

GUADELOUPE



La Guadeloupe est une région et un département d'outre-mer français situé en Amérique. Petit archipel des Antilles situé dans la mer des Caraïbes, il se trouve à environ 6 200 km de la France métropolitaine. Composé des îles de Basse-Terre, Grande-Terre, la Désirade, Marie-Galante, Terre-de-Bas et Terre-de-Haut, sa superficie totale est de 1 628 km²

FORMALITES ADMINISTRATIVES

Une carte nationale d'identité ou un passeport en cours de validité suffit. Pas de visa exigé.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter l'Office de tourisme de la Guadeloupe :

43 rue des Tilleuls
92100 Boulogne-Billancourt
Tél : 01 46 04 00 88
Fax : 01 46 04 74 03

FORMALITES SANITAIRES

Aucun vaccin n'est obligatoire. Tétanos, poliomyélite, diphtérie, hépatites A et B conseillés.

QUAND PARTIR ?

Il existe 2 saisons en Guadeloupe : l'hivernage, de Juin à Novembre (saison des pluies) et le Carême, de Décembre à Mai (saison sèche). Le climat est de type tropical mais tempéré par les influences maritimes et les alizés. La saison la plus agréable se situe entre le 15 Décembre et le 15 Avril. A cette période, il fait environ 25°C à Pointe-à-pitre, la capitale. Mieux vaut éviter la saison des pluies de Juin à Novembre, et les risques de cyclones en Septembre et en Octobre.

REPERES S EN CIEL

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

Monnaie : l'Euro (EUR)

Langues : le français et le créole

Durée moyenne de vol : 8h

Religion/Fêtes et jours fériés : la religion catholique est la plus répandue, cependant les superstitions venues d'Afrique sont encore très vivaces.

1er janvier Jour de l'an
1er mai Fête du Travail
8 mai Fête de la Victoire 1945
27 mai Abolition de l'esclavage
Jeudi de l'Ascension
Lundi de Pentecôte

14 juillet Fête nationale
21 juillet Fête Victor Schoelcher
15 août Assomption
1er novembre Toussaint
11 novembre Armistice de 1918
25 décembre Noël

Gastronomie : La cuisine créole se situe au carrefour de plusieurs influences; France, Caraïbes et Afrique. Le poisson et les fruits en constituent les bases fondamentales. De nombreuses épices, savamment cuisinées comme le massalé, serviront à la préparation du célèbre Colombo de viande ou de poisson. Le blaff de poissons ou d'oursins, le matété de crabe que l'on déguste à Pâques, le féroce d'avocat et le jambon de Noël (à l'ananas) sont un aperçu de la multitude de saveurs qu'offre la cuisine Guadeloupéenne. N'hésitez pas à aller au marché du village pour essayer à "l'aveugle" des fruits exotiques encore peu connus ailleurs. N'oubliez pas, en apéritif, la boisson nationale, le ti-punch.

Electricité : 220 Volts.