

ANTIGUA ET BARBUDA



Situé en mer des Caraïbes, Antigua-et-Barbuda est constitué d'un archipel dont Antigua est l'île la plus peuplée et la plus grande. Barbuda, juste au nord d'Antigua est l'autre île principale. Ce pays compte une superficie totale de 442 km². Il est peu élevé, le point culminant est le Boggy Peak, à 402 m.

FORMALITES ADMINISTRATIVES

Le passeport en cours de validité et le billet de retour sont exigés. Aucun visa n'est exigé pour un séjour de moins de 3 mois.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le Consulat honoraire d'Antigua-et-Barbuda à Paris :

43, avenue de Friedland - 75008 Paris

Tél : 01-53-89-02-30

Fax : 01-53-89-02-31

E-Mail : m.preudhomme@wanadoo.fr

ANTIGUA ET BARBUDA

QUAND PARTIR ?

L'île d'Antigua et de Barbuda possèdent un climat tropical et restent chaudes et sèches toute l'année. Ce, malgré les brises fraîches qui adoucissent le climat. La meilleure saison pour aller à Antigua-et-Barbuda va de décembre à mai. Cela correspond aux mois les moins chauds et ensoleillés. A cette partie de l'année, la température moyenne est de 25°C à Saint John's, la ville principale d'Antigua. De juillet à novembre, Antigua-et-Barbuda est arrosé par quelques averses.

REPERES S EN CIEL

Décalage horaire : - 5 heures en hiver et - 6 heures en été.

Monnaie : Le Dollar des Caraïbes orientales (XCD).

Langue : L'anglais est la langue officielle.

Durée moyenne de vol : 8 heures.

Religion/Fêtes et jours fériés : Antigua et Barbuda sont majoritairement chrétiennes.

1er janvier : Nouvel An
21 janvier : Errol Barrow
5 mai : Fête du Travail
Juillet août : Cropover

Août : Carnaval d'Antigua
30 novembre : Jour de l'Indépendance
25 et 26 décembre : Noël

Gastronomie : N'hésitez pas à savourer le **Pepperpot**, une spécialité d'Antigua-et-Barbuda. Ce plat est un ragoût épais fait d'ignames et de viande salée, ainsi que d'autres légumes tels que des aubergines, des épinards, des courges ou des pois. Il est souvent accompagné de fungee, une pâte faite de semoule de maïs qui ressemble à du porridge.

Electricité : 220 Volts ou 110 Volts, 50 Hertz. Prévoir un adaptateur.

Téléphone : Depuis la France, il faut composer le 00 + 1268 + le numéro du correspondant.