivalent of an entry visa.

Island state in the Caribbean, where the official language is Spanish. The Cuban revolution and the Bay of Pigs episode in 1961 turned it into a regime described as a dictatorship. The embargo that was put in place by John F. Kennedy more than 60 years ago, hardened by Trump, and considerably ignored by Biden, continues to significantly hamper the country's economy.

Island state in the Caribbean, where Spanish is the official language. The Cuban revolution and the Bay of Pigs episode in 1961 brought about a regime described as a dictatorship. The embargo imposed by John F. Kennedy has lasted for more than 60 years, was hardened by Trump and remains in place under Biden, significantly hampering the country's economy.

Starting in 2021, individuals who have traveled to Cuba or plan to travel there in the future must obtain a visa to enter the United States.

La Havana, recognized by UNESCO as part of the World Heritage of Humanity, exudes a faded grandeur with most of its historic houses not having been renovated since the revolution.

Old Havana is one of the most peaceful and secure neighborhoods in Latin America, and the best way to discover its charm is by strolling through its streets, wandering down its alleys, and taking impromptu paths that will leave a lasting impression on your senses.

The Ruta del Tabaco (Tobacco Route) is a tour that starts in Havana and ends in Pinar del Río, and it's impossible to truly discover Cuban culture without understanding the importance of tobacco in the country's history.

If you're interested in learning more.... We are waiting for you! ■

INTERNET EN TRÈS HAUT DÉBIT

VIVEZ FIBRE

AVEC




Dauphintelecom



LÀ OÙ IL Y A LA FIBRE, IL Y A DAUPHIN



vivez fibre.com

Retrouvez-nous   

Dauphin

telecom

LES TORTUES MARINES

Sea turtles

PAR CÉCILE BERTON, AGENCE TERRITORIALE DE L'ENVIRONNEMENT

In the world, there are seven recognized species of sea turtles, and five of them inhabit the waters of the French West Indies. These include the green turtle (*Chelonia mydas*),awksbill turtle (*Eretmochelys imbricata*), leatherback turtle (*Dermochelys coriacea*), loggerhead turtle (*Caretta caretta*), and Olive Ridley turtle (*Lepidochelys olivacea*).

Which sea turtle species are observable in St. Barths?

In our coastal marine ecosystems, two sea turtle species engage in feeding activities, offering year-round observation opportunities in St. Barths. The green turtle (*Chelonia mydas*) can be found frequenting the phanerogam meadows, while the hawksbill turtle specializes in feeding on the reefs.

Which sea turtle species choose to nest on the beaches of St. Barths?

Three sea turtle species choose the beaches of St. Barths as their nesting sites. The weightier green turtle (*Chelonia mydas*) and leatherback turtle (*Dermochelys coriacea*) show a preference for spacious sandy beaches, while the Hawksbill turtle (*Eretmochelys imbricata*) tends to favor shaded areas along the vegetation's edge.

Sur les 7 espèces de tortues marines répertoriées dans le monde, 5 peuplent les eaux des Antilles françaises: la tortue verte (*Chelonia mydas*), la tortue imbriquée (*Eretmochelys imbricata*), la tortue Luth (*Dermochelys coriacea*), la tortue Caouanne (*Caretta caretta*) et la tortue Olivâtre (*Lepidochelys olivacea*).

• Quelles espèces de tortues marines peut-on observer à Saint-Barthélemy ?

Deux espèces de tortue marine s'alimentent dans nos écosystèmes marins côtiers et peuvent ainsi être observées toute l'année à Saint-Barthélemy. La tortue verte (*Chelonia mydas*) fréquente les herbiers à phanérogames tandis que la tortue imbriquée s'alimente au sein des récifs.

• Quelles espèces de tortues marines viennent pondre sur les plages de Saint-Barthélemy ?

Trois espèces de tortues marines montent pondre sur les plages de Saint-Barthélemy. Les plus lourdes, la tortue verte (*Chelonia mydas*) et la tortue Luth (*Dermochelys coriacea*) favorisent les grandes plages de sable. La tortue Imbriquée (*Eretmochelys imbricata*) plus légère affectionne les zones plus ombragées en limite de végétation.





FICHES D'IDENTITE

Tortue verte, Green sea turtle (*Chelonia mydas*)

Taille moyenne : 110 cm
 Poids moyen : 180 kg
 Période de ponte : mai à octobre



Tortue imbriquée, Karet, Hawksbill sea turtle (*Eretmochelys imbricata*)

Taille moyenne : 60 cm
 Poids moyen : 70 kg
 Période de ponte : juin à septembre



Tortue Luth, Leatherback sea turtle (*Dermochelys coriacea*)

Taille moyenne : 165 cm
 Poids moyen : 400 kg
 Période de ponte : mars à juillet



ABOUT

Green sea turtle (*Chelonia mydas*)

Average size: 43 inches
 Average weight: 385 pounds
 Laying period: from May to October

Hawksbill sea turtle (*Eretmochelys imbricata*)

Average size: 23 inches
 Average weight: 155 pounds
 Laying period: from June to September

Leatherback sea turtle (*Dermochelys coriacea*)

Average size: 65 inches
 Average weight: 880 pounds
 Laying period: from March to July

• How should I respond when I observe signs of egg laying on the beach?

When you come across nesting tracks on the beach, it's crucial to take action. These tracks are typically visible in the early morning before visitors arrive. They vary based on turtle species, helping determine the species that laid the eggs. If you see these tracks, avoid erasing them and contact the ATE. An agent will identify the species, check for nesting, and, if needed, mark the nest. Incubation times vary among species, and tagging allows us to monitor nesting success. Once the hatchlings have left the nest at the end of incubation, the nest is dug. If you spot pets, ensure they are kept away from the area.

• What steps should I take if I come across turtle tracks on the beach?

You need to follow good practices to ensure a successful egg-laying process for turtles. Maintain a respectful distance, refrain from making noise or using light sources until the egg-laying begins. Contact the ATE, and they will dispatch an officer to safeguard the area and mark the nest after the turtle has returned to the sea. If there are any pets nearby, make sure to keep them away from the area.

• What are the recommended actions to take during an emergence?

The emergence marks the moment when young turtles leave their nest as a group and head towards the sea. To ensure their survival, it's essential to adopt proper practices during this magical spectacle. Firstly, contact the ATE so that an agent can secure the site. While waiting for the agent's arrival, refrain from touching the turtles, even if they appear to be in distress, and avoid placing them directly in the water. They need to make this journey on their own, developing their muscles and reaching the open sea. For certain species, this migration allows them to memorize the beach and return as adults to lay their own eggs. If the emergence occurs at night, turn off any light sources to prevent disorientation, and remain extremely vigilant to avoid crushing them. If there are any pets present, ensure they are kept away from the area.

• Did you know ?

The green turtles and hawksbill turtles that we observe year-round are not the same turtles that come to nest on our beaches.



- **Que dois-je faire en présence de traces de ponte sur la plage ?**

Lorsque vous repérez des traces de ponte sur la plage, il est important de prendre certaines mesures. Ces traces sont généralement visibles tôt le matin, avant l'affluence des visiteurs. Elles varient selon les espèces de tortues et permettent de déterminer quelle espèce est venue pondre. Si vous observez ces traces, ne les effacez pas et contactez l'ATE, afin qu'un agent puisse identifier l'espèce, vérifier s'il y a eu ponte et, le cas échéant, marquer le nid. Le temps d'incubation varie d'une espèce à l'autre, et le marquage nous permet de suivre le succès de la ponte. Une fois que les tortillons (les bébés tortues) ont quitté le nid à la fin de l'incubation, le nid est ensuite creusé. Si vous remarquez la présence d'animaux domestiques, veillez à les éloigner de la zone.

- **Que dois-je faire en présence de traces d'une tortue sur la plage ?**

Lorsqu'une tortue est en train de pondre, il est essentiel d'adopter les bonnes pratiques pour assurer le bon déroulement de la ponte. Prenez de la distance, évitez tout bruit et toute source de lumière tant que la ponte n'a pas commencé. Contactez l'ATE, qui enverra un agent sur place pour sécuriser la zone et délimiter le nid une fois que la tortue sera retournée à la mer. Si vous remarquez la présence d'animaux domestiques, veillez à les éloigner de la zone.

- **Comment réagir face à une émergence ?**

L'émergence correspond au moment où les jeunes tortues sortent en groupe de leur nid pour se diriger vers la mer. Face à ce spectacle magique, il est important d'adopter les bons gestes pour ne pas compromettre leurs chances de survie. Tout d'abord, contactez l'ATE afin qu'un agent puisse sécuriser les lieux. En attendant l'arrivée de l'agent, ne touchez pas les tortues, même si elles semblent en difficulté, et ne les mettez pas directement dans l'eau. Elles ont besoin de faire cet effort par elles-mêmes pour développer leurs muscles et rejoindre le large. Pour certaines espèces, cette traversée leur permet de mémoriser la plage et d'y revenir pour pondre une fois adultes. Si l'émergence se produit la nuit, éteignez les sources lumineuses pour éviter de les désorienter, et soyez extrêmement vigilants pour éviter de les écraser. Si vous constatez la présence d'animaux domestiques, assurez-vous de les éloigner de la zone.

- **Le saviez-vous ?**

Les tortues vertes et les tortues imbriquées que l'on croise tout au long de l'année ne sont pas les tortues qui viennent pondre sur nos plages. En effet, les tortues migrent à l'âge adulte quittant leur zone d'alimentation pour leur zone de reproduction. Pour la tortue imbriquée, la plus fidèle de toutes les espèces de tortue, rejoint la plage qui la vue naître.

Avec plaisir, nous acceptons toute personne bénévole pour le suivi de la ponte des tortues! ■

These turtles undergo migrations as adults, leaving their feeding grounds and traveling to their breeding areas. Among them, the hawksbill turtle is known for its remarkable loyalty, returning to the very beach where it was born to lay its own eggs.

We gladly welcome volunteers who are interested in participating in the monitoring of turtle nesting. ■



Découvrez nos modèles 2023

4X4 • SUV • UTILITAIRES...



TUCSON
FULL OPTION 4X4



HAVAL
TANK 300



HAVAL
JOLION



H6
SUPER ÉQUIPÉ



VERYCA BLIND VAN
MOTEUR 1,5L • 4X4



VERYCA PICK UP
4X4 • BENNE EN FER



SAVEIRO DOUBLE CABINE
OU SIMPLE CABINE



HAVAL

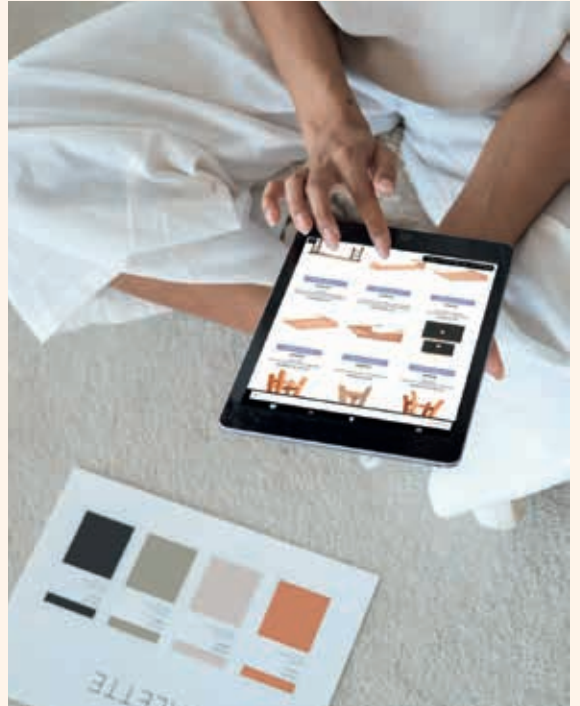




ST BARTH STORE.COM



Votre nouveau concept store aux Mangliers



RETROUVEZ
St-Barth Store
PARTOUT



Un nouveau showroom dédié à l'**aménagement** et l'**ameublement** de la maison,
la **décoration**, le **bien-être** et les **loisirs**....



HIGH-TECH



MODE



BIEN-ÊTRE



SPORTS



LOISIRS



MAISON



BRICOLAGE

Retrouvez-nous dès maintenant sur stbarthstore.com

Scannez le QR code pour accéder au site web

Showroom St-Barth Store
Les Mangliers, Saint-Jean

Showroom St-Barth Electronique
Galeries du commerce, Saint-Jean

✉ service-client@sbh.fr

☎ 0590 27 77 77



stbarthstore.com