

MARTINIQUE



Située au cœur de l'archipel des Antilles, la Martinique compte une superficie de 1130 km². Cette île aux fleurs ne se réduit pas au farniente. Ses côtes sud-ouest et sud sont parfaitement adaptées aux adeptes de plages et de repos, alors que le Nord séduira les amoureux de randonnées. Le point culminant de la Martinique est la Montagne Pelée, 1 397 m.

FORMALITES ADMINISTRATIVES

Faisant partie de la France, une carte d'identité ou un passeport en cours de validité suffit pour ceux qui se limitent aux îles françaises. Pas de visa exigé.

FORMALITES SANITAIRES

Aucun vaccin obligatoire. DT Polio à jour, hépatites A et B conseillés. Prévoir de la lotion anti-moustiques.

QUAND PARTIR ?

Le climat y est très agréable toute l'année, mais la période la plus favorable pour voyager en Martinique se situe entre les mois de janvier et mai : c'est le carême ou la saison sèche. Le thermomètre flirte avec les 27°C à Fort-de-France. Le temps est généralement au beau fixe malgré quelques averses orageuses.

REPERES S EN CIEL

Décalage horaire : -5h en hiver, -6h en été

Monnaie : l'euro (EUR)

Langues : Français et Créole

Durée moyenne de vol : environ 8 heures

Religion/Fêtes et jours fériés : religion catholique dominante.

Mêmes festivités qu'en France. Evénements importants pour les Martiniquais: les fêtes patronales, le carnaval en Février, la Toussaint et Noël.

Gastronomie : La Martinique regorge de papayes, bananes, caramboles, mangues, figues, noix de coco. N'hésitez pas à consommer des fruits et poissons frais. Le rhum, lui, est à boire avec modération.

Quelques spécialités :

*Acras : parfumés de fines herbes, ces beignets sont le plus souvent à la morue.

*Blaff : mode de cuisson pour les crustacés ou le poisson rappelant le court-bouillon, sans tomate, avec des épices (persil, cives, ail, oignon, thym, bois d'Inde).

*Blanc-manger coco : dessert froid à base de noix de coco, de vanille, de lait et de jaunes d'œufs.

*Colombo : mélange d'épices et de cabri, poulet, porc ou certains poissons à chair ferme, tel que le requin ou l'espadon.

*Matoutou crabes : fricassée de cochon salé, de riz, de crabes cuits dans de l'eau bouillante avec du laurier, du jus de citron, du piment, du poivre et du sel.

Electricité : 220V / 50 Hz.

Téléphone : Depuis la métropole, les numéros de téléphones fixes doivent être précédés du 00 596.