

COCCOLOBA

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



ÉDITÉ PAR

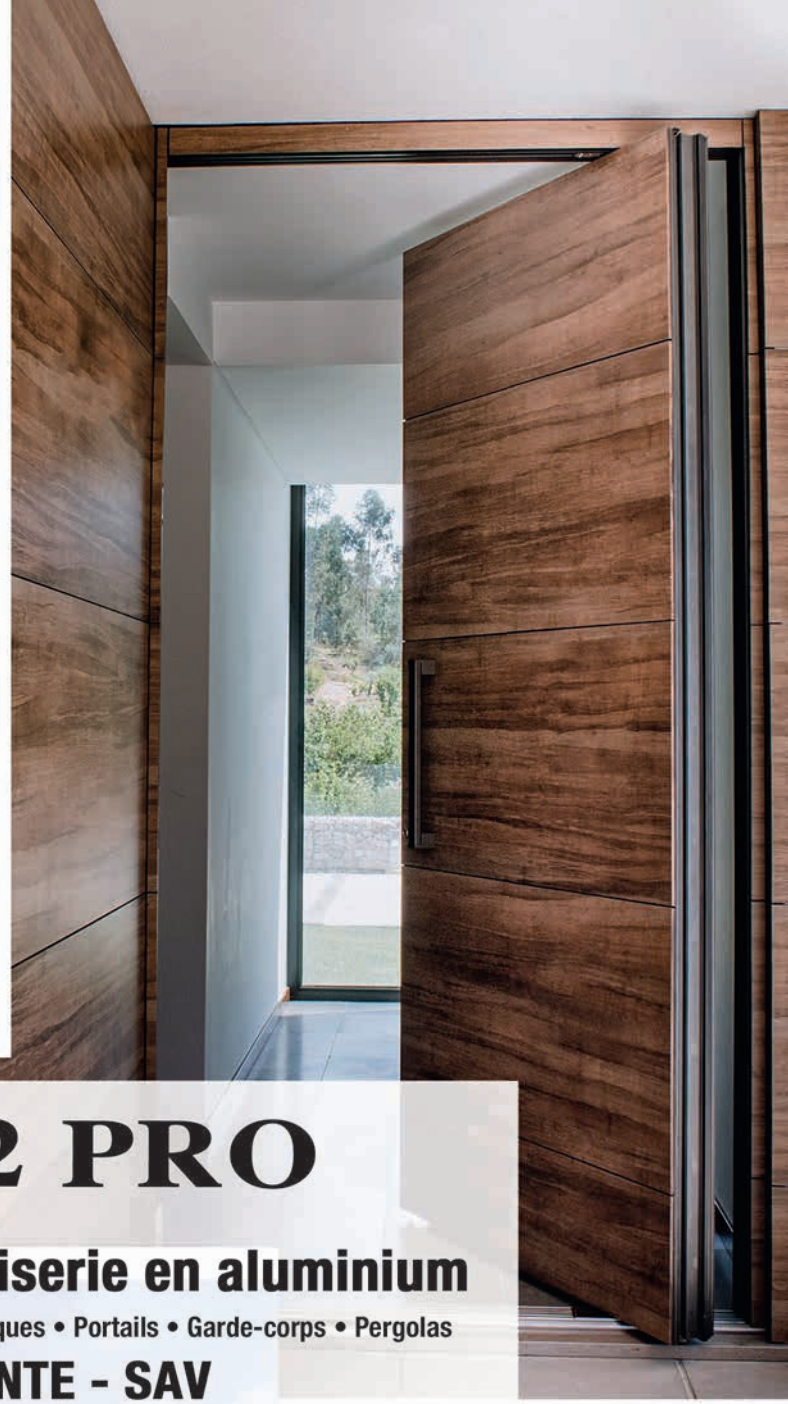
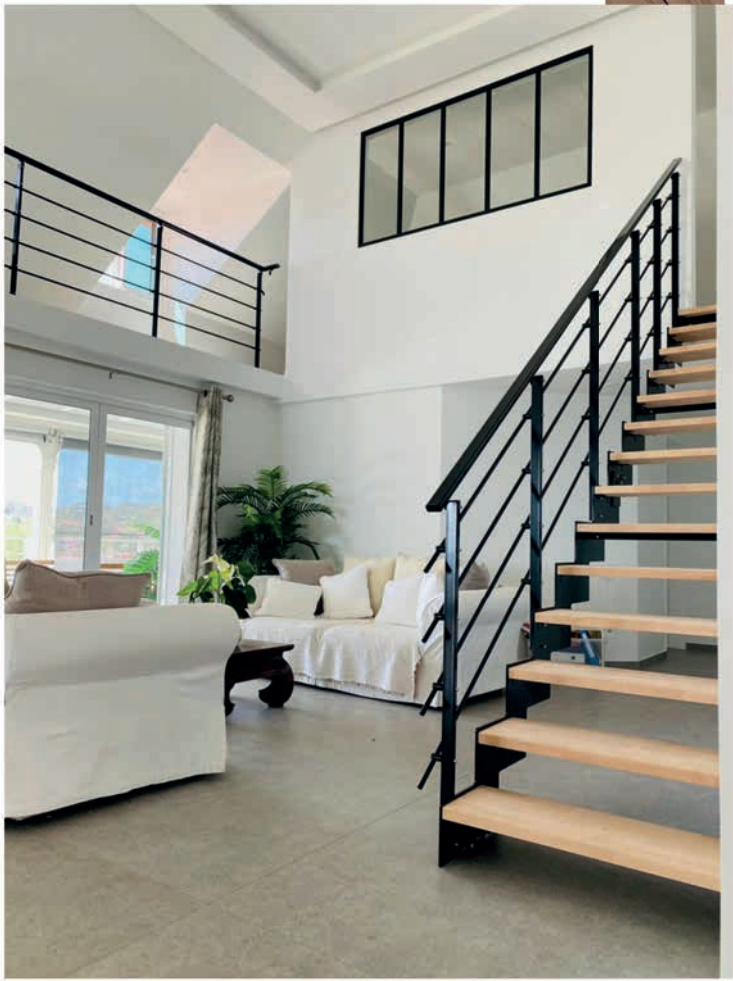
tit'

editions



N° 15

DÉCEMBRE 2023 - JANVIER - FÉVRIER 2024



ALU 2 PRO

Tous types de menuiserie en aluminium

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

POSE - VENTE - SAV



Edito

Chers lecteurs,

Nous sommes heureuses de vous présenter ce 15^{ème} numéro Coccoloba. De belles personnalités à découvrir, des lieux gourmands, des méthodes saines pour cultiver ses produits, des trésors de la nature, de belles expositions, les beautés sous-marines, la passion du sport et de la musique !

Autant de bons moments d'évasion que nous vous réservons !

Un grand merci à nos fidèles clients.

Bonne lecture !

Dear Readers,

We're thrilled to present the 15th edition of Coccoloba, brimming with remarkable personalities waiting to be uncovered, delectable dining destinations, wholesome methods for cultivating your own harvest, the wonders of nature, captivating exhibitions, the ocean's alluring beauty, and a fervor for sports and music!

Exciting escapes await you within these pages, and our heartfelt gratitude goes out to our loyal customers.

Enjoy your reading!

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

Sommaire

4 / MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL TERRITORIAL DE SAINT-BARTHÉLEMY
WORD FROM THE PRESIDENT OF THE COUNCIL OF SAINT-BARTHS
XAVIER LÉDÉE

6-08 / DES TRÉSORS DE LA NATURE
GIFT FROM NATURE
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

10-12 / LA FONDATION CLÉMENT PRÉSENTE DEUX EXPOSITIONS SUR AIMÉ CÉSAIRE
TWO EXHIBITIONS ON AIMÉ CÉSAIRE
CLAIRE RICHER

14-18 / COMME NULLE PART AILLEURS SUR TERRE
LIKE NOTHING ON EARTH
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

20-23 / CHOKOLA VANY, UN DUO DÉLICIEUX
A DELICIOUS DUO
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

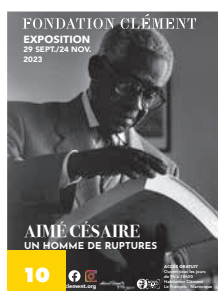
26-30 / L'ÉVOLUTION D'UNE PASSION
THE UNFOLDING OF A PASSION
PAULINE ARIAUX

32-34 / FISH CORNER, LA VÉRITABLE SAVEUR DE SAINT-BARTH
THE TRUE TASTE OF ST BARTHS
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

36-38 / LA MAIN VERTE, JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS
GREEN FINGERS AND THUMBS
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

40-42 / JOUER POUR FAIRE PLAISIR
PLAYING TO PLEASE
RACHEL BARRETT-TRANGMAR

44-46 / LA MAISON DU PÈRE NOËL... ELLE EXISTE, JE L'AI VUE !!
HOUSE IS REAL... I'VE SEEN IT!!
MARY HIERNARD



MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL TERRITORIAL DE SAINT-BARTHÉLEMY

Word from the President of the Council of St Barts



Chères lectrices, chers lecteurs,

Cette année encore, la collectivité s'engage pleinement dans une politique d'accompagnement et de soutien en faveur de tous ceux qui, par leurs initiatives, participent au rayonnement et à la notoriété de notre île.

Je souhaite rendre ici hommage à nos sportifs, nos entrepreneurs, nos artisans, nos artistes qui incarnent le dynamisme et la vitalité de Saint-Barthélemy.

Un salut particulier s'adresse à l'agence territoriale de l'environnement, dont l'engagement quotidien pour la préservation de nos écosystèmes et de notre faune endémique mérite toute notre admiration.

Saint-Barthélemy est reconnu internationalement pour sa qualité de vie et son sens de l'accueil. Gardons précieusement ces valeurs qui font de notre île une destination unique au monde.

Enfin, c'est avec une grande joie que je m'exprime aujourd'hui au nom de la Collectivité pour vous adresser tous nos vœux de succès à l'occasion de ce 5^e anniversaire du magazine Cocoloba.

Ensemble, continuons d'écrire l'histoire de Saint-Barthélemy.

Dear readers,

Once again this year, the Collectivity remains wholeheartedly dedicated to a policy of supporting those who, through their initiatives, contribute to enhancing the influence and reputation of our island.

I wish to extend my tribute to our athletes, entrepreneurs, artisans, and artists who personify the dynamism and vitality of St Barts.

A special salute is due to the Territorial Environment Agency for their daily commitment to preserving our ecosystems and endemic fauna, deserving our full admiration.

Saint-Barths enjoys global renown for its unparalleled quality of life and hospitality. Let us cherish these values, for they render our island a truly unique destination in the world.

Lastly, it is my great pleasure, on behalf of the Collectivity, to convey our best wishes for the 5th anniversary of Cocoloba magazine.

Together, let's keep shaping the story of Saint-Barthélemy.

Xavier Lédée

Ils ont participé à cette édition

Muriel Bos, la Fondation Clément, Bertrand Caizergues « Birdy », Mathilde Zapparoli et Malik Maxor, Pascal Peuchot, Pelican's Basket Club, Pauline Ariaux, Johnny Laplace, Alaïs, Jean-Michel Vial, Alex Djedid, Mary Hiernard, Rachel Barrett-Trangmar, Alice Joncheray-Honeysett...

Photos : BAO St Barth, IslanDiving, Chokola Vany, Pelican's Basket Club, Fish Corner, pointship, Roman Babakin, Mikko Nikkinen, @utopixy, ViTi Choisy, La Main Verte, Anita Delente

Texte : sauf mention contraire les textes sont © Cocoloba • Couverture : Canva • Traduction anglaise : CIL Traduction

Cocoloba est un trimestriel gratuit édité par Titeditions sas au capital de 10 000€.

RCS Basse Terre 525 357 125. BP 191, 97133 Saint-Barthélemy.

Dépot légal à parution. ISSN 2677-8971

Directrice de la Publication et Responsable de rédaction : Claire Richer

Publicité / Commercialisation : Anita • anita@titeditions.fr • 06 90 74 38 53

Maquette : Pinkart Ltd • Production : Camille, Gilbert, Sherley • production@titeditions.fr

Rédaction : Claire Richer, Rachel Barrett-Trangmar, Pauline Ariaux, Mary Hiernard...

Ne pas jeter sur la voie publique. • Toute reproduction partielle ou intégrale est interdite.

**DÉCOUVREZ
VOTRE
NOUVEAU
MAGASIN !**

NEW • NEW • NEW •
NEW • NEW • NEW •



Segeco
Saint  Barth

DES TRÉSORS DE LA NATURE

Gifts from Nature

RENCONTRE AVEC MURIEL BOS
CRÉATRICE DE BAO ST BARTH

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Les créations nées du cœur de la nature prennent vie ici, à St. Barth, grâce au talent d'une artiste locale : Muriel Bos. Sa grande passion pour son travail va de pair avec sa générosité d'esprit et un sourire radieux.

Creations from the heart of nature are produced here on St Barts by a very talented local artisan. Muriel Bos's fervent passion for her work is matched by her generosity of spirit that shines through her beautiful smile.

Qu'est-ce que Bao St Barth ?

Le nom est inspiré du baobab, cet arbre majestueux que j'admirais profondément quand j'habitais en Afrique.

Fondée en 2019, Bao St Barth propose des bijoux artisanaux, puisant leur inspiration dans la beauté de cette île sans pareille. Composées de matériaux organiques, mes créations reflètent la splendeur de cet environnement naturel. La lumière de St. Barth met en évidence les belles couleurs de ses paysages terrestres et marins, les mêmes couleurs que l'on retrouve avec mes bijoux.

Chaque bijou est unique et exprime ma passion pour la création et le partage. C'est une source de bonheur pour moi que de ressentir la joie de voir mes créations poursuivre leur voyage chez les autres.

What is Bao St Barth?

The name Bao is derived from the baobab tree, which I greatly admired when living in the beautiful continent of Africa.

Established in 2019, Bao St Barth creates handmade jewellery inspired by the beauty of this unique island. Composed of organic materials, my imaginative creations echo the splendour of the natural environment. St Barts' magnificent light emphasises the impressive colours of its land and seascapes, the very same colours that can be found in my jewellery.

Each piece of jewellery that I make is unique and expresses my passion for creating and for sharing. I gain genuine pleasure from seeing my creations continue their journey in the hands of others.

Quelle a été votre inspiration pour créer des bijoux ?

Je me qualifierais de « manuelle ». J'apprends et j'évolue grâce à mes mains depuis mon plus jeune âge. J'ai été fascinée par différents arts créatifs, allant de la couture au macramé en passant par le crochet. Mon désir de créer a resurgi lorsque j'étais enceinte. Après avoir décoré la chambre de ma fille, j'ai choisi d'apprendre à fabriquer des bijoux. J'ai gardé les premières créations pour moi jusqu'à ce que je me sente suffisamment confiante pour en offrir à des amis.

Lorsque j'ai déménagé en République du Congo en Afrique en 2012, j'ai été tellement impressionnée par les talents des artisans rencontrés sur le bord de la route que j'ai engagé un sculpteur pour fabriquer mes modèles en bois. En associant ces créations à d'autres matériaux, j'ai vu ma créativité évoluer rapidement pour créer des bijoux. Cela m'a conduit à créer ma propre entreprise, « Bao Creation ». En seulement deux mois, j'ai produit un total de 350 bijoux uniques, que j'ai principalement vendus à la communauté d'expatriés. C'était gratifiant de partager mon travail avec d'autres et soutenir ainsi la culture artistique locale. Mon moteur était nourri par un enthousiasme passionné, mais tout cela n'aurait pas été possible sans le soutien de ceux qui me sont proches.

Comment êtes-vous arrivée à St. Barth ?

Après deux ans en République du Congo, nous étions heureux de retrouver notre famille et nos amis en France. Cependant, quatre ans plus tard, nous avons souhaité à nouveau découvrir une nouvelle culture, avec plus d'opportunités. Mon mari a trouvé un emploi en lien avec les Antilles françaises, ce qui a rendu cela possible.



What initially influenced your decision to make jewellery?

I would describe myself as 'hand-minded', learning and developing through my hands from a very early age. I was fascinated by a broad range of creative crafts from sewing to macrame and crocheting. This urge to create re-emerged when I was pregnant with my daughter. After decorating her nursery I decided to explore the art of jewellery making. I kept the first few pieces for myself until I felt confident enough to give my creations as gifts to friends.

When I moved to The Congo in Africa in 2012, I was so impressed by the talents of the roadside artisans that I commissioned a sculptor to make my designs out of wood. My creativity rapidly evolved as I combined these pieces with other materials to make jewellery. This led me to establish my very own enterprise 'Bao Creation'; and, in just 2 months, I produced a total of 350 unique pieces of jewellery, which I principally sold to the expat community. It was fulfilling to share my work with others, while knowing that I was supporting the local artistic culture. I was driven by passionate enthusiasm, but all this would not have been possible without the encouragement of those close to me.

How did you come to be on St Barts?

After spending two years in The Congo, we were happy to return to our family and friends in France. Nevertheless, four years later, we realised that we wanted to once again experience another culture and pursue a life with more opportunities. This was made possible by my husband finding work related to the French Caribbean islands. We decided to sell everything to move to St Barts, based on the recommendation of a couple of friends already living on the island. I thoroughly enjoyed this new lifestyle, but found my office jobs unfulfilling. I yearned to work with my hands again, to develop and evolve through my creativity. It was thanks to the support of my husband and two children that I subsequently made the bold decision to start 'Bao St Barth'.



© Muriel BOS/ BAO St Barth

Nous avons décidé de tout vendre pour déménager à St. Barth, sur les conseils de quelques amis déjà installés sur l'île. J'ai bien apprécié ce nouveau style de vie, cependant, je ne m'épanouissais pas en travaillant dans un bureau. Je voulais travailler de mes mains, évoluer en jouant de ma créativité. Grâce au soutien de mon mari et de mes deux enfants, j'ai décidé de lancer « Bao St Barth ».

Quels types de bijoux créez-vous ?

Je confectionne des bijoux pour les hommes et les femmes de tous âges, principalement des bracelets, boucles d'oreilles, bagues et colliers. J'utilise des matériaux naturels tels que les perles, les pierres, la céramique, le bois, le tissu et les coquillages – notamment les coquillages de cauris ainsi que l'Œil de Sainte-Lucie, porte-bonheur. Je crée également des tentures murales en macramé reprenant la carte de St. Barth. Mes créations ont une touche d'exotisme tropical en reflétant les couleurs de la mer des Caraïbes : du turquoise, du bleu ciel et de l'azur, au jaune citron, au rose et au lilas des récifs coralliens. Les formes et les textures de la nature se reflètent dans les pendentifs en forme d'étoiles de mer, d'hippocampes et de tortues.

Où vous procurez-vous vos matériaux ?

Je collabore avec des fournisseurs français qui proposent des matériaux responsables. Ils fournissent non seulement les éléments décoratifs, mais aussi les métaux, les fils, les fermoirs, ainsi que les sacs-cadeaux et les matériaux d'emballage – la présentation de mon travail est aussi importante que le bijou lui-même. Je travaille en étroite collaboration avec un artisan français qui réalise les pendentifs délicatement gravés en bois d'érable, que j'incorpore habilement dans mes bijoux.

Où vendez-vous vos créations ?

Je suis sur les réseaux sociaux et j'ai un site web où vous pouvez faire vos achats. J'ai participé au marché de Noël de St. Barth et j'ai aussi un stand au marché de St. Barth chaque premier dimanche du mois. Lors de ces événements, je rencontre de nombreuses personnes dont l'enthousiasme positif pour mes bijoux me remplit de joie et de confiance.

Quel message souhaiteriez-vous transmettre aux lecteurs de Coccoloba ?

Je crois que chacun a le potentiel d'être créatif et devrait essayer de l'exprimer, ou du moins poursuivre ce qui leur apporte du bonheur. C'est un réel plaisir de partager mon histoire avec les lecteurs, que j'espère rencontrer dans un avenir proche. ■

What type of jewellery do you create?

I make jewellery for men and women of all ages, principally bracelets, earrings, rings and necklaces. I use natural materials such as pearls, stones, ceramic, wood, fabric and shells – notably Cowrie shells and Eye of St Lucia shells that bring good fortune. I also make macrame wall hangings comprising the map of St Barts. My pieces include a touch of tropical exoticism by echoing the colours of the Caribbean sea: from turquoise, cerulean and azure to lemon, rose and lilac of its coral reefs. While nature's shapes and textures are reflected in the pendants featuring star fish, seahorses and turtles.

Where do you source your materials?

I work with French suppliers who provide responsibly sourced materials. Not only do they supply the decorative resources but also the metals, wires, clasps, along with gift bags and wrapping materials – the presentation of my work is just as important as the gift itself. I work closely with a French artisan who produces the delicately engraved pendants out of maple wood, which I cleverly incorporate into my jewellery.

Where do you sell your creations?

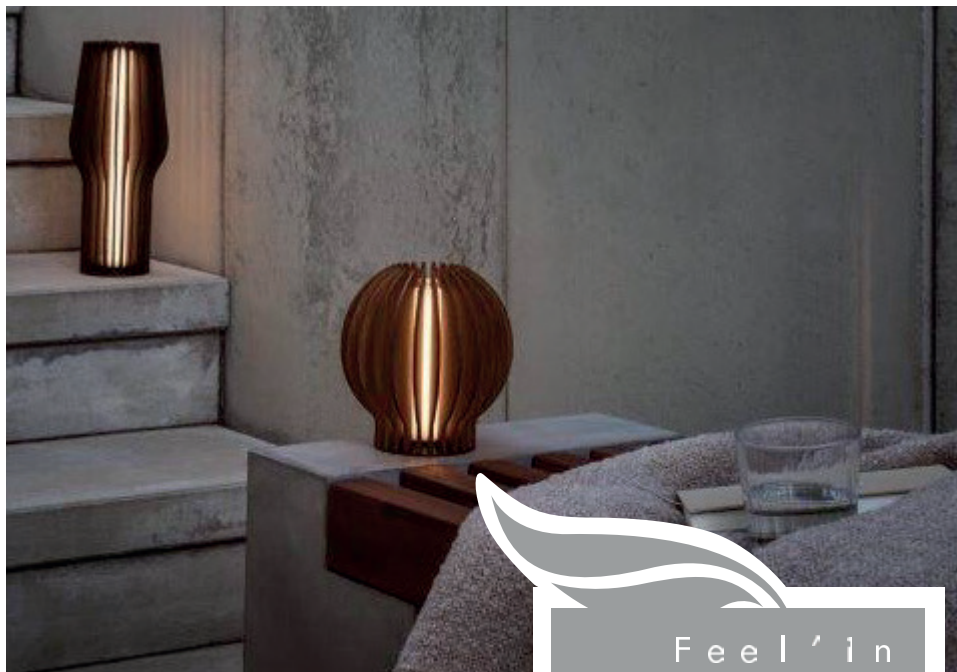
I am on social media and also have a website where I can be contacted for purchases. I have taken part in the St Barts Christmas market and I also have a stand at the St Barts Market every first Sunday of the month. I meet many people at these events whose positive enthusiasm for my jewellery instils me with joy and boosts my confidence.

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

I believe that everyone has the potential to be creative and should try to express this or at least pursue whatever brings them happiness. It has been a real joy sharing my story with Coccoloba readers, whom I hope to meet in the foreseeable future. ■




© Muriel BOS/ BAO St Barth



Feel 'in
HOME



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](https://www.instagram.com/feel_in_home)



LA FONDATION CLÉMENT PRÉSENTE DEUX EXPOSITIONS SUR AIMÉ CÉSAIRE

Two exhibitions on Aimé Césaire

PAR CLAIRE RICHER



NOUS, LAMINAIRE | EXPOSITION COLLECTIVE - 29 SEPTEMBRE - 24 NOVEMBRE 2023

Co-production : Tête Haute et Noire
Commissaires : Colette Césaire et Jean-Marc Lacabe
Photographies : Juliette Agnel, Nicolas Derné, Xuebing Du.

A l'occasion de la célébration des 110 ans de la naissance d'Aimé Césaire et des quarante ans de son dernier recueil moi, laminaire..., la Fondation Clément présente une exposition collective, où dialoguent la poésie césairienne et les œuvres de trois artistes photographes contemporains, Juliette Agnel, Nicolas Derné et Xuebing Du.

Nous, laminaires vous convie à une marche à travers les paysages naturels de la Martinique, source d'inspiration de l'écriture poétique d'Aimé Césaire. Un cheminement collectif, qui nous révèle le moi profond du Poète, et aussi la nature authentique de cette île comme de son peuple.

Paysages symboliques et duels : tantôt magnifiques, tantôt catastrophiques, tantôt les deux ; tantôt énergiques, tantôt destructeurs, cauchemardesques, tantôt les deux.

Une nature éminemment poétique. La Martinique, à la fois terre de souffrance et d'espérance.

ACCÈS GRATUIT
Ouvert tous les jours
de 9h à 18h30
Habitation Clément
Le François - Martinique

FONDATION CLÉMENT

EXPOSITION

29 SEPT./24 NOV.
2023

AIMÉ CÉSAIRE UN HOMME DE RUPTURES



www.fondation-clement.org



Aimé Césaire
Actuel (ACA)



ACCÈS GRATUIT
Ouvert tous les jours
de 9h à 18h30
Habitation Clément
Le François - Martinique

Crédit photographique : Chester Higgins - Conception graphique : Yvana'Arts

NOUS, LAMINAIRE / COLLECTIVE EXHIBITION - SEPTEMBER 29 - NOVEMBER 24, 2023

Co-production: Tête Haute et Noire

Curators: Colette Césaire and Jean-Marc Lacabe

Photographers: Juliette Agnel, Nicolas Derné, Xuebing Du.

In celebration of the 110th anniversary of Aimé Césaire's birth and the forty years since the publication of his last collection 'Moi, Laminaire...', the Clément Foundation presents a collective exhibition where the poetry of Césaire engages in dialogue with the works of three contemporary photographers: Juliette Agnel, Nicolas Derné, and Xuebing Du.

"Nous, Laminaire," invite you to embark on a journey through the natural landscapes of Martinique, which served as the wellspring of Aimé Césaire's poetic writing.

It is a collective path that unveils the profound self of the Poet, as well as the authentic nature of this island and its people.

Symbolic landscapes and duels: sometimes magnificent, sometimes catastrophic, sometimes both; at times energetic, at times destructive, even nightmarish, sometimes both. A nature inherently poetic. Martinique, a land of both suffering and hope.

AIMÉ CÉSAIRE, UN HOMME DE RUPTURE **29 SEPTEMBRE - 24 NOVEMBRE 2023**

Commissaires : Colette Césaire et Marc Césaire

En partenariat avec l'association Aimé Césaire Actuel et Tête Haute et Noire

Hors anecdotes (qui, parfois touchantes, en disent plus sur qui les rapporte que sur celui qu'elles croient révéler), au rebours d'approches biographiques aussi prodigues en vains détails qu'en interprétations hasardeuses ou gratuites, loin des polémiques (dont la futilité avec le temps éclate), au-delà des controverses plus ou moins justifiables, en s'affranchissant même des analyses ou des exégèses pertinentes, mais sectorielles, comment apprécier d'un terme clair et indiscutable – subsumer – l'apport d'Aimé Césaire à la littérature, à la réflexion comme à l'action culturelles, à la pensée politique ?

Dans sa polysémie, avec ses multiples déclinaisons, s'impose ici le mot rupture. Car, à y bien regarder, l'auteur du Cahier d'un retour au pays natal et le (re)créateur du roi Christophe fut, non moins que le pamphlétaire qui rédigea le Discours sur le colonialisme ou que le penseur critique auquel est due la Lettre à Maurice Thorez, d'abord et au premier chef un homme de ruptures – si l'on entend ce terme moins comme refus ou rejet brutal, arrachement sans perspective, que comme préalable indispensable à des accomplissements supérieurs.

Donc, regardons et distinguons, dans leur singularité comme dans leur solidaire cohérence, trois récusations essentielles – d'ordre esthétique, idéologique, politique – au cœur de l'intervention césairienne

Source : www.fondation-clement.org

Fondation d'entreprise de GBH, la Fondation Clément porte des projets de mécénat afin de promouvoir et de valoriser les talents des outre-mer dans le domaine des arts plastiques et visuels. Son objectif est d'offrir une meilleure visibilité et une plus large diffusion aux arts et au patrimoine culturel de la Caraïbe. En lançant ces actions de mécénat en faveur des arts et du patrimoine culturel, la Fondation Clément a souhaité apporter des solutions et des outils aux artistes de la Martinique et des outre-mer, afin qu'ils puissent accéder aux mêmes possibilités que les autres artistes, notamment ceux qui ont quitté leur terre d'origine.

La Fondation Clément est hébergée au sein de l'Habitation Clément au François, en Martinique. Avec plus de 200 000 visiteurs par an, l'Habitation Clément est un site touristique et patrimonial dont la maison et les dépendances sont protégées au titre des monuments historiques depuis 1991. Si la Fondation Clément possède des espaces spécialement dédiés à l'art contemporain sur le site, tels le jardin des sculptures et les salles d'exposition, les artistes n'hésitent pas à investir l'ensemble du domaine pour s'exprimer. ■

The GBH Corporate Foundation, the Clément Foundation, carries out sponsorship projects to promote and showcase talents from the French overseas territories in the field of visual and plastic arts. Its goal is to provide better visibility and wider dissemination for the arts and cultural heritage of the Caribbean. By launching these sponsorship initiatives in support of the arts and cultural heritage, the Clément Foundation aims to provide solutions and tools for artists from Martinique and the overseas territories, enabling them to access the same opportunities as other artists, especially those who have left their homeland.

The Clément Foundation is housed within the Clément Plantation in Le François, Martinique. With over 200,000 visitors annually, the Clément Plantation is a tourist and heritage site, and the main house and its dependencies have been protected as historical monuments since 1991. While the Clément Foundation has dedicated spaces for contemporary art on the site, such as the sculpture garden and exhibition halls, artists do not hesitate to use the entire estate as a canvas for their expressions.

AIMÉ CÉSAIRE, A MAN OF RUPTURE **SEPTEMBER 29 - NOVEMBER 24, 2023**

Curators: Colette Césaire and Marc Césaire

In partnership with Aimé Césaire Actuel and Tête Haute et Noire Beyond anecdotes, which sometimes, in their touching nature, reveal more about the teller than the subject they aim to uncover; in contrast to biographical approaches that are often abundant in vain details and speculative or gratuitous interpretations; far from the controversies whose futility becomes evident over time; and even beyond pertinent but specialized analyses or exegeses—how can we appreciate, with a clear and indisputable term, the contribution of Aimé Césaire to literature, cultural reflection, and political thought and action?

In its polysemy and its numerous facets, the word 'rupture' emerges here as essential. For, upon closer examination, the author of 'Notebook of a Return to the Native Land' and the (re)creator of 'King Christophe,' no less than the pamphleteer who penned 'Discourse on Colonialism' or the critical thinker responsible for 'Letter to Maurice Thorez,' was, above all and primarily, a man of ruptures—understood less as a refusal or a brutal rejection, an abrupt detachment without perspective, and more as an indispensable prerequisite for superior achievements.

Therefore, let us examine and distinguish, in their singularity as well as their interconnected coherence, three essential repudiations—of aesthetic, ideological, and political nature—at the heart of Aimé Césaire's intervention

Source : www.fondation-clement.org ■

**SBH
Fermeture**

**MENUISERIE ALUMINIUM
GARDE CORPS - PORTAIL
VOLET ANTICYCLONIQUE
VITRERIE - MIROITERIE**



**CEDB
Charpentelémy**

**CHARPENTE COUVERTURE
MENUISERIE BOIS
DECK - ZINGUERIE
OSSATURE BOIS**

COMME NULLE PART AILLEURS SUR TERRE

Like Nothing on Earth

RENCONTRE AVEC BIRDY D'ISLANDIVING

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR



Birdy d'Islandiving, une figure familière à Saint-Barthélemy, est animé par une passion innée pour le monde sous-marin. Avec énergie et passion, il a partagé avec nous son vécu, offrant ainsi aux lecteurs de Coccoloba un aperçu de sa vie à Saint-Barthélemy.

En quoi Islandiving diffère-t-il des autres entreprises de plongée ?

Je travaille comme plongeur professionnel à Saint-Barth depuis 1993. Ainsi, mon expérience et ma connaissance des sites préservés, où la vie marine est abondante, me permettent de m'y aventurer en toute confiance. Aussi, mon bateau a été spécialement conçu pour la plongée, avec notamment un auvent pour la protection des plongeurs contre le soleil. Cela permet de limiter l'utilisation de crème solaire, préjudiciable pour les coraux.

A familiar face on St Barts, Birdy of Islandiving has a natural passion for the underwater world. He spoke with energy and enthusiasm while offering Coccoloba readers an insight into his life on St Barts.

How is Islandiving different to other diving enterprises?

I have worked as a professional diver in St Barts since 1993. I therefore have a solid foundation of experience and sound knowledge of the protected sites within the marine park where there is a good concentration of sea life. Furthermore, my boat was specifically built as a dive boat, including a canopy to shield divers from the sun. This means they don't need to use sunscreen, which is harmful to coral.



What was the inspiration for IslandDiving?

My parents gave me an aquarium when I was just 4 years old, which instigated my love of sea life. I learned to swim at a very young age and preferred to swim under water, particularly as I could hold my breath for a long time. I believe that diving is like nothing else on Earth. Watching underwater life brings peace of mind; it is a unique experience to be shared with others.

Quelle a été la source d'inspiration pour la création d'IslandDiving?

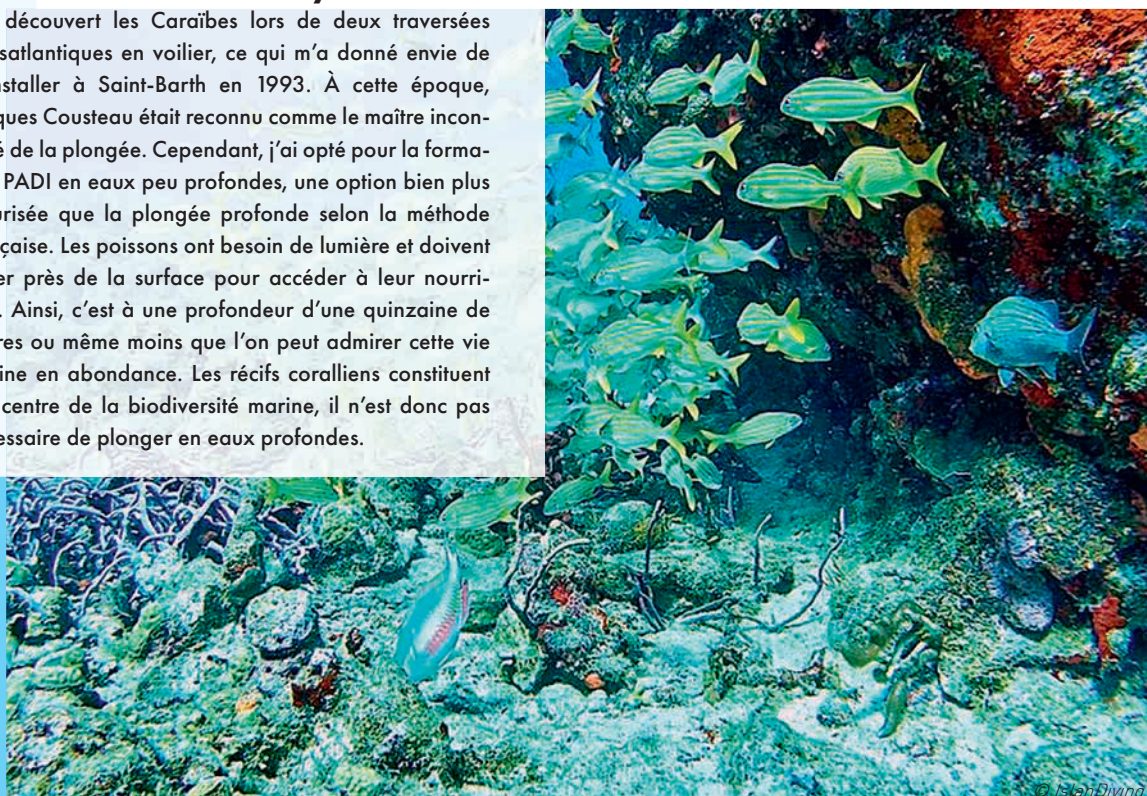
À l'âge de 4 ans, mes parents m'ont offert un aquarium, marquant ainsi le début de mon amour pour la vie marine. J'ai appris à nager dès mon plus jeune âge. J'affectionnais particulièrement évoluer sous l'eau, d'autant plus que je pouvais retenir ma respiration assez longtemps. Je crois que la plongée n'a rien à voir avec ce qui se passe sur Terre. Contempler la vie sous-marine procure une sérénité d'esprit; c'est une expérience unique à partager avec d'autres.

Comment avez-vous décidé de vivre et de travailler à Saint-Barthélemy?

J'ai découvert les Caraïbes lors de deux traversées transatlantiques en voilier, ce qui m'a donné envie de m'installer à Saint-Barth en 1993. À cette époque, Jacques Cousteau était reconnu comme le maître incontesté de la plongée. Cependant, j'ai opté pour la formation PADI en eaux peu profondes, une option bien plus sécurisée que la plongée profonde selon la méthode française. Les poissons ont besoin de lumière et doivent rester près de la surface pour accéder à leur nourriture. Ainsi, c'est à une profondeur d'une quinzaine de mètres ou même moins que l'on peut admirer cette vie marine en abondance. Les récifs coralliens constituent l'épicentre de la biodiversité marine, il n'est donc pas nécessaire de plonger en eaux profondes.

How did you decide to live and work on St Barts?

I first encountered the Caribbean during two transatlantic crossings on a sailboat, which inspired me to move to St Barts in 1993. At that time, Jacques Cousteau was considered to be the master of the diving world. Nevertheless, I chose to do shallow PADI diving, which is much safer than the French style of diving in deep water. Fish need light and need to be close to the surface and food. You can thus see an abundance of sea life at 15 metres or less. Coral reefs are the centre of the sea's biodiversity, so there is no need to dive in deep water.





I visited many other islands of the Caribbean but chose St Barts for its exclusive easily accessible dive sites protected by the marine park. The warm temperature of its waters only require a rash guard in the summer and short wetsuit in the winter, allowing divers to feel the massaging sensation of the water. In addition, I was attracted by the island's beautiful beaches, its quality restaurants and good food, together with its great ambiance.

J'ai exploré de nombreuses autres îles des Caraïbes, mais j'ai choisi Saint-Barth pour ses sites de plongée uniques et accessibles, tout en restant préservés. La température des eaux est chaude et ne nécessite qu'un lycra en été et une combinaison courte en hiver. Cela permet aux plongeurs de ressentir la sensation de l'eau. De plus, j'ai été séduit par les plages de l'île qui sont magnifiques, ses restaurants de grande qualité, ainsi que par l'ambiance chaleureuse qui y règne.

Qui sont vos principaux clients ?

J'accueille un large éventail de plongeurs, de 7 à 77 ans, aussi bien des locaux que des visiteurs VIP. Tout le monde est le bienvenu, quelle que soit ses origines ou capacités.

Who are your principal clients?

I have a very wide range of recreational divers, from 7 to 77 year olds, and from local islanders to VIP visitors. I welcome everyone, regardless of their background or ability.

What outstanding features are there to see in St Barts' waters?

There are approximately thirty good dive sites within the marine park around St Barts. These waters are inhabited by many interesting species, including spotted eagle rays, sting rays, turtles, sharks and huge lobsters. The fish in the marine park are not used to predators so they are more visible to divers compared with those in unprotected areas.





© IslanDiving

Quelles merveilles peut-on découvrir en plongeant à Saint-Barthélemy ?

Il y a environ trente bons sites de plongée tout autour de l'île. Il y a de nombreuses espèces, notamment des raies léopards (*Aetobatus narinari*), des raies pastenagues, des tortues imbriquées et vertes, des requins craintifs et d'énormes langoustes. Les poissons n'ont pas l'habitude d'y rencontrer des prédateurs, ce qui les rend plus visibles pour les plongeurs qu'en dehors de la réserve marine.

Dans quel état sont les sites de plongée au large de Saint-Barthélemy ? Leur protection leur permet-elle de survivre et de prospérer ? Participez-vous à des projets de protection locaux ?

Les sites de plongée sont en bon état car ils sont soumis à une réglementation stricte. Toutefois, l'activité humaine a mis en péril la vie marine à l'échelle mondiale en raison de la surpêche et de la pollution. En l'absence d'espèces marines, l'humanité fera face non seulement à une pénurie de poissons comme source de nourriture, mais aussi à une diminution de production d'oxygène pour la terre. Nous avons une responsabilité envers l'avenir de la planète. En 1995, j'ai initié l'opération de nettoyage des sites de plongée à Saint-Barth. Fort heureusement, depuis 1975, Saint-Barthélemy est avant-gardiste et pourvue d'un incinérateur destiné à brûler nos déchets, évinçant ainsi la pratique répandue d'abandon en mer ou d'enfouissement dans la terre que l'on retrouve sur d'autres îles.



© IslanDiving

What is the condition of the dive sites off St Barts; does their protection allow them to survive and flourish? Are you involved in any local protection projects?

The St Barts dive sites are in good condition because they are regulated by the marine park. However, man has placed the world's sea life in danger through over-fishing and pollution. Without sea species humanity will suffer, not only through lack of fish for food but through a reduced supply of oxygen for the Earth. We have a responsibility for the future of the planet.

In 1995, I instigated the cleaning of St Barts' dive sites. Thankfully, since 1975 the island has an incinerator to burn our waste versus throwing it in the sea or burying it in the ground – common practices on other islands. St Barts is ahead of its time in how it treats its refuse, which helps to keep the marine park litter-free.

Furthermore, IslanDiving was the first to assist Didier Laplace with his coral protection and regeneration projects. This work has helped to raise awareness, which is important for the future of St Barts' waters.



© IslanDiving



L'île est en avance sur son temps en ce qui concerne le traitement de ses déchets, ce qui aide à maintenir la mer propre. IslanDiving a aidé dès le début Didier Laplace dans ses projets de protection et de régénération des coraux. Ce travail a joué un rôle dans la sensibilisation générale, un aspect crucial pour l'avenir des eaux de Saint-Barth.

IslanDiving a-t-il une mission définie ?

Mon désir est de partager ma passion en faisant découvrir le monde sous-marin aux personnes qui manquent de confiance. J'emploie une méthode particulière pour les plongeurs hésitants, appelée « snorkeling DeLuxe® ». J'encourage progressivement ces plongeurs, leur permettant ainsi de découvrir la splendeur de l'océan et de réaliser que cet environnement est sûr tant que les règles fondamentales sont suivies.

Quelle est l'origine du nom Birdy ?

Un plongeur en 1995 a commencé à m'appeler Birdy au lieu de Bertrand. J'ai tout de suite aimé ce nom, d'autant plus que Bertrand commence par B et nager sous l'eau, c'est un peu comme voler dans la troisième dimension.

Quel message aimeriez-vous partager avec les lecteurs de Coccoloba ?

J'aimerais que chacun prenne conscience de la nécessité de protéger les océans pour les générations futures. Pour citer le capitaine Paul Watson, activiste de la conservation et de l'environnement : « Si la vie dans les mers meurt et si les océans meurent, nous mourons. » ■

Does IslanDiving have a mission?

I want to share my passion by introducing people to the underwater world, even those who lack confidence. I use a special approach for hesitant divers known as 'snorkelling deluxe®'. I slowly encourage these divers, allowing them to witness the beauty of the ocean and realise that it is a safe place if basic rules are followed.

Where does the name Birdy come from?

In 1995, a client started calling me Birdy instead of Bertrand. I instantly liked the name, particularly because Bertrand begins with the letter 'B' and swimming underwater is akin to flying!

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

I would like everyone to be aware of the need to protect the oceans for future generations to come. To quote the conservation and environmental activist, Captain Paul Watson, 'If life in the seas dies and if the ocean dies, we die.' ■



TODAY IS THE DAY



TECHNOGYM®

Wellness Shop is the exclusive distributor of Technogym in the Caribbean.

Technogym, a leader in the design of fitness equipment.

The recognized quality and durability of all Technogym models make this brand the number one choice for professional sports teams worldwide.

Revendeur Installateur Exclusif FWI/AWI.
Contact : Jean-Christophe L'hermite
Tel : +590 690685040 - **Email :** jc@wellnesssbh.com
www.technogym.com



CHOKOLA VANY, UN DUO DÉLICIEUX

A Delicious Duo

Créée il y a un peu plus d'un an à Saint-Barthélemy, cette jolie petite boulangerie rose partage avec tous une véritable passion : la pâtisserie.

Established just over a year ago, this little pink bakery exudes genuine passion for authentic patisserie that it likes to share with the people of St Barts.

RENCONTRE AVEC MATHILDE ET MALIK

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Chokola Vany, qu'est-ce que c'est ?

Malik Maxor : C'est une boulangerie artisanale où chaque création naît de nos mains. Chaque matin, nos produits fraîchement préparés sont un enchantement visuel, enrichis d'une fusion de saveurs. Je prends plaisir à penser que je suis un marchand de douceurs, offrant aux gens une variété de délices sucrés.

Quelle a été votre inspiration pour créer Chokola Vany ?

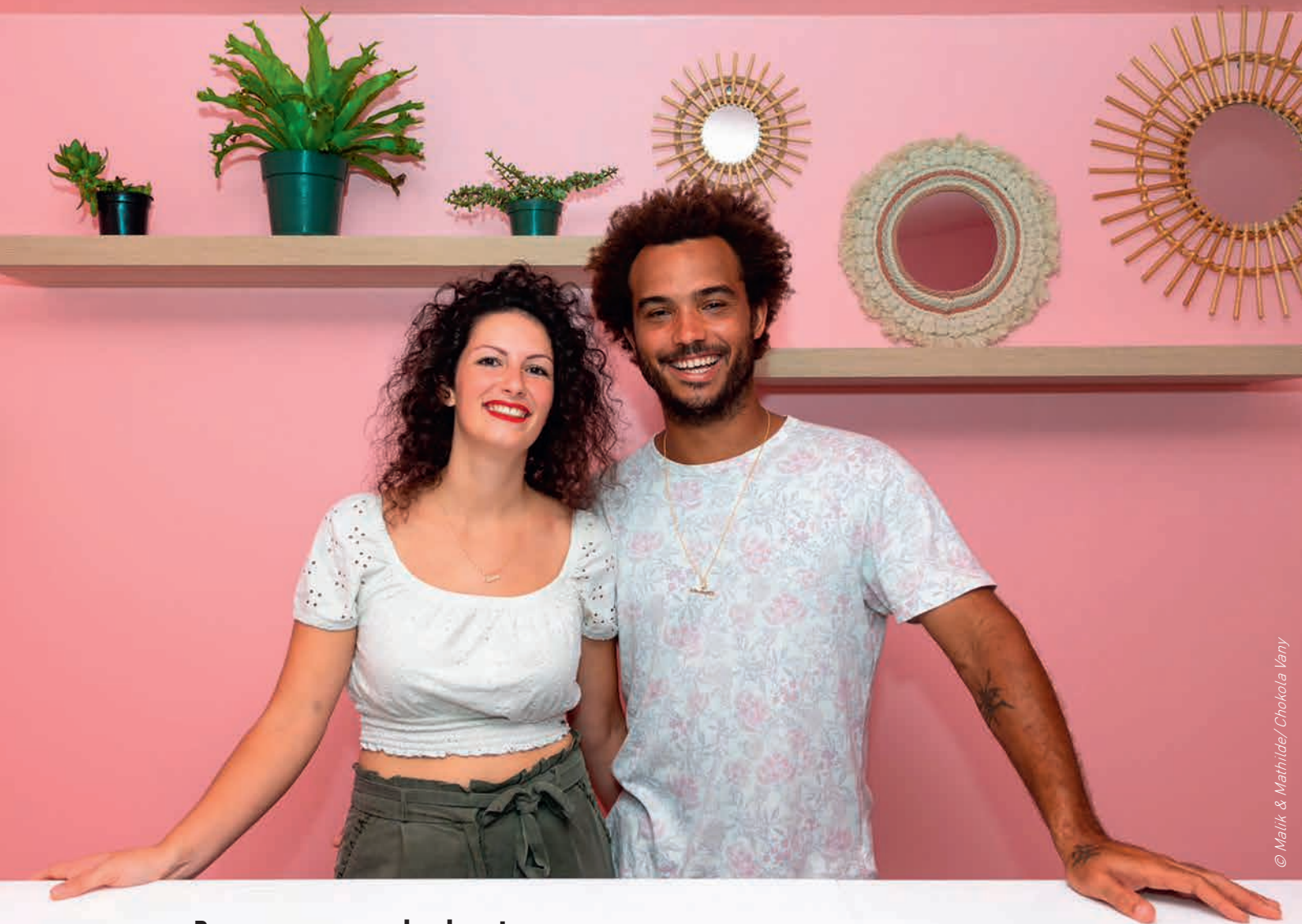
Mathilde Zapparoli : Malik et moi partageons tous les deux une origine familiale dans les métiers de bouche, ce qui nous a naturellement imprégnés depuis notre enfance et nous a poussés à suivre cette voie. Le chocolat et la vanille, en plus d'évoquer les teintes de notre peau, figurent parmi nos ingrédients favoris, mariant ainsi harmonieusement leurs saveurs. Ils incarnent ainsi notre partenariat, et quoi de plus approprié que le créole pour en témoigner.

What is Chokola Vany?

Malik Maxor: *We are an artisanal bakery that produces everything from scratch. Freshly made each morning, our baked goods are a feast for the eyes enriched with a mélange of flavours. I like to call myself a dessert dealer, providing people with a host of sweet pleasures.*

What was the inspiration behind Chokola Vany?

Mathilde Zapparoli: *Malik and I are both from families involved in the culinary trade, which naturally influenced us from childhood, motivating us to follow in their footsteps. Chocolate and vanilla not only reflect the colours of our skin but are also two favourite ingredients that go well together. They thus symbolise our partnership, and what better way to express this than in the Créole language.*



© Malik & Mathilde / Chokola Vany

Pouvez-vous me parler de votre parcours pour devenir boulanger ?

Malik: Il y a environ cinq ans, nos chemins se sont croisés, et à maintes reprises, nous avons évoqué l'idée de créer quelque chose ensemble. Dotée d'une formation et d'une expérience en pâtisserie, Mathilde nourrissait le rêve de créer sa propre boulangerie. Cette idée me plaisait, notamment pour proposer des gâteaux et des pâtisseries faits maison à Saint-Barth. Après un travail acharné pour s'organiser et de nombreux échanges, ce rêve est devenu réalité en juillet 2022. Je suis responsable de l'accueil tandis que Mathilde déploie son talent de pâtissière.

Qu'est-ce qui vous différencie des autres boulangeries ?

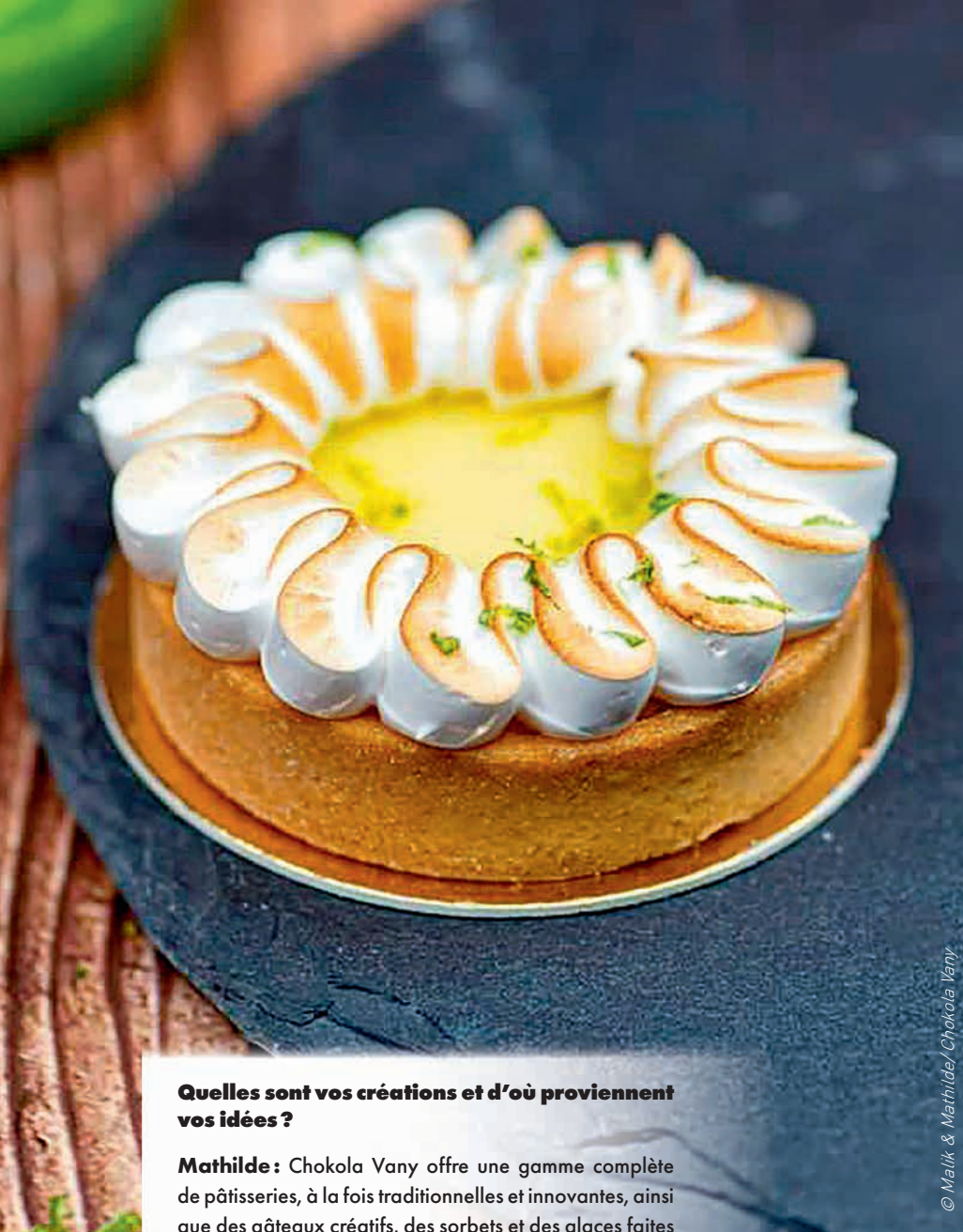
Mathilde: Il s'agit d'une entreprise familiale à taille humaine, animée par la passion de créer des réalisations authentiques et novatrices. Nous partageons également l'amour des gens et la satisfaction d'apporter du bonheur à nos clients. Nous évoluons constamment, avec de nouvelles créations comme par exemple nos glaces au chocolat parsemées de noix ou encore nos macarons colorés garnis de notre glace faite maison. Nous sommes les seuls à proposer un pain au chocolat praliné ainsi qu'un Chokobanania, une pâtisserie au chocolat et à la banane. Aujourd'hui, c'est ce que notre clientèle préfère.

Can you tell me about your journey to become a bakery?

Malik: We met about five years ago and frequently discussed the idea of doing something enterprising together. A trained and experienced pastry chef, Mathilde's ambition was to open her own bakery. I was keen to support this idea, particularly to be able to offer the people of St Barts homemade cakes and pastries. After a lot of planning, discussion and hard work, this dream became a reality in July 2022. I am the front of house and Mathilde is the talented pastry chef.

What makes you different to other bakeries?

Mathilde: We are a small family enterprise that shares a passion for producing authentic and innovative creations. We also share a love of people and gain satisfaction in bringing happiness to our clients. We are always evolving, making novel creations such as nut encrusted choc ices, and colourful macarons filled with our homemade ice cream. We are unique in offering a praline pain au chocolat as well as a chokobanania, which is a chocolate banana pastry. Both of these have become the preferred choice of our customers.



© Malik & Mathilde, Chokola Vany

Quelles sont vos créations et d'où proviennent vos idées ?

Mathilde : Chokola Vany offre une gamme complète de pâtisseries, à la fois traditionnelles et innovantes, ainsi que des gâteaux créatifs, des sorbets et des glaces faites maison, en plus de notre chocolat. Nous préparons également une sélection de produits salés, comme des sandwiches, des bruschettas et des salades. Mes études de cuisine m'ont permis d'avoir des connaissances solides, auxquelles s'ajoute une précieuse expérience des restaurants étoilés. Ma soif de savoir me pousse à évoluer sans cesse. Mes recherches m'apportent régulièrement de nouvelles idées. Je rêve même parfois de créations et je m'empresse de les noter au réveil. J'aime expérimenter en combinant des saveurs intéressantes, en les associant à des textures diverses, que ce soit une crème onctueuse, une mousse légère, une pâte croustillante ou des biscuits friables. Le tout est sublimé par une palette de couleurs naturelles, telles que le vert clair des pistaches ou le rose des framboises. La présentation est primordiale, car l'on savoure aussi avec les yeux.

D'où proviennent vos ingrédients ?

Mathilde : Nous nous efforçons de travailler avec divers fournisseurs locaux qui nous approvisionnent en ingrédients frais et de haute qualité. Les fruits tropicaux que nous utilisons dans nos glaces, nos sorbets et nos pâtisseries proviennent des îles voisines. L'objectif est de n'utiliser que des produits issus d'une production responsable.

What do you make and where do you get the ideas for your creations?

Mathilde: Chokola Vany offers a full range of traditional and unusual pastries alongside imaginative cakes, homemade sorbet and ice cream, as well as our own chocolate. We equally make savoury items such as sandwiches, bruschetta and salads. My culinary school training has given me a good foundation of knowledge, which is combined with valuable experience through working in Michelin star restaurants. I have a natural thirst for knowledge and continue to progress through constant research to inspire new ideas. I even dream about creations, writing them down as soon as I wake up. I enjoy experimenting with interesting flavour combinations, pairing them with a variety of textures, be it soft cream or mousse, crispy pastry or crumbly biscuits. This is all enhanced by an array of natural colours such as bright green pistachio or deep pink raspberry. Presentation is key, particularly as I believe that we eat with our eyes.

Where do you source your ingredients?

Mathilde: We endeavour to work with a variety of local suppliers who provide fresh quality ingredients. The tropical fruit we use in our ice cream, sorbet and patisserie comes from nearby Caribbean islands. We seek to only use supplies that are responsibly produced.

Who are your principal clients?

Malik: We have a broad range of clients from local residents to seasonal workers to tourists. We also provide a catering service, which means we frequently work with butlers, concierges, event managers, hotels and restaurants. We supply a couple of supermarkets here on the island, for people to find our produce when doing their regular grocery shopping. We currently take telephone orders and are looking to develop this service.

Qui sont vos principaux clients ?

Malik: Notre clientèle est variée: nous avons des résidents, des saisonniers ainsi que des touristes. De plus, nous proposons un service traiteur, ce qui nous amène à collaborer régulièrement avec des maîtres d'hôtel, des concierges, des organisateurs d'événements, des établissements hôteliers et des restaurants. Nous fournissons également certains supermarchés de l'île, ce qui permet aux gens de découvrir nos produits en faisant leurs courses. Actuellement, nous acceptons les commandes par téléphone et envisageons d'étendre ce service.

Où êtes-vous situés et quelles sont vos heures d'ouverture ?

Malik: Chokola Vany se trouve entre Toiny et Petit Cul-de-Sac, derrière une arche rose et un panneau. Nous sommes ouverts du mardi à samedi de 6h à 13h30, puis de 17h à 19h pour les demandes de dernière minute. Le dimanche et jours fériés nous sommes ouverts de 6h30 à 13h30. Nous disposons actuellement d'un petit coin salon, que nous envisageons d'agrandir pour permettre aux clients de profiter d'un petit-déjeuner ou d'un déjeuner sur place.

Quelle est votre but ?

Mathilde: Nous aspirons à préserver la tradition culinaire chère à nos familles et transmise de génération en génération. De plus, nous souhaitons répandre la joie et la positivité à travers nos créations faites maison. Nous avons choisi la couleur rose pour Chokola Vany car c'est une couleur apaisante, symbolisant l'amour et la bienveillance.

Y a-t-il quelque chose de particulier que vous aimeriez partager avec les lecteurs de Coccoloba ?

Malik: Ayez foi en vous et soyez forts dans vos convictions pour concrétiser vos rêves. Notre propre parcours n'a pas toujours été facile, mais notre confiance en nous et notre détermination nous ont menés jusqu'au bout. Nous espérons que les lecteurs de Coccoloba adopteront une approche similaire. ■

Where are you located and what are your opening hours?

Malik: Chokola Vany can be found between Toiny and Petit Cul-de-Sac, behind a pink arch and sign board. We are open Tuesday to Saturday from 6am until 1.30pm, then 5pm to 7pm for any last minute requests. On Sundays and bank holidays our opening times are from 6.30am until 1.30pm. We currently have a small seating area, which we are planning to extend in order to welcome customers to stay and enjoy breakfast or lunch.

Do you have a mission?

Mathilde: We want to continue the culinary tradition of our families, which has been handed down from generation to generation. We also want to spread happiness and positivity through our homemade produce. We specifically chose the colour pink for Chokola Vany as it is a calming colour associated with love and kindness.

Is there anything specific that you would like to share with the readers of Coccoloba?

Malik: Believe in yourself and have the courage of your convictions to fulfil your dream. Our journey has not always been easy, but we consistently had great faith in ourselves and were determined to see our idea through to the end. We would like Coccoloba readers to adopt a similar attitude. ■



© Malik & Mathilde/ Chokola Vany

Rencontre

avec votre caviste

Voyage œnologique

dans vos magasins U Saint-Barthélemy



Bonjour Jonathan, comment-êtes-vous devenu caviste, quel est votre parcours ?

Dès que j'ai commencé ma carrière dans la restauration, je me suis passionné pour l'histoire et la composition des vins. Au fil du temps, j'ai approfondi mes connaissances, ce qui m'a finalement conduit à intégrer l'école d'œnologie de Béziers pour obtenir mon brevet professionnel de sommelier, avec une spécialisation en biodynamie et vin nature. Par la suite, j'ai travaillé dans les plus prestigieux palaces d'Angleterre et de France pendant huit années.

Quels conseils pouvez-vous apporter à une personne novice ?

Le plus important est de s'adapter aux envies et aux besoins du consommateur. Je vais plutôt conseiller un vin mono-cépage pour aider à découvrir ses goûts personnels et à affiner son palais. Il est également essentiel de demander à quel moment de la journée le vin sera dégusté et avec quel plat il sera accompagné. Par exemple, pour le soir, nous pourrions proposer un Merlot, qui est un vin tout en rondeur, fruité et gourmand. En revanche, pour le déjeuner, nous opterions plutôt pour un Gamay, un vin très léger et souple.



SUPER U
Saint-Barthélemy

📍📱 Super U SBH - Saint-Jean - Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h - 05 90 27 68 16



Quels sont vos souhaits au sein de Super U ?

Notre volonté est de conseiller nos clients au même titre qu'une cave ou un restaurant, de les guider à travers nos rayons, et surtout de leur proposer une superbe sélection. Il s'agit d'une sélection minutieuse, que ce soit pour des vins de consommation courante ou pour des vins en biodynamie et des vins nature, qui sont des vins respectueux de la terre auxquels je tiens beaucoup.



— — — — —
JONATHAN,
VOTRE CAVISTE
A SÉLECTIONNÉ POUR VOUS
QUELQUES PÉPITES
À DÉCOUVRIR SANS PLUS ATTENDRE
— — — — —



📍📱 Oasis U Express SBH - Lorient

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h30 et le dimanche de 9h à 20h - 05 90 29 72 46

L'ÉVOLUTION D'UNE PASSION

The Unfolding of a Passion

RENCONTRE AVEC PASCAL PEUCHOT
PRÉSIDENT DU PELICAN'S BASKET CLUB

PAR PAULINE ARIAUX



Au cœur de Saint-Barthélemy, le Pelican's Basket Club est bien plus qu'une simple association sportive. Fondée en 2015 par un groupe de basketteurs adultes locaux, cette association a connu une évolution remarquable au fil des ans, devenant un acteur clé de la scène sportive de l'île. À travers une interview exclusive avec le président de l'association: Pascal Peuchot, nous plongeons dans l'histoire fascinante du Pelican's Basket Club, ses objectifs, ses valeurs, ses défis et ses réalisations.

In the heart of St Barts, the Pelican's Basketball Club is far more than a mere sports association. Established in 2015 by a group of local adult basketball enthusiasts, this organization has undergone a remarkable transformation over the years, emerging as a pivotal player in the island's sports scene. Through an exclusive interview with the association's president, Pascal Peuchot, we delved into the fascinating history of the Pelican's Basketball Club, its goals, values, challenges, and achievements.



© Pelican's Basket Club



© Pelican's Basket Club



© Pelican's Basket Club

Les origines de l'association

L'histoire des Pelican's commence en 2015 lorsque des passionnés de basket-ball adultes se sont réunis avec un objectif simple : créer une opportunité pour jouer au basket-ball sur l'île. À l'époque, le terrain du collège est devenu le lieu de rendez-vous pour ces amateurs. Joan Sainte-Hélène a été nommé premier président de l'association, posant ainsi les fondations d'une aventure sportive passionnante.

Objectifs et valeurs fondamentales

Le Pelican's Basket Club a pour principal objectif de promouvoir la pratique du basket-ball auprès de la jeunesse et des adultes de Saint-Barthélemy. Au-delà du jeu, l'association inculque des valeurs essentielles à ses membres, notamment le respect et le dépassement de soi.

L'évolution de l'association

L'association a connu une évolution significative depuis sa création. Initialement axée sur les adultes, elle a rapidement ouvert ses portes aux plus jeunes. En 2016, la disparition de l'association Saint-Barth Basket, qui proposait des stages pour les jeunes, a incité les Pelican's à créer leur propre section jeunes. En 2017, les statuts de l'association ont été modifiés pour intégrer officiellement les jeunes joueurs.

En 2018, un rapprochement avec un club de Saint-Martin a permis aux jeunes de se mesurer à d'autres joueurs de leur âge. L'année suivante, avec la collaboration des présidents de clubs de Saint-Martin, le comité territorial de basket-ball des îles du Nord (St Barth / St Martin) a vu le jour. En 2019, l'association s'est affiliée à la FFBB pour la première fois. Le championnat des îles du Nord a ensuite été créé en 2020-2021 pour les catégories U13 et U15, marquant une étape majeure. En 2021, le collectif est devenu le comité territorial de la Ligue régionale de Guadeloupe.

Les équipes du Pelican's Basket Club

L'association dispose d'équipes dans diverses catégories, de U9 à U15 pour les jeunes. Chez les seniors, une équipe féminine affronte régulièrement l'AS Phoenix de Quartier d'Orléans à Saint-Martin.

Moments et réalisations marquants

Bien que le club soit relativement jeune, il a réussi à laisser une empreinte significative dans le monde du basket-ball à Saint-Barthélemy. Le passage d'une simple association à un club structuré n'a pas été sans défis. L'ouverture aux clubs de Saint-Martin a ouvert de nouvelles perspectives pour les joueurs, marquant l'une des étapes les plus importantes de l'histoire du club.

The Association's Beginnings

The Pelican's story began in 2015 when adult basketball aficionados came together with a simple goal: creating an opportunity for basketball on the island. At that time, the middle school's court became the gathering spot for these enthusiasts, with Joan Sainte-Hélène assuming the role of the association's inaugural president, thereby laying the foundation for an exciting sports journey.

Goals and Core Values

The primary objective of the Pelican's Basketball Club is to promote basketball among the youth and adults of St Barts. Beyond the game itself, the association instills essential values in its members, including respect and self-improvement.

The Association's Progression

The association has experienced significant growth since its inception. Initially focused on adults, it quickly opened its doors to the younger generation. In 2016, the demise of the St Barts Basketball association, which offered youth programs, prompted the Pelican's to create their own youth section. In 2017, the association's bylaws were amended to formally incorporate young players. In 2018, a collaboration with a club in St. Martin allowed young players to compete against their peers. The following year, in collaboration with club presidents from St. Martin, the Territorial Basketball Committee for the Northern Islands (St Barts / St. Martin) was established. In 2019, the association affiliated with the French Basketball Federation for the first time. The Northern Islands championship was subsequently launched in 2020-2021 for U13 and U15 categories, marking a significant milestone. In 2021, the collective became part of the territorial committee of the Regional League of Guadeloupe.



© Pelican's Basket Club



© Pelican's Basket Club



© Pelican's Basket Club

Parmi les réalisations remarquables, le championnat des îles du Nord a connu une croissance impressionnante. En 2022, l'équipe U15 a brillamment remporté le titre, tandis que les autres catégories ont également enregistré d'excellentes performances. En cette même année 2022, deux de nos joueurs, Clément Peuchot et Mathis Paquet, ont eu l'opportunité d'intégrer respectivement le centre de formation de Marseille et le centre de perfectionnement territorial de Martinique. En 2023, Maëlis Berry a rejoint le Pôle Espoir Guadeloupe, tandis que Mathis Nicolas a intégré le tout nouveau Centre de Perfectionnement Territorial de St Martin. La participation au tournoi international de Marseille en juin 2023 a été une expérience enrichissante pour nos jeunes joueurs U13, leur permettant de se mesurer à des équipes de renom.

Défis géographiques

L'une des principales problématiques auxquelles l'organisation doit faire face réside dans la stabilité, en raison des départs fréquents de l'île. Chaque année, il devient une tâche délicate de trouver suffisamment d'entraîneurs et de bénévoles, car les contraintes liées au logement sur l'île amplifient cet équilibre précaire. Cependant, chaque nouvelle saison apporte son lot de challenges, notamment le remplacement des entraîneurs partants et la quête de volontaires pour accompagner les jeunes lors de leurs déplacements.

Pelican's Basketball Teams

The association boasts teams in various categories, ranging from U9 to U15 for youngsters. Among the senior teams, a women's team regularly faces off against the AS Phoenicks from Quarter of Orléans in St. Martin.

Memorable Moments and Achievements

Although the club is relatively young, it has made a significant mark in Saint-Barths' basketball landscape. The transition from a simple association to a structured club came with its own set of challenges. The opening to clubs in St. Martin paved the way for new opportunities for players, signaling a profound turning point in the club's history.

Notable achievements include the impressive growth of the Northern Islands championship. In 2022, the U15 team brilliantly secured the title, while other categories also delivered outstanding performances. In the same year, two of our players, Clément Peuchot and Mathis Paquet, had the opportunity to join the Marseille training center and the territorial development center in Martinique, respectively. In 2023, Maëlis Berry joined the Guadeloupe Elite Training Center, while Mathis Nicolas became part of the brand-new Territorial Development Center in St. Martin. Participation in the international tournament in Marseille in June 2023 was an enriching experience for our young players, allowing them to compete against renowned teams.

Geographical Challenges

One of the main challenges facing the association is stability due to frequent departures from the island. Each year, finding enough mentors, coaches, and volunteers becomes a delicate priority. Housing difficulties on the island make this balance even more precarious. But each new season brings its share of challenges, including replacing departing coaches and finding volunteers to accompany young players during travels.



© Pelican's Basket Club

Projets et ambitions futurs

Le Pelican's Basket Club a atteint un niveau de développement impressionnant. Cependant, le maintien de cette dynamique dans un environnement en constante évolution reste un défi. Les ambitions du club incluent la poursuite de sa croissance, l'organisation de camps animés par des coaches étrangers, et la participation à des tournois régionaux et internationaux.

Une grande ambition du club est d'aider les joueurs à accéder au haut niveau. Chaque année, de plus en plus de contacts et de retours d'expérience sont recueillis pour mieux accompagner les athlètes en herbe. En plus de la pratique du basket-ball, le club vise à former ses joueurs à l'arbitrage et au coaching.

Positionnement régional

Les Pelican's sont engagés dans le championnat des îles du Nord depuis trois saisons. Le niveau de notre championnat se situe entre les niveaux départemental et régional, ce qui est plus qu'honorable compte tenu de la taille des clubs. Les jeunes talentueux ont également eu l'opportunité de représenter les Îles du Nord dans des compétitions contre la Guadeloupe, la Martinique et la Guyane.

Conseils pour les jeunes joueurs

Le président du Pelican's Basket Club encourage les jeunes joueurs à s'impliquer davantage dans le basket-ball. Grâce au travail acharné effectué par le comité de basket-ball, de nombreuses opportunités se présentent pour ceux qui aspirent à atteindre le plus haut niveau. Les valeurs de respect et de dépassement de soi, chères au club, sont des atouts précieux dans la pratique de ce sport complet, à la fois individuel et d'équipe.

Future Projects and Ambitions

The Pelican's Basketball Club has achieved an impressive level of development. However, sustaining this momentum in an ever-changing environment remains a challenge. The club's ambitions include continued growth, the organization of camps led by foreign coaches, and participation in regional and international tournaments.

A significant ambition of the club is to help players reach the highest levels. Every year, more contacts and experiences are gathered to better support budding athletes. In addition to basketball practice, the club aims to train its players in refereeing and coaching.

Regional Standing

The Pelican's have been involved in the Northern Islands' championship for three seasons. Our championship level falls between the departmental and regional levels, which is more than commendable considering the size of the clubs. Talented young players have also had the opportunity to represent the Northern Islands in competitions against Guadeloupe, Martinique, and French Guiana.



© Pelican's Basketball Club

Vision pour l'avenir du basket-ball à Saint-Barthélemy

L'avenir du basket-ball à Saint-Barthélemy réside dans la diversité des activités sportives et culturelles que l'île offre à ses enfants. Le Pelican's Basket Club continuera de jouer un rôle clé dans le paysage sportif local en accompagnant jeunes et moins jeunes dans la pratique de ce sport.

Comment s'impliquer ?

Nous tenons à exprimer notre gratitude envers nos précieux sponsors qui sont toujours présents lors de nos déplacements sportifs et lors de l'organisation de matchs sur notre terrain. Leur soutien est inestimable pour notre club.

Si vous êtes passionné de basket-ball et que vous résidez sur l'île, le Pelican's Basket Club vous invite chaleureusement à rejoindre leur association. Que ce soit en tant que coach, arbitre, officiel de table de marque, joueur ou bénévole, votre contribution est essentielle pour offrir aux jeunes et aux moins jeunes de Saint-Barthélemy la possibilité de s'adonner à leur sport favori. Le club a besoin de votre soutien pour relever les défis quotidiens et continuer à grandir. Ensemble, vous contribuerez à l'essor du basket-ball à Saint-Barthélemy et à son rayonnement à l'extérieur de l'île. ■

Advice for Young Players

The President of the Pelican's Basketball Club fervently encourages young athletes to deepen their engagement with the sport of basketball. Thanks to the relentless dedication of the basketball committee, a multitude of avenues await those with aspirations of reaching the pinnacle of the sport. The values of respect and self-improvement, cherished by the club, are valuable assets in the practice of this comprehensive sport, both individual and team-based.

Shaping St. Barths' Basketball Future

The trajectory of basketball in Saint-Barths is intricately tied to the rich tapestry of sports and cultural activities the island offers its youth. The Pelican's Basket Club will persist in playing a pivotal role in the local sports scene by supporting both the young and the young at heart in their pursuit of this sport.

Cultivating Engagement: How to Join In?

We want to express our gratitude to our valuable sponsors who are always present during our sports trips and when organizing matches on our island. Their support is invaluable to our club.

If you are passionate about basketball and reside on the island, the Pelican's Basketball Club warmly invites you to join their association. Whether as a coach, referee, table official, player, or volunteer, your contribution is essential in providing the youth and adults of St. Barths with the opportunity to engage in their favorite sport. The club relies on your support to tackle daily challenges and continue to grow. Together, you will contribute to the growth of basketball in St Barts and its reputation beyond the island's shores. ■



© Pelican's Basketball Club

WEST INDIES HELICOPTERS



HELICOPTER CHARTERS

PRIVATE TRANSFERS • DAY TRIP • ISLAND TOURS

RESERVATION **+590 590 778 000**

✉ booking@westindieshelico.com

FISH CORNER, LA VÉRITABLE SAVEUR DE SAINT-BARTH

The True Taste of St Barts



RENCONTRE AVEC JOHNNY LAPLACE

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Dans un recoin tranquille de Gustavia se trouve le Fish Corner, dont la réputation ne cesse d'attirer habitants et visiteurs, malgré sa discrétion apparente. En effet, ce restaurant singulier dévoile les merveilleuses saveurs de la vie marine de Saint-Barthélemy, ce qui n'étonne guère, car son fondateur et propriétaire, Johnny Laplace, est un ancien pêcheur.

Tucked away in a small passage in Gustavia, Fish Corner's reputation nevertheless allows residents and visitors to track it down. This unique restaurant offers the true taste of St Barts' marine life, which is not surprising given that its founder and owner Johnny Laplace is a former fisherman.

Qu'est-ce qui a inspiré la création du Fish Corner ?

Après plus de dix années passées en tant que pêcheur, j'ai toujours nourri le rêve de m'investir dans le domaine de la restauration, en particulier en fournissant du poisson aux meilleurs restaurants de l'île. Suite à mon mariage puis à l'arrivée de la paternité, j'ai éprouvé des difficultés à concilier ma vie de famille naissante avec mon travail de pêcheur. Ainsi, c'est par pur hasard, juste après Irma, que l'on m'a proposé l'emplacement où se trouve désormais Fish Corner. Mon objectif était de créer quelque chose d'unique, c'est pourquoi l'idée d'un restaurant proposant des variétés de poissons nouvelles et inhabituelles semblait être une évidence. Nous prenons plaisir à surprendre nos clients en leur proposant des poissons qu'ils ne peuvent trouver nulle part ailleurs à Saint-Barth, comme le baliste, qui est devenu l'un des grands favoris de Fish Corner.

Comment votre parcours de vie a-t-il débuté et évolué au fil du temps ?

Je suis originaire de Saint Barth, et je me sens pleinement ancré dans l'identité caribéenne. J'aime la vie sur l'île, la musique, les gens, l'environnement naturel et, bien sûr, le monde marin. Après avoir quitté l'île pour poursuivre mes études, j'ai finalement effectué un bref passage dans le domaine du terrassement à mon retour. Cependant, mon chemin m'a inexorablement ramené vers la mer, et j'ai finalement embrassé une carrière de pêcheur à plein temps. Comme tous mes collègues, je pratiquais la pêche à la ligne avec le plus grand respect envers la population de poissons et l'écosystème sous-marin. Être en communion avec la nature m'apportait une profonde satisfaction et un sentiment de liberté inestimable.

Pouvez-vous présenter votre équipe ?

En tant que propriétaire du restaurant, je suis accompagné d'un formidable duo de chefs, Guillaume Lafrance et Thomas Lézé. Notre collaboration est caractérisée par un échange constant de pensées et d'idées. Au sein de notre équipe, nous comptons également sur une gérante, Alaïs Cardot, et un barman, Tédi Magnan. Tous deux sont des travailleurs assidus, entretenant un rapport privilégié avec nos clients. Ma préférence va aux membres du personnel qui s'engagent sur le long terme, plutôt qu'aux saisonniers. Chez nous, nous formons une grande famille, unie par l'amour que nous portons tous à l'île.

Pourriez-vous nous présenter votre menu ?

À l'ouverture du restaurant, je proposais à mes chefs une diversité de poissons et leur suggérais des recettes inspirées de la cuisine familiale locale. Par la suite, ils ont commencé à partager leurs propres idées, et ensemble, nous avons entamé une série d'expérimentations, explorant de nouvelles façons de revisiter les plats traditionnels. Notre objectif est d'offrir à nos clients un menu créatif, unique et savoureux. Chaque jour, nos plats du jour sont spontanés et dépendent entièrement de la pêche du jour. Nous veillons constamment à faire évoluer notre menu pour que celui-ci reste intéressant. Dans la mesure du possible, nous accompagnons nos poissons de produits locaux des Caraïbes, tels que le plantain, la mangue, la grenade, l'avocat et la patate douce. Notre pina colada est élaborée avec de l'ananas et de la



What was the inspiration for Fish Corner?

I worked as a fisherman for over 10 years and always dreamed of working in the restaurant business, particularly when selling fish to the top restaurants here on the island. After becoming a husband then father, I found it difficult to dedicate time to my young family whilst working as a fisherman. It was thus fortuitous, just after Irma, to be offered the space where Fish Corner is now. My goal was to do something different, so a restaurant featuring new and unusual varieties of fish seemed the obvious choice. We like to surprise our clients with fish that they cannot find elsewhere on St Barts, such as trigger fish – a great favourite at Fish Corner.

Can you tell us how your life began and evolved?

I am from St Barts and feel like a true Caribbean. I love island life, the music, the people, the natural environment and of course the marine world. I left the island for my studies and, on returning, I worked in the construction business for a short period. However, my path led me to the sea and I began working full-time as a fisherman. Like all my colleagues, I practised line fishing out of respect for the fish population and the underwater environment. I enjoyed being close to nature where I felt a great sense of freedom.

Who are the Fish Corner team?

I am the owner of the restaurant and I have a great chef duo, Guillaume Lafrance and Thomas Lézé, with whom there is a constant exchange of thoughts and ideas. I also have a manager Alaïs Cardot and barman Tédi Magnan, who are both diligent workers with a special client rapport. I prefer staff who are going to stay with me for a long time, rather than seasonal workers. We are like one big family sharing a love of the island.

Can you tell us about your menu?

When I first started the restaurant, I would give my chefs a variety of fish and suggest recipes based on local family cuisine. The chefs then began to propose their own ideas, so together we started to experiment and try new ways of preparing traditional dishes.



noix de coco cultivés localement, et en guise de digestif, nous offrons à nos clients un choix de rhums locaux en provenance de Martinique, de Guadeloupe et de Marie-Galante.

Qu'est-ce qui rend votre poisson si particulier ?

La fraîcheur de notre poisson est notre atout majeur. Nous nous approvisionnons directement auprès des pêcheurs locaux, avec qui nous avons souvent des liens d'amitié, de parenté ou d'anciennes collaborations depuis mon époque de pêcheur. Je connais bien la mer de Saint Barth et je sais exactement ce qu'il faut demander.

Pouvez-vous nous en dire plus sur le restaurant ?

Notre clientèle est un mélange de touristes et de résidents, d'âges variés et venant de tous horizons. Nous vous accueillons du lundi au samedi, notre cuisine est ouverte de midi à 15h, et nous avons environ 40 couverts avec deux services. Autrefois, nous proposons également des services en soirée, mais il s'est avéré difficile d'organiser deux équipes de personnel pour un petit restaurant. Nous faisons une exception pendant les deux semaines de la période des fêtes. Récemment, nous avons également lancé « Fish Corner at Home », un service de restauration proposé dans les villas, avec un chef et un serveur. Nous collaborons également avec DeliFood pour offrir un service de plats à emporter, qui a rencontré un franc succès auprès de notre clientèle.

Qu'aimez-vous faire pendant votre temps libre ?

Bien que mon temps libre soit limité, j'apprécie passer mes dimanches en compagnie de ma femme et de mon fils, tous partageant mon amour de la mer, que ce soit en bateau ou à la plage.

Y a-t-il un message particulier que vous souhaiteriez adresser aux lecteurs de Coccoloba ?

Le Fish Corner est ravi d'accueillir les lecteurs de Coccoloba. Ils pourront vivre une expérience culinaire authentique en dégustant du poisson local pêché et préparé avec une véritable passion pour Saint-Barthélemy. ■



Our aim is to offer our clients a creative unique and flavoursome menu. Our specials are spontaneous, depending on what has been caught that day. The menu is forever evolving to keep it interesting; and, whenever possible, our fish is accompanied by Caribbean fruits and vegetables such as plantain, mango, pomegranate, avocado and sweet potato. Our pina colada is made with local pineapple and coconut; and, as a digestive, we offer clients local rum from Martinique, Guadeloupe and Marie-Galante.

What is special about your fish?

First and foremost is the freshness of our fish. Our supply comes from the local St Barts fishermen who are mainly friends, cousins or ex-colleagues from my fisherman days. I know exactly what to ask for based on my knowledge of St Barts' waters.

Can you tell us more about the restaurant?

Our clientele is a mix of tourists and residents of all ages and backgrounds, whom we welcome from Monday to Saturday, from 12pm to 3pm. We have approximately 40 covers with two sittings; and, although we used to be open in the evening, we found it too difficult to organise two teams of staff for such a small restaurant. Nevertheless, we make an exception during the two weeks of Christmas and New Year. We have also recently introduced 'Fish Corner at Home,' a villa catering service that comes with a chef and waiter. We additionally work with DeliFood offering a takeaway service, which has proved to be popular.

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

I don't have a lot of free time, but I do enjoy spending Sundays with my wife and son. My family share my love of the sea, be it boating or at the beach.

Is there anything specific you would like to say to the readers of Coccoloba?

Fish Corner looks forward to welcoming Coccoloba readers to the restaurant where they will have an authentic island experience, savouring local fish that has been caught and prepared with genuine passion for St Barts. ■




BOUTIQUE & STUDIO D'AMENAGEMENT



Crédit photo @pinterest

MOBILIER, DÉCORATION & PROJETS SUR MESURE À LA DEMANDE

SAINT MARTIN - SAINT BARTHÉLÉMY

 05 90 51 37 52
 contact@ocomptoirdecosxm.com
 @ocomptoirdeco_sxm
 @ocomptoirdecosxm

 38 RUE CARAIBES
HOPE ESTATE
SXM
(EN FACE DE TOUT À LOUER)

LA MAIN VERTE, JUSQU'AU BOUT DES DOIGTS

Green Fingers and Thumbs

RENCONTRE AVEC JEAN-MICHEL VIAL

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

J'ai passé un après-midi captivant dans un coin de nature, en compagnie de Jean-Michel Vial qui m'a passionnément dévoilé les tenants et aboutissants de son entreprise. Il s'attèle ainsi à récolter les trésors du sol de St. Barth de manière à la fois responsable et durable.

Qu'est-ce que La Main Verte ?

La Main Verte est née d'un rêve audacieux: instaurer une entreprise dédiée à la culture et à la vente exclusive des plantes endémiques de St. Barth. Tirée de l'expression « avoir la main verte », celle-ci résonne comme un hommage à ceux qui possèdent un talent inné pour cultiver des plantes.

Quelle a été la source d'inspiration derrière La Main Verte ?

Établie en 2017, La Main Verte puise ses racines dans les séquelles laissées par l'ouragan Irma. Devant les jardins dévastés par les ravages de la tempête, l'envie m'est venue d'aider les gens à redonner vie à leurs espaces verts en puisant dans les richesses locales de l'île, plutôt que de dépendre des importations en provenance des États-Unis.

Pourriez-vous me relater brièvement le cheminement qui vous a conduit à la création de La Main Verte ?

Depuis mon plus jeune âge en France, ma passion pour le jardinage s'est épanouie. Cette fascination m'a conduit jusqu'à l'école d'horticulture, où j'ai exploré les différentes facettes liées aux arbres, aux plantes, aux fleurs, aux fruits et aux légumes. Mon apprentissage en tant que jardinier m'a offert le privilège de collaborer avec un mentor, détenteur d'un savoir-faire traditionnel transmis par ses ancêtres. Diplômé, j'ai ensuite embrassé la carrière de paysagiste, mettant en pratique ces méthodes ancestrales tout en perfectionnant mes compétences.



I spent an interesting afternoon in a cultivated corner of nature where Jean-Michel Vial told me all about his fascinating enterprise that conscientiously strives to reap the benefits of St Barts' soil, both responsibly and sustainably.

What is La Main Verte?

La Main Verte began as an ambitious dream to establish an enterprise that would endeavour to exclusively grow and sell plants that are endemic to St Barts. La Main Verte literally means 'green hand', which correctly translates as 'green fingers' in British English or 'green thumb' for Americans, and refers to someone who has a natural ability to grow plants.

What was the inspiration behind La Main Verte?

La Main Verte was founded in 2017, prompted by the aftermath of Hurricane Irma. I wanted to help people restore their gardens, which had been destroyed by the ravages of the hurricane. I believed it was better to use what we have here on St Barts rather than relying on imports from the USA.

Can you briefly tell me your journey to establishing La Main Verte?

My keen interest in gardening began in my early childhood in France. This led me to horticultural college where I studied a broad range of subjects related to trees, plants, flowers, fruits and vegetables. During my apprenticeship as a gardener, I was fortunate to work alongside a mentor whose knowledge of traditional methods had been inherited from his ancestors. On graduating, I proceeded to work as a landscaper, applying these traditional practices while continuing to develop my skills.

C'est lors d'une escapade à St. Barth en 1992 que l'île m'a envoûté. En 1995, peu après le passage de l'ouragan Luis, j'ai pris la décision de m'installer ici. Fort de mon expérience, j'ai œuvré à la restauration, la création et l'entretien des jardins. À cette époque, les jardiniers se faisaient rares sur l'île, mais nous faisons de notre mieux avec des équipements rudimentaires. Face au coût exorbitant des plantes importées, l'idée de cultiver des espèces indigènes a germé en moi. Mon but n'était pas de rivaliser directement avec les importations, mais plutôt d'encourager une autosuffisance pérenne. À l'ouverture de La Main Verte, je ne disposais ni d'électricité, ni de source d'eau; l'énergie solaire et la collecte d'eau dans de vastes contenants étaient mes ressources. J'ai mis l'accent sur le recyclage: les bacs de plantation étaient confectionnés à partir de bois récupéré, de caisses en polystyrène et même de pneus.



© La Main Verte

It was then during a vacation on St Barts in 1992 that I fell in love with the island. I subsequently moved here in 1995, just after Hurricane Luis. Using my experience, I helped others by restoring, creating and maintaining their gardens. At that time, there were less gardeners on the island, yet we did our best working with machinery and facilities that were limited and rudimentary.

It was on realising the cost of imported plants that I decided to try to grow indigenous species. I don't seek to directly compete with plants imported to

St Barts, but I believe in the value of being sustainably self-sufficient. When I first opened La Main Verte, I didn't have any electricity or a water source; I used solar panels and collected water in large containers. I seek to recycle materials as far as possible: my planters are made of reclaimed wood, polystyrene boxes and even tyres.

Pourriez-vous dépeindre une journée typique à La Main Verte ?

La Main Verte ouvre ses portes de 8h à 17h30, mais mes journées s'étirent bien au-delà, de 6h30 jusqu'au crépuscule. Ma première tâche consiste à préparer la salade destinée aux hôtels, aux restaurants et aux clients en quête de nos légumes d'exception. Chaque feuille est cueillie avec minutie afin de garantir une qualité hors pair, et les clients ont même la possibilité de composer leur propre mélange de salade. Par la suite, je sème les graines pour assurer un approvisionnement régulier en nouvelles pousses. À partir de là, je pars en tournée dans la pépinière. Mon rôle se rapproche de celui d'un médecin à l'hôpital, prodiguant à chaque plante des soins personnalisés: repotage, fertilisation, taille des branches, élimination des fleurs fanées et feuilles mortes, ainsi que protection contre les nuisibles et les maladies. L'arrosage de l'intégralité de la pépinière demande un investissement en temps considérable, environ 3 heures au total. Nous accueillons donc toujours avec gratitude la pluie qui vient nous épauler.



© La Main Verte

Pouvez-vous parler de votre implication auprès des écoles de l'île, pour le magazine Cocoloba ?

Mon parcours m'a conduit à un point où je souhaitais vraiment partager mon expérience, en particulier auprès des enfants que je considère comme les gardiens de l'avenir de notre planète. Il y a six ans, j'ai entamé un dialogue avec les écoles pour inviter des groupes d'enfants à La Main Verte, dans le but de les initier aux graines, aux plantes, au recyclage et au respect de l'équilibre naturel. Dès cette année, ce programme s'est également enraciné au cœur des établissements scolaires. Les enfants révèlent un enthousiasme et une énergie qui forcent l'admiration dans leur quête d'apprentissage – ils assimilent les connaissances comme des éponges.

Quelles variétés de plantes vendez-vous ?

La Main Verte dévoile une palette de plantes indigènes, comprenant arbres fruitiers, palmiers, cactus, variétés ornementales et médicinales. À cela s'ajoute notre culture florissante de légumes à salade, qui remporte un vif succès. Chaque assortiment déploie une symphonie de saveurs, des feuilles de moutarde au basilic, de la coriandre aux épinards, de la roquette au wasabi, de l'ail... Par ailleurs, une nouvelle aventure a pris son envol avec notre production de miel, principalement issu des fleurs de gaïac, conférant une note de saveur unique.

Quelle est votre clientèle ?

Nous comptons parmi notre clientèle des restaurants, des hôtels, des chefs privés, des résidents locaux ainsi que des touristes. Les visiteurs sont souvent pris de surprise devant les possibilités de culture sur l'île. La Main Verte leur ouvre une perspective tout à fait singulière de St. Barth.

D'où proviennent vos graines et vos plantes ?

Durant les six dernières années, j'ai pris en main la croissance de mes propres plantes, à partir de graines et de boutures, venant ainsi compléter les acquisitions nécessaires. Mon aspiration ultime demeure l'atteinte d'une autosuffisance totale.

Avez-vous un message spécifique à adresser aux lecteurs de Cocoloba ?

De nombreuses personnes savent que j'ai dû affronter plusieurs défis au fil des dernières années. Toutefois, grâce à la bienveillance et au sincère soutien des autres, j'ai puisé la force et le courage nécessaires pour persévérer, pour comprendre que rien n'est irrémédiablement perdu et pour cultiver une lueur d'espoir envers l'avenir. ■



Can you describe an average day at La Main Verte?

La Main Verte is open from 8am until 5.30pm, but I work much longer hours from 6.30am to nightfall. The very first thing I do is to prepare the salad for the hotels and restaurants, and any other clients who come seeking our special greens. We carefully cut each leaf one by one to ensure 100% quality; and we even let clients select their own salad if they so wish. The next task is to sow seeds to ensure a regular supply of new salad. From then on, I do my rounds of the nursery. Similar to a doctor in a hospital, I treat each plant according to its needs, be it changing the soil, feeding it, trimming branches, removing any dead flowers and leaves, or helping it fend off any pests or disease. Watering the whole nursery takes up a lot of our time, 3 hours in total; we are thus always grateful for rainfall.

Can you tell Cocoloba about the work you do with the island schools?

I came to a point in my career where I wanted to share my experience with others, notably children whom I believe are the future of the planet. Six years ago, I approached the schools to invite groups of children to La Main Verte, giving them the opportunity to learn about seeds, plants, recycling and how to respect the natural environment. Starting this year, this programme also takes place within the schools themselves. The children always show great interest and enthusiasm for learning – they are like absorbent sponges.

What plants do you sell?

La Main Verte sells indigenous plant species including fruit trees, palms, cactus, decorative and medicinal plants. The aforementioned salad greens that we grow have become very popular. Each box provides an orchestra of flavours exuding from the mustard leaves, basil, coriander, spinach, rocket, wasabi, garlic ... We have also started to produce our own honey, principally from gaïac flowers that offer a unique flavour.

Who are your clients?

Our client base is made up of restaurants, hotels, private chefs, local residents and tourists. Visitors to St Barts are surprised by what can be grown here on the island. La Main Verte gives them a different perspective of St Barts.

Where do you source your seeds and plants?

For the past 6 years I have been growing plants from my own seeds and cuttings, supplementing those I have had to purchase. My ultimate goal is to be 100% self-sufficient.

Do you have anything specific that you want to say to the readers of Cocoloba?

Many people will know that I have faced several challenges over the past few years. Nevertheless, with the kindness and heartfelt support of others, I have found the strength and courage to keep going, to realise that everything is not lost, and to have hope for the future. ■

Là où il y a la Fibre, il y a Dauphin

Saint-Barthélemy connecté !

Vérifiez votre éligibilité au

 **0801 100 555**

et par email : ftth.sbh@dauphintelecom.com

Service Client ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h.
Appel gratuit depuis la zone locale

Dauphin
telecom

JOUER POUR FAIRE PLAISIR

Playing to please

RENCONTRE AVEC ALEX DJEDID

PAR RACHEL BARRETT-TRANGMAR

Alex Djedid, musicien aux talents multiples, enchante Saint-Barthélemy de sa présence mélodique depuis à peu près deux ans. Il aime partager son amour de la musique en se produisant sur l'île, tandis que ses compétences d'enseignant permettent à d'autres de suivre sa voie musicale.

Multi-talented musician Alex Djedid has graced St Barts with his melodic presence for the last couple of years. Alex likes to share his love of music by performing to island audiences, while his teaching skills allow others to follow his musical path.





De quels instruments jouez-vous ?

Je joue de la guitare et je chante depuis l'âge de onze ans, soit depuis plus de seize ans. J'ai également appris à jouer du piano, de la basse et de la batterie, et je m'efforce actuellement de maîtriser la contrebasse.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours en tant que musicien ?

Mon père est guitariste. C'est un musicien amateur mais passionné. Depuis tout petit, j'ai été influencé par son amour de la musique, ainsi que par son ouverture d'esprit et sa curiosité d'apprendre. J'ai appris à jouer de la guitare en autodidacte et j'ai formé un groupe avec des amis. Par défaut, je suis également devenu le chanteur du groupe. Mon grand intérêt pour la musique m'a amené à suivre des cours de guitare et de piano pour approfondir mes compétences et ma connaissance du domaine musical. Après avoir terminé mes études de musique à l'université, j'ai suivi une formation pour devenir enseignant.

Qu'est-ce qui vous a conduit à vous installer à Saint-Barthélemy ?

Des amis qui résidaient sur l'île m'ont encouragé à les rejoindre. Ainsi, en septembre 2020, juste après avoir obtenu mon diplôme et suite à l'arrêt des activités lié à la Covid, où les opportunités pour un musicien se faisaient rares, j'ai décidé qu'il était temps de passer à autre chose et m'installer à Saint Barth.

En effet, cette île a quelque chose de spécial, au-delà de son climat tropical. C'est l'ambiance positive et l'attitude optimiste de ses habitants qui font toute la différence. La présence de personnes provenant d'horizons variés offre de précieuses opportunités de rencontres enrichissantes qui confèrent à la vie locale une richesse et un intérêt exceptionnels.

Travaillez-vous à plein temps en tant que musicien ?

J'enseigne à temps partiel à St Barth Harmony et j'ai également des élèves à titre privé. Pour le reste du temps, je me consacre entièrement à ma carrière de musicien.

Où peut-on vous voir jouer et qui sont vos élèves ?

Je me produis principalement dans des hôtels, des bars et des restaurants. Je joue également lors d'événements privés tels que des mariages et des cocktails. Vous pouvez m'écouter sur le quai lors des régates et lors de festivals locaux. Quant à mes élèves, en privé ou à St Barth Harmony, ils sont de tout âge, cela peut aller de 6 à 66 ans.

Quel type de musique aimez-vous jouer ?

J'aime particulièrement le rock and roll et le blues, le genre que je jouais avec mon groupe. J'apprécie aussi une grande variété de styles musicaux, allant du jazz à la musique latino, en passant par la musique classique et populaire. Je suis un grand fan de Jimi Hendrix, de son rock classique et de sa musique psychédélique des années 70. J'admire également les guitaristes de rock Joe Bonamassa et Steve Vai. Mes chanteurs préférés sont Beth Hart, Jim Morrison et Serge Gainsbourg.

Which instruments do you play?

I have been playing the guitar and singing since the age of eleven, over sixteen years. I have also learned to play the piano, bass guitar and drums and I am now endeavouring to master the double bass.

Can you tell me about your journey as a musician?

My father is a guitarist, an amateur yet passionate musician. Since childhood, I have been influenced by his love of music, together with his open mind and curiosity for learning. I taught myself how to play the guitar and formed a band with friends; I also became the vocalist, by default. My keen interest in music led me to take guitar and piano lessons in order to further my knowledge. My music studies continued at University, which was then followed by a teacher training course.

What brought you to St Barts?

Friends of mine living on the island encouraged me to join them. I first arrived here in September 2020, just after graduating and following the Covid confinement when there was no work available for a musician. I decided that it was time for a new chapter.

There is something special about St Barts, not only its tropical climate but the positive ambiance and upbeat attitude of the people. There is a vast cross-section of characters from different backgrounds, making life full of interesting encounters.

Do you work full-time as a musician?

I teach part-time at St Barts Harmony and I also have private students. The rest of the time I work as a musician.

Composez-vous votre propre musique ?

Mes compositions occupent une place centrale dans ma vie de musicien ; elles sont un excellent moyen pour moi de m'exprimer pleinement. Je compose de la musique pour différents instruments et j'écris également des textes, principalement en français. J'ai sorti un EP en 2014 avec un groupe professionnel ; et je travaille actuellement sur un nouvel album solo, qui sera bilingue, avec du blues et de la pop.

Quels sont vos objectifs et vos aspirations en tant que musicien ?

J'aimerais sortir mon album, le jouer en concert et le partager avec le monde entier. Je souhaite également continuer de travailler à Saint-Barth et progresser dans ma carrière musicale, en participant à des tournées et en me produisant sur d'autres îles.

Qu'appréciez-vous de faire pendant votre temps libre ?

J'aime les belles plages de l'île où j'aime nager et faire de la plongée avec masque et tuba, et je fais parfois de la voile. Les couchers de soleil sont tout à fait uniques ici, alors quand le soleil se couche, vous me trouverez souvent à La Pointe ou sur la plage de Public. En plus, j'aime suivre les événements musicaux ici sur l'île, car cela me permet d'apprendre en échangeant avec d'autres musiciens et en les écoutant.

Y a-t-il un message particulier que vous souhaitez adresser aux lecteurs de Cocoloba ?

J'aimerais inviter les lecteurs de Cocoloba à assister à mes performances musicales et à découvrir ma musique. Ce serait un véritable plaisir de les rencontrer et d'échanger des histoires de vie autour de ma passion pour la musique. De plus, je serais ravi de jouer lors de leurs événements privés et d'enseigner à ceux qui souhaitent apprendre à jouer d'un instrument. ■



Where can we see you perform and who are your clients?

I mostly perform at hotels, bars and restaurants. I also play at private events such as weddings and cocktail parties. I equally perform on the quay for the St Barts regattas and local festivals. The clients that I teach (privately and at St Barts Harmony) cover a wide range of age groups, from 6 to 66 years old.

What type of music do you like to play?

I particularly enjoy rock and roll and blues, which is the genre that I played with my band. I also like to play a wide variety of music from jazz to Latino, classical and popular music. I am a great fan of Jimi Hendrix with his classic rock and 70s psychedelic music. In addition, I admire rock guitarists Joe Bonamassa and Steve Vai. My favourite vocalists are Beth Hart, Jim Morrison and Serge Gainsbourg.

Do you compose any of your own music?

My compositions are an important part of my life as a musician; it is a great way to express myself. I compose music for different instruments and I also write lyrics, mostly in French. I released an EP in 2014 with a professional band; and I am currently working on a new solo album, which is going to be bilingual, featuring blues and pop.

What are your ambitions?

I would love to release my album, to play it live and share it with the world. I also want to keep working on St Barts and evolve in my musical career, while touring and performing on other islands.

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

I love the island's beautiful beaches where I like to swim and snorkel; and I occasionally go sailing. St Barts' sunsets are quite unique, so when the sun goes down you will often find me at La Pointe or on Public beach. In addition, I like to follow the musical events here on the island, to learn through exchanging ideas and hearing others play.

Is there anything specific you would like to say to the readers of Cocoloba?

I would like to invite Cocoloba readers to watch me perform and to get to know my music. It would also be good to meet them and exchange life stories. Furthermore, it would be a pleasure to play at their private events; and I would equally enjoy teaching those keen to learn an instrument. ■

La Cave du Port Franc

ST. BARTH

PUBLIC

VIN
CHAMPAGNE
SPIRITUEUX



19 52
LA CAVE DU PORT FRANC

GUSTAVIA

 CAVEDUPORTFRANC  CAVEDUPORTFRANCSBH

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

LA MAISON DU PÈRE NOËL... ELLE EXISTE, JE L'AI VUE !! *Santa Claus' House is real... I've seen it!!*

PAR MARY HIERNARD
DIRECTRICE DE L'AGENCE DE VOYAGE ST BARTH EVASION

La légende du Père Noël est née dans le cadre féérique de la Laponie finlandaise.
The legend of Santa Claus was born in the enchanting landscape of Finnish Lapland.

Ce personnage mythique a autant de succès auprès des petits et des grands ! Vous pensez qu'il vit au pôle Nord ? Ce n'est pas un ours polaire qui vit sur sa banquise ! En effet le pôle Nord est au milieu de l'océan Arctique ! Et oui le Père Noël vit dans un village à l'extrême nord de la Finlande dans la région de la Laponie. Ce bon vieux Père Noël est descendu de sa montagne il y a très longtemps pour installer ses bureaux à quelques kilomètres de Rovaniemi sur le mont Korvatunturi...

Comment imaginer sa maison ? Vieille maison, du rouge, du blanc, du vert, un grand fauteuil à bascule, un immense sapin scintillant près de la cheminée. Dans le bureau du Père Noël, il doit y avoir une grande bibliothèque... la maison du Père Noël reste un grand mystère pour beaucoup d'enfants à travers le monde... Mais vous savez QUOI ?? Il est possible d'y aller, de visiter sa maison, son bureau, l'atelier des lutins, la ferme des rennes et même le bureau de poste... Incroyable !! Ce village magique se situe à 2 kilomètres de l'aéroport en plein dans la neige !

Emerveillement garanti avec toutes les activités proposées : traîneaux de chiens et de rennes, safari motoneige, jeux lapons ; juste un cadre naturel, authentique et beaucoup d'émotions garanties !

Optez pour un safari à la recherche du Père Noël ! Départ en direction de la maison du Père Noël pour le safari en motoneige et le jeu de piste en forêt "À la recherche du Père Noël" : Après l'initiation des adultes à la conduite d'une motoneige, parents et enfants partent pour un safari de 15 kilomètres à la recherche des messages du Père Noël, cachés dans la forêt...





© www.getyourguide.fr

his mythical figure has captured the hearts of both young and old alike! Do you think he lives at the North Pole? Well, it's not a polar bear lounging on an ice floe up there! In fact, the North Pole is smack in the middle of the Arctic Ocean! Yes, Santa Claus lives in a village at the extreme north of Finland, in the Lapland region. This jolly old fellow came down from his mountain a very long time ago to set up his headquarters just a few kilometers from Rovaniemi on Mount Korvatunturi...

What do you imagine his house to be like? An old house, adorned in red, white, and green, a big rocking chair, a towering Christmas tree glistening near the fireplace. In Santa's office, there must be a vast library... Santa Claus' house remains a great mystery for many children around the world... But you know WHAT?? You can go there, visit his house, his office, the elves' workshop, the reindeer farm, and even the post office... Incredible!! This magical village is located just 2 kilometers from the airport, right in the midst of snow!

Get ready to be spellbound by the array of activities available: dog and reindeer sledding, snowmobile safaris, Lapland games; all set in a natural and authentic environment, with an abundance of emotions guaranteed!

Choose a safari in search of Santa Claus! Set off towards Santa's house for a snowmobile safari and the forest treasure hunt, "In Search of Santa Claus." After adults receive an introduction to snowmobile driving, parents and children embark on a 15-kilometer safari to find Santa's hidden messages in the forest... Not far from Santa's famous house, on a path illuminated by torches and candles, the elves then come to guide each family to Santa's house. Pancakes and hot drinks are served around a wood-burning fire in a kota before the grand moment. Each family is individually welcomed by Santa Claus in his own house, for an unforgettable moment : children present him with their drawings, gift lists, or carefully prepared notes for the occasion. There are cake workshops, real little chef workshops; using gingerbread dough, children all work together to create dry cakes of all shapes, bake them, and eagerly await to taste them... No long wait, because there's also the Christmas tree decoration workshop!! Everything is organized and designed to impress both young and old!!!



© Roman Babakin

Non loin de la fameuse maison du Père Noël, sur un sentier illuminé de torches et de bougies, les lutins font ensuite leur apparition pour guider chaque famille jusqu'à la maison du Père Noël. Des crêpes et des boissons chaudes sont servis autour d'un feu de bois sous un kota avant le grand moment. Chaque famille est accueillie individuellement par le Père Noël, dans sa propre maison, pour un moment inoubliable au cours duquel les enfants lui remettent leurs dessins, leurs listes de cadeaux ou leurs petits mots précieusement préparés à l'avance pour l'occasion.

Des ateliers gâteaux, véritables ateliers de petits chefs; à l'aide d'une pâte à base de gingembre, les enfants confectionnent tous ensemble des gâteaux secs de toutes formes, les font cuire et attendent avec impatience de les déguster... pas de longue attente car il y a aussi l'atelier décoration de sapin!! Tout est organisé et fait pour que les étoiles dans les yeux des petits et grands brillent de mille feux!!!

Une escale à Helsinki pour un avant-goût et 1H30 plus tard la magie opère. Tout naturellement à quelques pas se trouve la maison de la Mère Noël!

Il faut traverser la ligne symbolisant l'accès à la zone arctique au niveau du cercle polaire. C'est magique! Profitez-en pour faire votre baptême lapon, manger des guimauves grillées avant de recevoir votre diplôme de passage du cercle polaire!

Profitez-en pour faire des balades en chiens de traîneaux, tenter de voir une aurore boréale de la colline Ounasvaara, lieu de prédilection pour la chasse aux aurores, ce phénomène naturel et tellement envoûtant.

Visitez la ferme de Huskys, de rennes, faire de la motoneige, balade en raquette dans la forêt séjourner dans l'hôtel de glace « Arctic SnowHôtel ». Ou dans l'un des igloos de Santa's Igloos Arctic Circle à 800 mètres du village du Père Noël dans un environnement exceptionnel et protégé.

N'oubliez pas de faire le détour par le Snowman World, un petit monde de glace avec sculptures, toboggans, patinoire et piste de luge. Très facile d'accès avec le Santa Claus Express bus n°8!

Vivez ces expériences inoubliables dans la nature sauvage de la Laponie. Petits et grands reviendront des étoiles plein les yeux et des souvenirs plein la tête!

En hiver la température est de -2°C à -30°C, en protégeant vos extrémités: mains et pieds, vous ne ressentirez pas plus le froid que dans les Alpes Françaises! ■

A stopover in Helsinki for a taste, and 1 hour and 30 minutes later, the magic happens. Naturally, just a few steps away is Mrs. Claus' house!

You'll need to cross the symbolic line marking the entrance to the Arctic zone at the Arctic Circle. It's magical! Take the opportunity to experience a Lapland baptism, enjoy grilled marshmallows, and get your certificate for crossing the Arctic Circle!

Make the most of your time here with dog sledding excursions, try to catch a glimpse of the Northern Lights from the Ounasvaara Hill, a favorite spot for aurora hunting, this natural and enchanting phenomenon.

Visit the Husky and reindeer farms, go snowmobiling, snowshoeing in the forest, stay at the "Arctic SnowHotel," or in one of the igloos at Santa's Igloos Arctic Circle, just 800 meters from Santa Claus' village in an exceptional and protected environment.

Make sure you visit Snowman World, a little ice world with sculptures, slides, an ice rink, and a sledding track. Very easy to access with Santa Claus Express bus no. 8!

Experience these unforgettable moments in the wild nature of Lapland. Everyone will come back home with their eyes sparkling like stars and a treasure trove of cherished memories!

In winter, temperatures range from -2°C to -30°C, but if you take good care of your hands and feet, you'll hardly notice the cold, just like you would in the French Alps! ■



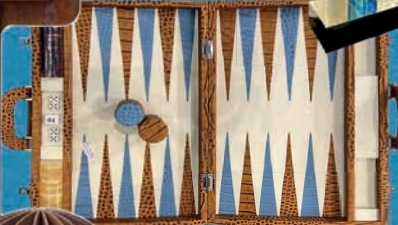
AU PORT DE GUSTAVIA

MAISON PELICAN

ART GALLERY, FURNITURE & CERAMICS



L'art est partout



Maison pelican

Angle rue de la France
& 1 rue général de Gaulle
GUSTAVIA 97133 Saint-Barthélemy
☎ +590 590 52 21 20 ☎ + 590 690 39 90 29
hello@maisonpelican.com
📷 maisonpelican
www.maisonpelican.com



COLORS
BY


Fabienne Miot

Gustavia - T. +590 590 27 73 13 - boutique@fabienmiot.com
www.FabienneMiot.com    fabienmiotcreation