

BARBADE



Etat insulaire anglais faisant partie des Petites Antilles, Barbade compte 430 km² de superficie. Les îles les plus proches sont l'île Saint-Vincent-et-les Grenadines et Sainte-Lucie, à l'ouest. Barbade est une île plate à l'exception de son point culminant, le Mont Hilaby, qui culmine à 340m. Les côtes sont baignées par la mer des caraïbes à l'Ouest et l'Océan Atlantique à l'Est. L'intérieur des terres est, lui, vallonné.

FORMALITES ADMINISTRATIVES

Le passeport doit être valide 6 mois après la date retour. Vous devez être muni d'un billet aller-retour ou de correspondance. Aucun visa n'est exigé pour un séjour de moins de trois mois.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le Consulat honoraire de La Barbade à Paris :

Tropic travel - 48, rue des Petites Ecuries
75010 Paris
Tél : 01-47-70-82-82
Fax : 01-47-70-82-83

BARBADE

FORMALITES SANITAIRES

Aucun vaccin n'est obligatoire pour s'y rendre.

QUAND PARTIR ?

La Barbade a un climat de type tropical tempéré, à la fois plus sec et plus ensoleillé que celui des autres îles des Caraïbes. La meilleure saison pour s'y rendre va de décembre à avril. La température moyenne est alors de 25°C à Bridgetown, la capitale. La saison des pluies va de juin à octobre.

REPERES S EN CIEL

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

Monnaie : le Dollar de la Barbade (BBD).

Langues : Anglais et le dialecte Bajan.

Durée moyenne de vol : 9 heures.

Religion/Fêtes et jours fériés : La grande majorité des Barbadiens sont protestants.

1er janvier : Jour de l'An

Janvier : Barrow Day

Avril : Vendredi Saint, Lundi de Pâques,

Jour des Héros

Mai : Fête du travail, Pentecôte

Août : Jour de l'Emancipation, Jour du
Kadooment

Novembre : Jour de l'Indépendance

25-26 décembre : Noël.

Gastronomie : Les fruits de mer abondent à Barbade. N'hésitez pas à goûter le poisson volant. Vous trouverez également de l'igname, du plantain et de la patate douce. Le "pepperpot", un plat typique, est un ragoût épicé composé de légumes servi avec les incontournables riz et haricots rouges cuits dans du lait de coco. Les "conkies", autre plat traditionnel, associent farine de maïs, noix de coco, citrouille, raisin, patate douce et épices et se cuisent à la vapeur dans une feuille de bananier. Profitez aussi des fruits frais, des papayes, ananas, mangues, goyaves, noix de coco et fruits de l'arbre à pain. Le Mountgay et le Cockspur sont des rhums locaux.

Electricité : Le courant est en 110 V. Il faut donc un adaptateur pour les appareils électriques.

Téléphone : Depuis la France, il faut composer le 00 + 1 246 + le numéro du correspondant.