

2025



SHOPPING
ANIMATIONS
GASTRONOMIE

Des idées pour fêter Noël

Soualiga Post.com



Soualiga Post

vous souhaite de

Joyeuses fêtes !



... et vous présente
votre compagnon d'idées
pour fêter Noël à St-Martin

À travers ces pages, nous avons souhaité mettre en lumière la richesse du commerce local, la créativité de nos artisans et quelques-unes des saveurs de la gastronomie antillaise.

Un condensé de l'esprit de Saint-Martin pour célébrer les fêtes autrement.

Magazine digital gratuit réalisé et édité par Soualiga Editions

SIRET 812 809 259 00029 - N° CPPAP 1126 Y 94769

soualigapost@gmail.com - www.soualigapost.com

Directrice de publication : Estelle Gasnet - Graphisme : Angélique Roy

Rédaction : Estelle Gasnet - Cyrile Pooreau - Angélique Roy

Crédit photos, images : Soualiga Editions - Freepik - IA



Be loyal
BUY LOCAL



Le local vous va **si bien !**

**Shoppez et vibrez local
pour les fêtes !**



Made in SXM: une boutique 100 % dédiée à l'artisanat local





Il est courant d'entendre que Saint-Martin est dépourvue d'artisanat local. Avec sa boutique, Élodie fait mentir cette idée reçue. Installée depuis août 2024 à Marigot, cette jeune femme de 37 ans a créé un véritable écrin pour les talents de l'île.

«Saint-Martin m'a adoptée il y a 20 ans», raconte Élodie. Arrivée pour la première fois en 2005, elle est immédiatement tombée sous le charme de la friendly island. Après plusieurs années en métropole, les hivers trop longs et la nostalgie du soleil l'ont ramenée ici, en 2023.

Préparatrice en pharmacie à cette époque, Élodie voulait changer de cap à son retour. En observant l'évolution de l'île, elle remarque combien les créateurs locaux sont plus nombreux que dans son souvenir. «Beaucoup de personnes faisaient

de l'artisanat, mais il n'y avait aucun lieu qui les regroupait tous», se rappelle-t-elle. C'est ainsi qu'est née l'idée de Made in SXM, une boutique 100 % locale rassemblant les talents de Saint-Martin.



BEAUCOUP DE PERSONNES FAISAIENT DE L'ARTISANAT, MAIS IL N'Y AVAIT AUCUN LIEU QUI LES REGROUPEAIT TOUS

C'est lors de l'événement Spotlight de la CCISM qu'Élodie rencontre sa première partenaire, la marque de produits de soin Bulles et Beauté.

Petit à petit, elle se crée un réseau d'artisans séduits par le concept. «Les personnes à qui j'en parlais adoraient l'idée», se remémore la jeune maman. Aujourd'hui, la boutique réunit une quinzaine de créateurs de l'île, et d'autres s'apprêtent à rejoindre l'aventure.

Poteries, pochettes en crochet, cosmétiques naturels, bijoux, peintures, broderies, café ou encore moringa : tout est fait main et choisi avec soin. «Je sélectionne ce qui me plaît, et surtout ce qui est bien fini. Je veux que tout soit qualitatif, digne d'une vitrine de Saint-Martin», promet la cheffe d'entreprise.

Élodie souhaite porter un message fort : «On n'est pas obligé d'acheter sur internet.



Votre menu pour les fêtes !



**MENU
À 38€**

**À emporter
ou sur place**

*Uniquement le soir sur réservation
à partir de 20 personnes*

ENTRÉE

Mi-cuit de foie gras au torchon, mariné au rhum vieux
boisé, chutney exotique, gaufrettes salées, petite salade
ou

Duo de poisson fumé par nos soins :
saumon et wahoo (pêche locale), crème au basilic,
gaufrettes salées et petite salade

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de canard confite, crème aux cèpes,
gratin dauphinois et légumes

ou

Cassolette* de la mer : St Jacques, moules,
filet de baliste, crevettes crème safranée,
gratin de patate douce et légumes

DESSERT

Délice poire caramel et chocolat : génoise, ganache
au chocolat, poire caramélisée, crème bavaroise
ou

Délice piñacolada :
génoise, ananas rôti, bavaroise à la noix de coco

SUR RÉSERVATION

06 90 88 08 22

*les casseroles en terre cuite sont consignées 3€

Grown, le concept store qui réenchante le Noël des grands enfants



Grown.



Vous souvenez-vous de l'excitation ressentie, enfant, le matin de Noël ? Cette sensation, c'est celle que l'on retrouve en poussant la porte de Grown, un concept store niché au cœur de Marigot. Créeée en mai 2024 par Jade, 32 ans, Grown est plus qu'une simple boutique : c'est un concentré de coups de cœur, de jolies attentions et de plaisirs pensés pour les grands. «C'est l'art de romantiser sa vie. Toutes ces petites choses utiles au quotidien qui apportent un peu de joie dans la vie d'un adulte. D'où le nom ! » raconte la fondatrice.

Cosmétiques, accessoires de mode, décoration, papeterie, parfums d'ambiance, livres, ou encore cartes de vœux originales : on y trouve un peu de tout, toujours avec goût. Chaque produit est soigneusement sélectionné avec des marques peu connues, souvent issues de petits créateurs internationaux et en quantité limitée, pour préserver la sensation de rareté. «Je ne vends que des choses que j'aime, que j'ai testées ou qui, je crois, peuvent vraiment plaire. Je suis toujours à la recherche de nouveautés, de petites pépites que l'on ne trouve pas déjà sur l'île» souligne Jade.

**CES PETITES
CHOSES UTILES
AU QUOTIDIEN
QUI APPORTENT
UN PEU DE JOIE**

J'ADORE DÉNICHER DES IDÉES DE PRÉSENTS POUR TOUS LES BUDGETS

Si avec Grown la jeune femme a pour promesse de nous faire voyager, elle soutient aussi sans hésitation les talents locaux. La boutique propose par exemple des stylos artisanaux en bois, des bougies parfumées ainsi que des clichés de photographes saint-martinois. D'ailleurs, si la boutique a ouvert à Marigot, ce n'est pas un hasard : «Je suis née ici, et pour moi, c'est le cœur de l'île. C'est ici qu'on se balade et qu'on flâne. Je voulais faire partie de ceux qui redonnent vie au centre-ville», souligne la trentenaire.

Depuis quelques jours, la boutique s'est parée pour les fêtes avec des senteurs épicées et des lumières scintillantes. Chez Grown, les collections suivent les saisons, même sous le soleil des Caraïbes ! À l'approche des fêtes, le concept store est le

terrain de jeu idéal pour les chasseurs de cadeaux. « J'adore dénicher des idées de présents pour tous les budgets, créer des ambiances, et surtout voir les gens repartir avec le sourire » se réjouit Jade.



GOLDEN CHRISTMAS

Profitez des forfaits de fête !

à partir de

19.90€
/mois *

engagement 12 mois

jusqu'à

200 Go

+ Appels illimités
vers l'Europe

0801100555
dauphinteletecom.com



Dauphin
telecom

Offres sous engagement réservées aux particuliers à Saint-Martin et Saint-Barthélemy, valables du 01/12/2025 au 10/01/2026. Forfait Illimité Europe 100 Go à 19,90 €/mois pendant 12 mois et Forfait Illimité Europe 200 Go à 39,90 €/mois. Prix indiqués TTC. Détails et conditions sur dauphinteletecom.com.

Moringa Powder SXM : le pouvoir de la nature au cœur de Saint-Martin

**MORINGA
SHOP SXM**





À Concordia, cachée au fond de la rue de Spring, se trouve une ferme pas comme les autres. Quand, à Saint-Martin, il est coutumier de faire pousser du Guavaberry, Maria Vassileva, elle, s'est intéressée à un tout autre type de culture : le moringa. Si peu de personnes connaissent son existence, cet arbre renferme pourtant une multitude de bienfaits. Appelé arbre de vie ou du miracle, tout est utilisable chez lui : ses fleurs, ses fruits, ses feuilles, mais aussi ses gousses.

C'est en 2020 que Maria tombe amoureuse du moringa. Deux années plus tard, sa ferme voit le jour. Petit îlot de verdure où le tumulte de Marigot semble loin, c'est là que la magie opère. Avec les feuilles qu'elle vient sécher et broyer, Maria fabrique une poudre bonne à la consommation. « C'est un véritable concentré de minéraux et d'antioxydants. Elle est riche en vitamine C, en fer, en calcium et en protéines. Elle aide à renforcer le système immunitaire, à redonner de l'énergie, à lutter contre le stress et à favoriser une bonne digestion » explique l'autodidacte.

C'EST UN
VÉRITABLE
CONCENTRÉ DE
MINÉRAUX ET
D'ANTIOXYDANTS

Pour réaliser l'huile, Maria presse les graines que l'on trouve dans les gousses. Pour remplir un flacon de 30 ml, plus de 10 000 graines doivent être broyées. Utilisée en application externe, l'huile nourrit la peau en profondeur. « C'est le meilleur moisturizer du monde et il est très bon pour les coups de soleil » affirme celle qu'on surnomme Moringa girl. En effet, en plus de protéger du vieillissement grâce à ses antioxydants, l'huile apaise les inflammations tout en régulant le sébum.

ON ME RÉPÉTAIT QUE RIEN NE POUSSAIT ICI. MES PRODUITS SONT LA PREUVE QUE

LA NATURE DONNE SI ON SAIT L'ÉCOUTER

Si ses produits ont du succès des deux côtés de l'île et même à l'international, Maria a dû faire face à des gens qui cherchaient à la décourager. « On me répétait que rien ne poussait ici. Mes produits sont la preuve que la nature donne si on sait l'écouter » affirme la cultivatrice haute en couleur. Avec Moringa Powder SXM, elle se donne la mission d'offrir du bien-être par les plantes. Une chose est sûre : Maria ne compte pas en rester là, puisqu'elle l'affirme elle-même : « Il y a encore tellement à découvrir sur le moringa ».

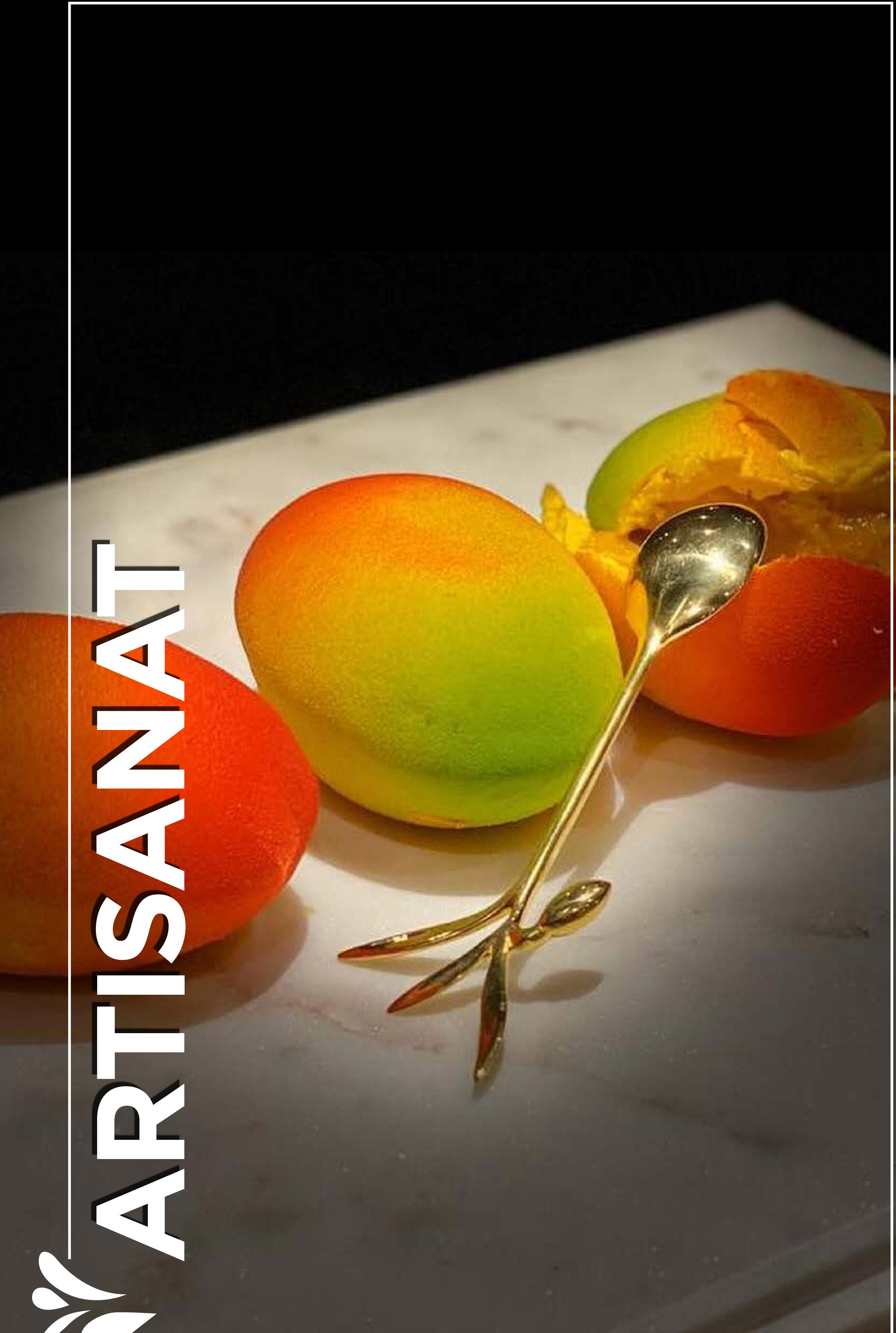


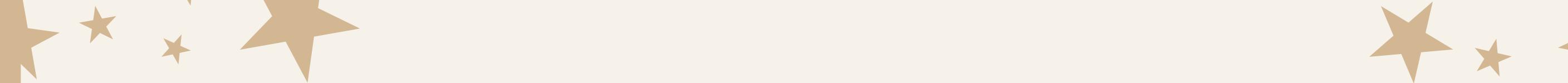
RETRouvez
L'ARTICLE
COMPLET SUR

www.soualigapost.com

Bisou Sucré, une pâtisserie qui mêle gourmandise et modernité

ARTISANAT





Saint-Martin n'était pas sur sa feuille de route. Sur la friendly island, Marine Urbain a donné naissance à son premier enfant mais aussi à un autre bébé, Bisou Sucré, sa première vraie pâtisserie.

Marine a toujours été attirée par ce métier. A 18 ans, elle s'inscrit «en cachette» - ses parents la prédestinaient à une autre carrière - auprès des Compagnons du Devoir pour suivre une formation. Malheureusement, l'association affiche complet, Marine réserve une place pour l'année suivante. Entre temps, elle décroche un apprentissage chez l'un des plus grands maîtres chocolatiers belges.

Ensuite, elle part en Asie pour découvrir de nouvelles saveurs. De retour à Paris, elle intègre l'équipe de Cédric Grolet et devient sa sous-chef. Il lui propose ensuite une autre aventure dans un restaurant de renom à Saint-Barth.

Sa carrière prendra un nouveau virage avec «un investisseur» qui ouvre une pâtisserie portant son nom. Après trois ans de succès, la boutique est vendue. Déçue, Marine ne se démotive pas et rebondit à St-Martin où elle est venue accoucher. Son mari devient le père de son enfant mais aussi son associé professionnel. Ensemble, ils créent Bisou Sucré à Grand Case. La première vraie pâtisserie de Marine.





Dans son labo, Marine est très vite rejointe par Melvin, un «très bon» pâtissier qui a suivi la même formation qu'elle, auprès de Cédric Grolet. Le duo séduit rapidement les Saint-Martinois. Marine a adapté les créations à leurs palais, notamment en misant sur l'acidité et «les souvenirs d'enfance».

Outre maîtriser les goûts, Marine et son binôme s'appliquent sur les textures et les visuels et donnent accès à une pâtisserie moderne. «Nous réalisons bien sûr des classiques comme les éclairs ou le Paris-Brest mais aussi des trompes-l'œil et les clients sont hyper contents ! C'est quelque chose qu'ils avaient l'habitude de ne voir qu'à la télé dans les émissions culinaires», confie-t-elle.

Dans cet état d'esprit gourmand, Marine a revisité la traditionnelle bûche de Noël tout en veillant à satisfaire toutes les papilles, des plus classiques avec la Mont Blanc ou la chocolat/noix de pécan aux plus curieuses avec la coco, citron, poivre de timut.

Assurément, la gourmandise n'est plus un vilain défaut, c'est un doux plaisir sucré. Comme un bisou.



RETROUVEZ
L'ARTICLE
COMPLET SUR

www.soualigapost.com





DEUX CAVES À VOTRE SERVICE
du lundi au samedi de 9h30 à 18h30



HOPE HILL (à côté de la SMEC)
0590 77 25 03 - gdv.hopehill@gmail.com



MARIGOT 37 Blvd de France
0590 87 25 03 gdv.marigot@gmail.com



**LIVRAISON GRATUITE
SUR TOUTE L'ÎLE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. WWW.MANGERBOUGER.FR

Horizon : la beauté suspendue de Saint-Martin



Horizon est le 7^{ème} livre (The Friendly Books) édité par Thomas et Alexandra. Ce dernier ouvrage paru en octobre cette année est consacré uniquement à la photographie aérienne de l'île, ce qui le distingue de Sweet Saint-Martin ou Photography édités respectivement en 2022 et 2021.

«Ce livre dévoile l'île comme vous ne l'avez jamais vue : du ciel, en grand angle, à travers les reliefs, les lignes de côte, les nuances infinies de bleu et de vert. Un hommage à la topographie vibrante de St-Martin, entre mer et montagne, urbanité, route et nature brute », confient Thomas et Alexandra qui ont, encore une fois, fait appel à des photographes locaux.

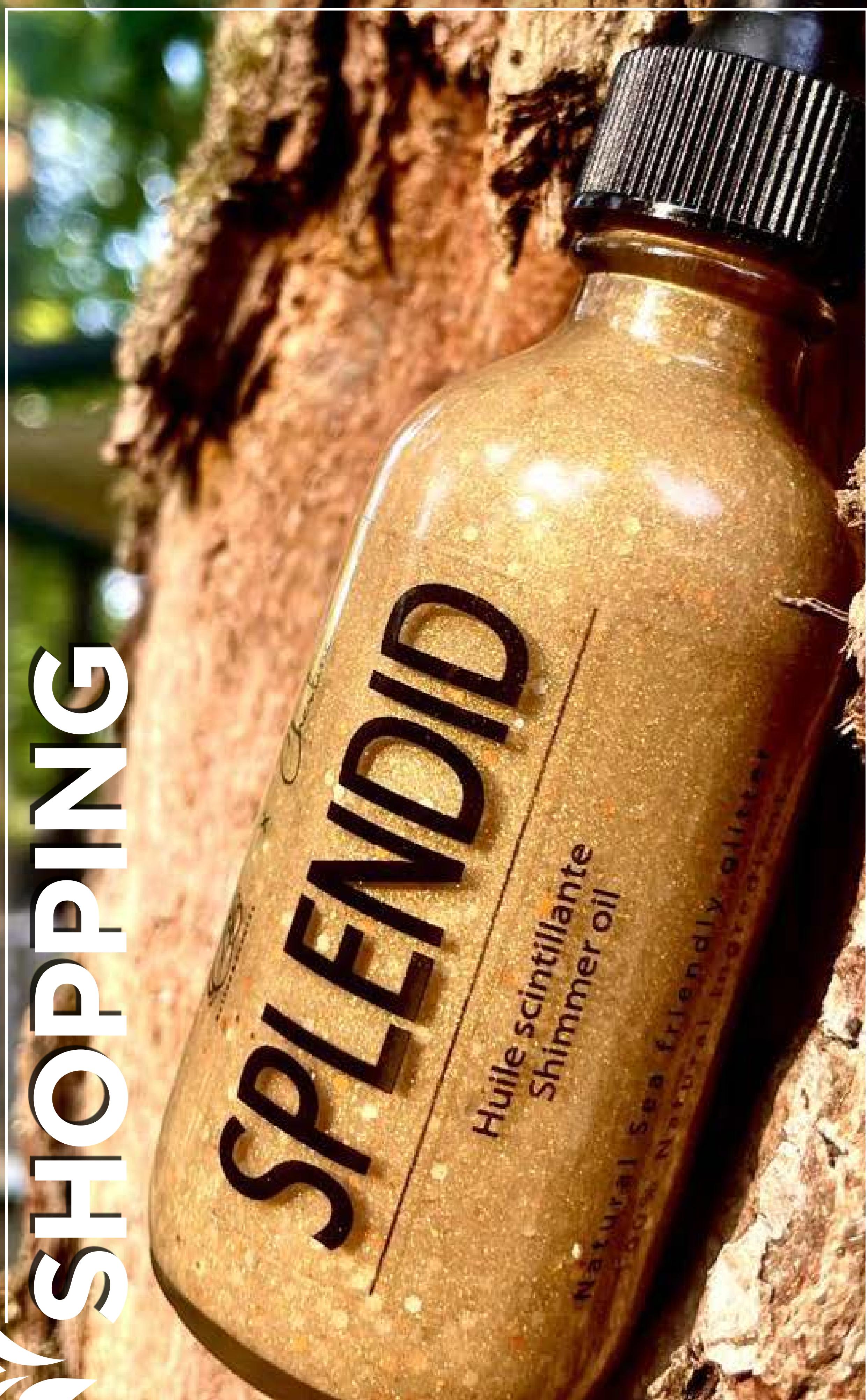
«Chaque double-page est une respiration. Une vue suspendue, un fragment de territoire capturé à l'instant parfait. Entre photographie aérienne, composition graphique et regard contemplatif, l'ouvrage dessine une cartographie créative de notre Friendly Island. C'est un voyage visuel, sans itinéraire imposé, qui explore la beauté d'un lieu où la diversité des paysages raconte aussi celle de ses habitants », complète le couple.

Autre nouveauté : des affiches issues du livre, disponibles chez Photos Caraïbes à Marigot.

**Tous les livres sont disponibles sur
www.thefriendlybooks.com
et dans les différents points de vente**

Bulles et Beauté,
l'offre de soins aux
senteurs de Saint-Martin

SHOPPING





À Saint-Martin, la beauté commence par un parfum : celui de la nature. Avec sa marque de soins et de cosmétiques, Bulles et Beauté, Maritsa Barot a décidé de mettre l'île en bouteille. « L'idée est née d'un désir de créer mes propres produits naturels et végans tout en mettant en valeur le territoire où je suis née » raconte la fondatrice. Après dix ans en métropole, où la jeune femme a fait des études d'esthétique et de cosmétique, mais aussi travaillé en hôtellerie et en spa de luxe, elle a choisi de rentrer sur la friendly island afin de partager ses connaissances. « Pendant ma formation, j'ai suivi plusieurs autres cursus certifiants, dont la cosmétique naturelle et la saponification. Je fabriquais déjà des produits en amateur pour ma famille, et la volonté de créer ma propre entreprise est née de cette passion » explique-t-elle.

**NATURELS ET
VÉGANS TOUT
EN METTANT
EN VALEUR LE
TERRITOIRE OÙ
JE SUIS NÉE**

NOTRE OBJECTIF EST DE PRENDRE AUTANT SOIN DE LA PEAU QUE DE LA PLANÈTE



Guavaberry, hibiscus, papaye, moringa, romarin, aloe vera ou encore fruit de la passion : Maritsa intègre dans ses produits les ingrédients que l'on retrouve sur l'île, tous issus de producteurs locaux.

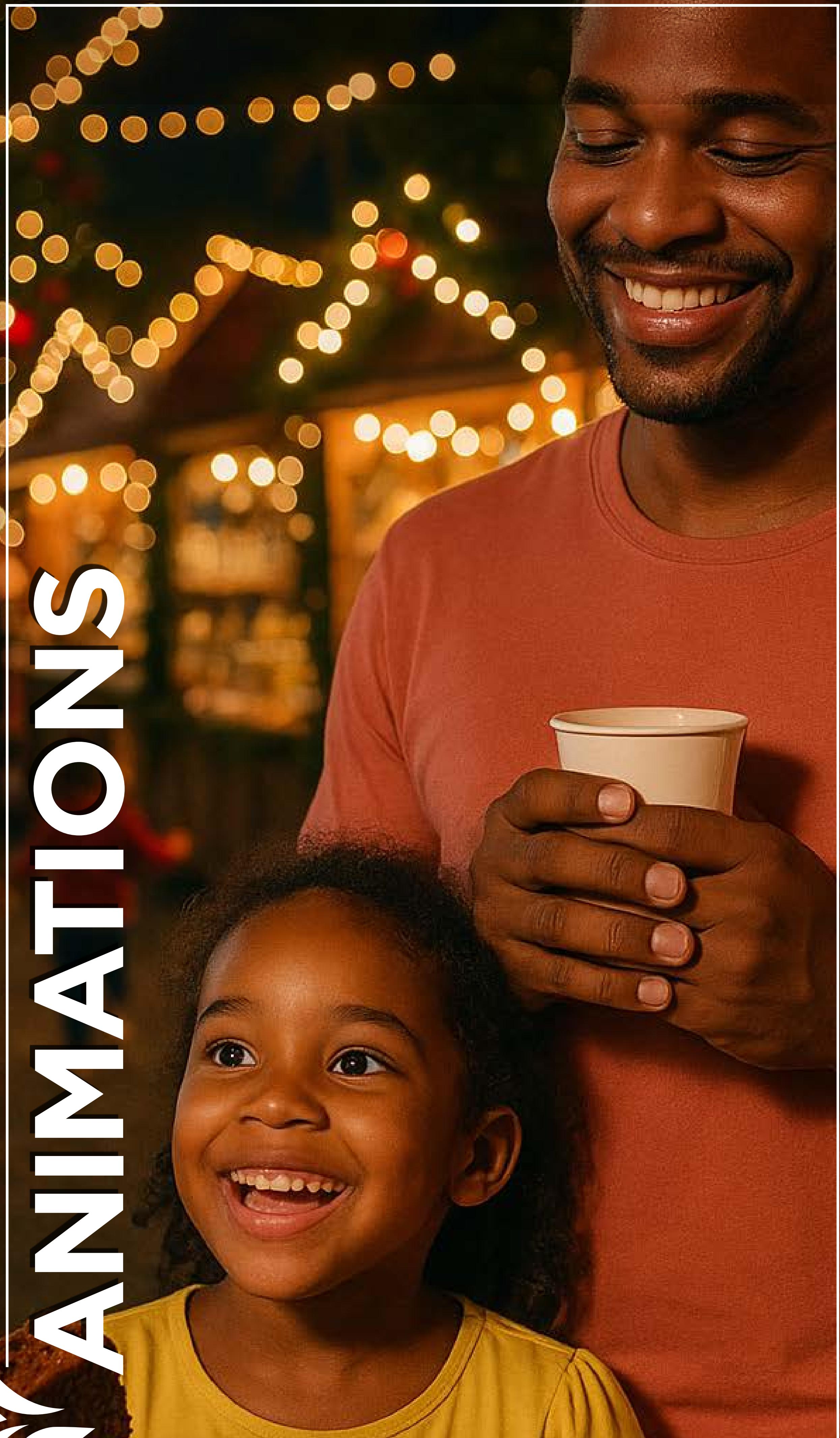
Au-delà des senteurs, Bulles et Beauté propose une large gamme de soins pour le corps comme des savons, laits hydratants ou gommages ainsi que des produits capillaires et d'hygiène. « Notre produit phare, c'est une huile pailletée dont les paillettes sont biodégradables » souligne la jeune femme, pour qui le respect de l'environnement est essentiel. « Pour les packagings, nous essayons au maximum d'utiliser des emballages recyclables. Notre objectif est de prendre autant soin de la peau que de la planète » ajoute-t-elle.



Pour les fêtes, Bulles et Beauté prévoit des collections spéciales. « Nous proposons des coffrets avec notre huile pailletée et une nouveauté : la brume pour le corps. Elle a une senteur chaleureuse et réconfortante, à base de cacao et de vanille, mais aussi un côté floral et épice. On est vraiment dans l'esprit de Noël ! ». L'occasion parfaite de prendre soin de soi ou de gâter ses proches !

Marchés et parades de Noël

ANIMATIONS



Un Noël XXL à Hope Estate : attractions, gourmandises et solidarité

Le marché de Noël d'Hope Estate, situé sur la pelouse face à l'Aventura Mall, s'apprête à vivre sa quatrième édition. Cette année, le marché et ses 12 chalets ouvriront leur porte du vendredi 5 décembre au dimanche 4 janvier inclus à partir de 18 h.

Pour le plus grand plaisir des enfants, de nombreuses attractions sont proposées. « Ils peuvent jouer au basket, retrouver les autos tamponneuses, les avions, l'igloo, sans oublier l'immense espace dédié aux jeux vidéo... et bien d'autres surprises ! » confie Karl, l'organisateur du marché. Cette année, le site est visible de loin : « Nous avons imaginé une entrée spectaculaire de 8 mètres de haut, et un bonhomme de neige géant mesurant 16 mètres de hauteur pour 7 mètres de diamètre », ajoute-t-il.

Les adultes ne seront pas en reste. Les artisans, installés comme toujours dans leurs chalets, proposent leurs créations. Karl annonce également une nouveauté gourmande : « Nous présenterons de délicieux cookies. Et bien sûr, les chalets dédiés aux plaisirs de la table seront là : foie gras, vin chaud, champagne, sans oublier les huîtres, servies chaudes ou froides ! »

**NOUS
ATTENDONS
DES JOUETS
POUR DES
ENFANTS**

DE 2 À 16 ANS

Une grande collecte de jouets sera organisée au profit des orphelins et des enfants en situation de handicap. « Nous attendons des jouets pour des enfants de 2 à 16 ans, neufs ou d'occasion, mais en bon état », précise l'organisateur. La distribution aux enfants en situation de handicap aura lieu le mercredi 17 décembre à partir de 17h (ouvert au public à partir de 18h), celle destinée aux orphelins se tiendra le mercredi 24 décembre de 11h à 15h (fermé au public). Les jouets peuvent être déposés chez la fleuriste d'Instant Floral à Hope Estate, ou à partir du 5 décembre, directement à la caisse du marché de Noël.

photo d'archive



Ouvert du vendredi 5 décembre
au dimanche 4 janvier inclus,
de 18h à 21h en semaine et 22h le week-end.
Fermé les 8, 9, 15, 16, 24 et 25 décembre.

BISOU SUCRÉ

ATELIER DE PÂTISSERIE ARTISANALE
Grand Case, Saint-Martin

Découvrez nos créations maison, participez à nos masterclass et régalez-vous à tout moment grâce au click & collect



bisousucre.com



Envie d'un cadeau qui sort de l'ordinaire ?

OFFREZ UNE MASTERCLASS !



BÛCHES DE NOËL
& PETITS BISCUITS

ADULTES

GRANDS CLASSIQUES
DE LA PÂTISSERIE

ADULTES

GALETTE DES ROIS
& BRIOCHES DORÉES

ADULTES

VOIR TOUTES NOS MASTERCLASS SUR NOTRE SITE...

La féérie de Noël revient dans les rues de Marigot

Chocolat chaud, lumières scintillantes et rires d'enfants : après quatre ans d'absence, le marché de Noël signe enfin son grand retour à Marigot. Les week-ends des 20 et 21 décembre puis des 27 et 28 décembre, la rue du Général de Gaulle se transformera en un véritable petit village festif, animé par dix stands d'artisans locaux. Deux stands supplémentaires viendront prolonger l'ambiance chaleureuse du côté de la Marina Royale.

Parfums et bougies artisanales, cosmétiques naturels, souvenirs en bois... L'événement mettra à l'honneur la créativité locale. Et puisqu'un marché de Noël n'en serait pas un sans quelques gourmandises, les visiteurs pourront se régaler de pâtisseries antillaises, churros et glace coco.



**Le marché accueillera le public
de 9 h à 19 h les samedis,
et de 10 h à 18 h les dimanches.**

Chaque soir, un spectacle du Cirque Leucques viendra illuminer les festivités : une déambulation lumineuse sur échasses, programmée de 18 h à 18 h 30 dans la rue du Général de Gaulle, puis de 19 h à 19 h 30 sur la Marina Royale.

Quartier d'Orléans brillera le 13 décembre avec sa parade lumineuse

Le samedi 13 décembre, Quartier d'Orléans se prépare à briller de mille feux avec sa grande parade lumineuse. Portée par l'association 5 Sem d'Orléans, cette troisième édition débutera à 17h depuis Best Buy Gas Station. Les participants descendront la route nationale puis la rue de Coralita, jusqu'au stade.

photo d'archive



Costumes lumineux, musique, danses et associations locales – Les Explorateurs, SXM Majorettes, African Dancers, Lend a Hand, Rhythm and Groove, Sonic Drum Band, SXM Extreme Auto Sound ou encore Titi Moto Association – seront au rendez-vous. Les enfants pourront même apercevoir le Père Noël, qui défilera aussi avec le cortège.

L'arrivée se fera au village de Noël, organisé par Voices of Oualichi, où un marché et des animations culturelles accueilleront le public pour clôturer cette soirée festive.

20^{ème} édition du concours de tarte, pudding et punch traditionnels

À Saint-Martin, certaines traditions se perpétuent d'année en année, et le concours de tartes à la coco, puddings de patate douce et punchs au Guavaberry en fait partie. Pour la 20^{ème} année, la Collectivité organise ce rendez-vous culinaire qui rassemble autour des recettes qui font l'identité de l'île. Pour marquer cette édition anniversaire, une nouvelle catégorie rejoint la compétition : la préparation du jambon traditionnel de Noël.

Les candidats préparentront leurs mets en amont, puis les présenteront le mercredi 17 décembre, à partir de 14 heures, dans le hall de la Collectivité.

Le jury dégusterá chaque réalisation et notera la présentation, la qualité et le goût. Les gagnants de chaque catégorie recevront des cadeaux de petit électroménager et des ustensiles de cuisine.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au vendredi 10 décembre 2025 via le formulaire suivant >>>

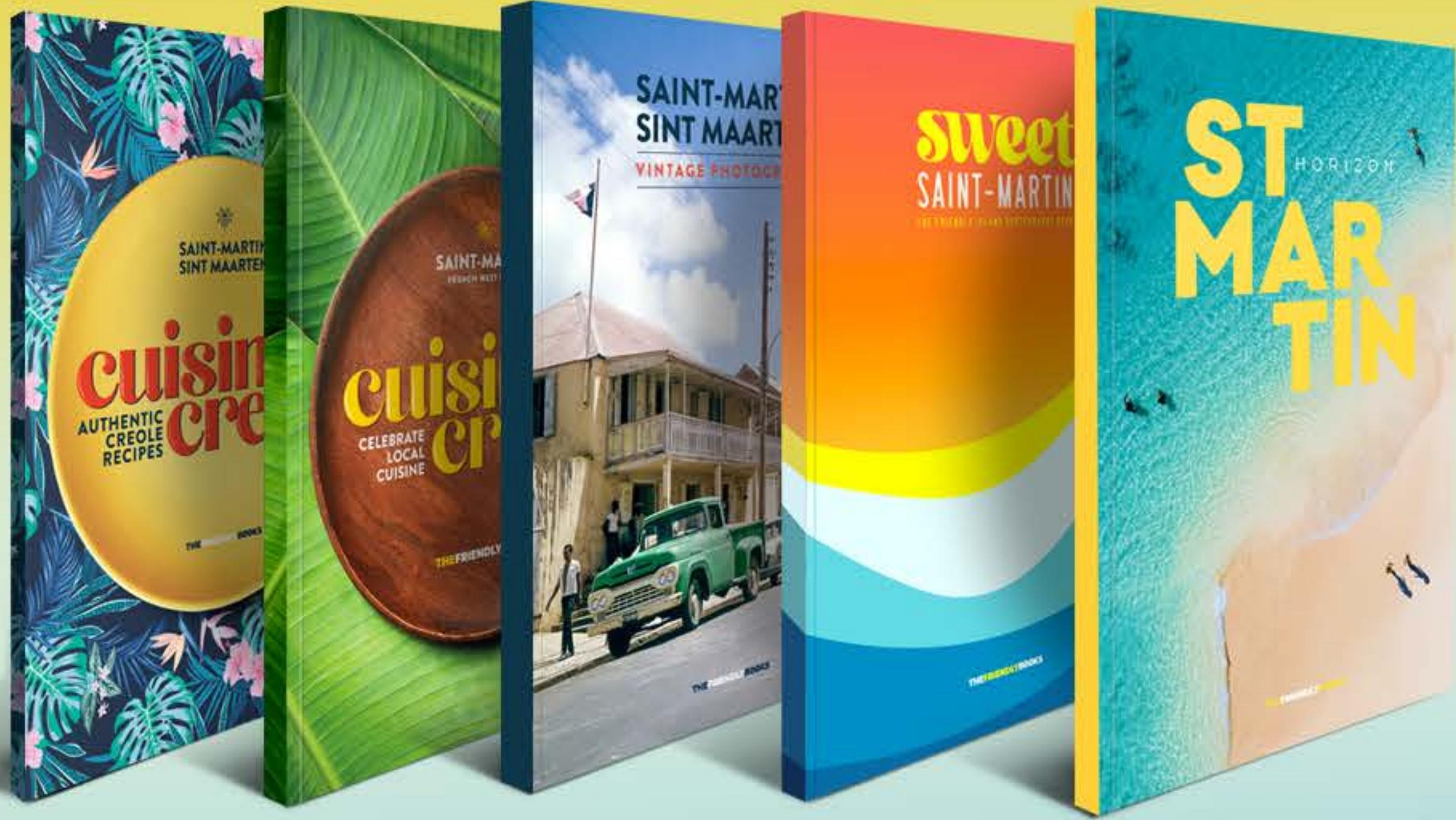


INSCRIPTION CONCOURS - NOËL 2025 / CONTEST APPLICATION - CHRISTMAS 2025

Concours de tarte au coco, pudding de patate douce, punch de Guavaberry et de jambon de noël Mercredi 17 Décembre 2025 dans le hall de la Collectivité de Saint-Martin - Coconut tart, Sweet potato pudding, Guavaberry punch & Chrsitmas Ham contest Wednesday December 17 th, 2025

The
Friendly
Books

**OFFREZ UN LIVRE
PHOTOS POUR NOËL !**



Découvrez tous nos livres de photos
pour célébrer la beauté,
la diversité, la culture et tous les
habitants de notre île surnommée
la Friendly Island.

www.thefriendlybooks.com

Accras croustillants de morue et manioc, sauce chien



RECETTE

INGRÉDIENTS POUR 30/40 ACCRAS (SELON LA GROSSEUR)

Rajoutez du croquant dans vos accras grâce au manioc :

- 200 g de manioc
- 200 g de morue dessalé
- 250 g farine
- 150 g féculle de maïs
- 1 cuillère à café curcurma poudre
- 8/10 g de levure chimique
- Persil, échalote, piment VG à votre goût
- Éventuellement ajouter une pointe de «complete seasoning (attention au sel)

PRÉPARATION

- Épluchez et râpez votre manioc avec une râpe pas trop fine afin d'avoir de la texture.
- Ajoutez la morue préalablement dessalée, puis le reste de vos ingrédients, et finissez par l'eau que vous versez au fur et à mesure pour obtenir une pâte avec une belle texture (pas trop ferme mais pas trop liquide afin de pouvoir former de beaux accras bien ronds).
- Faire frire à 175 degrés.

Recette très simple et économique, mais qui mérite d'être testée avant le jour J.

Elle peut être réalisée en version végétarienne en enlevant la morue !

Olivier
Chef Aux Mets Tissés

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE CHIEN

- 3 à 4 cives (ou oignons nouveaux) finement ciselés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 petit oignon finement haché
- 1 bouquet de persil frais finement ciselé
- 1 petit morceau de piment antillais (ou végétarien) selon votre goût
- Le jus de 1 citron vert
- 6 à 8 cuillères à soupe d'huile (arachide ou tournesol)
- Sel & poivre
- Eau chaude (environ 10 à 15 cl)

PRÉPARATION

- Hachez finement tous les aromates : cives, oignon, ail, persil et piment. Placez le tout dans un bol résistant à la chaleur.
- Ajoutez : le jus de citron vert, le sel et le poivre, l'huile.
- Faites chauffer de l'eau (pas bouillante, mais très chaude).
- Versez progressivement 10 à 15 cl d'eau chaude dans le bol tout en mélangeant. Ajustez en sel, en citron ou en eau selon la texture voulue.

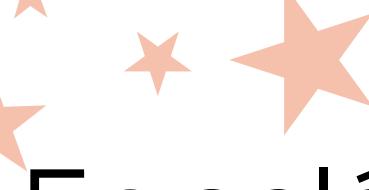
La sauce doit être liquide mais bien garnie, très parfumée.



Et si à Noël, on cuisinait...
l'ananas !

ଶ୍ରୀମଦ୍ଭଗବତ

On le déguste souvent nature, découpé en tranches en dessert mais l'ananas sait aussi sublimer les plats salés. Et si cette année, on le cuisinait ? Dans cet article, vous trouverez des idées de recettes, de mariage pour vous aider à concocter un menu aux saveurs locales.



En salé, l'ananas est souvent associé au porc et à la volaille. Le porc caramélisé et le poulet à l'ananas sont des classiques des cuisines asiatique et caribéenne. A Noël, cette année, on peut s'en inspirer pour réaliser des brochettes sucrée-salée à l'apéritif.



Si on veut un peu plus d'originalité, on peut imaginer une entrée avec l'ananas. Le fruit se marie aussi très bien avec la crevette, la coquille Saint-Jacques. De nombreuses recettes le suggèrent avec un carpaccio de saumon.



En plat de résistance, l'ananas est reconnu pour accompagner les viandes blanches mais aussi rouges dont il aide à la digestion. Le jus peut être utilisé en marinade pour attendrir la viande. Il peut être servi cru ou poêlé, nature ou relevé avec des épices, cuisiné en brochette avec du bœuf par exemple, grillé à la plancha ou dans des plats mijotés.



Mais la recette incontournable des fêtes d'année est évidemment le jambon de Noël qui se marie très bien avec l'ananas !

Le savez-vous ?

L'ananas a été découvert par l'expédition de Christophe Colomb, lors de son arrivée sur l'île de Guadeloupe en 1493. Il a commencé à être consommé en Europe à partir du XVI^e siècle. Sa culture a été introduite en Afrique à la même période.

Le mot ananas est un dérivé de Nana, un terme amérindien issu des dialectes tupi-guarani d'Amérique du Sud qui signifie littéralement «fruit délicieux».

Comment le choisir ?

La couleur du fruit pouvant changer d'une variété à l'autre, celle-ci n'est pas le bon indicateur pour faire son choix. Afin de sélectionner le meilleur ananas possible, il est préférable de le sentir et de le soupeser, celui-ci doit être lourd et parfumé. On peut également jauger de la maturité du fruit en observant sa couronne, si celle-ci possède un vert prononcé et d'apparence vigoureuse, alors le fruit a un cœur mûr.

(source : l'association interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais)

Comment éplucher un ananas



Jambon de Noël à l'ananas



La star des tables de fin d'année aux Antilles est le jambon, à tel point qu'il est appelé le «jambon de Noël». Il existe de nombreuses recettes reprises par la plupart des sites culinaires les plus populaires. Ici, nous avons rassemblé les bases de la recette revisité avec l'ananas.

INGRÉDIENTS

- 1 jambon pré-cuit de 3 kg
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- Clous de girofle
- 1 ou 2 ananas selon la taille (tranches et jus)
- 30 g de beurre

PRÉPARATION

- Retirez la couenne et quadrillez avec la pointe d'un couteau le jambon.
- Piquez le jambon de clous de girofle. Placez le jambon dans un plat allant au four.
- Coupez des tranches d'ananas et récupérez le jus.
- Saupoudrez le jambon de sucre de canne et recouvrez-le des tranches d'ananas (les maintenir avec des cure-dents).
- Placez le plat au four à 180°. Veillez à arroser le jambon régulièrement avec le jus d'ananas. Le sortir au bout d'une heure.
- Retirez les tranches d'ananas et replacez le jambon au four pour le faire caraméliser.
- Sortir le jambon, enlever les clous de girofle et servez des tranches accompagnées d'ananas.

Nuance

Il est possible de faire caraméliser les tranches d'ananas dans une poêle à part et de les servir directement avec le jambon. Pendant la cuisson du jambon au four, il est conseillé de l'arroser avec le jus du fruit.

Quel accompagnement ?

Le jambon de Noël peut être servi avec plusieurs accompagnements selon les goûts, le plus classique étant le riz, les pois d'angole ou un gratin de pommes de terre. On peut aussi choisir l'igname (rôti ou en purée) ou des légumes légèrement sucrés comme la butternut, la banane jaune, la patate douce, cuisinées aussi en purée ou rôties au four.

Le saviez-vous ?

Le jambon de Noël trouverait son origine au Moyen-Âge lorsque les Anglo-saxons ont commencé à cuisiner le cochon le 26 décembre en s'inspirant d'une fête scandinave païenne consistant à tuer et cuisiner un sanglier. Les Anglais auraient ensuite exporté cette tradition dans les îles caribéennes où elle s'est peu à peu répandue. Selon d'autres références, les Américains de l'état de Virginie auraient importé les premiers jambons dans les Antilles.

Carpaccio d'ananas confit au gingembre, curcuma



RECETTE

INGRÉDIENTS POUR 4/6 PERSONNES

- 1 ananas
- 0,5 l d'eau
- 1 kg de sucre
- Un beau morceau de gingembre pelé
- Curcuma en poudre

PRÉPARATION

- Pelez l'ananas frais puis coupez-le en fines tranches. Disposez-les délicatement dans une grande casserole.
- Mélangez l'eau et le sucre.
- Ajoutez l'eau sucrée, le gingembre pelé ainsi que le curcuma en poudre, qui apportera couleur et parfum, à l'ananas.
- Faites chauffer l'ensemble à feu doux et laissez mijoter lentement pendant environ une heure, afin que l'ananas se gorge des arômes et devienne délicatement confit.
- Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir dans le sirop, puis placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Dégustez ce carpaccio bien frais, relevé de son sirop épicé, accompagné d'une boule de glace et d'un verre de vin doux pour une touche encore plus gourmande.

Alexandre
Chef de l'Auberge Gourmande

Vin chaud aux saveurs antillaises



INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 VERRES

- 1 bouteille de vin rouge fruité (type Merlot ou Grenache)
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre roux ou de miel
- 1 gousse de vanille fendue en deux
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 morceau de gingembre frais (2 à 3 cm)
- 1 zeste de citron vert
- 1 petit morceau d'ananas frais (ou 10 cl de jus d'ananas)
- 1 à 2 cuillères à soupe de rhum ambré (à ajouter hors du feu)
- Optionnel : une pincée de muscade ou quelques grains de poivre de Jamaïque

PRÉPARATION

- Versez le vin dans une casserole et ajoutez le sucre, les épices, la vanille, le gingembre et le zeste de citron vert.
- Ajoutez les morceaux ou le jus d'ananas.
- Chauffez doucement sans jamais faire bouillir (pour ne pas évaporer l'alcool), pendant environ 20 minutes.
- Retirez du feu, ajoutez le rhum, laissez infuser encore 5 minutes, puis filtrez.
- Servez bien chaud, décoré d'un zeste de citron vert ou d'un petit morceau d'ananas grillé.

Martial
Le Goût du Vin

Mocktail à base d'ananas



RECIPE

INGRÉDIENTS POUR 1 VERRE

- 15 ml de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de gingembre
(voir préparation à part)
- 6 cl de d'eau pétillante ou Tonic
- 12 cl de jus d'ananas

PRÉPARATION

- Préparation dans le verre.
- Versez le jus de citron puis le sirop de gingembre refroidi.
- Versez le jus d'ananas.
- Complétez avec l'eau pétillante.

Vous pouvez décorer le verre avec une tranche d'ananas.

Le sirop de gingembre

INGRÉDIENTS

- 200 g d'eau
- 200 g de sucre
- 60 g de gingembre frais

PRÉPARATION

- Lavez et coupez le gingembre en rondelles.
- Versez l'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition.
- Ajouter le gingembre et cuire pendant 20 à 30 min jusqu'à ce que le sirop ait réduit.
- Filtrez si besoin.

Située au cœur de Grand Case,
l'Auberge Gourmande vous accueille
dans l'une des plus anciennes
maisons créoles typiques de l'île.



*Sous le porche ou en salle climatisée,
venez savourer la cuisine française
typique du chef Alexandre
accompagnée de vins français.*

89 boulevard de Grand Case
du mardi au dimanche
de 18h à minuit

RÉSA. +590 690 580 716



Vous êtes professionnel,

Soualiga Post.com

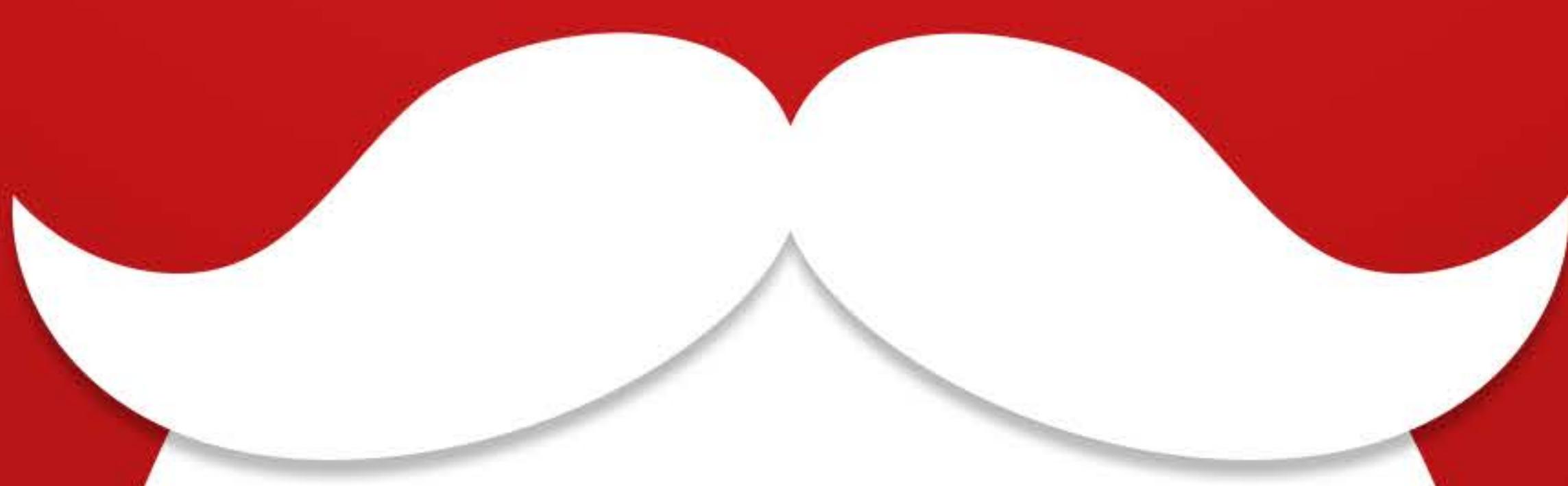
glisse un cadeau
dans votre commande...

*3 semaines
de PUB achetées,
la 4e offerte...
direct dans la hotte!*



HO ! HO !

HO !



Contactez-nous !

aroy.post@gmail.com