

tropical

SAINT-BARTH

lifestyle and destination magazine



Island Life

La nature a du talent

Tour de l'île des chefs

A l'horizon des mots

Fashion in St Barth

Tourist guide

SAISON 2010 2011

En partenariat avec



EAU DE TOILETTE - GEL DOUCHE - SHOWER GEL - FLUIDE HYDRATANT VISAGE - MOISTURISING FACIAL FLUID - LAIT CORPS - BODY LOTION

for men only...

ST BARTH

H O M M E

by ligne st barth

2 Boutiques exclusives *Ligne St Barth*

Boutique et laboratoire

Route de Saline à Lorient
Tel : + 590 590 27 82 63

Boutique à Gustavia

Rue du Général de Gaulle
Tel : + 590 590 29 25 86

www.lignestbarth.com



La lettre de l'éditeur



DE DESCARTES À EMERSON, OU L'ÉVOLUTION LENTE D'UNE RELATION AVEC LA NATURE

Entre le besoin de domination, souvent fait d'une opposition radicale à la nature, et l'union de l'Homme à celle-ci comme source d'inspiration et fondement d'une nouvelle philosophie, nous assistons à une véritable redéfinition des activités humaines et ce nouveau numéro de Tropical en est un modeste témoignage, à travers des rencontres faites et des récits rapportés.

François nous explique qu'une vision innovante tient toujours compte du contexte, c'est la marque d'une Architecture intégrée, créative et qui fait que l'on passe « du logique au sensible ».

Les enfants nous interpellent et par leurs créations nous donnent quelques leçons de nature ; de nature peut-être à changer certains de nos comportements.

Même le temps qui passe devient un art proposé par quelques Maîtres talentueux.

Sur l'eau, et par une subtile compréhension de la technique et de la passion, les Voiles, historiques ou contemporaines, West Indies ou St-Barth, unissent les hommes au monde de la Mer.

Sous l'Océan, lors de plongées miraculeuses, c'est une fusion archaïque de beauté et d'émotion, qui nous est proposée ; à découvrir sans modération, mais à protéger par une Réserve Naturelle.

C'est aussi pour cette nécessaire attention à la nature, cette biodiversité exceptionnelle de l'île que la parole de Léonide devrait être largement diffusée et écoutée. C'est ce que nous dit également Nicolas Hulot en parlant de son ami Pierre Rabhi : « Il faut écouter cet homme-là. » Quelques vérités à rappeler à propos de la terre nourricière et des maltraitances que nous lui infligeons.

Là encore, les enfants de l'île nous indiquent la direction d'un retour poétique à la Terre ; la part du Colibri prend de l'importance et les graines du possible produisent de merveilleux fruits.

Goûts et saveurs aussi, proposés par le talent de quelques Chefs dans nos « Couleurs à croquer », autant de combinaisons subtiles et de mariages heureux ; alors, un soir, « l'âme du vin chantait dans les bouteilles » ...

Poésie encore avec le regard de Jean-Pierre sur son île, qui est aussi la notre, « au bout d'un voyage, parfois un but, parfois une étape, mais elle est toujours une fin et toujours un commencement ».

Ainsi va la vie à St-Barth !

JEAN-JACQUES RIGAUD
Directeur de publication / Publisher



Letter from the Editor

FROM DESCARTES TO EMERSON, THE GRADUAL CHANGE OF OUR RELATIONSHIP WITH NATURE

Our generation is actively redefining the nature of human activity, negotiating the transition between man's historical need to dominate his environment and its resources, often quite recklessly, and a new philosophy in which nature is our partner and inspires more harmonious and sustainable forms of development. This new issue of Tropical with its stories of stimulating encounters and experiences is a modest contribution to this change.

François Pécard talks about how an innovative vision pays tribute to context in producing creative, integrated architecture, reflecting the translation of "the rational to the sensitive".

Children develop their own awareness of the need to change and their creative approach should help us to change some of our less commendable habits.

The passage of time is both subject and material for a number of talented artists presented in these pages.

At the water's surface, a subtle interplay of technology and passionate engagement underscores the bond of man and sea during historical – West Indies – and contemporary – St Barth's – sailing regattas.

Under the ocean's surface, divers experience the emotion triggered by the archaic beauty of the depths, something we can never get enough of, rightly protected by the Nature Reserve.

The care we owe to nature, our appreciation of St Barth's biodiversity are appropriately highlighted by Léonide Celini, whose concern is closely related to that of Pierre Rabhi, "A man we should be paying attention to", according to his friend Nicolas Hulot. His interview reminds us that we must respect our planet, for it is the source of our lives and will not indefinitely endure neglect.

Again, our children are there to remind us that our caretaker role has a poetic dimension, the tiny, beautiful hummingbird of the Colibri movement showing us that we must sow the seeds of new possibilities to harvest future's rewards.

The same could be said by the chefs who share some of their ideas about the delicate balance of flavors and aromas in a gourmet section devoted to the quiet song of wine's bottled soul.

In his new short story inspired by the island, Jean-Pierre Ballagny reveals its inherent poetic force as metaphor: "...sometimes it is the goal, sometimes a stepping stone, but it is always both an ending and a beginning."

That's how life plays out on St Barth's!

JEAN-JACQUES RIGAUD
Publisher

HOW FAR
WOULD YOU
GO FOR
LOVE

www.cartier.com

Cartier

ST. BARTHS: Le Carré d'Or, Gustavia – Tel. 05 90 27 66 69 | E-mail: cartierstbh@wanadoo.fr

ST. MAARTEN: #35 Frontstreet, Philipsburg – Tel. 05 99 54 37 700 | E-mail: cartier2@caribserve.net

ST. MARTIN: Plaza Caraïbes, Rue du Général de Gaulle, Marigot – Tel. 05 90 52 40 02 | E-mail: cartier.sxm@wanadoo.fr

Please dial 011 590 for St. Barth & St. Martin or 011 599 for St. Maarten if calling from the U.S.

Sommaire CONTENT

- 06 > **Vie de village** Vivre et bâtir à Saint-Barthélemy
Island Life To live and build in Saint Barth
- 12 > **Vie de village** Halte aux mégots !
Island Life No more butts!
- 16 > **Vie de village** A Saint-Barth, tri + feu = eau !
Island Life The Saint Barth equation: sorted waste + fire = water !
- 19 > **Cartier** transforme le temps en œuvre d'art
Cartier keeping time inspires art
- 25 > **Vie de village** Delmas 31... c'est déjà demain !
Island Life Ready soon! The future begins in school.
- 27 > **Les Voiles de St-Barth** « We'll be back! »
Les Voiles de St-Barth "We'll be back!"
- 48 > **Vie de village** West Indies Regatta
Les Voiles de St-Barth West Indies Regatta
- 53 > **La nature a du talent** Plongées miraculeuses
Naturally talented Miraculous dives
- 58 > **La nature a du talent** La réserve naturelle de Saint-Barthélémy
Naturally talented The Saint Barthelemy Nature Reserve
- 61 > **La nature a du talent** Préserver la belle diversité de notre nature
Naturally talented Nature's diversity is one of its greatest charms, let's keep it that way !
- 65 > **La nature a du talent** De l'utilité des inventaires et des suivis des oiseaux
Naturally talented Inventory and monitoring of bird populations
- 71 > **La nature a du talent** « Il faut écouter cet homme-là »
Naturally talented "We should listen to him"
- 76 > **La nature a du talent** Colibris St-Barth, déjà quelques actions de terrain
Naturally talented Colibris St-Barth, things change
- 79 > **Ligne St Barth** Le chill out chaud, agréable oxymoron signé St Barth SPA
Ligne St Barth Gentle Paradox, the Hot Chill Out, designed by ST Barth SPA
- 88 > **La nature a du talent** San Juan
Naturally talented San Juan
- 91 > **Couleurs à croquer** « Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles... »
Dining in colors "Wine's bottled soul, singing once upon an evening"...
- 96 > **Couleurs à croquer** Combinaisons subtiles, pour un mariage heureux !
Dining in colors Exploring the subtleties of marriage....
- 107 > **À l'horizon des mots** Mon île
Words ahoy! My Island
- 123 > **Mode à St.Barth**
Fashion in St Barth
- 143 > **Le cahier Touristique Hello-Stbarth.com et Tropical**
Tourist book Hello-Stbarth.com et Tropical



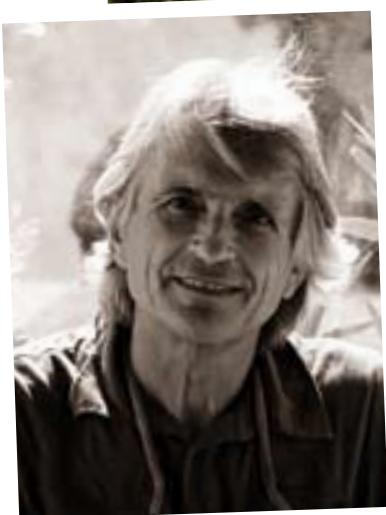
Couverture Alain Charlot. **Coordonnées** Tropical St-Barth, annuel, Publication de A.B.L éditions, Immeuble Courtois n°4, Marigot, BP 1124 - 97015 St Barthélémy Cedex, Tel/Fax 0590 51 00 55, GSM : 0690 50 28 36, ableditions@wanadoo.fr **Site** www.tropical-stbarth.com **Directeur de publication** Rédacteur en chef Jean-Jacques Rigaud **Rédacteurs** Vladimir Klein, Henri Masson, Julien Le Quellec, Jean-Pierre Ballagny, Nathalie Espérabé, Jean-François Tricot, Jean-Baptiste Barre, Léonide Celini. **Traduction** Vladimir Klein **Photographies** Alain Charlot, Rebecca Field, Christophe Jouany, Abigail Leese, Olivier Leroi, Jean-Jacques Rigaud, Gérald Tessier, Jean-François Tricot. **Illustrations** Yves-Marie de Malleray **Stylisme Mode** Nathalie Espérabé **Direction artistique et technique** A.B.L éditions **Design** Joul Design **Mise en page** Rachel Cezette **Photogravure et impression** Union Européenne **Nous remercions pour leur collaboration** Birgit Brin, Hanna Baudouin, Newt Denys, Jean-Baptiste Barre, Léonide Celini, Julien Le Quellec, Alexis Andrews, Ophélie, Thaïs, Manon, Cherine, Alex, Victor, William, Mia et Lilou. Et tous nos annonceurs, sans lesquels ce magazine ne serait pas possible.

Toute reproduction (même partielle) des articles et des photos publiés dans Tropical Saint-Barth Magazine sans accord de la société éditrice est interdite, conformément à la loi 1957 sur la propriété littéraire et artistique.



极度乾燥(しなさい)
Superdry.

rue roi oscar II 19 - gustavia - 97133 saint barthélemy - superdry.com



Vivre et bâtir à Saint-Barthélemy

To live and build in Saint Barth

Pour un architecte, qui construit à Saint-Barth aujourd’hui, quel est le rapport de concept et contexte ?

A Saint-Barth, comme partout ailleurs, le contexte dans lequel l’architecte va intégrer son projet est, bien entendu, d’une importance et d’une signification majeures.

Il inclut et décline les circonstances et conditions de l’environnement, au sens large du terme, du lieu d’implantation :

- Climatologique (température, hygrométrie, ensoleillement, régime des vents, exposition aux risques naturels etc.)
- Géologique (nature du terrain, topographie etc.)
- Historique (influence d’évènements du passé etc.)
- Culturel (traditions héritées du passé etc.)
- Architectural (échelle et proportions des volumes, des ouvertures, matériaux, typologie des façades et des toitures etc.)
- Technique (outils, techniques, savoir faire et matériaux locaux etc.)

Avec le programme de son client, le contexte forme le point de départ des études de l’architecte. Il s’agit, dans un premier temps, d’analyser les éléments fournis par son client : principalement son programme et son budget, puis d’étudier, de comprendre et d’intégrer tous les paramètres du site d’implantation.

Cette première partie est purement logique et pourrait être aisément traitée par des moyens informatiques judicieusement programmés, facilement capables de produire un organigramme intégrant tous les paramètres fonctionnels du projet.

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN INTERVIEW FRANÇOIS PÉCARD
PHOTOS : ABIGAIL LESEE

« Former des concepts, c'est une manière de vivre et non de tuer la vie ; c'est une façon de vivre dans une relative mobilité et non pas une tentative pour immobiliser la vie ; c'est manifester, parmi ces milliards de vivants qui informent leur milieu et s'informent à partir de lui, une innovation qu'on jugera comme on voudra, infime ou considérable ... »

Michel Foucault, La vie : l'expérience et la science, Dits et écrits, t. 4, pp. 774-775, Paris, Gallimard, 1994.



C'est à ce stade de l'étude, que le concept architectural prend toute sa valeur, sa dimension et son utilité.

Il permet de passer du logique au sensible, au créatif, au visionnaire.

L'architecte va chercher un parti architectural dont le choix sera déterminant pour la qualité du projet final. C'est le moment magique du processus créatif, ô combien excitant et frustrant à la fois. La créativité, processus irrationnel, se stimule, mais ne s'apprend pas !

Afin de provoquer la créativité de ses étudiants, mon parton à l'Ecole des Beaux Arts de Paris avait l'habitude de nous inciter à trouver 5 ou 6 différents « partis » avant de choisir le meilleur et de le développer. J'avoue que près de 35 ans plus tard, j'en tiens toujours compte, avantageusement me semble-t-il.

Le concept d'un projet est, bien sûr, issu du contexte dans lequel il se situe et dont il tient compte, mais il porte en lui la liberté du créateur d'aller plus loin, de porter un regard nouveau sur le monde, de faire partager sa vision, d'apporter du rêve, de la poésie. C'est le petit plus qui fait la différence. C'est le coup de baguette magique du créateur. C'est ce qui différencie les meilleurs des autres.

How does the work of the contemporary architect in Saint Barth reconcile concept and context?

Naturally, like anywhere else in the world, in Saint Barth the context into which the architect seeks to integrate his project is of the utmost importance and significance.

The context includes a broad variety of environmental circumstances and conditions of what we generally call the location.

- Climatological (temperature, hygrometry, exposure to sunlight, winds, natural risk factors etc.)
- Geological (type of terrain, topography, natural risk factors etc.)
- Historical (influence of past events etc.)
- Cultural (heritage, traditions etc.)
- Architectural (scale and proportions, volumes, openings, materials, typology of façades and roofs etc.)
- Technical (tools, techniques, local know-how and materials etc.)

Thus it is the joint consideration of context and the client's programme which form the basis for the architect's initial project studies, wherein the first step is to analyze the information provided by the client, i.e. program and budget, and then examine, comprehend and integrate the parameters of site and location.

This first stage is purely logical and the information could easily be processed by the appropriate software, integrating all of the project's functional parameters in an organizational chart.

It is during this phase of the architect's studies that the concept becomes truly significant, revealing its dimension and practical attributes. The project's logic begins to translate into an esthetic, creative solutions and finally a vision.

The architect must make choices which will define the project's final quality. This is magical moment of the creative process, as exciting as it



A Saint-Barth, autant qu'ailleurs le concept de tout projet architectural, s'il doit respecter le contexte local, se doit d'apporter la vision innovante de son créateur. Si le contexte climatique et géologique de Saint-Barth n'a pas évolué depuis la nuit des temps, on ne vit plus à Saint-Barth aujourd'hui comme il y a ne serait-ce que 50 ans et l'innovation, loin d'être interdite, fera que le Saint-Barth de demain sera toujours attractif et harmonieux !

Y a-t-il une spécificité de l'architecture tropicale moderne, autre que technique ?

Les moyens de transport modernes ont mis les climats tropicaux à la porte des pays froids, permettant l'accès au soleil à la portée de tous ceux qui en rêvent à longueur d'année. Le temps du tourisme a remplacé celui des colonies avec ses nouvelles exigences. L'architecture tropicale moderne a dû s'adapter à cette évolution en apportant aux populations issues de sociétés occidentales les principaux standards de confort auxquels elles sont habituées et dont elles ne souhaitent pas se passer.

Est-ce à dire que l'architecture à travers le monde doive s'uniformiser ?

Certes non, car ce serait compter sans le paramètre essentiel que représente le climat avec ses caractéristiques et ses solutions traditionnelles toujours adaptées aux besoins de notre époque.

La fonction première de l'architecture en milieu tropical est d'abriter du soleil et de la pluie, à la manière d'un grand chapeau. D'où l'importance des formes des toitures et des matériaux de couverture. Les larges débords de toitures, les coursives, les varangues, les terrasses couvertes, permettant d'abriter les façades du soleil direct et de la pluie, typiques de l'architecture tropicale, ont été conçus afin de répondre à cette nécessité indispensable au confort sous les tropiques. De même, les toitures pentues n'ont pas seulement un rôle esthétique, elles jouent un rôle thermique essentiel, en permettant à l'air chaud de se loger en hauteur, loin des usagers.

Les matériaux choisis pour les couvertures sont de préférence inertes, non polluants et à faible inertie thermique afin de ne pas polluer les eaux pluviales et de ne pas accumuler la chaleur. Le bois, disponible en abondance dans les pays tropicaux, est le plus couramment utilisé car répondant parfaitement à tous ces critères.

Le faible écart de température entre l'intérieur et l'extérieur permet un mode de vie très recherché par les amoureux de la nature. La possibilité d'ouvrir au maximum les espaces de vie vers l'extérieur, et ce faisant de faire pénétrer la nature à l'intérieur confère à la vie sous les tropiques un charme particulier.

Bénéficiant de cet avantage, les espaces les plus fréquentés sont souvent les vérandas et les terrasses couvertes, véritables pièces d'habitation, au même titre que les salons, salles à manger etc. Ce sont souvent les espaces les plus confortables car les mieux ventilés.

Les salles de bains bénéficient souvent largement de cette possibilité en s'ouvrant largement sur des petits jardins ou patios privés dans lesquels la douche extérieure trouve naturellement sa place alliant l'utile à l'agréable. En effet quoi de plus satisfaisant que d'arroser son jardin en prenant sa douche ?

La gestion de l'énergie est une des préoccupations majeures de notre époque dans le monde entier, compte tenu de l'épuisement des ressources naturelles. Sous les tropiques, elle est souvent encore plus critique, faute d'infrastructures adaptées.

Le recours aux énergies renouvelables et l'économie d'énergie sont devenus, plus qu'ailleurs, une nécessité incontournable. L'abondance du soleil constitue une source inépuisable à exploiter sans modération.





can be frustrating. Creativity is an irrational process which can be stimulated, but cannot be taught! When I was at the Ecole des Beaux Arts in Paris, my professor always encouraged us to develop 5 or 6 different "solutions", before choosing the most promising one and developing it. And to be honest, 35 years later I still apply this method to good effect.

Naturally, a project's concept springs from its context to which it is bound, but it also carries the creative potential of a new way of looking at things, of sharing a vision, realizing a dream, poetic licence. It's the little something which makes the difference, the creative personality's magical touch, which will set the project apart from the rest.

Like anywhere else, in Saint Barth the architect's concept must both respect the local context and contribute something new and innovative to the project. While the climate and the geography of Saint Barth have not changed significantly since ancient times, our lifestyle has changed in many ways over the past 50 years and it is innovation which will guarantee the island's harmonious development and attractiveness in the future!

"Developing concepts is a way of life, not a way of killing off life; a way of living in relative mobility and not an attempt to immobilize life; in the

midst of billions of lives which impart information to their environment and draw information from it, it is a way of introducing innovation, which we may regard as we may, of little or great importance ..."

Michel Foucault, La vie : l'expérience et la science (Life: Experience and Science), Dits et écrits, t. 4), pp. 774-775, Paris, Gallimard, 1994.

Other than technical considerations, what are the specific challenges of modern tropical architecture?

Modern means of transport have put tropical climes within easy reach of colder latitudes, providing access to the sunny skies of our dreams for all of us. On the heels of the age of the colonies, the age of tourism has dawned with a whole new set of requirements. Contemporary tropical architecture has had to adapt to this evolution, providing the basic standards of comfort of western society, to which travellers are accustomed and which they expect wherever they go.

Does that imply the standardization of architecture all over the world?

Certainly not. The climate is an essential tropical parameter, whose characteristics and traditional solutions must be adapted to the needs of our time.

The primary function of tropical architecture is to protect from sun and rain, providing something like a big hat, which explains the importance of roof shapes and materials. The typical overhanging roofs, wrap-around verandas and covered terraces of tropical architecture protect the facades from direct sunlight and gusts of rain, are a response to the basic needs of comfort in these latitudes.

Likewise, sloped roofs are not just an esthetic choice, they play an essential thermal role by allowing heated air to rise into the rafters, making room for cooler air in the living quarters. Roofing materials should be stable, non polluting and with low thermic inertia, in order to avoid excessive storage of heat and pollution of rain water running off the roof. Wood answers all of these criteria, and being in abundant supply in the tropics it is the natural material of choice.

The relatively small temperature variations between outside and inside offers nature lovers an attractive lifestyle thanks to the option of maximum fluidity between the interior and exterior,



Photo P. Hochart

the natural flow of lived-in space being one of the specific charms of life in the tropics.

This natural advantage often results in verandas and roofed terraces becoming the most popular spaces of the house, turning them into outdoor rooms, whose function is frequently that of the traditional living or dining room. They are in fact often the most enjoyable spaces, with the best ventilation.

Bath rooms also frequently take advantage of this climate by opening on to small gardens or private patios, where an outdoor shower combines the enjoyable with the practical. What could be more fun than watering your garden as you take your shower?

Thanks to increasing consciousness of dwindling resources, energy management has become a contemporary concern all over the world. This is even more true in the tropics, with a frequent lack of appropriate infrastructure. Thus, more than elsewhere, we have recognized the need for energy savings and the usefulness of renewable energy sources. Evidently, the sun is a renewable energy source which should be exploited wherever possible.

While solar water-heaters are now frequently installed, the transformation of solar energy into electrical power still suffers from technical problems and high costs. Nevertheless, the near future should see some promising solutions thanks to a developing market and the improved performance of photovoltaic cells and batteries.



Si les chauffe-eau solaires sont maintenant très souvent utilisés, la transformation de l'énergie solaire en électricité est encore peu répandue car insuffisamment performante sur le plan technique et encore trop chère. L'amélioration des performances des cellules photoélectriques et des batteries, directement liée au développement du marché, devrait apporter dans un avenir proche des solutions encourageantes.

Quelle est l'importance des références historiques et de l'architecture coloniale, et comment nourrissent-elles la modernité ?

L'architecture traditionnelle est le résultat d'une longue évolution au cours de laquelle les techniques se sont adaptées aux matériaux disponibles, au savoir faire des bâtisseurs et aux spécificités des sites. De même les différentes cultures et traditions des hommes ont influencé les styles régionaux. C'est la raison pour laquelle ils sont si variés. C'est un précieux héritage du passé qu'il faut conserver.

Il n'est pas question pour autant de reproduire l'architecture traditionnelle telle quelle. Les matériaux et les techniques ayant évolué, l'architecture doit suivre le changement et témoigner de son époque, comme elle l'a toujours fait. Faute de quoi elle serait factice. Le pastiche d'une architecture d'une époque révolue n'a jamais été une réponse satisfaisante car coupée de son contexte elle n'a plus de sens. En architecture, les références au passé sont intéressantes dans la mesure où elles sont pleinement assimilées et réinterprétées sur la base des techniques et des matériaux de son époque.

En milieu tropical, l'architecture coloniale, réponse adaptée aux conditions de vie d'une époque et d'un mode de vie révolus ne peut pas être reproduite sans l'adapter à notre époque. Par exemple, au lieu d'être rejetée à l'extérieur dans le quartier des domestiques, la cuisine est située maintenant au centre de la maison largement ouverte sur les pièces de séjour.

Par contre, les conditions climatiques n'ayant pas évolué, la plupart des fonctionnalités de l'architecture coloniale sont toujours d'actualité. C'est dans ce sens que l'on peut dire que ces précieux héritages du passé nourrissent la modernité qu'ils permettent d'aborder avec sagesse et sérénité.

What is the importance of historical references and colonial architecture and how do they inform modern architecture in the tropics?

Traditional architecture is the result of a long evolution, during which techniques and technology adapted to available materials, builders' know-how and specific locations. Mankind's many cultures and traditions have also influenced the enormous variety of regional styles. In this sense, the past is a precious heritage which we should attempt to preserve.

This should by no means lead us to simply reproduce traditional styles. Architecture must keep step with changing materials and techniques and continue to express the contemporary concerns just as it has always done. If it stopped doing that it would become a farce. Producing a pastiche of historical building styles can never be satisfactory, because out of context such buildings make absolutely no sense. In architecture, historical references can be interesting in as far as they are fully assimilated and reinterpreted through the use of contemporary techniques and materials.

Likewise, in the tropics colonial architecture, which was a response to living conditions and the lifestyle of times past, cannot be reproduced without adapting to our modern lifestyle. For example, while the kitchen was traditionally



relegated to an outhouse in the vicinity of the servants' quarters, today we prefer to locate the kitchen in the center of the house, opening on to the living area. On the other hand, most of the functional solutions of colonial architecture are still relevant, simply because the climate has not changed. In this sense, one might say that our architectural heritage informs the present, offering direction and serenity.

Reportage photos : Abigail Leese, 0690 590 931
mail : abi@aleeseimage.com



*The true basis for any study of the art of architecture still
lies in those indigenous, more humble buildings everywhere.*

Frank Lloyd Wright

EURL PECARD ARCHITECTE
RUE JEANNE D'ARC, GUSTAVIA
97133 SAINT-BARTHELEMY
T. +590 (0)590 27 73 38
F. +590 (0)590 27 72 85
INFO@PECARDARCHITECTE.COM

PÉCARD ARCHITECTE

WWW.PECARDARCHITECTE.COM

Halte aux mégots !

NO MORE BUTTS!

RÉDACTION : HENRI MASSON
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



Les enfants de Saint-Barthélemy nous rappellent que leurs plages ne sont pas de vastes cendriers.

Si fumer dans les lieux publics est désormais interdit, il va de soi que jeter ses mégots de cigarettes n'importe où, est tout aussi répréhensible. Il est bon de rappeler à tous quelques faits qui devraient logiquement nous inciter, si non à cesser de fumer, au minimum, à respecter la nature si belle de St-Barth, et notre plaisir à tous :

- 80% des déchets marins proviennent de la terre.
- Un mégot de cigarette se dégrade en 12 ans, et un seul mégot peut polluer 500 litres d'eau et la rendre impropre à la consommation.
- Il y a 2500 composants chimiques dans un mégot, dont de nombreuses substances très toxiques.
- Le taux de nicotine concentré dans 200 filtres peut tuer un être humain.
- En conclusion : mourir par le tabac est un choix individuel et personnel, mais cela devient une forme de crime, si on l'impose à d'autres.

Dans une approche conviviale et aussi avec beaucoup de détermination et de poésie, quelques enfants de notre île, accompagnés par Véronique, pour la réalisation artistique, et Sophie, pour la participation de la Collectivité, ont remis au goût du jour de petits cendriers de récupération, mis à notre disposition à l'entrée de chaque plage.

Les enfants nous invitent à ce geste simple qui est aussi un juste retour éducatif : si vous êtes fumeur, avant de pénétrer sur la plage, prenez votre cendrier, accroché au portique, que les enfants ont décoré, et raccrochez-le en quittant la plage.

The children of St. Barth want to make a point: their beaches are not big sandy ashtrays

At present, smoking in closed public spaces is prohibited, and it should really go without saying that dumping cigarette butts just about anywhere is equally reprehensible. Maybe we need to remember a few facts which should motivate us to at least respect St. Barth's beautiful nature and our shared pleasure:

- 80% of waste found in the oceans was produced on land.
- It takes 12 years for a cigarette butt to disintegrate, and just one butt may pollute 500 liters of water, making it unsafe to drink.
- There are 2500 chemical components in a cigarette butt, many of them toxic.
- The amount of nicotine accumulated in 200 cigarette butts is enough to kill you.
- Conclusions: Death by tobacco abuse is an individual and personal choice, but when you involve others – by unthinkingly littering cigarette butts – you are committing a crime.

A group of children who live on and love St. Barth have taken the friendly approach, using their artistic gifts in inviting us to behave responsibly. With the help of Véronique, for the artistic production, and Sophie, for the assistance of the local authorities (Collectivité), they have recycled waste material into wittily decorated beach ashtrays.

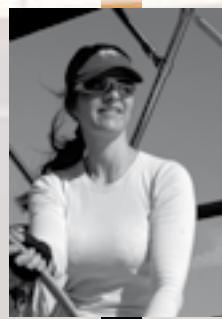
Before you step onto the sand, if you want to smoke on the beach, collect your colorful personal ashtray, hanging from the beach gate, and return it to there on your way home.





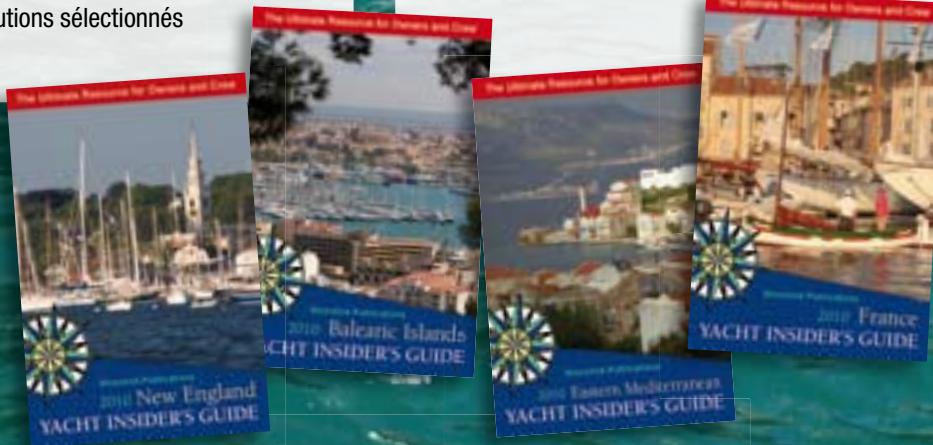
Yacht Insider's Guides

Regorgeant d'informations pratiques et de magnifiques photos de célèbres photographes nautiques, les Yacht Insider's Guides sont un outil essentiel pour tout propriétaire de bateau ou capitaine naviguant dans les régions couvertes par les guides. D'un format pratique et portable, ces luxueux guides sur papier glacé offrent une unique combinaison d'informations touristique (liste des meilleurs restaurants, attractions locales, sentiers de marche ou cyclable, spots de glisse etc.) couplé par un listing complet de tous les services dont un plaisancier peut avoir besoin (mécaniciens, chantiers nautiques, charpentiers, approvisionneurs...). Chaque service sélectionné a été recommandé par des capitaines ou des propriétaires de yachts qui l'ont utilisé avec succès. Les guides sont également totalement visibles en ligne, et les visiteurs du site web peuvent trouver un service par catégorie, nom de la compagnie ou location (grâce à Google maps). La première édition du guide à couvert la magnifique région de la Nouvelle Angleterre et suivront cette année des guides sur la France, les Baléares et la Méditerranée Orientale (Grèce, Turquie, Croatie). Les Yacht Insiders Guide sont disponibles gratuitement dans toutes les marinas et points de distributions sélectionnés des régions qu'ils couvrent.

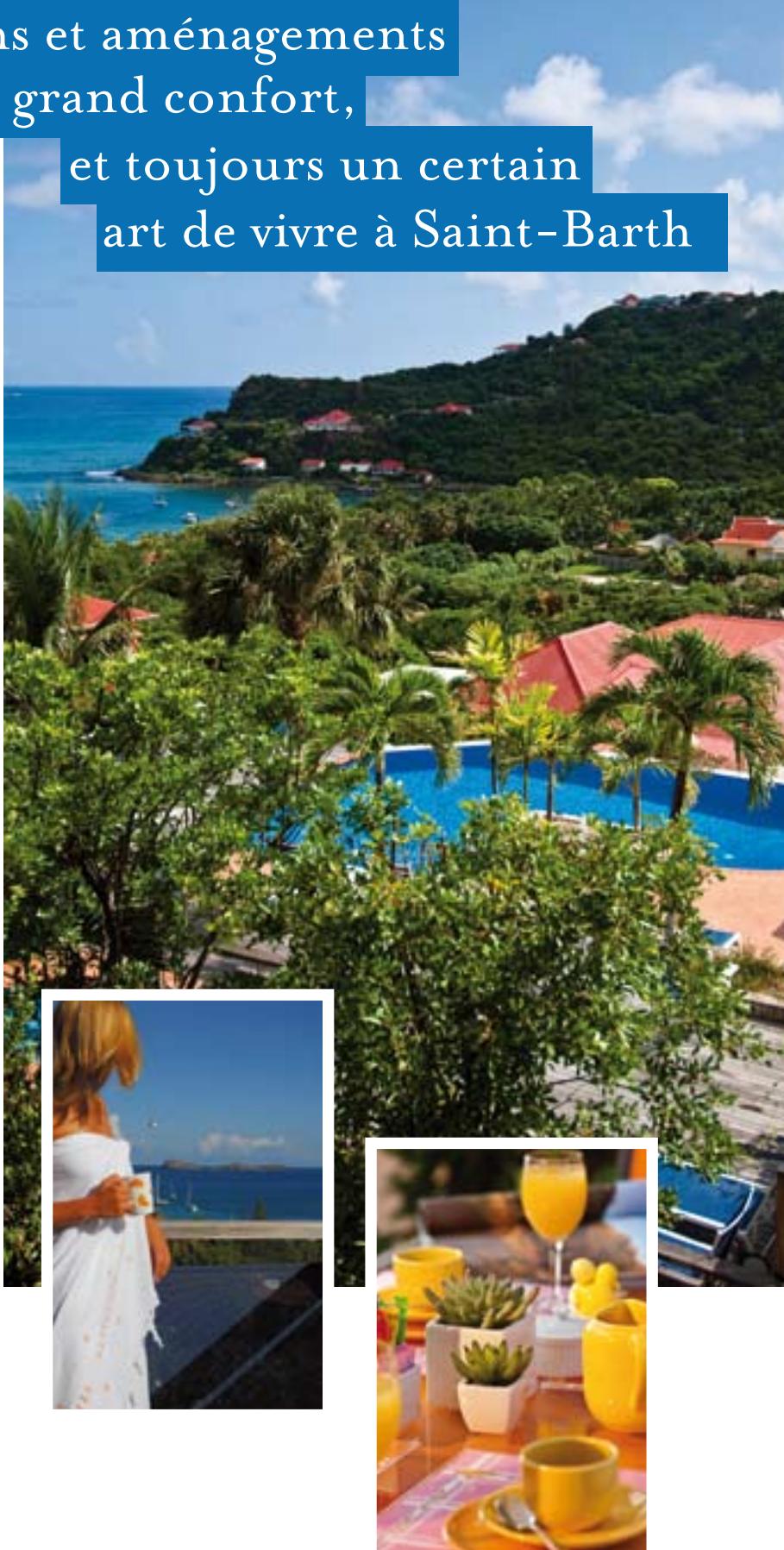


With its glossy feel, gorgeous pictures from renowned professional photographers and insider's information, the Yacht Insider's Guides are a must-have resource for any yacht owner or captain. In a portable and attractive format, the guides combine essential tourist information (such as best restaurants, shoreside attractions, biking or hiking paths, watersports spots etc...) with an extremely comprehensive and extensive directory, which strictly includes recommended services. The guides are paired with a highly sophisticated and user-friendly website that includes all selected services with descriptions, locations (thanks to Google Maps), active links to e-mail and website addresses. Companies can be sorted by category, name or location, giving them maximum exposure. Following the success of the first guide, covering the New England region of the United States, guides for France, the Balearics and Eastern Mediterranean will be available in 2010. The Yacht Insiders Guide can be found for free in all the marinas and selected retail outlets in the region they cover.

Anne Vandromme
Cell USA: +401 924 1200
Cell France: +33 (0)6 14 95 34 74
Fax: +401 683 6075
anne@yachtinsidersguide.com
www.yachtinsidersguide.com



Transformations et aménagements pour un plus grand confort, et toujours un certain art de vivre à Saint-Barth

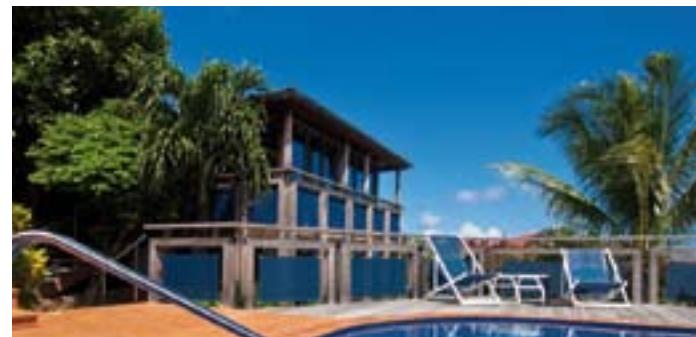


Le Village Saint-Jean, petit hôtel de charme dominant la baie de Saint-Jean, à deux pas de la plage, est un havre de paix et de douceur où les habitués aiment à se retrouver et profiter pleinement de cet endroit qui offre des prestations dignes des meilleurs établissements de l'île. Confort, douceur de vivre et convivialité sont les mots souvent prononcés par les clients, lesquels, pour certains, sont devenus des amis, au fil des années.

Comme tous les villages qui évoluent pour le plus grand bien-être de leurs habitants, sous l'impulsion de Catherine et Bertrand, le Village Saint-Jean a entrepris un vaste programme de transformations, réalisations ambitieuses et déterminées, dans un contexte économique délicat. Pour certains Cottages, c'est beaucoup plus d'espace, de luminosité, de confort et toujours le souci d'une parfaite intégration à la nature, car ici, les plantes et les fleurs du vaste jardin tropical sont l'objet de toutes les attentions.

Fort des remarques et des souhaits exprimés par certains habitués de l'endroit, il a été aussi entrepris une réhabilitation complète de la petite villa de style créole qui domine le village et surplombe la piscine ; des espaces plus grands, des ouvertures larges permettant une vue panoramique sur la magnifique baie de Saint-Jean. Sur la grande terrasse privative, aménagée de son jacuzzi, vous aurez plaisir à prendre vos repas, ou quelques instants de repos, au rythme des alizés.

Bienvenue au Village, et profitez pleinement de cet endroit qui se veut toujours plus accueillant, pour un séjour heureux.



*Transformation and rehabilitation
for enhanced comfort – and more
of the Saint Barth lifestyle experience*

HOTEL
LeVILLAGE
ST JEAN

Village St Jean - 97133 Saint Barthelemy
French West Indies
Phone: 590 590 27 61 39
Fax: 590 590 27 77 96
reservations@villagestjeanhotel.com
www.villagestjeanhotel.com
Skype: vsjhotel



Perched high above Saint Jean Bay, the Village Saint Jean is a small hotel within easy walking distance of the beach, a haven of peace and serenity, whose guests return from year to year, knowing they shall always enjoy top-class service. Many guests have become regulars over the years, friends even, who appreciate the amenities and the quiet, personal atmosphere.

Villages are shaped by time and people, and thus, undaunted by the delicate economic context of recent times, Catherine and Bertrand have prescribed Village Saint Jean a complete makeover with decisive, transformative modifications. For several Cottages this means more space, more light and comforts, always making sure that new, added features are perfectly integrated with the plants and flowers of the vast tropical garden linking the hotel's cottages.

Inspired by the comments and suggestions of some of our most faithful guests, we have also completely rehabilitated the small Creole villa which is the Village's centerpiece, overlooking the swimming pool. It has become more spacious and the generous openings offer a panoramic view of Saint Jean Bay. Whether you just want to linger on the private terrace with its Jacuzzi or enjoy your meals there, you will appreciate the refreshing breeze of the trade winds.

Welcome to the Village and enjoy yourself in this oasis where your comfort is our concern.





A Saint-Barth,

tri + feu = eau !

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

*The Saint Barth equation:
sorted waste + fire = water !*

Si Prométhée a volé le feu pour le donner à l'homme, à Saint-Barth on prend le feu pour faire de l'eau ! Pourtant, pour accomplir ce prodige technologique, l'Unité de tri des déchets, l'Usine d'incinération de Public et l'Usine de désalination de la SIDEM, ont besoin de vous, de chacun d'entre nous, pour transformer l'essai marqué par la volonté politique de préserver notre île. Faire "le petit geste" est un jeu d'enfant : trier nos ordures et déchets ménagers et les déposer, triés, dans les poubelles appropriées, verres et métaux dans la poubelle transparente.

A l'Unité de tri, les déchets sont dirigés soit vers le recyclage (le verre est concassé sur place, transformé en sable), soit vers des centres de traitement spécialisés, soit vers l'Usine d'incinération. Celle-ci, inaugurée en l'an 2000, conforme aux normes européennes, utilise un système de pointe pour le traitement des gaz, et la fumée produite contient près de zéro pour cent de substances nocives.

Les déchets transformés en cendres – le mâchefer, matière neutre sans aucune dioxine – terminent leur parcours comme remblai dans la construction des routes.

Une tonne de déchets incinérés produit 3 tonnes de vapeur d'eau, vendue à la SIDEM pour produire chaque jour 1200 m³ d'eau potable par désalinisation de l'eau de mer.

Pour éviter la saturation dans un avenir proche de l'Usine d'incinération, la Collectivité étudie actuellement la création d'une station de compostage des matières organiques. Celle-ci apportera une autre plus-value à l'environnement : plus besoin de faire venir du composte de l'extérieur pour l'agriculture de l'île, et aucun risque de modifier la biodiversité de l'île par les organismes transportés dans un composte d'importation.

C'est évident, le tri, c'est chic, car c'est tout bénéfice !



In ancient Greece, Prometheus stole fire from Zeus and gifted it to mere mortals – and now Saint Barth uses fire to produce water! However, to make this technical miracle happen, the waste sorting site, the waste incineration plant in Public and the SIDEM-operated water desalination plant must be able to count on every single one of us to convert the touchdown scored by the implementation of this policy to preserve our island. It doesn't take much, child's play really, to sort our household waste and throw it into the appropriate trash can, namely putting glass and tin metal into the transparent bag.

At the waste sorting unit, waste is forwarded either to the local recycling plant (glass is crushed on-island and transformed into glass sand) or another specialized facility, or to the local waste incineration plant, which took up operations in the year 2000. Built according to EU standards, the plant uses a state of the art gas processing unit and the white smoke it releases contains close to zero percent of toxic substances.

Incineration turns our household waste into ash – known as clinker, a neutral material with no trace of dioxins – which ends up as filler in road construction. One ton of incinerated waste produces 3 tons of steam, which are sold to SIDEM for its daily transformation of sea water into 1200 m³ of safe drinking water.

Currently, looking forward to avoid saturating the incineration plant in the near future, the municipality is developing its project to create a composting plant for organic waste. This will provide yet another environmental added value: there will be no more need to import compost for local agriculture and thus no longer any risk of modifying the island's natural biodiversity by introducing unwanted organisms hidden in imported compost.

Clearly, sorting waste is cool: we can't lose!



Photo Valérie Wernhard

St. Barth
Properties

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



Artfully uniting extraordinary properties with extraordinary lives.

Gustavia Harbor, St. Barthélémy - 0590 29 75 05 - www.sothbysrealty-stbarth.com sales.stbarth@sothebysrealty.com



LIVE MUSIC IN YOUR HOME 24 HOURS A DAY

medici.tv brings you over 80 live concerts each year in partnership with the world's top artists, concert halls and festivals: the Opéra national de Paris, Glyndebourne, Verbier & Lucerne festivals, La Scala, the Berliner Philharmoniker...

Subscribe to medici.tv and enjoy a fantastic library featuring the greatest names in classical music: Claudio Abbado, Martha Argerich, Daniel Barenboim, Pierre Boulez, Plácido Domingo, Valery Gergiev, Sir Simon Rattle... More than 450 films available on VOD.

Exclusive to the Tropical readers: contact us at webmaster@medici.tv and benefit from a special offer!

in partnership with



www.medici.tv

PHOTOS : L.HAMANI,
F.DIELEMAN, N.HERRMANN.
RÉDACTION : TROPICAL,
D'APRÈS SOURCES CARTIER.



Cartier, keeping time inspires art

Cartier transforme le temps en œuvre d'art

Plus d'un siècle de créativité et d'excellence.

L'Histoire de l'horlogerie Cartier s'écrit depuis plus d'un siècle, au rythme d'une mesure immuable, celle de la créativité et de l'excellence horlogère, clé de voûte d'un style pionnier.

More than a century of creativity

Cartier's history of watchmaking has been written over more than a hundred years, reflecting the unhurried rhythm of creativity and excellence in this field, which are the cornerstones of our pioneering style.

La signature d'un style

Un trait d'union entre rêve et réalité, savoir faire joaillier et technique horlogère, à l'origine de formes cultes, comme la célèbre montre bracelet Santos, datée de 1904 ou encore la montre Tank créée en 1917.

Deux révolutions de créateur qui anticipent les modes de vie, façonne le changement et entraînent les horlogers vers de nouveaux défis. Tout au long du siècle, Cartier s'est associé aux plus grandes Maisons horlogères pour donner naissance à une nouvelle vision de l'horlogerie. Une complicité, entre l'artisan des formes et l'artisan horloger qui président à la signature d'un style.

Aujourd'hui, Cartier perpétue cette tradition à travers ses nouvelles créations de Haute Horlogerie. Expression ultime d'un savoir-faire minutieux et artisanal qui signe l'entrée de Cartier parmi les manufactures les plus prestigieuses, seules capables de concevoir leurs propres mouvements.



La manufacture Cartier

Plus de mille personnes qui rassemblent tous les corps de métiers, du développement mouvement à la fabrication, le décor, l'assemblage, le réglage et le contrôle final des montres ; la technologie la plus pointue y côtoie les métiers artisanaux. Cette expertise exceptionnelle permet aujourd'hui à Cartier de présenter une collection de Haute Horlogerie, équipée de ses propres calibres.

Subtiles mais essentielles, les finitions des mouvements Cartier sont le fruit d'un savoir-faire et d'une minutie hors du commun.

La conception d'un mouvement de Haute Horlogerie Cartier est le fruit d'un travail long, complexe et exigeant qui s'appuie sur un savoir-faire humain, associé à une technologie de pointe.

Les artisans décorateurs de la haute horlogerie

Subtiles mais essentielles, les finitions des mouvements Cartier sont le fruit d'un savoir-faire et d'une minutie hors du commun. Les mouvements de la collection de Haute Horlogerie Cartier sont décorés de côtes de Genève, sur la partie apparente des ponts, et perlés sur les parties cachées comme la platine. Cette recherche continue de perfection dépasse la simple décoration. Il s'agit de l'ouvrage rare et méticuleux d'amoureux de l'horlogerie artisanale, conférant à chaque montre une valeur inestimable, une identité unique.



The signature of Style

It linked dreams with reality and jewellery expertise with watchmaking technology, developing cult designs such as the famous Santos wristwatch of 1904 and the Tank Watch of 1917.

These two creative revolutions anticipated new lifestyles and inspired change, encouraging watchmakers to confront new challenges. Throughout the century, Cartier associated with the leading watchmaking brands to define a new vision of watchmaking. It was this complicity between design craftsmen and watchmaking craftsmen that created the signature of a new style.

Today, Cartier maintains this tradition in its new Fine Watchmaking créations. These complications exemplify the Cartier philosophy ; each is an expression of meticulous craftsmanship and expertise, imbued with originality.



Rotonde de Cartier, chronographe central : cette nouvelle interprétation revisite la fonction chronographe avec le calibre 9907MC

Rotonde de Cartier, central chronograph: This new interpretation revisits the chronograph function with the calibre 9907 MC

The Cartier manufacture

The Cartier Manufacture brings together more than 1,000 staff in two locations at the heart of the Swiss watchmaking industry. It encompasses all the activities involved in watchmaking, from designing and developing the movements to the manufacture, décoration, assembly, régulation and final inspection of the watches, using the most Advanced tecnology alongside traditional, artisanal crafts.

With this outstanding range of expertise, Cartier is now able to produce a Fine Watchmaking collection equipped with its own movements.

The design of a Cartier Fine Watchmaking movement is developed in a long, complex and demanding procès in which human expertise is closely linked with cutting-edge tecnology. Everything starts with an idea. The technical designers sketch the broad lines of their concept, and produce freehand drawings of the new mechanism that already show détails of the finishes.

The artisan decorators of fine watchmaking movements

A Cartier movement's finish, subtle but essential, is the fruit of our artisan decorators, exceptionalmeticulousness and expertise.

Cartier Fine Watchmaking movements are decorated with « Côtes de Genève » on the visible surface of the bridges and are circular-grained on hidden surfaces, such as the main plate. This continual quest for perfection goes beyond simple décoration ; it is a rare, meticulous act of love for the craft of watchmaking that gives each Watch inestimable value and its own unique identity.





Les maîtres horlogers

Des experts qui font battre le cœur des garde-temps les plus exclusifs. Véritables « Chefs d'Orchestre » de l'infiniment petit, les Maîtres Horlogers Cartier rassemblent, un à un, plusieurs centaines de composants pour donner vie aux montres de Haute Horlogerie.

Le contrôle qualité, un gage de perfection

C'est à la Manufacture Cartier de la Chaux-de-Fonds que chaque modèle de Haute Horlogerie fait l'objet de contrôles intransigeants, au sein d'un laboratoire entièrement dédié aux tests de qualité.

Formes et mouvements, Cartier créateur en haute horlogerie

Design puissant, graphisme inédit, volumes spectaculaires, mouvements Cartier dont certains arborent le Poinçon de Genève, cette collection de Haute Horlogerie hisse les grands classiques Maison, de la montre Tank Américaine à la Santos 100, au rang des spécimens rares.



Signe d'excellence, le poinçon de Genève

Véritable gage de qualité et d'excellence artisanale, le Poinçon de Genève est une distinction rare en horlogerie qui perpétue la tradition séculaire des plus grands Maîtres Horlogers genevois. Avec la calibre tourbillon volant 9452MC, Cartier a fait son entrée dans le cercle très restreint des manufactures qui peuvent arborer l'estampille du Poinçon de Genève.



Première étape du test d'étanchéité : la montre est placée dans 10 cm d'eau, durant une heure.

First stage of the water-resistance test : the Watch is immersed in 10 centimeters of water for one hour.

Deuxième étape du test d'étanchéité : placée sur un lit métallique très chaud, la montre est mise en température. En déposant une goutte d'eau froide sur la glace de la montre, de la buée peut se révéler et signaler ainsi un éventuel problème d'étanchéité.

Second stage of the water-resistance test : the Watch is heated on a hot métal bed and a drop of cold water is placed on the drystal. Any mist that appears signals a possible water-resistance problem.

A Cartier movement's finish, subtle but essential, is the fruit of our artisan decorators, exceptional meticulousness and expertise.

Master watchmakers

Experts who create the heartbeat of the most exclusive timepieces.

Cartier master watchmakers are orchestral conductors on a miniature scale, assembling several hundred components and breathing life into these superb watches.

Quality control, the pledge of perfection.

The Cartier Manufacture in La Chaux-de-Fonds subjects each model to rigorous testing in a laboratory that is dedicated entirely to quality control.

Shapes and movements by Cartier, a creator of fine watchmaking marvels

Featuring striking silhouettes, inventive graphic designs, spectacular volumes and exclusive Cartier movements, some bearing the prestigious Geneva Hallmark, this Fine Watchmaking collection elevates some of the brand's classic models, such as the Tank Américaine or the Santos 100, to the status of rare items.

Emblem of excellence : The Geneva hallmark

The Geneva Hallmark is a genuine pledge of quality, a rare distinction in the world of watchmaking that preserves the centuries-old tradition of Geneva's great master craftsmen. With flying tourbillon calibre 9452 MC marks Cartier's entry into the very exclusive circle of manufacturers who are authorised to display the Geneva Hallmark.



Rotonde de Cartier skeleton flying tourbillon watch, calibre 9455 MC
Geneva Seal



St-Barth on your desktop or smartphone.



ready soon!
Delmas 31... The future begins in school.
c'est déjà demain ! L'avenir commence à l'école.



RÉDACTION & PHOTOS :
JEAN-PIERRE BALLAGNY

Alors que les journaux télévisés ont oublié Haïti, après s'être déculpabilisée par des dons et des déclarations fracassantes de soutien massif, la communauté internationale semble toujours à la recherche des urgences et des priorités pour commencer des travaux. Dans le dénuement total et des conditions anarchiques, Haïti tente de survivre.

En toute connaissance des risques de la saison cyclonique et de l'urgence d'agir, Saint-Barthélemy reste ostensiblement tournée vers la grande île sœur éprouvée et développe une assistance réelle et efficace. Sous l'impulsion de la Collectivité, l'association «Alliance», constituée par les membres du Lions Club, du Rotary et de la Croix Rouge, a confié à l'Association Saint-Barth «Bay kout men Haïti», la reconstruction de l'Ecole de la Congrégation Saint-Paul de Chartres à Delmas 31. Quelques artisans bénévoles de Saint-Barth se sont mobilisés et donnent de leur temps, l'école est dessinée, elle monte même sur des bases solides, ils dirigent et surveillent les travaux, forment du personnel local à la charpente, la

menuiserie, la construction... malgré les difficultés, le chantier tourne et l'avancement se mesure quotidiennement. De leur côté, les Clubs service envoient le matériel que l'on ne trouve pas sur place : gouttières, peinture et ce, grâce à la générosité et tous les dons de Saint-Barth.

Ce sont, dès Janvier 2011, près de 500 jeunes enfants encore traumatisés par la catastrophe qui retrouveront des classes accueillantes et sûres à la place des bâches que le vent et la pluie déchirent. Ils apprendront à lire, écrire et compter pour former la génération «d'après», celle de la «Nouvelle Haïti», dans le souvenir de la toute petite île qui les a aidés et soutenus.



The news cycle is over, the international media have pretty much forgotten Haiti. In the meantime, the international community, having absolved itself by providing emergency aid and promising more, has still not resolved many urgent problems, whether it be funding or on the ground. The emergency continues and the unattended priorities are numerous. Without sufficient means, Haiti attempts to survive in the chaos of its ruins.

St. Barth, on the other hand, continues to extend whatever help it can to its big sister island, providing hands on, efficient aid. With the help of the local authorities, the Collectivité, Alliance, the association founded by the Lions and Rotary Clubs together with the Red Cross, has charged its partner organization, "Saint Barth Bay kout men Haïti", with coordinating the reconstruction of the school run by the Congregation of Saint Paul de Chartres in Delmas 31, one of the heavily damaged quarters of Port au Prince. Several craftsmen from St. Barth have contributed their time and know-how, the new school has been designed and construction has started, and the St. Barth volunteers are heading the site, supervising the works, training local personnel in carpentry, masonry and other skills.

In spite of the difficulties on the ground, construction is going ahead and daily progress is there for all to see. Thanks to the generosity of our island's donors, the St. Barth Service Clubs are able to provide materials which are not locally available in Haiti, from gutters to paint and many other items.

According to plan, in January 2011, approximately 500 young children, still reeling from the shock of the catastrophe they have survived, will return to new, secure classrooms, after spending a year under wind and rain swept plastic tarpaulins. They will learn to read, write and count, part of the "next" generation, that of "the New Haiti", and will remember the tiny island to the south which helped and supported them.

Si vous souhaitez soutenir notre action en Haïti, vous pouvez faire un don au Lions Club Île de Saint-Barthélemy :
Should you wish to support our action in Haiti, we will gladly accept your donation addressed to Lions Club Île de Saint-Barthélemy:
 BP 186 Gustavia 97095 Saint-Barthélemy Cedex

RICHARD MILLE

Partenaire Principal

2^{ème} édition



4
avril
2011
9



Super/Maxi Yacht
Classic
Racing
Racing-Cruising
Racing-Multihull



 **GAASTRA**

Partenaire Officiel



Saint-Barthélemy
l'art d'être une île

RÉDACTION : ARTICLES DE PRESSE
 REPORTAGE PHOTOS : CHRISTOPHE JOUANY, JEAN-JACQUES RIGAUD



"We'll be back!"

"We'll be back!"

François Tolède, Luc Poupon et toute l'équipe d'organisation des **Voiles de St-Barth** le savaient : convaincre yachtsmen et régatiers du monde entier d'inscrire à leur calendrier une nouvelle course aux Antilles, était un véritable challenge. Les séduire et imposer un savoir faire, une convivialité et un solide concept sportif, en était un autre, tout aussi aléatoire. Et pourtant, le cri unanime des skippers et propriétaires invités à monter sur le podium de la remise des Prix venait du cœur et traduisait une unanime et enthousiaste satisfaction : " *We'll be back !* " !

François Tolède, Luc Poupon and the entire team behind **Voiles de St-Barth** knew from the outset that it would not be easy to convince the world's best skippers and regatta sailors to include yet another Caribbean yacht race in their program. They knew it would be just as great a challenge to use their know-how, hospitality and an attractive concept for competitors to establish the event's reputation. And yet, as the first edition of Voiles de St-Barth came to an end, skippers, crews and boat owners, gathering around the podium during the prize ceremony were enthusiastically unanimous in proclaiming "*We'll be back!*"



Ken Read (Rambler)

Avec ce que j'ai vu depuis le début de la semaine, je n'ai aucun doute que vous allez rapidement attirer sur cet événement un millier de bateaux ! (Rires) Sérieusement, les conditions de navigation sont tout simplement fantastiques, exceptionnelles. Saint-Barthélemy entre sans conteste dans mon top 5 des endroits les plus formidables au monde pour naviguer ! L'île est magnifique, le comité de course fait un boulot remarquable et les conditions de navigation dépassent mes rêves les plus fous !

**Saint-Barthélemy entre sans conteste
dans mon top 5 des endroits les plus formidables
au monde pour naviguer !**

For me, Saint Barth has moved into my Top 5 favorite sailing spots!

Based on what I've seen since the beginning of the week, there's no doubt in my mind that you'll soon have a thousand boats down here! (Laughs.) Seriously, the seas are fantastic, the sailing conditions are really exceptional. For me, Saint Barth has moved into my Top 5 favorite sailing spots! The island is a dream, the racing committee has done a great job and the sailing has surpassed expectations by far!



Ken Read

Photo JJ.R



Photo JJ.R



Loïck Peyron



**Naviguer bord à bord avec de superbes unités
va m'offrir la décontraction et le temps de la réflexion ...**

*Sailing aboard these beautiful
boats is very relaxing and gives me the time to think over a lot of issues*

Loïck Peyron

C'est toujours un grand plaisir d'aller naviguer sur des bateaux. Le faire dans un endroit aussi magique que Saint-Barthélemy n'est évidemment pas désagréable. Je suis d'autant plus heureux de participer à cette première édition des « Voiles de St-Barth » que cela fait très longtemps que je n'ai pas croisé dans les parages. La dernière fois remonte à notre victoire, avec Franck Profit, à bord du trimaran Fujicolor II, dans la transat Jacques Vabre 1999. On se souvient que le parcours vers Cartagena contournait le fameux Pain de Sucre à Saint-Barthélemy. Je trouve que ces « Voiles de St-Barth » sont une belle idée ; c'est bien que les français fassent entendre leur voix, dans cette enclave française où naviguent de nombreux anglo-saxons. Naviguer bord à bord avec de superbes unités va m'offrir la décontraction et le temps de la réflexion dont j'ai un urgent besoin en ce moment.

It's always great fun to sail these boats. And to do so in a place as magical as Saint Barth is obviously a boon. What makes this first edition of Voiles de Saint-Barth so much more fun for me, is that it's been quite a while since I was last in these waters. That dates back to 1999, when Franck Proffit and I won the Jacques Vabre transatlantic race on the trimaran Fujicolor II. I remember the route to Cartagena required that we round Saint Barth's famous Sugar Cone, the Pain de Sucre. Voiles de Saint-Barth is a great idea, especially as it gives us French yachtsmen the occasion to stake our claim in a French enclave which over the years has become very much Anglosaxon territory. Sailing aboard these beautiful boats is very relaxing and gives me the time to think over a lot of issues, which is very welcome at this point in time.



Jacques Vincent (Sojana)

Les anglo-saxons du bord, et ils sont nombreux, étaient bluffés par les parcours, beaucoup plus riches et variés que pendant la Bucket. On lâche les chevaux dans cet alizé soutenu, et Sojona démontre de superbes qualités, à toutes les allures. On a ainsi tenu les 18 noeuds, sous gennaker. La grosse houle au vent de l'île, ne nous a nullement gêné, tant notre carène se révèle tolérante. L'ambiance à bord est très sereine ; c'est une des marques de fabrique de notre propriétaire Peter Harrison. Nous avons de surcroît un passager de luxe, un certain Loïc Peyron, affecté aux réglages sur le mât de misaine...

Many of the Anglosaxon crew members were very surprised by the quality of the courses, which were far more varied and interesting than what they are used to from the Bucket. You can really get some pace in the steady trade winds and Sojona was able to show its qualities regardless of the wind conditions. We managed to hold 18 knots with the gennaker. We had no trouble with the swell on the windward side and were pleased to see how well our hull profile behaved. The proverbial calm of our owner, Peter Harrison, was reflected by the entire crew, and we enjoyed having out luxury passenger, Loïck Peyron working the fore sail mast ...

Photo J.J.R

Peter Harrison





équipage local avec Patrick Demarchelier



Christophe Jouany,
photographe officiel



Randy West,
Skipper

VOILES DE ST BARTH VOILES DE ST BARTH

Rambler et Sojana,
1^{er} et 2^{ème} des Voiles de St Barth



Chantal de Rosny,
directrice Logistique à terre



Remise du trophée Richard
Mille, classe Maxi / Super yacht
à Georges David, Rambler



Bruno Magras, Président et Patrick
Demarchelier, parrain des Voiles et
participant avec "Puffy"

Annelisa Gee,
directrice des Relations
Publiques





Peter Holmberg (Sojana)

Peter Holmberg

J'ai été un des premiers skippers invités par Luc Poupon à participer à la première édition de Voiles de Saint-Barth. Cela m'a tout de suite paru un concept intéressant et j'ai voulu contribuer au lancement réussi de cet événement. Je suis très content d'être là. Chaque île des Caraïbes a sa propre course et il me semble que Saint-Barth sera un festival de voile majeur, qui réunit une grande variété d'embarcations, ce qui est très bon pour notre sport ... D'ores et déjà je suis persuadé que Voiles de Saint-Barth a pris sa place dans le calendrier. Le Comité des Courses a dessiné quelques très bons parcours. Les départs étaient limpides et la sécurité a eu la priorité sur le plan d'eau. Je donne une très bonne note au Comité.

A terre, hier soir l'ambiance était très relaxée, avec de la bonne musique. Encore une réussite. Saint-Barth a grandi sagement, en gardant sa personnalité. C'est un lieu unique, vraiment spécial, et en général les gens sont très sympathiques. J'ai vu pas mal de changements dans ces îles, qui sont l'endroit d'où je viens, et je peux affirmer que le développement de Saint-Barth a été géré avec beaucoup d'intelligence.

I was one of the first skippers that Luc Poupon contacted to take part in the Voiles de St-Barth event. It seemed like an interesting concept to me. I wanted to lend a hand to get the event going. I'm pleased to be here. Each island has its own race and St. Barts seems to me to be a major sailing festival, an occasion which brings together all sorts of different yachts, which is a very good thing for our sport ... Voiles de St-Barth seems to have found its footing. The Committee has come up with some great courses. The starts were clear and safety came first out of the water ... I'll give them a very high score.

Back on the Island, there was a very relaxed atmosphere last night with some nice music. Once again it was a great success. St. Barts has grown very wisely. It has kept its personality. St. Barts is unique, a special place. It is magnificent here with some really friendly people. I've seen a lot of changes on some islands, as these islands are where I come from, and I can say that the development of St. Barts has been carried out very intelligently.





Saint-Barth sera un festival de voile majeur,
qui réunit une grande variété d'embarcations,
ce qui est très bon pour notre sport ..

*St. Barts seems to me to be a major sailing festival,
an occasion which brings together all sorts of different yachts,
which is a very good thing for our sport ...*



Photos JJ.R

François Tolède



François Tolède

Président du Comité d'organisation des
« Voiles de St-Barth »
Chairman of the Voiles de St-Barth
Organizing Committee

Les 45 bénévoles et moi-même ressentons un très grand sentiment de satisfaction. Un sentiment alimenté par les déclarations et les remerciements enthousiastes des coureurs et propriétaires, par la satisfaction de l'ensemble de nos partenaires publics ou privés qui nous ont d'ores et déjà renouvelé leur confiance pour la deuxième édition et aussi par la joie qu'a montré la population de Saint-Barthélemy, à participer à tous nos instants festifs. Des yachtsmen pressentis mais qui, pour des raisons diverses n'avaient pu nous rejoindre, nous ont envoyé des emails de félicitations et de regrets de n'avoir pas pu participer. Tous les indicateurs sont au vert et nous encouragent à travailler déjà à la prochaine édition, qui se tiendra du 4 au 9 avril 2011.

The 45 volunteers who made this event possible and I myself share an immense feeling of satisfaction, largely fueled by the statements and enthusiastic thanks of the skippers, crews and owners. All of our public and private sponsors and partners have already committed themselves to supporting the second edition of Voiles de Saint-Barth, and it was a joy to see the entire population of the island participating in the festivities. Several yachtsmen, who were invited but unable to join us for the first edition, emailed their congratulations and expressed regret at not having been able to make it. So all the indicators are encouraging and we have already begun preparing for 2011, when Voiles de Saint-Barth will take place from April 4 to 9.

Cartier



Captive de Cartier

ST. BARTHS: Le Carré d'Or, Gustavia - Tel. 05 90 27 66 69 | E-mail: cartierstb@wanadoo.fr
ST. MARTEN: #35 Frontstreet, Philipsburg - Tel. 05 99 54 37 700 | E-mail: cartier2@cariserve.net
ST. MARTIN: Plaza Caraïbes, Rue du Général de Gaulle, Marigot - Tel. 05 90 52 40 02 | E-mail: cartier.sxm@wanadoo.fr

Please dial 011 500 for St. Barth & St. Martin or 011 599 for St. Maarten if calling from the U.S.



Photo Pierre Carreau

Le Sereno Villa

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN

vous offre le meilleur de deux mondes

your

chance to have it all



Photo Pierre Carreau



Chaque maison de Le Sereno Villa offre une discréction totale, tout en permettant au propriétaire de bénéficier de tous les services et aménagements du Sereno.



Photo Gérald Tessier



Photo Pierre Carreau



Photo Pierre Carreau



Photo Gérald Tessier

Nous devons ces trois villas d'un charme unique à la même équipe qui a conçu Le Sereno, hôtel hors catégorie de 37 suites et 180 mètres de plage sur le Grand Cul-de-Sac. L'hôtel – conçu par l'architecte français Christian Liaigre, "le designer le plus influent et le plus copié de notre époque" selon le Financial Times – a été primé comme LA destination de Saint-Barth par le New York Times, Travel and Leisure, Conde Nast Traveler, Departures, Wallpaper Magazine et maintes autres publications.

Cette fois, Liaigre a conçu trois villas, offrant chacune plus de 700 m² d'espaces habitables, mettant pleinement en valeur les vues sur la plage et la baie, en soulignant l'aspect théâtral et intégrant parfaitement les espaces extérieurs et intérieurs.

Arnold Chan et Enrique Blanco ont complété l'équipe de design, le premier comme spécialiste des lumières et éclairages, et le second en sa qualité de paysagiste, dont la maîtrise du vocabulaire tropical fait merveille de Caracas à la Barbade.

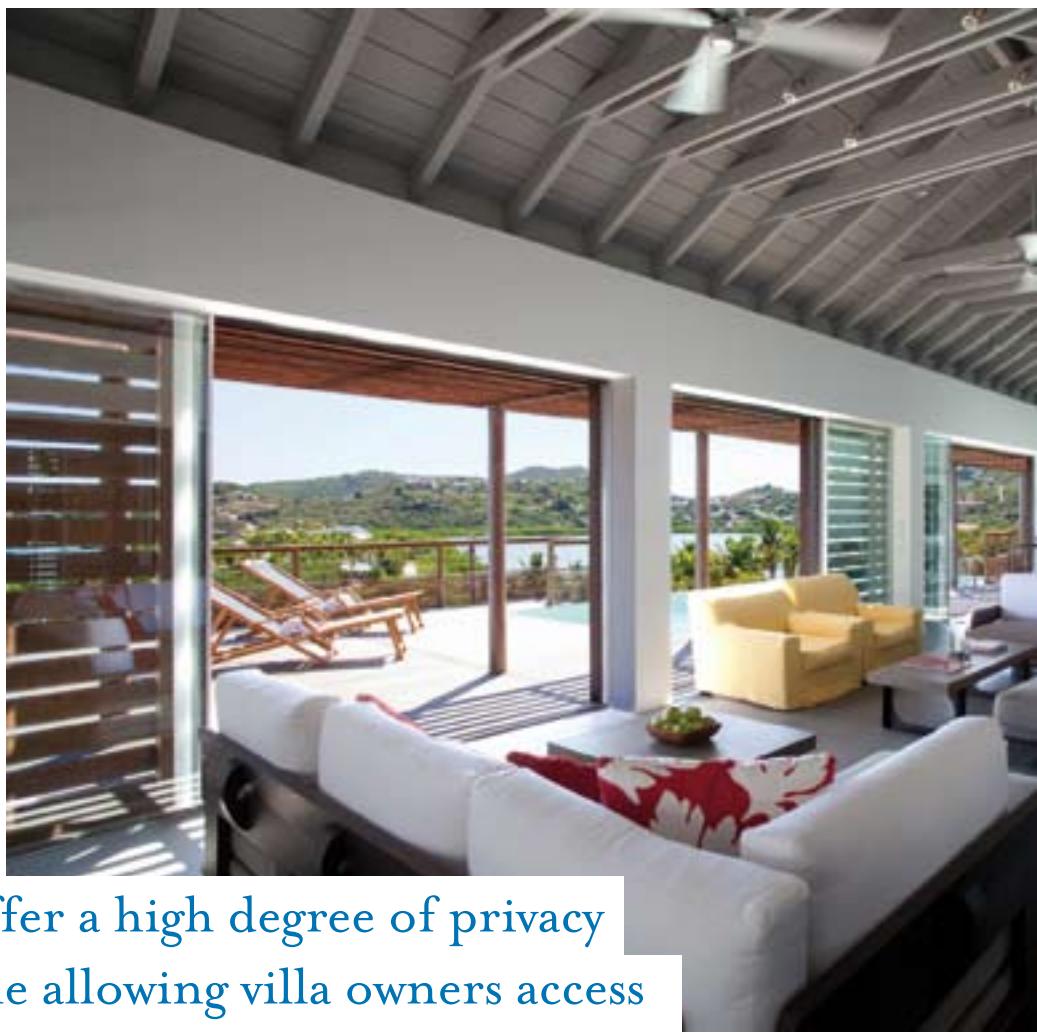
Chaque maison de Le Sereno Villas offre une discréction totale, tout en permettant au propriétaire de bénéficier de tous les services et aménagements du Sereno.

Le service de majordome 24 heures sur 24 vous propose un service entièrement personnalisé, du petit déjeuner au souper de minuit, répondant à tous vos désirs particuliers. Il vous aidera à organiser vos réceptions privées, réservera votre séance de soins au spa ou d'autres activités externes, le room service, ménage et entretien quotidien, la maintenance, et l'entretien du jardin. Le club de plage de l'hôtel comprend une piscine d'eau douce en bord de lagune et son renommé Restaurant des Pêcheurs est une des grandes haltes gastronomiques de la Caraïbe.

Les Villas peuvent être louées par l'intermédiaire du service réservations Le Sereno.



Photo Pierre Carreau



Le Sereno Villas offer a high degree of privacy
while at the same time allowing villa owners access
to all of Le Sereno's amenities and services.



Photo JP Piter



Photo Pierre Carreau



We owe the unique charm of these three exclusive Villas to the same team which developed the ultra luxurious Le Sereno Hotel with its 37 suites and 600 feet of beach frontage on the Grand Cul-de-Sac.

Designed and decorated by Christian Liaigre – who the Financial Times called “the most influential and copied designer of our time” – Le Sereno has been recognized as the premier hotel destination in St. Barth by The New York Times, Travel and Leisure, Conde Nast Traveler, Departures, Wallpaper Magazine and many other publications.

Liaigre designed the three Villas, each with more than 7,500 square feet of indoor and outdoor space, to take full advantage of the dramatic views of the beach and bay beyond, with complete integration of indoor and outdoor space.

The all-star design team also included the renowned lighting designer Arnold Chan, and Enrique Blanco, the tropical master landscape architect whose designs are noted from Caracas to Barbados.

Le Sereno Villas offer a high degree of privacy while at the same time allowing villa owners access to all of Le Sereno’s amenities and services. 24/24 personalized service is designed to fulfil every wish and whim, from breakfast to after midnight supper. It will help you organize private receptions, reserve your spa time and other activities, perform housekeeping, concierge services, maintenance, and gardening. The beach club includes a beachfront freshwater pool and the gourmet Restaurant des Pêcheurs.

The villas are available for rent through Le Sereno’s reservation service.



Un univers de créations
et de senteurs !



C.C Les amandiers - Route de Saline - St-Jean
Tel/fax: 05 90 29 64 16 - mail: seaspice@orange.fr



Financière et Foncière Sécur

INGÉNIERIE FINANCIÈRE ET PATRIMONIALE

- L'expertise de Financière et Foncière Sécur au service de votre patrimoine, de votre entreprise, de votre famille.

Vous souhaitez constituer un patrimoine, optimiser les actifs de votre entreprise, réagir à un changement matrimonial, gérer une succession, préparer votre retraite..., après une analyse en commun de votre situation et de vos objectifs à court, moyen et long terme, nous pouvons vous proposer des solutions qui vous correspondent.

- **Les Garanties Solides de Financière et Foncière Sécur**

- Membre de la Chambre des Indépendants du Patrimoine, soumis à une charte d'engagements et au contrôle de ses activités.
- Un réseau de spécialistes, dans les domaines de la gestion, la transmission d'entreprises, l'approche notariale, le crédit, la fiscalité, la banque, le droit.
- 25 ans d'expérience sur les marchés financiers.
- Des partenaires prestigieux, performants et fiables.
- Une confidentialité absolue, nécessaire à une vraie relation de confiance.
- Un suivi d'information régulier.
- Une réactualisation permanente de nos connaissances des différents marchés et des opportunités de produits.

Financière et Foncière Sécur

Siège Social, Paris
10, avenue Victor Hugo
75116 PARIS
Tél. / Fax : 01 42 56 39 96
Cell. : 06 15 45 24 58
corine.schoukroun@ffsegur.com

Bureau, Saint-Barthélémy
Marigot - BP 1125
97015 SAINT-BARTHÉLÉMY Cedex
Tél. / Fax : 0590 27 59 19
Cell. : 0690 502 836
jean-jacques.rigaud@ffsegur.com



Hotel Le Sereno

Best of the Best Robb Report
Hot List Conde Nast Traveler
King of Barts Wallpaper* Magazine

Le Restaurant des Pêcheurs
Fresh Fish, Simplicity, Feet-in-the-Sand
Open everyday from 7am to 22.30pm

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY

Tel. +59 (05) 90 29 83 00

info@lesereno.com

www.lesereno.com

Villa La Plage un éblouissement

La somptueuse et bien nommée Villa La Plage est située sur la plage de Lorient. Sur cette propriété bien protégée de 3 000 m², la magnifique villa avec ses cinq chambres a bénéficié d'une réhabilitation complète, superbement réalisée par l'architecte Patrick Benaben, qui malheureusement nous a quitté. La décoration est également de très belle facture. Comme il se doit à Saint-Barth, le résultat est étincelant. L'espace extérieur, situé autour de la magnifique piscine de 21 x 5 m, est particulièrement spacieux. On peut non seulement y prendre le soleil ou se détendre, c'est aussi une invitation à y déjeuner, protégé du soleil, ou dîner. Détail pratique, une salle de bains se trouve à proximité.

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN
PHOTOS : ALAIN CHARLOT



...le soir venu,
l'illumination très étudiée
crée sa propre magie.



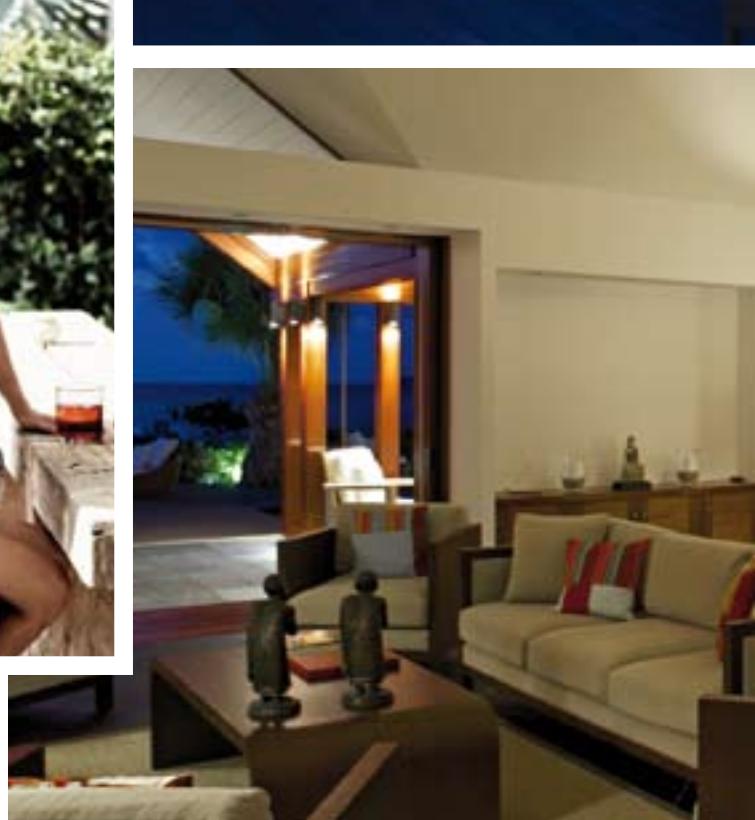
The aptly named Villa La Plage sits right on beautiful Lorient Beach. This luxurious five bedroom gated estate, ensconced on a three quarter acre of land, recently received an extreme makeover, Saint Barth style, orchestrated by the late Patrick Benhaben, an architect of great talent. The result is dazzling. There's a gorgeous 65 by 16 ft swimming pool, liberally decked with loads of spaces to sunbathe, dine al fresco - nicely protected from the sun - or just simply relax. A guest bath is conveniently located nearby.

Open the sliders and you will find a spacious and striking living room with a dramatic slate floor. Fully air conditioned, the whirring ceiling fan just adds a nice tropical ambiance, looking out to the magnificent ocean view, framed by towering coconut trees.

dazzling



and when evening comes,
the dramatic lighting creates
a magic of its own.



Derrière les portes coulissantes vous découvrirez une salle de séjour spacieuse, dont la personnalité s'affirme par un extraordinaire sol en ardoise. Entièrement air conditionnée, c'est le doux ronronnement du brasseur d'air au plafond qui apporte la touche tropicale, tandis que de majestueux cocotiers encadrent la vue magnifique sur l'océan.

La plage arrière est dédiée au rafraîchissement de corps et esprit, avec une fontaine, un jacuzzi pour dix et un wet bar équipé d'une machine à glaçons. D'ici une autre vue splendide s'offre à vous, et le soir venu, l'illumination très étudiée crée sa propre magie.

La cuisine principale contentera les gourmets les plus exigeants, une seconde cuisine est réservée aux invités accompagnés de leur propre chef. Les cinq chambres climatisées sont munies de spacieux lits français (king size), disposent de terrasses privées et de salle de bains en suite avec double lavabos et miroirs, des douches luxueuses et de soyeuses robes de chambre. Le linge, des serviettes de bain aux draps de lit, est signé Mia Zia. Naturellement, vous y trouverez écrans plats, lecteurs DVD et tous les accessoires de confort, y compris la TV satellite française et l'accès Internet.

Vous pouvez louer cette somptueuse villa, en vous adressant à St. Barth Properties rue Samuel Fahlberg, Gustavia Harbor, St.-Barthélémy (tél. 0590 29 75 05), www.sbpeurope.com / villas@stbarth.com ou, St Barth Properties USA 1-508-528-7727 – 1-800-421-3396 www.stbarth.com / info@stbarth.com





The rear deck boasts a fountain, a Jacuzzi for ten and a wet bar complete with icemaker. The panorama from this vantage point is also spectacular, and come evening, the dramatic lighting creates a magic of its own.

The main kitchen is fit for a gourmet and a second kitchen is there for guests who bring a private chef. All five air-conditioned bedrooms have French style king-size beds, private terraces and sumptuous en suite baths with double vanities, fancy showers and fluffy bathrobes. The embroidered towels and linens are by Mia Zia. Naturally, flat screen TVs, DVD players and all the mod cons including French Satellite service and Internet access are provided.



*This dream villa is available for rent through St. Barth Properties
rue Samuel Fahlberg,
Gustavia Harbor, St. Barthélemy
(tél. 0590 29 75 05)
Or through the St Barth Properties USA Office
1-508-528-7727 – 1-800-421-3396
www.stbarth.com / info@stbarth.com*



Offering the Finest Selection of Private Villas and Hotels Since 1989.

Rue Samuel Fahlberg, Gustavia Harbor, St. Barthélemy - 0590 29 75 05 - www.sbpsEurope.com villas@stbarth.com
USA Franklin MA - 1- 508-528-7727 - 1-800-421-3396 - www.stbarth.com - info@stbarth.com

WEST INDIES REGATTA



West Indies Regatta

RÉDACTION : ALEXIS ANDREWS
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

la course des camions de la mer

Organisée chaque année autour de la fête du 1^{er} mai, la West Indies Regatta célèbre pendant trois jours une des grandes traditions de la voile caribéenne. Les bateaux qui prennent part à ces courses ont tous été fabriqués à la main sur les plages de la Caraïbe et font escale à Saint-Barth sur le chemin de l'Anguilla Workboat Regatta, qui a lieu le week-end suivant. Jusqu'aux années 70, Gustavia était l'escale la plus importante de ces caboteurs sous voiles, qui remontaient des îles devant le vent, chargés de rhum et de produits vivriers pour les échanger contre des alcools d'importation et des cigarettes. La Saint Barth West Indies Regatta ambitionne d'encourager les menuisiers marins à ressusciter et à continuer la construction de ces "bateaux de trait" – workboats, en anglais – qui sont un charmant et précieux rappel de ce que fut la vie quotidienne dans les Caraïbes.



attा,



29 avril - 1er mai 2011
 «Reconnecting the Islands with Traditional Sailing»
westindiesregatta.com
 Tel. + 1 (268) 724 4435

show time for sailing work horses

The West Indies Regatta, a three-day event celebrating West Indian sailing traditions, is held annually over the Mayday weekend in Saint Barth.

The boats which take part in this event were all hand-built on the beaches of the Caribbean and are stopping over in Saint Barth on their way to the Anguilla Workboat Regatta, held the following weekend. Up until the 1970's, Gustavia used to be the main port of call for trading vessels sailing up from the Windward Islands with rum and produce to exchange for imported liquors and cigarettes.

The Saint Barth West Indies Regatta aims to encourage the building and resurrection of these traditional workboats, a precious and enchanting reminder of everyday life in the West Indies.



West Indies Regatta



April 29 - May 1, 2011

«Reconnecting the Islands with Traditional Sailing»
westindiesregatta.com

Tel. (+ 1 268) 724 4435



VILLA BEV MONT JEAN

WIMCO VILLAS

THE Source for Private Villa Rentals...from St Barts to St Tropez

27 YEARS OF EXPERIENCE IN VILLA RENTALS AND CONCIERGE SERVICES

www.wimco.com/sbh

WIMCO

NEWPORT, RI 1.800.932.3222

INFO@WIMCO.COM

VILLA RENTALS | CONCIERGE SERVICES | REAL ESTATE SALES ON ST BARTS

WIMCO SBH

ST BARTHELEMY 0590.51.07.51

INFO@WSBH.COM

MARLA VILLAS

Rentals & Sales



www.marlavillas.com
Tel: +590 590 27 62 02

RÉDACTION :
HENRI MASSON
PHOTOS :
GÉRALD TESSIER



Miraculous dives

Plongées miraculeuses

On croyait tout savoir des charmes de Saint-Barth, du calme discret où se côtoient pêcheurs, artisans et visiteurs huppés, de boutiques sophistiquées et tables exceptionnelles, de vie nocturne et voiliers de rêve, si bien que c'est presque une surprise d'apprendre que son glamour se prolonge sous la surface de ses eaux turquoises.

We may think we know just about everything there is to know about the manifold charms of Saint Barth, the discreet calm with which fishermen, local craftsmen and wealthy visitors mingle, its sophisticated boutiques and exclusive restaurants, its nightlife and the dream yachts, so it may come as a surprise to realize that there is plenty of glamour too in the depths of its turquoise waters.



Quelques sites plus éloignés,
peu fréquentés, s'offrent aux plongeurs
certifiés, véritables sanctuaires aux trésors rares.

Grâce à des plongées très bien organisées et encadrées, principalement autour d'une vingtaine d'îlets parsemés à quelques minutes de bateau, plongeurs débutants et expérimentés peuvent évoluer dans des reliefs sous-marins étonnamment variés : arches, tunnels, canyons, pitons rocheux tapissés d'éponges et de coraux multicolores, fréquentés par quantité d'espèces de poissons colorés et exotiques, visités par d'inoffensifs requins dormeurs, raies aigles et tortues de passage, aussi intriguées que vous par votre face à face.

De janvier à juin, des baleines s'attardent dans nos eaux lors de leur migration vers le Nord. Il est fréquent de les observer en surface et pour les plus chanceux même sous l'eau. En général, les plongeurs évoluent en général autour de 15 mètres et au plus profond à une trentaine de mètres de la surface.

Du côté de la Mer des Caraïbes, à quelques longueurs de Gustavia, on peut plonger sur quatre épaves, notamment le Kayali, un chalutier qui repose à 30 m, et qui se visite extérieur comme intérieur avec ce sentiment magique qu'inspirent les épaves, d'avoir un passé autre.

Quelques sites plus éloignés, peu fréquentés, s'offrent aux plongeurs certifiés, véritables sanctuaires aux trésors rares.

La plongée Made in St Barth, que proposent quatre clubs spécialisés, se caractérise par la qualité de l'encadrement, l'accueil, le confort et la sécurité, la propreté des sites, et la convivialité des petits groupes, qui répondent aux attentes d'une clientèle exigeante.

A Saint-Barth, la plongée en famille ou entre amis, sans stress, est affaire de plaisir, une expérience enrichissante, alternative aux autres sports nautiques proposés, à shopping, plages, restaurants et vie nocturne.





Several dive sanctuaries
further out to sea, where they will revel
in some rare diving moments



There is a great number of well organized and monitored dives on offer in Saint Barth, mainly around the twenty or so islets dotted around its shoreline, all within a few minutes by boat, where beginners and more experienced divers will enjoy an astounding variety of underwater landscapes: arches, tunnels, canyons and pitons covered with multicolored sponges and corals, inhabited by myriads of colorful exotic fish, unafraid of visiting eagle rays, harmless bullhead sharks, eagle rays and wandering turtles, all just as surprised to see you as you are to see them. From January to June, whales biding their time in Saint Barth's waters on their way north are frequently sighted, and the luckiest among us may even come across them under water. Generally, divers won't have to go down more than 50 feet for thrilling sights, while the more experienced find things to explore within 100 feet of the surface.



La Bulle
Didier Morvan
Marina Ocean Must
Gustavia
Tel: 0690 77 76 55
divemorvan@gmail.com

Ouanalao Dive
Turenne Laplace
Plage de Grand
Cul-de-Sac
Tel: 0590 27 61 37
0690 63 74 34
ouanalao.dive@gmail.com
<http://Ouanalaodive.com>

Plongée Caraïbes
Thierry Balaska
Quai de la République
Gustavia
Tel: 0590 27 55 94
0690 54 66 14
plongeecaraibes@wanadoo.fr
www.plongee-caraibes.com

Birdy Dive
St Barth Plongée
Quai de la République
Gustavia
Tel: 0690 41 96 66
0590 27 54 44
birdy.dive@wanadoo.fr
www.st-barthplongee.fr

Along the Caribbean Sea coast, within easy reach of Gustavia, there are four wrecks to discover, the favorite being the Kayali, a fairly large fishing boat which lies at 100 feet, where divers can swim inside the boat and experience the quiet magic of underwater time travel.

Certified divers may want to venture to several dive sanctuaries further out to sea, where they will revel in some rare diving moments.

Four professionally managed diving clubs offer the Saint Barth brand of diving, characterized by friendly reception service, quality monitoring, an accent on comfort and safety, introducing you to unpolluted dive sites in the cordial atmosphere of small groups, their programs designed to satisfy a sophisticated clientele.

In Saint Barth, stress-free diving with family and friends is all about having a good time, enjoying an enriching experience, an alternative to all the other marine sports on offer, a welcome break from shopping, lounging on the beach, too much good food and nightlife.

PLONGÉE CARAÏBES CATAMARAN

Scuba Diving - Snorkling - Private Charters

SCUBA
DIVING
CENTER



Horaires d'ouverture :
9h00, 11h00, 14h30 du lundi au samedi.
Sorties sur demande le dimanche.
Départure : 9.00 am, 11.00 am, and 2.30 pm
Open from Monday to Saturday.
Sunday for special request.



10 Divers max on Board



Spacious Catamaran
Fresh Water (hot) Shower
Sundeck & Shade
Trampoline - Restrooms
Premium quality equipment
from Scubapro

The Blue Cat



Tel 0590 27 55 94
Cel 0690 54 66 14
plongeocaraibes@wanadoo.fr
www.plongee-caraibes.com
Ferry Dock in Gustavia



Official Partner of the St Barth Marine Park

Scuba Diving as from: 85 € - Snorkeling as from: 45 €
Private Charters from: 390 €
Two Diving Instructors: Thierry and David
(speaking: french, english, portuguese and german).
Private Trips - Half & Full Day Excursions on Request.
Diving School: A PADI 5 Star Resort.
Dive Equipment: New Every Year (ScubaPro).

St-Barth Plongée Birdy Dive

Birdy is how friends call Bertrand Caizergues and Birdy Dive is how Bertrand calls his diving school, which he runs with the natural authority of 5,000 hours' diving in Mediterranean and Caribbean waters. Regardless of whether you are a beginner or an advanced diver, Bertrand will help you get maximum enjoyment from the rich marine life and flora around St Barth. Dive classes for all levels are individually tailored and provide the utmost safety, boat-based on the comfortable Sacha.



Yuge fitting a small
bottle to match his size.

SNORKELING
DIVING



Bertrand, licensed,
PADI-certified dive instructor

Nyto, video film maker and producer, works exclusively for Birdy. On request he will film your underwater adventures or stage a submarine renewal of your marriage vows in turquoise waters, witnessed by tropical fish and turtles.

Tel : 0690 41 96 66 / 0590 27 54 44

Birdy.dive@wanadoo.fr - www.stbarthplongee.fr



La réserve naturelle de Saint-Barthélémy

La Réserve Naturelle

va fêter ses quinze ans, un âge où une maturité se dégage, où les résultats sont évidents et ne peuvent être remis en cause. Les 5 zones classées Réserve Naturelle de l'île alternent avec des zones non protégées, ce qui est certes plus contraignant en termes de gestion et surveillance, mais bien plus efficace pour la biodiversité. En effet, les espaces entre les zones protégées bénéficient d'un « effet réserve » indirect avec la circulation des espèces et l'implantation de larves venant des zones protégées.

Nos études scientifiques montrent clairement que Saint-Barth regorge de richesses sous-marines. Avec une plus forte concentration en Réserve Naturelle, ces merveilles naturelles sont un atout pour l'île, et la population l'a bien compris. La pêche tout d'abord : avec une pratique traditionnelle, doublée de la conscience d'un milieu fragile, elle est tout à fait compatible avec une législation simple dans la Réserve Naturelle. Les activités touristiques ensuite : l'installation de 53 mouillages permet à tous de profiter de la nature sans y porter atteinte. Des zones d'ancre sont également disponibles pour accueillir les navires et notamment les yachts de luxe dans les baies de Colombier et Fourchue.



Un équilibre entre l'homme et la nature



Pour que tous participent au succès de la Réserve Naturelle, des actions de sensibilisation et d'éducation sont menées tout au long de l'année pour mieux faire connaître les espèces et ainsi mieux les protéger. En collaboration avec le collège Mireille Choisy, un programme scolaire permet aux élèves de 5e de participer à des séances théoriques en classe, systématiquement suivies de visites sur le terrain pour « vivre » l'élément naturel. Toute une classe d'âge ainsi sensibilisée va dès aujourd'hui vivre sur l'île avec une meilleure connaissance de l'environnement qui l'entoure et une meilleure idée de la façon dont on peut le protéger. Ces jeunes gens sauront adapter leurs comportements quotidiens pour un plus grand respect de la nature et de ses ressources.

La Réserve Naturelle est bien sûr surveillée quotidiennement par des gardes assermentés pour garantir un bon maintien des aménagements ainsi qu'un bon respect des règles, mais ce pouvoir de police est avant tout un outil de dialogue et de sensibilisation.

L'efficacité de cette protection repose sur l'implication de la population, et c'est tout un réseau qui s'est construit autour de l'île pour récolter des données, signaler des faits marquants ou récupérer des animaux en difficulté. Car outre le strict territoire de la Réserve Naturelle, l'équipe répertorie les passages de baleines, les pontes et émergences de tortues marines, lutte contre les espèces invasives et porte assistance à la faune et flore protégées tout autour de l'île.

Un environnement sain et riche représente un enjeu économique majeur pour une île comme Saint-Barthélémy, et les Saint-Barths, attachés à leur patrimoine et à leur histoire, découvrent une symbiose porteuse d'avenir.

Septembre 2010, traces de tortue Luth venant pondre.
Photo JJR



The Saint Barthelemy Nature Reserve

restores balance between man and nature

The 15th anniversary

of Saint Barth's Nature Reserve is on the horizon, it is a coming of age, its beneficial effects hitherto

self-evident and undisputed. The Reserve's 5 classified areas alternate with unprotected zones, a challenging arrangement for management and surveillance, but one which is highly efficient in terms of biodiversity. The areas sandwiched between the classified zones benefit from the indirect "reserve effect", with species from the protected areas moving freely back and forth, spreading their larvae throughout the island's waters.

Our scientific studies have confirmed that Saint Barth teams with precious submarine life. The higher concentration of life forms in the Nature Reserve is one of the island's valuable assets and the resident population has taken note. On the one hand, fishermen using traditional techniques, conscious of their working environment's fragile nature, operate in ways which are entirely

compatible with the Reserve's simple regulations. On the other hand, tourism activities are respectful of the 53 easily identifiable moorings, which make it easy for everyone to enjoy the marine environment without doing it any harm. Anchoring zones for luxury yachts in the bays of Colombier and Fourchue are also marked.

We have been successful too in facilitating increased involvement with the Nature Reserve by promoting sensitization and education activities all year round, greater knowledge leading to better protection for all by all. Together with the Mireille Choisy High School, we have implemented an educational module for 5th grade students with theory in the classroom, followed by field trips for the "live" encounter with nature. As a result, an entire age class is learning to appreciate the island's natural treasures, reinforcing its environmental nous and gaining a better understanding of how to protect its environment. These young people now know how to adapt their daily behavior, respecting nature and its resources.

Of course, the Nature Reserve is under daily surveillance by official guards, guaranteeing proper maintenance of installations and respect for public rules. However, their primary duty is to use their authority as a tool for dialogue and sensitization.

For these protective measures to be fully efficient, the public must adhere to this philosophy. And indeed it has: an entire network has



come to life around the island, with volunteers gathering data, reporting significant events and taking care of animals in distress. This team is not only concerned with the Nature Reserve, but also records information on passing whales, the number of marine turtles laying eggs and hatchings, it takes preventive measures against invasive species and generally nurtures the island's protected fauna and flora.

A healthy, prosperous environment is a major economic asset for Saint Barthelemy and thanks to the Nature Reserve, the local population, traditionally attached to its heritage and history, is discovering a promising future.

Yves-Marie de Malleray

Wildlife and nature painter



Yves-Marie de Malleray was born in the beautiful Loire Valley of France. A land of fabled castles and picturesque countryside, the Loire has left a deep imprint on Yves-Marie's personality and work. His inspiration is the beauty and paradox of nature.

Yves-Marie de Malleray aims to show us the animal world in all its fabulous diversity and majesty, but would also like to remind us of its fragility.

Through his art, he hopes to convince us to protect and cherish the animal world, a legacy of natural beauty we need to safeguard, as our ancestors did, for our children to enjoy.

Combining the unique technique of bas relief with traces of gold reminiscent of ancient castle, Yves-Marie de Malleray wants to share with us a sense of « lost paradise », as well as a powerful feeling of the exotic beauty of animals that speaks to the soul.

Yves-Marie de Malleray has held exhibitions in Paris, London, Dubai and Tokyo. From his artist studio in Paris, he has created wonderful scenes for the wellknown French brand Hermes. He has also collaborated with famous architects and decorators for Works in hotels and cruise liners.

He spends the rest of his time contemplating the infinite beauty of the wilderness.

RÉDACTION : DR. LÉONIDE CELINI, BIOLOGISTE
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



Hélène Bernier,
Association St-Barth Essentiel
www.stbarthessentiel.com



Dr Léonide Celini, Biologiste,
invitée par St-Bart Essentiel
pour une conférence sur la
Biodiversité, le 20 août 2010

Gaïac

*Nature's diversity is one of its greatest charms,
let's keep it that way !*

Préserver la belle diversité de notre nature

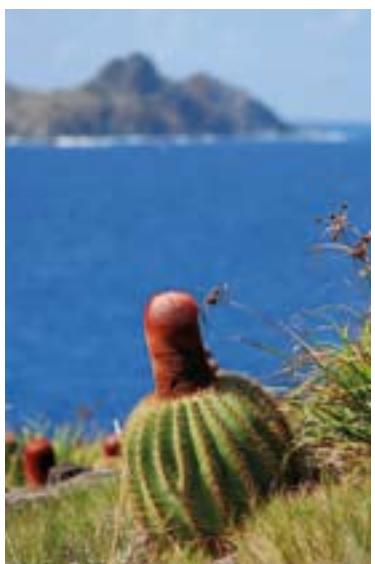
A Saint-Barthélemy, la beauté de la nature incite à découvrir la biodiversité exceptionnelle qu'elle abrite et à la préserver pour l'intérêt écologique, économique et sociétal qu'elle représente. Préserver sa biodiversité, connaître ses bienfaits, et maintenir intact ses différents habitats c'est garantir l'avenir des habitants de St Barth et de leurs générations futures.

The natural beauty of St. Barth is the perfect incentive to discover the island's exceptional biodiversity and to recognize and preserve its ecological, economic and social value. By preserving St. Barth's biodiversity, appreciating its beneficial effects and conserving the various natural habitats, we can guarantee our future and that of the generations to come.

En parcourant l'île, on peut admirer différents écosystèmes, de la mangrove riche en palétuviers à des écosystèmes typiques de zones sèches avec des habitats très spécialisés, qui font son originalité. Certaines espèces remarquables comme le Gaiac (*Lignum vitae*) surexploitée pour son bois, ou encore le cactus tête d'anglais (*Melocactus intortus*), décimé par la maladie et par l'homme, sont préservées et font partie du patrimoine culturel des Saint-Barthinois. D'autres mériteraient d'être préservées, comme le latanier (*Sabal questeliiana*), matière première d'un savoir-faire artisanal traditionnel (fabrication de chapeaux, d'éventails, de corbeilles, paniers etc.) qui a fait la renommée de l'île.

Les randonneurs, passionnés par la nature, seront émerveillés par certains reptiles endémiques, dont certains protégés, tel que l'iguane des petites Antilles (*Iguana delicatissima*). Il a été signalé dès 1788. Actuellement, il est présent partout, mais surtout dans la partie nord de l'île. C'est un lézard magnifique de 1 à 2 m de long, avec un fanon gulaire un peu plus développé chez le mâle, qui l'utilise comme un élément de séduction lors de sa parade nuptiale.

L'observation de la couleuvre *Alsophis rygersmaei*, un des serpents les plus rares des Antilles, fera le bonheur des herpétologues.



Tête à l'Anglais



Rainette de Cuba
(photo Karl Questel)

Ces exemples témoignent de la nécessité de contrôles douaniers pour éviter l'arrivée de nouveaux indésirables dans l'île. Il faut prendre des mesures pour re-créer des habitats pour les espèces menacées, afin de sauvegarder une biodiversité unique au monde.

De grosses termitières en cartons (25-40 cm de haut), de structure assez compliquée, dressées sur des branches ou au pied des manguiers, quenettiers ou mapous, construites par des termites arboricoles, vous laisse surpris et admiratif à la fois face à l'ingéniosité de ce petit insecte de 2 à 3 mm de long. La termitière abrite une colonie populeuse de milliers d'individus, organisée en société hiérarchisée avec des castes (ouvriers, soldats, le couple royal), où la division du travail est la règle. Des ouvriers collectent la cellulose qu'ils transforment dans leurs intestins afin de nourrir par trophallaxie (régurgitation de l'aliment) les autres membres de la colonie. Ils réparent également la termitière et prennent soin des jeunes. Des soldats assurent la défense de la colonie. Cette organisation, basée sur la coopération et l'entraide, pourrait être un modèle de société humaine.

Dans les sous-bois, il y a une grande diversité de fourmis, à la démarche lente ou rapide, qui s'éclipsent dès que vous perturbez leur milieu. Elles sont certes dérangeantes, mais tellement utiles pour la nature, car intervenant dans la régénération et l'aération des sols à l'instar des vers de terre ou des termites qui nichent dans le sol. La présence de nombreux insectes pollinisateurs – papillons, mouches, guêpes, abeilles sauvages ou domestiques – rappelle leur rôle dans le maintien de l'intégrité des différents écosystèmes et la nécessité de préserver leurs habitats, car ils sont responsables de la diversité variétale végétale.

La dégradation de la biodiversité met en péril le développement économique. Il est nécessaire de la préserver, de conserver les gènes, les espèces et les écosystèmes. Pour cela, il est impératif de faire face aux menaces que représentent la modification des habitats, la prolifération des espèces exotiques envahissantes, la pollution. La mise en place de stratégies comme un système de contrôle et de surveillance phytosanitaire et une réglementation stricte, de systèmes de suivi de la biodiversité (indicateurs), afin de favoriser les alertes précoces, est un des défis majeurs de Saint-Barthélemy afin de conserver durablement sa biodiversité.



Iguane commun, *Iguana iguana*



Mais on ne peut occulter les dangers que représentent certaines espèces envahissantes introduites dans l'île par la négligence ou l'inconscience des hommes et qui menacent les espèces autochtones. L'iguane commun, *Iguana iguana*, est une espèce anthropophile et opportuniste en pleine expansion. Elle est

arrivée dans l'île beaucoup plus tard que l'iguane des petites Antilles et occupe de plus en plus son habitat originel ; leur hybridation est un facteur déterminant de la raréfaction de l'iguane des petites Antilles, qui est ainsi menacé d'extinction.

La rainette de Cuba, *Osteopilus septentrionalis*, a été découverte pour la première fois en 1996, et se trouve actuellement sur la presque totalité de l'île. Elle est arrivée probablement avec les conteneurs de terre et de plantes en provenance de Floride. Elle représente un danger car c'est un invasif, très performant et un hyperprédateur d'insectes ou de lézards.

Couleuvre *Alsophis rygersmae*

*Termitière de Nasutitermes sp à St Barthélémy.
Les soldats à tête noirâtre en forme de poire ; à l'extrémité de la tête un orifice leur permet de lancer de la glu pour emprisonner leur agresseur.*

Photos termitière : Léonide Célini

As you make your way around the island, you can admire a variety of ecosystems, from mangroves densely wooded with mangles to typical dry zones and their very particular vegetation. Some quite remarkable plant species, like the gaiac tree (*Lignum vitae*) which has suffered both from disease and excessive felling, or the picturesque Turk's Cap cactus (*Melocactus intortus*), a victim of its understandable popularity, are now protected as part of St. Barth's natural heritage. Other species should be protected, for example the latanier palm (*Sabal questeliana*), whose leaves are the raw material of the traditional craftsmanship (hats, fans, baskets etc.) which is one of the island's trademarks.

Wanderers, who generally tend to be nature lovers, will encounter some amazing, harmless endemic reptiles, some of which are protected, such as the iguana of the Lesser Antilles (*Iguana delicatissima*), first identified in 1788. Nowadays you may come across it anywhere on the island, but most frequently in the north. This magnificent lizard can grow to 1 to 2 m length, and the male has a noticeably larger skin flap on his throat than the female, which he can inflate to impress and seduce the female. Herpetologists will be particularly delighted if they come across *Alsophis rygersmaei*, one of the rarest grass snakes of the Antilles.

Nevertheless, we should not forget that several species, which were introduced on St. Barth either through our negligence or thoughtlessness, have become a menace for autochthonous species. This is the case of the common green iguana (*Iguana iguana*), a fearless and opportunistic lizard which multiplies in numbers. It arrived on St. Barth long after the Lesser Antillean iguana (see above), with which it has crossbred to such an extent that the latter is now in danger of extinction.

The Cuban tree frog (*Osteopilus septentrionalis*) was first seen in St. Barth in 1996 and has now conquered virtually the entire island. It probably arrived aboard containers of topsoil and plants imported from Florida. It is a real threat to indigenous species because it is such an efficient hunter of insects and smaller lizards.

These examples illustrate the need for tighter customs controls to prevent the surreptitious arrival of further undesirable invaders. We urgently need to take measures to recreate habitats for threatened species in order to preserve our island's unique biodiversity.

You should take a break on your walk to take a closer look at the quite complicated, 20 to 40 cm high termite carton nests built by arboreal termites in the branches or at the foot of many mango, quenette or mapou trees. One cannot help but admire the clever industriousness of

these 2 to 3 mm long insects. A single termite nest is home to thousands of individuals who form a hierarchically organized society with very strict job descriptions for workers, soldiers and a royal couple. The workers collect the cellulose which they digest and regurgitate to feed the other members of the colony (a process known as trophallaxy). They are also responsible for repairs to the termite mound and nursing the young termites. The soldiers have the duty of defending the colony. This form of organization, based on cooperation and solidarity, is reminiscent of some human societies.

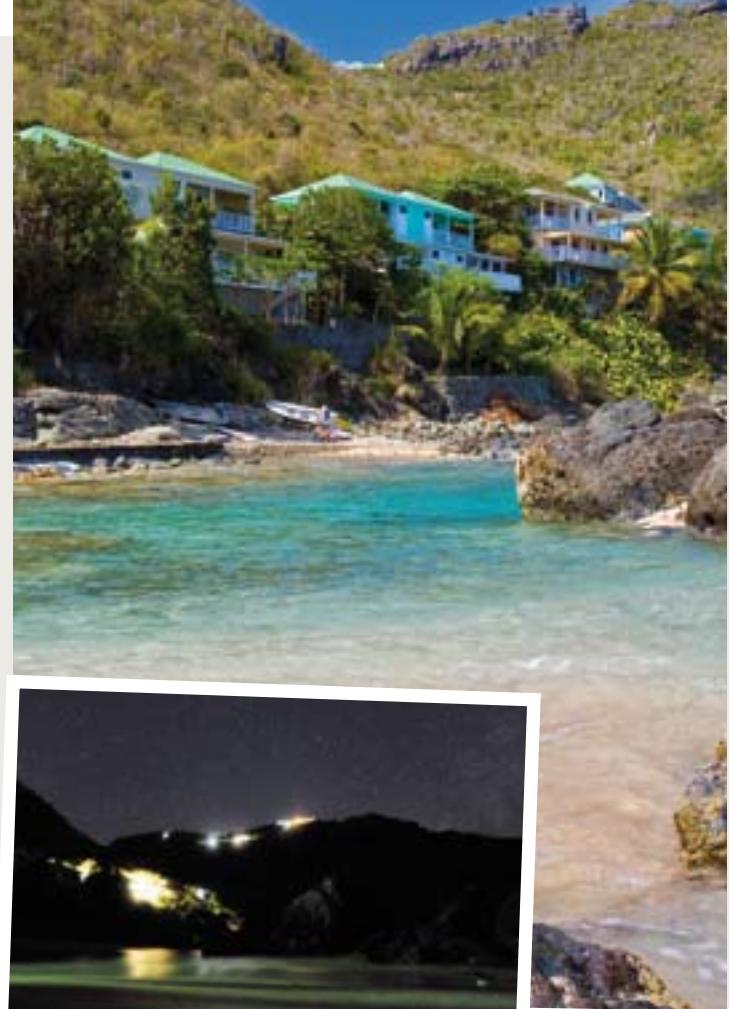
In the undergrowth may observe a great variety of ants, some moving slowly along, others very much in a hurry, disappearing as soon as you disturb their environment. You may find ants bothersome, but don't forget how useful they are, playing a major role in regenerating and oxygenating soils, just like worms and subterranean termites. The presence of many pollinating insects – butterflies, flies, wasps, wild or domesticated bees – reminds us of their essential role in maintaining the integrity of various ecosystems and that we must preserve their habitats, as they play a vital part in ensuring the diversity of our flora.

Declining biodiversity endangers economic development. We must absolutely preserve these species and their genetic heritage together with the ecosystems in which they thrive. This means taking the threat to their habitats seriously, countering invasive foreign species and preventing pollution. St. Barth must implement the appropriate strategies – such as phytosanitary surveillance and control systems, rigorous regulations, monitoring of biodiversity indicators and early warning mechanisms – in order to sustain its biodiversity.

Constellation d'étoiles pour un classement hors catégorie !

« Tous les ans, impatiente, je reviens et retrouve ce havre de paix, lieu magique où le bain est à la fois pour le corps et l'esprit ; au pied de mon balcon, la Petite Anse et ses eaux de cristal bleuté, parsemées de coraux, refuges aquatiques d'une faune sous-marine multicolore ; s'y baigner est un enchantement, comme la découverte d'un nouveau monde, un univers marin retrouvé. Aux heures les plus chaudes et dans l'ambiance de mes musiques préférées, la lecture, dans le hamac tendu sur mon balcon, devient un délice que je ne connais qu'ici. Souvent, au retour d'un délicieux dîner, entre amis, dans un des très bons restaurants de l'île, je m'attarde, parfois quelques heures durant, à contempler une voûte céleste dont la magie méditative me fait perdre tout repère de civilisation. Au pied de mon balcon, le spectacle change, la Mer des Caraïbes est toute de reflets argentés sous la lumière diaphane d'une lune insolite ; seule, la palme du cocotier qui effleure le balcon me rappelle que les alizées, toujours, bercent la nuit tropicale. Comme la capitale me semble loin ! »

Rosemonde de Paris,
Client de l'Auberge depuis 1996



Photos : Laurent Benoit, Jean-Jacques Rigaud

Auberge de la Petite Anse

ANSE DES FLAMANDS, ST-BARTH
TEL : 05 90 27 64 89
FAX : 05 90 27 83 09
E-mail : apa@wanadoo.fr
www.auberge-petite-anse.com



All the stars we could ever want!

"Every year I'm impatient to return and find my haven of peace, this magical place which heals the body and the mind. My balcony looks down upon the crystal blue waters of Petite Anse, its sandy bottom flecked with coral reefs, where the multicolored marine fauna finds refuge, an entirely enchanted spot to bathe, like the discovery of a new world, a rediscovered marine universe. During the hottest hours of the day, soothed by my favorite music, reading as I rest in the hammock on my balcony becomes a delight I only ever experience here. Often, after a wonderful dinner with friends in one of the island's excellent restaurants, I while away the time, hours sometimes, contemplating the stars in the night sky, losing myself in its meditation-inducing magic. Stretched out before my balcony, another spectacle awaits, the Caribbean Sea scintillating with the silvery reflections of diaphanous moonlight. And the rustling fronds of the coconut tree brushing the balcony remind me that tropical nights belong to the breeze of the trade winds. Paris suddenly seems very far away!"

Rosemonde, Paris (France), One of the Auberge's faithful clients, since 1996

RÉDACTION : GILLES LEBLOND, ORNITHOLOGUE
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



Inventory and monitoring of bird populations on Saint Barth

De l'utilité des inventaires et des suivis des oiseaux sur Saint-Barthélemy

Trois grands groupes d'oiseaux sont présents à Saint-Barthélemy, les oiseaux marins, les oiseaux aquatiques (présents sur ou au bord des étangs) et les oiseaux terrestres. Ces groupes comportent deux catégories, les sédentaires, présents toute l'année (Fou brun, Sucrerie à ventre jaune et Pluvier Kildir) et les migrateurs qui viennent à Saint-Barth soit pour se reproduire (Mouette atricille, Petite sterne etc., présents d'avril à août), soit pour hiverner : Petit chevalier, Bécasseau semi-palmé etc. Ces derniers fréquentent les étangs de juillet à avril-mai.

Bird watchers on Saint Barth will encounter three major bird families, marine, aquatic and terrestrial birds. Each of these families can be split into two categories, sedentary birds, for whom Saint Barth is home all year round (Brown Booby, Bananaquit and Killdeer), and migratory birds, who visit the island either to reproduce (Laughing Gull, Least Tern etc., to be observed from April to August) or to hibernate (Lesser Yellowlegs, Semipalmated Sandpiper etc.). The latter visitors are usually seen around the island's ponds between July and mid April.



Fou brun et son poussin
Brown Booby and chick

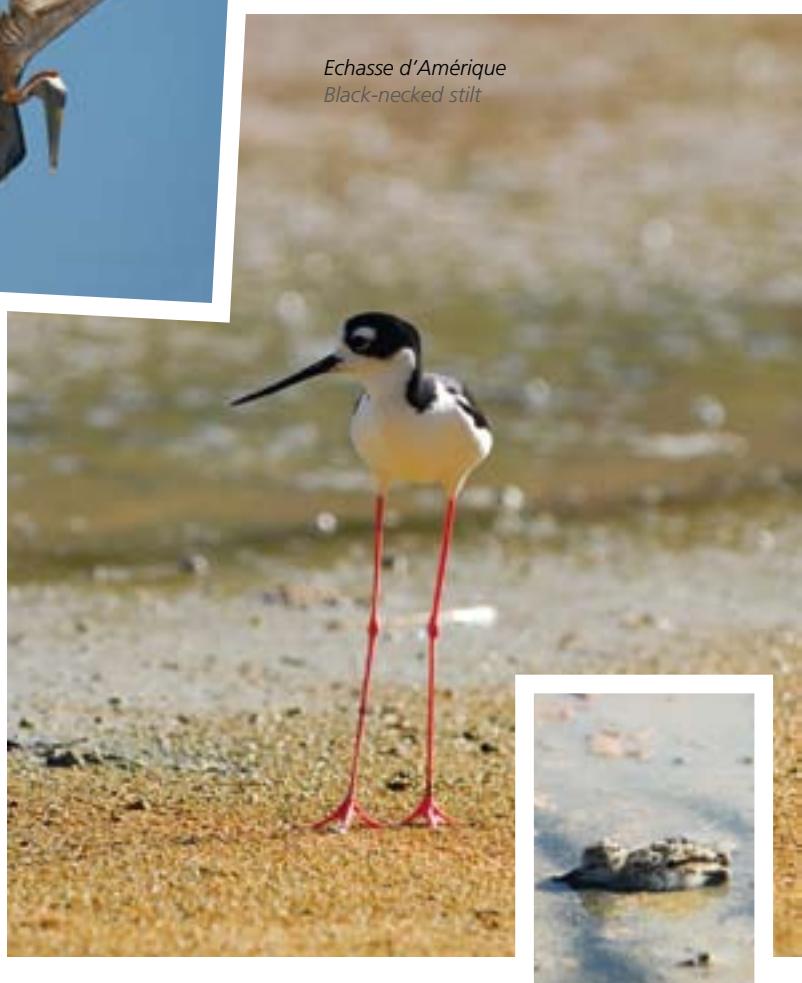
...mieux préserver et gérer la qualité
de l'environnement et le patrimoine
sauvage de Saint-Barthélemy.



Pluvier Kildir
Killdeer



La connaissance de ces différentes populations passe par deux actions primordiales et complémentaires : les inventaires qui permettent de connaître en un temps donné la composition des différents groupes et les suivis qui enregistrent les fluctuations des populations, l'apparition ou la disparition d'espèces. A l'heure actuelle, seul le groupe d'oiseaux marins nicheurs bénéficie d'un inventaire exhaustif et d'un suivi relatif (campagne de 2001-2002 et de 2008-2010) grâce à l'implication de la Réserve naturelle de Saint-Barthélemy. Pour les autres groupes, il n'y a pas encore de suivis réels : un inventaire et des suivis annuels doivent commencer en 2010 avec l'association APO. Pour l'avifaune terrestre, la privatisation quasi-totale de l'île ne facilite pas les prospections, néanmoins la présence d'observateurs va permettre, avec le concours de l'APO, la constitution de listes d'espèces, puis, par la suite des suivis pourront être envisagés en mettant en place des points d'écoute échantillonnés régulièrement.



Echasse d'Amérique
Black-necked stilt

Au centre : Pélican brun plongeant
In the middle : Brown Pelican
Photo Becky

Bird watchers on Saint Barth will encounter three major bird families, marine, aquatic and terrestrial birds. Each of these families can be split into two categories, sedentary birds, for whom Saint Barth is home all year round (Brown Booby, Bananaquit and Killdeer), and migratory birds, who visit the island either to reproduce (Laughing Gull, Least Tern etc., to be observed from April to August) or to hibernate (Lesser Yellowlegs, Semipalmated Sandpiper etc.). The latter visitors are usually seen around the island's ponds between July and mid April.

Our knowledge of these varied bird populations relies on two essential and complementary activities : inventories, which allow us to establish the numbers of different groups within a given time frame, and monitoring, which records population fluctuations and the appearance or disappearance of certain species. Currently, only the nesting marine birds have been extensively inventoried and, to a degree, monitored (during 2001-2002 and 2008-2010), thanks to the support of Saint Barth's Nature Reserve. So far, we have not had any proper inventories and monitoring of the island's bird populations, but this will change in the course of 2010 thanks to the activity of the APO bird watchers' and preservation society. It will not be easy to monitor terrestrial birds, simply because nearly the entire island is private property, yet with the help of APO, teams of observers will be able to draw up species lists, the groundwork for monitoring by regular sampling of listening points.

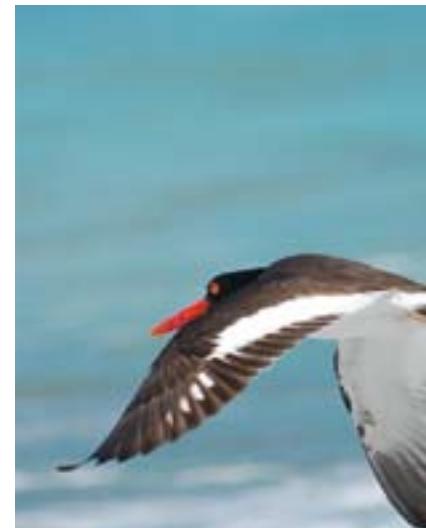


Bécassin Roux
Short Billed Dowitcher*Huîtrier d'Amérique*
American Oystercatcher

En quoi ces différentes opérations peuvent-elles être utiles ? A mieux préserver et gérer la qualité de l'environnement et le patrimoine sauvage de Saint-Barthélemy. En effet, les fluctuations des populations d'oiseaux peuvent traduire des changements de l'environnement par des facteurs environnementaux ou anthropiques à l'échelle de l'île ou à l'échelle internationale. Ainsi dans les années 80, les populations de Pélican brun ont été malmenées par l'utilisation du DDT qui affectait la qualité des œufs. Cet impact s'est répercute sur l'ensemble des populations du Golfe du Mexique et des Antilles en provoquant la raréfaction de l'espèce. L'arrivée de nouvelles espèces pourra aussi être décelée – c'est le cas, à Saint-Barthélemy, du Fou à pieds rouges qui s'est installé entre 2003 et 2008, répertorié dans le cadre de l'inventaire des oiseaux marins, et plus récemment le Pigeon à couronne blanche, observé lors d'une sortie naturaliste organisée par l'APO. Ces variations ne

seront vraiment perceptibles et interprétables que par des suivis réguliers organisés sur le long terme et aussi, dans la mesure du possible, en prenant en compte les données des îles avoisinantes tout du moins pour les groupes des oiseaux marins et aquatiques.

... preserving and managing the quality of Saint Barth's environment and wildlife heritage.

*Observation
à Saline*

What is the ultimate usefulness of these activities? They contribute to preserving and managing the quality of Saint Barth's environment and wildlife

heritage. We know that fluctuations in bird populations are a possible sign of environmental changes, frequently induced by human activity at the international or at the island scale. Thus, in the 1980's, the numbers of Brown Pelicans dropped dramatically due to the damaging effects of DDT in the food chain, which thinned the shells of the birds' eggs. And this impact was observed throughout the Gulf of Mexico and the Caribbean, threatening the survival of the species.

We can also detect the appearance of new species on the island. For example, some time between the two marine bird inventories of 2003 and 2008 the Red-Footed Booby settled in Saint Barth, and more recently a group of APO's bird watchers observed the White Crowned Pigeon in Saint Barth for the first time. Only regular long-term monitoring will tell us more about these changes and provide data we can interpret, especially if this data can be pooled with information for marine and aquatic birds from neighboring islands.

*Bihoreau Violacé*
Yellow-crowned night-heron*Fou à pieds rouges*
Red-footed Booby



FONDATION ECO STBARTH

St Barth Eco Foundation

« La Fondation Eco Saint-Barth, qui a vu le jour sous l'impulsion de quelques personnes motivées, est avant tout une structure humaine ouverte, où individuels, entreprises et institutionnels pourront se rencontrer, réfléchir, débattre, imaginer des solutions dans différents domaines touchant à l'environnement et au développement durable ; puis, financer ou cofinancer des réalisations. Cette Fondation est d'abord un organisme de prospective, où forum, ateliers de recherche déboucheront sur des solutions concrètes, la mise en place de moyens, la planification, le financement des réalisations et la communication des résultats. » Tropical N°18

Depuis cette déclaration lors de sa création il y a deux ans, de nombreux contacts ont été pris, des demandes de subventions faîtes, une structure juridique mandatée à New York.

La demande d'agrément est prête à être déposée auprès de l'administration fiscale américaine, en vue de l'obtention du statut de Fondation de droit américain.

Le dossier de présentation de la Fondation Eco Saint-Barth est disponible, vous pouvez en faire la demande par mail : ableditions@wanadoo.fr

Chacun de nous, à titre privé, d'entreprise, d'institution, peut être membre fondateur de cette Fondation et ainsi œuvrer efficacement pour un développement harmonieux de notre île.

Jean-Jacques Rigaud, tél. 0690 502 836

"The St Barth Eco Foundation, founded by a small group of persons who share the same environmental and social concerns, is essentially an open platform which offers individuals, business companies, representatives of local authorities and institutions occasion to meet, exchange, reflect, discuss and imagine alternative solutions to environmental issues and sustainable development, and participate in funding or co-funding of specific projects. The Foundation's activities are focused on research and project development, organizing workshops and working groups aimed at concrete solutions, development of specific tools and their implementation, planning, funding and communication promoting successful outcomes." Tropical N°18

Since the above mission statement was published two years ago, the Foundation has established a network of potential partners, submitted funding requests and obtained legal representation in New York.

The request for legal recognition as a Foundation has been submitted to US Government authorities.
To obtain the St Barth Eco Foundation information package, send an email to: ableditions@wanadoo.fr

Any private person, business company, organization or institution can become a founding member of St Barth Eco Foundation and thus play an active role in the balanced and sustainable development of our island.

Jean-Jacques Rigaud, phone 0690 502 836

JEAN-JACQUES RIGAUD INTERVIEW PIERRE RABHI
PHOTOS : ARCHIVES

*"We should
listen to him"*



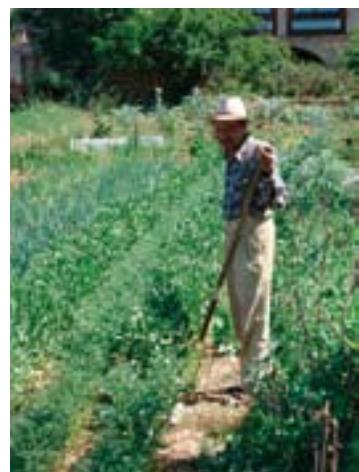
« Il faut écouter cet homme-là »

« Je crois, comme Pierre Rabhi, que « l'insurrection » des consciences individuelles contre tout ce qui les aliène et qui détruit leur milieu de vie est une condition nécessaire pour que l'humanité échappe au pire et que, en même temps, elle construise les bases d'une nouvelle époque de mieux-être. »

Nicolas Hulot, Président de la Fondation
Nicolas Hulot pour la nature et l'homme

"Like Pierre Rabhi, I believe in the "insurrection" of the individual conscience against all the things which alienate us and destroy our life space. This is a prerequisite for mankind to be able to escape the worst case scenario, while at the same time laying the foundations of a new era of true well-being."

Nicolas Hulot, Chairman of the Nicolas Hulot
Foundation for Man and Nature



...savoir ce que veut
dire un sol, qui
et qui répond
aux lois de la vie.

Agriculteur, écrivain, conférencier et philosophe français, d'origine algérienne, Pierre Rabhi est un des pionniers de l'agriculture biologique et l'inventeur du concept des « Oasis en tous lieux ». Il défend un mode de société plus respectueux des êtres humains et de la terre. Il est reconnu comme expert international pour la sécurité alimentaire et la lutte contre la désertification et intervient dans plusieurs pays à la demande de l'ONU. En 2006, il lance Colibrîs, Mouvement pour la Terre et l'Humanisme. Le 24 juin dernier, il s'est entretenu avec Jean-Jacques Rigaud, Directeur de publication de Tropical Magazine.

En quoi la terre et l'humanité sont-elles gravement menacées ?

Les hommes ont porté atteinte à la vie en transformant les richesses de cette planète en lucres et en créances. L'économie, telle que nous la connaissons, n'a pas pour objectif de gérer et répartir les ressources communes à l'humanité, mais se contente dans sa recherche de croissance illimitée, d'engranger des profits que s'octroient une minorité d'individus. Le lien viscéral à la nature est détruit, l'équilibre est rompu et la planète n'est plus qu'un gisement de ressources à exploiter et à épuiser. C'est une violence aveugle ; de cet antagonisme, la planète survivra mais l'homme court un grand danger.

- Face à ces dangers, vous proposez des solutions alternatives, en particulier l'agro-écologie, qui intègre l'agriculture biologique. Pouvez-vous nous définir ces deux notions et les situer l'une par rapport à l'autre ?

L'agro-écologie, c'est réconcilier l'homme et la nature, dans un premier temps c'est prendre conscience de notre inconscience. L'homme est nature, ce qu'il fait à la vie, il le fait à lui-même ; ce que je mets dans la terre, je le mets dans mon corps et en particulier toutes ces substances nuisibles, nocives pour la nature et donc pour l'homme. Il ne s'agit pas tant de changer de méthode mais de posture intérieure. Retrouver une agriculture en harmonie qui emprunte les ferments éternels du vivant. Il ne s'agit pas de système, mais de savoir ce que veut dire un sol, qui est un organisme vivant et qui répond aux lois de la vie. Cela veut dire travailler le sol sans en bouleverser la structure, le fertiliser organiquement, choisir les plantes les mieux adaptées, user de traitements phytosanitaires aussi naturels que possible, économiser et faire un usage optimum de l'eau, protéger le sol contre l'érosion, le vent, entretenir les semences : c'est l'association de toutes ces choses-là, un mode d'intervention global et une mise en valeur du territoire. L'agriculture

« De ses propres mains, Pierre Rabhi a transmis la vie au sable du désert ... Cet homme très simplement sain, d'un esprit net et clair, dont la beauté poétique du langage révèle une ardente passion, a fécondé des terres poussiéreuses avec sa sueur, par un travail qui rétablit la chaîne de vie que nous interrompons continuellement ».

Yehudi Menuhin, Musicien et penseur





est un organisme vivant

biologique est basée sur le respect du vivant. Produire du composte et maintenir la vie, d'ailleurs dans humus, vous avez la même racine que dans humanité. Nous avons le devoir de transmettre ce patrimoine nourricier et de l'améliorer, comme une sorte de thérapeute de la terre.

- Vous parlez souvent d'insurrection des consciences, face à tout ce qui peut fragmenter notre vie, nous écarter de nos centres vitaux. Qu'entendez-vous par cela ?

C'est un slogan que nous avions utilisé lors de la campagne présidentielle de 2002. L'idée était d'interpeller les gens au-delà de toute appartenance politique ; nous avons eu 184 parrainages d'élus et de très nombreux sympathisants. La question qui se posait à chacun était : puis-je décider et prendre partie à titre individuel, en consommant, en agissant pour que la vie soit sauvegardée. Ce fut d'un énorme retentissement ; nous remettions en cause la notion de croissance et parlions de décroissance, c'était un nouveau paradigme dans l'économie et pour la société. En trois mois, l'impact était formidable, les salles de conférences étaient archi combles. Bien sûr, je n'avais aucune prétention politique, mais nous avions favorisé une prise de conscience nouvelle.

- Dans cette prise de conscience nouvelle, urgente et nécessaire, vous dites aussi que faire son jardin est un acte politique, une sorte de rébellion pacifique ; pouvez-vous nous en dire plus ?

En 1961, quand je suis arrivé en Ardèche, dans ma région, il y avait 5 ou 6 jardins, ils ont tous disparu. Le problème de l'alimentation, c'est qu'elle est subordonnée au bon vouloir de la grande distribution. Si les transports s'arrêtaient, au bout de quelques jours, la France connaîtrait une pénurie alimentaire : c'est une mise en dépendance totale de la population. L'idée est de relocaliser l'économie, à taille humaine ; par cette voie, c'est une reprise de liberté. Cultiver son jardin devient un véritable acte de résistance, une insurrection vitale, puisqu'elle concerne la nourriture. Ma survie biologique n'est pas négociable et la nourriture doit être avant tout un objet d'échange.

Farmer, writer, speaker and philosopher, French and of Algerian descent, Pierre Rabhi is one of the pioneers of biological agriculture and the inventor of the concept "Oases Everywhere". He advocates the notion of a society with greater respect for the human individual and the earth we inhabit. He is an internationally recognized expert on food security and the fight against desertification, and he has headed UN missions to a number of the countries concerned. In 2006, he founded Colibris, a Movement for Earth and Mankind. Last June 24, he spoke with Jean-Jacques Rigaud, Publisher of Tropical Magazine.

- What is the nature of the threat facing earth and mankind?

We have endangered life itself by reducing this planet's riches to the dimension of profits and claims. Economy as we know it has no interest in managing and sharing mankind's communal resources, it contents itself with following the path of unlimited growth and hoarding the profits grappled by a small minority of individuals. The profound link to nature has been destroyed, there is no more balance, and the planet has been turned into a giant deposit of resources for us to plunder and starve. What we see is a blind exercise of violence, which the planet will survive, but mankind is in great danger.

- You have suggested a number of alternative solutions to deal with this danger, in particular the concept of agro-ecology, which encompasses the principle of biological agriculture. Could you define these two concepts and their relationship?

Agro-ecology aims to reconcile man with nature, and the first step is for us to become aware of our unawareness. Man and nature are inseparable, what we do to nature, we do unto ourselves. What we put into the soil, we end up putting into our bodies, in particular all these harmful substances, toxic for nature and thus for us. What is required is not such much a change of method, but a change of attitude. We need to rediscover a harmony based on the eternal ferments of life. We are not so much talking about a system than about knowing how to read the soil, which is a live organism and responds to the laws of nature, the laws of life. We are talking about tilling the soil without destroying it, fertilizing it organically, choosing the ideally adapted crops, using the most nature-friendly phytosanitary treatments possible, protecting the soil against erosion by wind and water, caring for the seed material: it is the association of all these things, a global approach enabling us to create an added value. Biological agriculture is based on respect for life. For example,

"With his very own hands Pierre Rabhi has fertilized the desert sands... This is a man who is quite simply sane, his thinking is precise and clear, and the poetic beauty of his narrative reveals a burning passion; he has made dusty plains bloom, watering them with the perspiration of his labor as he struggles to recreate the chain of life, whose links we so methodically strive to sever."

Yehudi Menuhin, Musician and thinker

- Il y a quelques années, vous avez initié le mouvement pour la terre et l'humanisme et l'avez appelé Colibris. Quel est sa philosophie et quels principes préconisez-vous ?

Une légende amérindienne raconte qu'un jour, il y eut un immense incendie de forêt ; tous les animaux, terrifiés et atterrés, observent, impuissants, le désastre. Seul, le petit colibri s'active, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu. Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ces agissements dérisoires, lui dit : « Colibri, tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? », « Je sais », répond le colibri, « mais je fais ma part ». Dans notre société, la logique est souvent : œil pour œil, dent pour dent ; cela ne peut qu'aboutir à une société d'aveugles et d'édentés, où les opprimés deviennent des oppresseurs. Je pense qu'il existe une autre logique, celle de la combativité pacifique. La politique continue à gérer l'illusion d'une économie fondée sur l'accumulation et le pillage, alors que la société civile met en place beaucoup de choses nouvelles. Comment relier tout cela, y ajouter de l'efficacité ; cela passe par des initiatives locales, des actions pédagogiques. C'est ce que nous avons mis en place au Hameau des Buis, un lieu de vie qui associe l'école, la Ferme des Enfants, des habitations et des espaces collectifs, une sorte de hameau écologique, pédagogique et intergénérationnel, pour construire l'avenir dans le respect de la vie.

- Vous êtes l'inventeur du concept « l'Oasis en tous lieux », pensez-vous que ce concept puisse s'appliquer à St-Barth, qui est une île dite sèche ?

Nous avons des programmes de développement dans plusieurs pays, y compris des régions du Sahel, endroit particulièrement sec. Les oasis sont des lieux de vie, proposant des alternatives de mode de vie et visant une autonomie fondée sur la terre nourricière, la pluriactivité et les échanges favorables à la reconstitution du lien social. Elles oeuvrent à la réhabilitation et à la mise en valeur des espaces naturels. Ce mouvement est organisé au niveau national avec des correspondants locaux et il est représenté au niveau international. Il s'agit de remettre l'humain et la nature au cœur de nos préoccupations et de redonner au monde légèreté et saveur.

composting is a way of nurturing life, and by the way, the word humus has the same root as humanity. We have a duty to hand on this heritage of nurture and to make it grow, we should see ourselves as the earth's caretakers and healers.

- You often refer to the 'insurrection of the individual conscience', as we become aware of all the things which disrupt our lives, alienating us from our vital energy centers. What exactly do you mean by that?

This is actually a slogan we used during the French presidential election campaign in 2002. We wanted to attract the attention of people from all over the political spectrum, and were then actually co-opted by 184 elected officials, as well as gaining widespread popular support. We posited a simple question: Can we as individuals make a meaningful decision to do our share in our lives as consumers, can we take action to preserve life itself? The response was stupendous. We were in fact questioning the notion of economic growth and promoting the concept of negative growth, a new economic and social paradigm. Within three months one could see the enormous impact of this idea, the meeting halls were packed. Naturally, I had no political ambition as such, but we did succeed in spreading a new awareness.

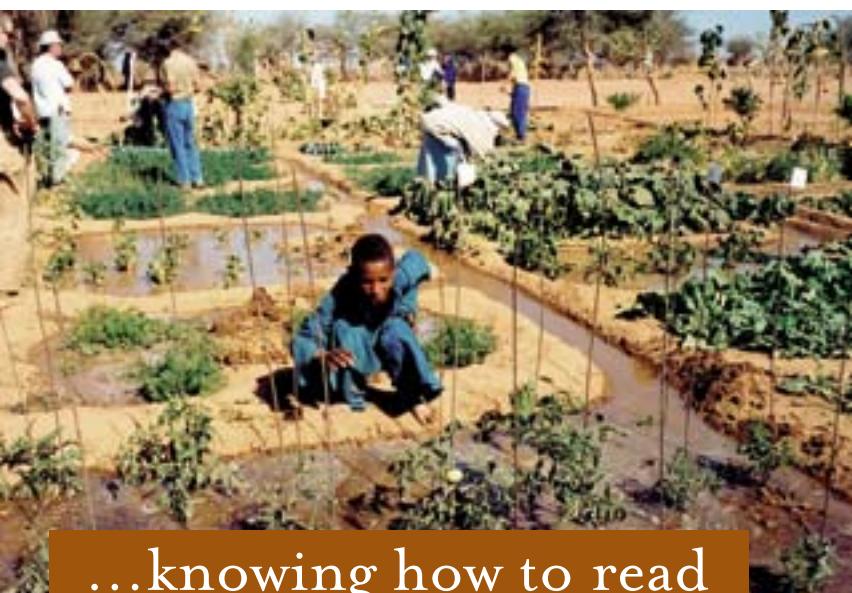
- Speaking of this urgent and indispensable awareness, you have said that cultivating one's own vegetable patch is a political statement, a discrete rebellion. Please tell us some more about this.



In 1961, when I first arrived in Ardèche, the region where I live, there were five or six vegetable gardens. None of them have survived. The problem with food production and consumption is that they are entirely manipulated by the food retail sector. In France, if trucking was laid still for a few days, there would be a generalized food shortage: the population has been rendered entirely dependent on the system. We propose to relocalize the economy on a human scale, as a way of regaining our freedom. In this sense, tilling one's own garden is the path of resistance, an insurrection to reconquer our lives through control over our food. Biological survival is not negotiable, in a sense food should essentially be a bartering tool.

- Several years ago, you founded a 'movement for earth and humanism' which you named Colibris (Hummingbird). How would you define its underlying philosophy and principles?

According to an Amerindian legend, one day the forest caught fire. Terrified, all



...knowing how to read
the soil, which is a live organism and
responds to the laws of nature, the laws of life.

the animals retreated, looking on, powerless to stop the disaster. Only the tiny hummingbird flew back and forth, storing a few drops of water in its beak to drop on the flames. After a while, the anteater, irritated by this ridiculous agitation, turned to the hummingbird and said: "Little hummingbird, you must be mad. Do you really think these few drops of water are going to put out the fire?". "I know", replied the hummingbird, "I just want to do my part."

Our society frequently abides by the logic of eye for eye and tooth for tooth. The only conceivable result is a society of the blind and toothless, where the oppressed turn into the oppressors. I believe in another logic, the logic of peaceful combat. Politics continue to administer the illusion of an economy founded on hording and pillaging, whereas civil society is increasingly implementing new ways of doing things. The challenge is to network all these projects and reinforce their overall efficiency. In this, local initiatives



Documentation/Bibliographie *Documentation/Bibliography*

- *Terre-Mère, homicide volontaire ?* (Earth-Mother: Voluntary Homicide?) - Pierre Rabhi - Edit. Le navire en pleine ville
- *Manifeste pour la terre et l'humanisme pour une insurrection des consciences* (Manifesto for the Earth and Humanism and an Insurrection of our Conscience) - Pierre Rabhi - Actes Sud
- *Vers la Sobriété Heureuse* (In Search of Joyful Sobriety) - Pierre Rabhi - Actes Sud
- *Les Dons Précieux de la Nature* (Nature's Precious Gifts) - Jean-Marie Pelt - Fayard
- *Quelle Ecologie pour demain* (Ecology Tomorrow: Choices) - Jean-Marie Pelt - L'esprit du temps
- *Nos Enfants nous accuseront* (Our Children Shall Accuse Us)
Film de directed by Jean-Paul Jaud -
www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com

Voir aussi *Also visit :*

- www.pierrerabhi.org
- www.colibris-lemouvement.org
- www.terre-humanisme.org
- www.la-ferme-des-enfants.com
- www.appel-consciences.info
- www.salonvivreautrement.com

and educational activities play an essential role. This is what we do at Hameau des Buis, a life space which combines a school, a Children's Farm, housing and communal spaces, a sort of ecological, educational and intergenerational village, where we attempt to model our future on the respect for life.

- You have also invented the concept of "Oases Everywhere". Do you think that this concept could apply to St. Barth, in ecological terms a dry island? We have launched sustainable development programs in several countries, including the Sahel region, a particularly dry environment. By definition, oases are life spaces with a different life style, whose autonomy is based on nurturing the soil, diversifying activities, and forms of exchange which favor social cohesion. Oases effectively promote the rehabilitation and economic and social enhancement of their natural environment. At the national level, we manage this initiative with the participation of local correspondents. Internationally, we promote the idea that our common concern must refocus on man and nature, thereby restoring some lightness of being and flavor to our lives in this world.

Colibris St-Barth, déjà quelques actions de terrain *things change*

RÉDACTION : HENRI MASSON

PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



Construction avec les enfants, d'une cabane de jardin qui servira également à la germination des graines.
Helping the children build a garden hut, which will also be used for seed germination.



Déchets végétaux stockés dans une caisse à compost, réalisée par les enfants.

Vegetal waste in a compost box the children built.



*Visite de la serre bio de l'hôtel Toiny.
The biological greenhouse at Hotel Toiny.*

Colibris St-Barth est une plateforme de rencontres et d'échanges ouverte à tous ceux qui veulent agir, cherchent des solutions concrètes ou développent des alternatives. La vocation de cette association, inspirée par le mouvement créé par Pierre Rabhi, est d'encourager l'émergence et l'incarnation de nouveaux modèles de société fondés sur l'autonomie, l'écologie et l'humanisme.

A St-Barth, ce mouvement se met en place sous l'impulsion de quelques amis motivés, issus pour la plupart du monde de l'éducation. Des enfants passionnés et actifs travaillent actuellement à la réalisation de petits jardins potagers, sur des espaces mis à leur disposition, notamment par la Collectivité.

Ce mouvement ne demande qu'à grandir et l'on peut imaginer que certaines personnes ayant des terrains inexploités à St-Barth puissent les mettre à disposition des enfants qui viendraient cultiver fruits et légumes et partager leur production avec les propriétaires de ces terrains. Ce sera une belle expérience de coopération et de valorisation d'une culture locale, une production agricole dont certains, à St-Barth, gardent le souvenir.



*Repiquage dans le petit carré aménagé en potager.
Transplanting seedlings in the tiny vegetable garden.*

Colibris St Barth's is an open platform for encounters and exchange for all of us who want take an active part in identifying alternatives and developing concrete solutions for our society's challenges. Inspired by the international Colibris movement created by Pierre Rabhi, the local association aims to encourage the emergence and the implementation of new models of empowerment based on ecological and humanist concerns.

On St Barth's, a number of friends who share these interests, many involved in the education sector, have taken the lead in founding the local association Colibris St Barth's. Already, on patches of land put at their disposal namely by local authorities, enthusiastic school children have begun to plant and care for small vegetable gardens.

This movement is taking on steam, seeking to encourage anyone who has spare land to allow the children of St Barth's to use it to grow vegetables and fruit which they will share with the land owners. This could turn into a beautiful example of cooperation and promotion of a nearly extinct local culture, a small-scale agricultural production only a few people on St Barth's can remember.

Pour plus d'informations : For more information, go to:

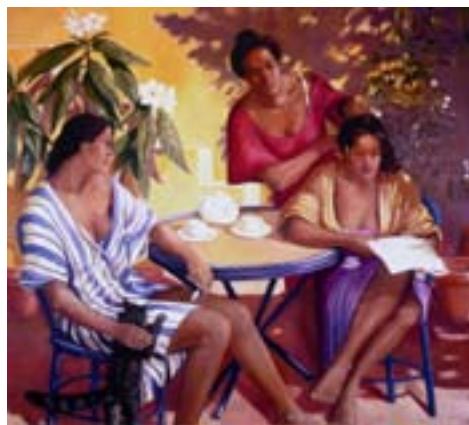
www.colibris-lemouvement.org

Colibris St-Barth

Valérie Weinhard :0690 65 60 33 - valweinhard@yahoo.fr

Jean-Pierre Ballagny

Reproductions sur toile



Nous consulter pour formats et tarifs

Jp.ballagny@wanadoo.fr - tel: 0690 83 84 00

Toiles visibles sur le site www.ballagny.net

CHANGER VOTRE CORPS CHANGER VOTRE VIE...

WANT TO CHANGE YOUR BODY? WANT TO CHANGE YOUR LIFE?
YOU NEED COACHING!

Entrainement
qualitatif
et sécurisé

Encadrement par
un professionnel
Brevet d'état

Amélioration
de la condition
physique générale



cours particuliers

Raffermissement
Tonification
confiance en soi

conseils et
corrections
permanentes

optimisation
des résultats

LE COACHING : VOTRE SOLUTION !

LURIN - Tél. 0590 27 51 23

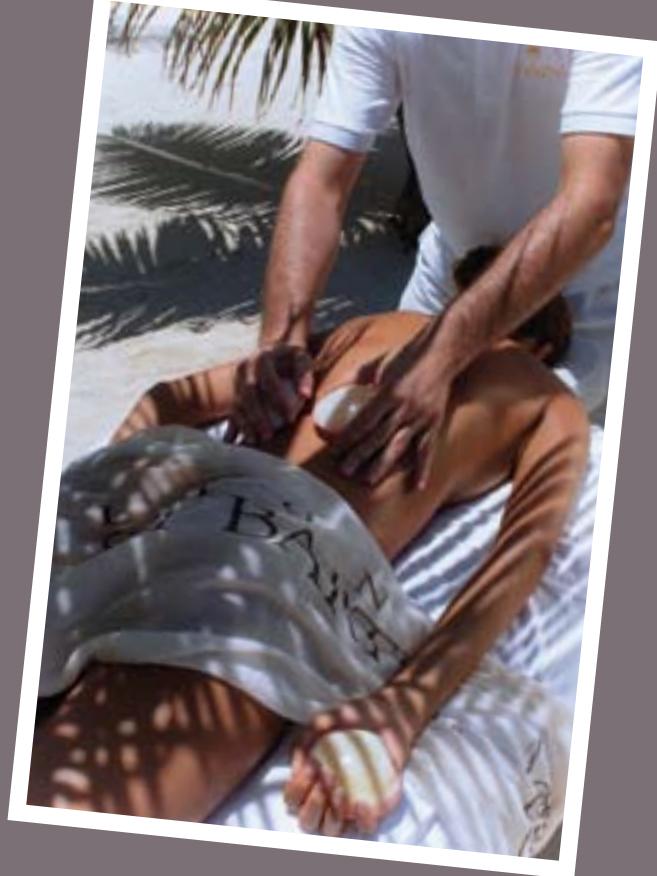
Horaires : L/V 7h30-20h00 - S 7h30-17h00

CARDIOTRAINING
MUSCULATION
POWER PLATE
COACHING
BODY PUMP
BODY JAM
BODY ATTACK
RPM
STRETCH
PILATES
YOGA
STEP
ABDO/FESSIONS
GYM...

muscle
form

PHOTOS OLIVIER LEROI POUR LIGNE ST BARTH
RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN

*Gentle Paradox,
the Hot Chill Out,
designed by
ST BARTH SPA
by LIGNE ST BARTH*



Le chill out chaud, agréable oxymoron signé ST BARTH SPA by LIGNE ST BARTH

Quand sur une terrasse de South Beach ou Sunset Drive on vous demande si vous aimez votre Chardonnay « chilled », il n'est pas question de calmer votre vin, mais de le rafraîchir, pourtant quand à l'écran John Travolta glisse un "Chill baby" à son interlocuteur interloqué, il l'invite à se détendre, point besoin de sous-titrage. Ces polyséries qui font le charme de la langue anglaise nous valent donc le chill out, le lounge où règne un calme voluptueux, à l'écart des beats qui chauffent la piste de danse... ou au choix un traitement particulièrement délassant conçu par ST BARTH SPA by LIGNE ST BARTH qui rafraîchit corps et esprit grâce à une douce chaleur, le bien nommé ST BARTH CHILL OUT.

Time and again, words we think we know pop up with a different meaning, a new semiotic twist. And now here comes an entirely different chill out, courtesy of ST BARTH SPA by LIGNE ST BARTH, a treatment designed to refresh body and mind... using gentle heat.

LIGNE ST BARTH s'est inspiré du réputé massage aux pierres chaudes, qui détend corps, esprit et âme, pour créer un soin complet aux coquillages chauds et minéraux marins. Ce dernier-né des soins ST BARTH SPA offre un dépaysement des sens original en associant la chaleur réconfortante de quatre coquillages aux vertus de l'huile d'avocat LIGNE ST BARTH.

Le soin

Ce soin du corps anti-stress et profondément relaxant apaise tout en douceur les tensions musculaires. Il améliore la régénération des tissus, renforce la circulation lymphatique et stimule la circulation sanguine. Avant le début du soin, un mélange naturel de minéraux marins auto-chauffant est inséré dans les coquilles de palourdes polies à la main, tandis que l'huile d'avocat riche en vitamines, nourrissante et hydratante est amenée à une température agréable. Pour chauffer les coquilles, LIGNE ST BARTH utilise un produit naturel breveté, un mélange de minéraux marins, composé entre autres de fucus et d'algues.

La relaxation débute par le rituel ST BARTH OUANALAO, puis le client s'abandonne sous l'effet apaisant de la chaleur du coquillage lisse glissant sur la peau, les tensions sont dissipées. L'agréable chaleur des coquillages, les doux effleurages et techniques de massage associés au parfum délicat de l'huile



**La relaxation débute par le rituel ST BARTH OUANALAO,
puis le client s'abandonne sous l'effet apaisant de
la chaleur du coquillage lisse glissant sur la peau**

précieuse transportent corps et âme vers un univers de relaxation profonde, loin de tout stress quotidien.

La forme naturelle de la coquille de palourde utilisée pour le massage permet d'agir très efficacement sur les endroits du corps particulièrement tendus ainsi que sur les parties du corps difficiles à atteindre. Suivant le degré de tension et l'endroit du corps concerné, le thérapeute exerce une pression parfaitement dosée, utilisant tour à tour la face plate et arrondie de la coquille, la pointe ou bien les bords étroits. Grâce à la manipulation savante des coquillages et au déroulement bien étudié, les coquilles de palourdes sont maintenues à température constante tout au long du soin pour assurer une fluidité du massage, sans aucune interruption. Le calcium naturellement présent dans le coquillage contribue à rendre la peau plus saine, plus ferme.





L'huile d'avocat LIGNE ST BARTH

L'huile d'avocat obtenue par première pression à froid, délicatement parfumée à la fleur de tiaré, est extrêmement riche en vitamines A, D et E, en lécithine aussi bien qu'en potassium (minéral régénérateur). Elle contient aussi des protéines, de la béta-carotène et plus de 20% d'acides gras essentiels insaturés tels que les acides palmitique, palmitoléique, stéarique, oléique, linoléique et linolénique. Elle rend la peau douce et soyeuse et augmente son pouvoir hydratant. Sa texture unique lui permet de pénétrer l'épiderme en profondeur, cette action étant favorisée par la chaleur des coquillages. Résultat : la régénération et le renouvellement de la peau sont stimulés, elle est nourrie – ce qui augmente la proportion de collagène –, la peau est visiblement plus ferme.

Un peu de technique

De tout temps, les insulaires ont récolté ces coquillages pour se nourrir. Mais alors que jusqu'à présent les coquilles finissaient au rebut, elles sont maintenant collectées, triées, polies à la main et préparées jusqu'à ce que leur surface soit bien lisse et douce. Les bords des coquillages sont collés pour une meilleure solidité et une bonne prise en main, les arêtes polies peuvent ainsi être employés dans le massage. Les coquilles de palourdes sont faites de carbonate de calcium, tout comme nos os et nos dents. Lorsqu'elles sont chauffées, elles dégagent des ions de calcium qui sont transférés directement à la peau pendant le massage, stimulant le processus naturel du renouvellement de la





peau, la rendant plus ferme et plus saine. Tous les ingrédients de ce soin sont 100% naturels et biodégradables!

Le ST BARTH CHILL OUT est un soin spa exceptionnel : novateur, naturel et respectueux de l'environnement, procurant un effet durablement relaxant. Il dissout les tensions musculaires enfouies, stimule la circulation lymphatique et le renouvellement des tissus, améliore la circulation sanguine, soulage les effets du stress et contribue à obtenir une peau ferme, saine, intensément hydratée, en la nourrissant de précieux minéraux et vitamines.

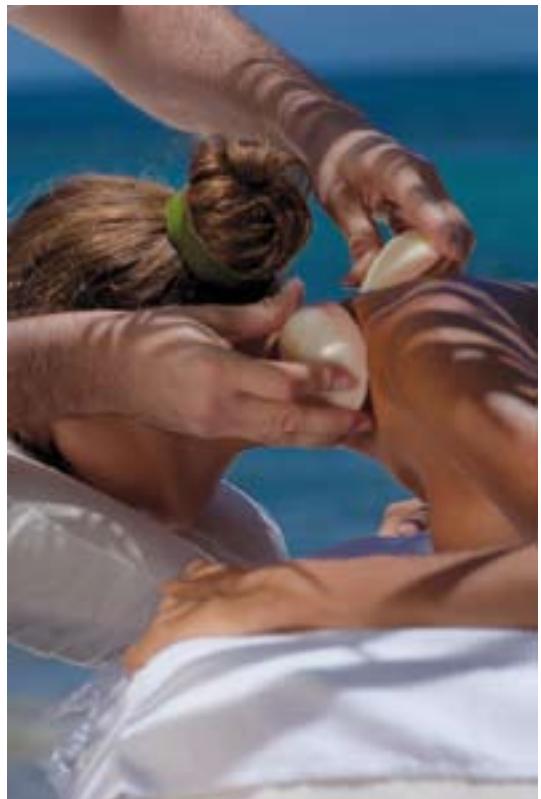
After a ST BARTH OUANALAO opening ceremony, the guest can enjoy the warm glow of the smoothly polished shells on the skin.

Inspired by the hot stone massage technique and its relaxing effect on body, mind and soul, LIGNE ST BARTH has taken the concept one step further. The new ST BARTH CHILL OUT combines the natural heat of four smoothly polished round clam shells, marine minerals and cold-pressed avocado oil for an unusual, strangely sensuous body treatment.

The treatment

This deeply relaxing body treatment relieves even the deepest muscle tension, alleviates stress, stimulates tissue metabolism and lymph flow, and promotes blood circulation. Before the treatment gets underway, the smooth, hand-polished clam shells are filled with a natural, self-heating mineral mixture from the sea, while the nurturing, moisturizing and vitamin-rich avocado oil is warmed. LIGNE ST BARTH uses a patented natural product, a combination of marine minerals including algae and seaweed, to heat the shells.



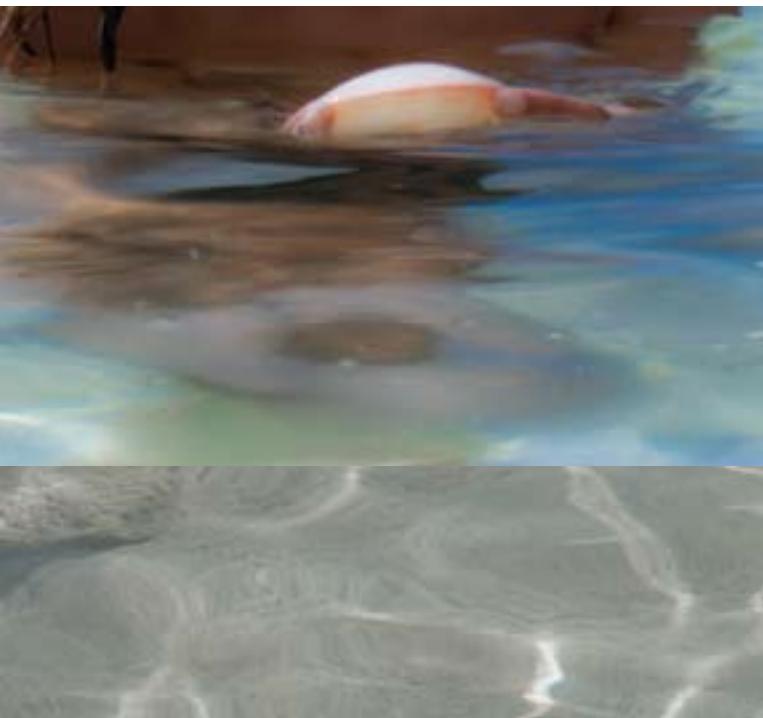


After a ST BARTH OUANALAO opening ceremony, the guest can enjoy the warm glow of the smoothly polished shells on the skin. The pleasant temperature of the shells, in combination with light stroking movements, manual massage techniques and the subtle fragrance of the precious oil, whisk one off to a world of deep, head-to-toe relaxation – far away from the stress of everyday life.

A further advantage: thanks to their natural form, with the shells the therapist can effectively treat particularly tense spots or points on the body that are otherwise difficult to reach. Depending upon the body part and degree of tension, applying even pressure, the therapist can use the flat, broad curve, the head or the narrow edges of the clam for the full-body massage. A precisely studied sequence and harmonious interplay with the shells ensures that the temperature remains constant throughout the treatment and that the massage rhythm is not interrupted. The shells' natural calcium content gives the skin a healthier, firmer appearance.

LIGNE ST BARTH avocado oil

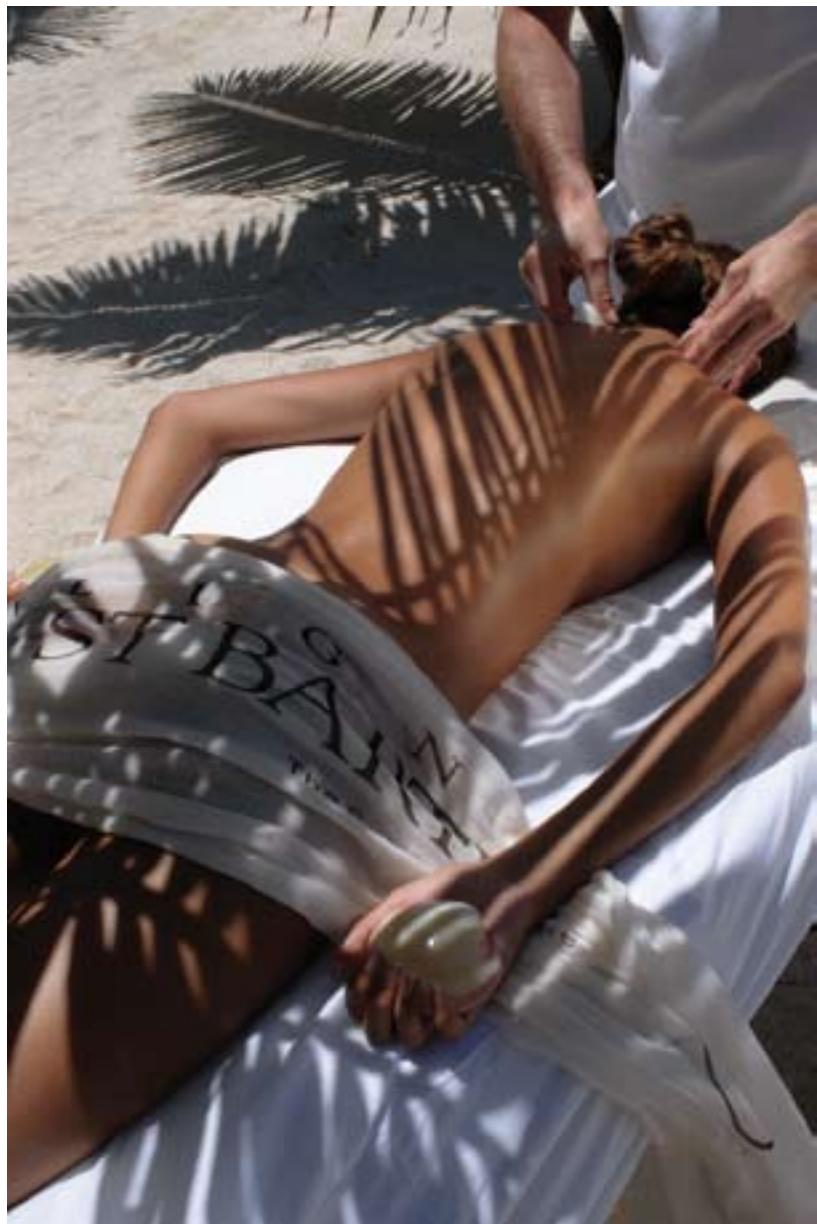
Virgin cold-pressed avocado oil, delicately scented with tiare blossom, is extremely rich in vitamins A, D and E, lecithin and potassium, a regenerating mineral. It also contains proteins, beta-carotene and more than 20% unsaturated essential fatty acids such as palmitic, palmitoleic, stearic, oleic, linoleic and linolenic acid. It makes the skin silky smooth and increases its hydrating capacity. Its unique texture allows it to easily penetrate the epidermis, an effect enhanced by the warmth of the clamshells. As a result, skin regeneration and renewal are stimulated, the skin is intensely nourished – increasing the proportion of collagens – and visibly firmed.



Round clams

For island inhabitants, round clams are a daily fixture on the menu. Previously, the clamshells landed in the garbage after the meal. Now they are collected, carefully selected, polished by hand and treated to give them a completely smooth and gentle surface. The edges are joined for extra solidity and to allow the therapist to use this ridge for special effects during the massage. The clam shells' material property – it consists of the same calcium carbonate as human bones and teeth – provides the additional benefit, when warmed, of releasing valuable calcium ions, which are transferred to the skin during the massage. This stimulates skin renewal. The result is a noticeably firmer and healthier skin texture. Moreover, this effective natural treatment is energy friendly and all of its components are biodegradable.

ST BARTH CHILL OUT is an exceptional spa treatment : innovative, natural, environment friendly, its effect is sustained relaxation. It relieves deepest muscle tension, stimulates tissue metabolism and lymph flow, promotes blood circulation, alleviates stress and helps to achieve firm, healthy, intensely hydrated skin by nourishing it with precious minerals and vitamins.



Denis Perrollaz,

un plasticien dans les vignes d'un Grand Cru

artist in the vineyards of a Grand Cru

Denis Perrollaz arrive à Saint-Barth en l'an 2000. Il s'y installe et y travaille jusqu'en septembre 2009, quand il décide de s'installer une nouvelle fois en Europe. Première escale, la Hollande, où il étudie pendant six mois la peinture hollandaise. Il en sort, en pleine introspection un autoportrait sur toile. Mais parallèlement il continue bien sûr le travail amorcé pendant ses dernières années, ses séries: zoom-in skin (peaux sur plexiglas), sky-on carton (paysages sur carton) et uni-vers (planètes sur plexiglas). En mars 2010, il est invité à exposer dans un bureau d'affaires sur les Champs-Elysées (Akuo Energy), et dans la foulée s'installe à Saint-Emilion, sur le domaine de Château Tour Saint-Pierre au milieu des vignes. Il y travaille à nouveau la matière et plus précisément «la terre» sur toile et pense déjà à un thème sur le vin en 2011.



Prochaine exposition : Paris, chez Akuo Energy, octobre 2010

Upcoming show: Paris, at Akuo Energy, October 2010

Tel. : (+33) (0)658 673 419

<http://denisperrollaz.com>

denisperrollaz@hotmail.com



Arriving in Saint Barth in 2000, Denis Perrollaz promptly decides to set up shop on the island, which inspires his work until September 2009, when he moves on once more, this time to Holland, to spend six months studying Dutch painting. The introspection this discovery inspires, leads to a series of self-portraits on canvas. But at the same time, he pursues the series begun during his stay in Saint Barth: zoom-in skin (skin on Plexiglas), sky-on carton (landscapes on carton) and uni-vers (planets on Plexiglas). In March 2010, he is invited to show his work in the offices of Akuo Energy on Paris' Champs Elysées, after which he decides to move his workshop to the vineyards of Château Tour Saint-Pierre, a famous Grand Cru of Saint Emilion. This move has inspired his newest work, using soil on canvas. Denis plans to show a series devoted to the world of wine in the course of 2011.

Tradewind

joue les Don Juan

*Tradewind puts San Juan
at your doorstep*

En 2006, Tradewind Aviation, la compagnie qui se vante d'offrir « plus qu'un vol, un rêve », a introduit son service direct et quotidien entre San Juan de Puerto Rico et l'île de Saint-Barthélemy, complétant ainsi son offre de vols sur demande. Tradewind met en œuvre des Caravan et Pilatus PC-12 neufs, aux équipements luxueux, conformes aux règlements US et pilotés par des équipes de deux pilotes avec licence FAA, qui suivent régulièrement des entraînements spécifiques sur simulateur de vol. Vous apprécierez la climatisation performante des cabines, où l'équipe vous servira gratuitement des en-cas et des boissons. « La climatisation est un accessoire essentiel de nos appareils et les clients n'attendent pas moins de nous, dans la Caraïbe cela ne prête pas à discussion », dit David Zipkin, l'un des partenaires de la société.

En saison, du 1er novembre au 1er mai, ce service quotidien avec un temps de vol d'environ 60 minutes offre au voyageur toute la flexibilité de la plateforme internationale de San Juan avec des connexions pour toutes les destinations du monde, y compris des vols directs pour Los Angeles et les principales villes d'Europe. Avec Tradewind, vous évitez l'escale de Saint-Martin et les habituels retards que cela occasionne.

Sur tous les vols, la prise en charge est totale, l'arrivée des bagages sur le même vol garanti et à sa demande le client est accueilli par un "handler", qui se charge des bagages, les acheminant en voiture à l'avion Tradewind au départ; au retour, il gère les bagages jusqu'au passage en douane. A San Juan, lors de l'entrée effective aux Etats-Unis, vous passerez la douane sans file d'attente, en service VIP.

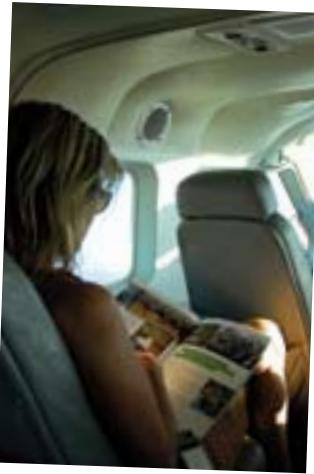
Amis de longue date, Eric Zipkin et David Zara, issus des grandes écoles américaines Wharton et Vassar, sont certifiés pilotes de ligne avec 20 ans d'expérience et plus de 8000 heures de vol chacun sur tous types d'engins, de l'hydravion aux Caravans, PC-12, CitationJets, Gulfstream G-II-III et G-IV. David Zipkin, frère d'Eric et lui aussi pilote, dirige le département marketing de la compagnie. Le caractère véritablement international de Tradewind est reflété par son management, avec des responsables d'origine US, française et britannique. David Zara, l'un des cofondateurs, s'exprime aisément en sept langues, et au Siège de la société les affaires courantes sont traitées dans un va et vient tout à fait naturel entre l'anglais et le français.

Pendant la catastrophe de l'ouragan Katrina en Louisiane, Tradewind a contribué plus de 100 heures de vols gratuits aux actions d'assistance, et depuis janvier 2010, elle a effectué 155 vols d'aide d'urgence pour Haïti. Ses pilotes ont pu poser les appareils de la compagnie dans certains des endroits les plus dévastés par le tremblement de terre, apportant du secours à des milliers de personnes. Tradewind s'est également engagée dans plusieurs initiatives locales à Saint-Barth.

*Au départ de San Juan, deux vols par jour : à 8 h et 15 h
Au départ de Saint-Barth, deux vols par jour : à 10 h et 17 h*

Tarifs résidents

*Réservations par St-Barth Services, Aéroport de St-Jean :
0590 27 56 26 / 0690 50 06 25 - paradis@stbarthservices.com*



David Zipkin,
David Zara,
Eric Zipkin

In 2006, Tradewind Aviation, the company that prides itself in having "put the glamour back into flying", introduced its regularly scheduled flights between San Juan in Puerto Rico and St Barth's, a welcome addition to its on-demand charter flights. For its new daily service, Tradewind uses state of the art, luxuriously equipped Caravan and Pilatus PC-12 aircraft. Its FAA-licensed pilots are all trained to exacting standards in Flight Simulators as well as the actual aircraft. Snacks and beverages are served free of charge and the aircraft have strong air-conditioning systems. "Air-conditioning is essential, our passengers expect it and we require it, in the Caribbean this is not negotiable" says David Zipkin, one of the partners.

During the season, from November 1 to May 1, this daily service with a flight time of approximately 60 minutes offers travelers the much appreciated flexibility of the international San Juan platform, connecting St Barth's to destinations around the globe, including direct flights to Los Angeles and all major cities in Europe. One of the great advantages of using Tradewind is avoiding St Marteen and the usual delays.

Passenger service is all-encompassing on all flights and, upon request, extends to reception on destination with luggage guaranteed to arrive on the same flight. Handlers take care of clients on arrival or preceding departure, greeting passengers and taking care of their luggage. Returning to San Juan there are no lines as passengers pass through Customs in the VIP lane and are now effectively in the United States and take a domestic flight back to the mainland.

Tradewind Aviation co-founders Eric Zipkin and David Zara, graduates of Wharton and Vassar, respectively, have been close friends for a long time and both have 20 years of piloting experience and well over 8000 hours of logged flying time in everything from sea-planes and Caravans and PC-12's to Citation Jets and Gulfstream G-II-III and G-IV's. Eric's brother David Zipkin, also a pilot, soon joined them to take over the marketing department. The truly international company culture is reflected in its management, featuring US, French and British citizens. Co-founder David Zara is fluent in seven languages and daily business is conducted in a natural back and forth of English and French. Tradewind Aviation donated well over 100 hours to emergency relief during the Katrina floods and conducted 155 flights into Haiti this past year. Its pilots landed on improvised airstrips in some of the most devastated areas, bringing aid to thousands of people. Tradewind is also active in helping local causes in St Barth's.

*From San Juan, two departures daily: 08:00 and 15:00
From Saint-Barth, two departures daily: 10:00 and 17:00
Special rates for St Barth residents.*

*For reservations, call St-Barth Services, St-Jean Airport:
0590 27 56 26 / 0690 50 06 25 - paradis@stbarthservices.com*

*Throw off the bowlines,
Sail away from the safe harbor,
Catch the trade winds in your sails.
Explore. Dream. Discover.*

—MARK TWAIN



Explore . . . unique and exclusive destinations . . .

[NANTUCKET, MARTHA'S VINEYARD, ST BARTH]

Dream . . . of a better way to travel . . .

[CITATION JETS, PILATUS PC-12s, KING AIRS + GRAND CARAVANS]

Discover . . . air travel the way it should be . . .

[PRIVATE, CONVENIENT, RELAXED]



TRADEWIND AVIATION

EXECUTIVE CHARTER — PREMIUM SCHEDULED SERVICE — GOODSPEED CARD — OWNERSHIP SOLUTIONS
CONTACT US 24/7 **001.203.267.3305** WITHIN THE US **800.376.7922** WEB www.tradewindaviation.com

San Juan

Porto Rico est le lieu où l'insouciance de la Caraïbe rencontre l'Amérique moyenne sur fond de musique syncopée et couchers de soleil de carte postale. Le résultat peut être aussi confus qu'inspirant. Des bistrots latinos très mode s'adoscent à des forts espagnols bâties au 16e siècle, des centres commerciaux grouillant de monde côtoient la forêt tropicale et des casinos en bord de plage s'efforcent de vous faire oublier les magnifiques étendues de sable blanc, les grottes et les récifs de corail.

La vieille ville de Viejo San Juan est une des villes coloniales les plus anciennes et les mieux conservées dans les Amériques. Son authenticité s'exprime dans le regard tendre et ironique des visages burinés des retraités qui passent leur temps à se bercer dans des fauteuils à bascule, à deux pas des boutiques à la mode, tendant l'oreille vers le son



RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN

PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



des tambours bomba qui jouent dans un petit square baroque tout près, à l'ombre des forts espagnols, érigés en sentinelles sur la houle de l'Atlantique qui vient s'écraser contre leurs murailles.

Sur l'autre versant de l'île, l'héritage espagnol de Ponce la caribéenne baigne dans une ambiance tranquille, où l'on fait son paseo en famille avant que la vie nocturne ne réclame ses droits au son de reggae et salsa, qui parfois se mélangent, teintés de hip hop, dans un cru musical explosif, le reggaeton.

Les amoureux de la nature ne voudront en aucun cas rater "les Galapagos de Porto Rico", l'Isla Mona, au milieu du canal qui sépare Porto Rico de sa grande voisine, Santo Domingo. Le nombre de visiteurs admis à ce sanctuaire étant limité, vous préférerez peut-être prendre le bus pour une traversée de la forêt nationale du Bosque Estatal de Carite dans la cordillère qui forme l'arête centrale de l'île, ou vous promener en vélo sur l'île de Vieques, un havre de paix dont les charmes se révèlent enfin depuis la fermeture il y a quelques années de la base navale américaine.





San Juan

Puerto Rico is where the carefree Caribbean runs seamlessly into main street America with a syncopated soundtrack and postcard sunsets. The result is often as confusing as it is inspiring.

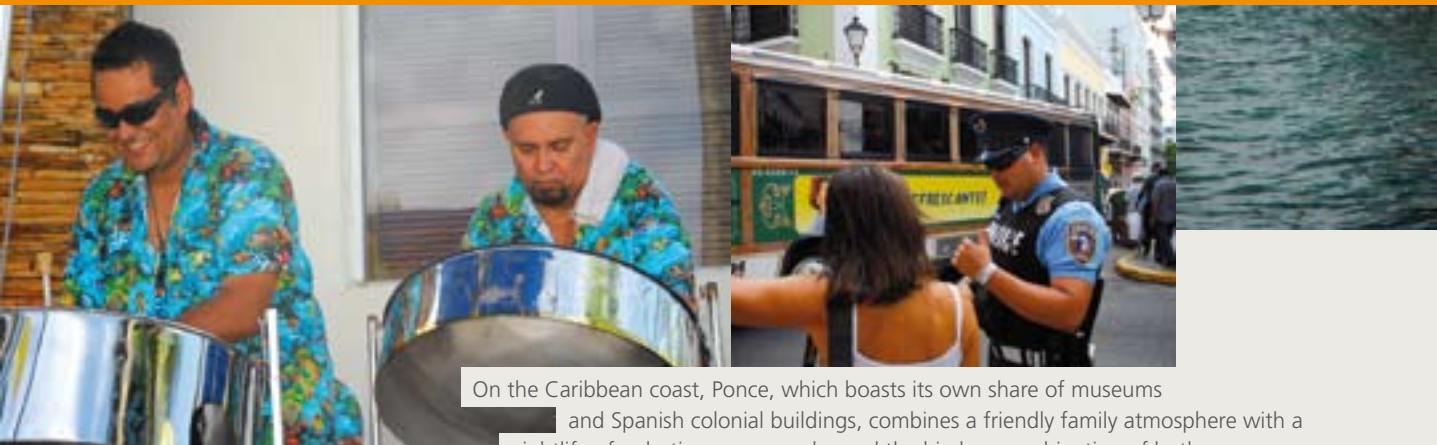
Latin soul food restaurants nestle next to 15th-century Spanish forts, loud shopping malls fight for space with tropical rainforests, and boardwalk casinos do their best to make you forget stunning beaches, caves and coral reefs.

The Old Town of Viejo San Juan is one of the oldest and best preserved colonial cities in the Americas.

Its authenticity owes much to the wizened residents who while away the time in

heirloom rocking chairs next to trendy boutiques, catching the sound

of bomba drums in some tiny baroque plaza nearby, with the walls of two Spanish forts rising like stone sentinels above the crashing waves of the Atlantic.



On the Caribbean coast, Ponce, which boasts its own share of museums and Spanish colonial buildings, combines a friendly family atmosphere with a nightlife of pulsating reggae, salsa and the hip hop combination of both in homegrown reggaeton.

Nature lovers will not want to miss the boat to Porto Rico's "Galapagos", the rare, unspoiled treasure of Isla Mona in the straight which separates the island from its big neighbor, the Dominican Republic. Hop on a local bus for a jungle trip through the national forest of Bosque Estatal de Carite in the central mountains, or pedal your way around the time capsule which is the island of Vieques, more peaceful than ever since the American naval base shut down and moved out.



Le Jardin des Saveurs

The Garden of Flavours



RESTAURANT LE GAÏAC



HÔTEL LE TOINY

Tel. (590) 05 90 27 88 88 - Fax. (590) 05 90 27 89 30 - contact@letoiny.com - www.letoiny.com

RÉDACTION: VLADIMIR KLEIN
 PHOTOS : GÉRALD TESSIER,
 JEAN-JACQUES RIGAUD



*“Wine’s bottled soul,
 singing once upon an
 evening” ...*

« Un soir, l’âme du vin chantait dans les bouteilles... »

Bien avant de sortir du Lycée hôtelier de Talence avec un BTS, Jean-Baptiste Barre avait commencé à fréquenter les ventes aux enchères de Bordeaux, passionné déjà par les vins d’exception. Diplôme en poche, il se spécialise dans la sommellerie et s’immerge dans le monde du vin. Grâce à sa fréquentation assidue des vigneron, il développe son goût pour les vins authentiques.

Long before leaving the Vocational Hotel College in Talence with his diploma, Jean-Baptiste Barre had begun to scour the auctions in nearby Bordeaux, entertaining his passion for exceptional wines. Once out of college, he decided to specialize as sommelier, an art inadequately described by the English term of wine waiter. He immersed himself in the world of wine, and spending as much time as possible with the vintners he admired, developed his taste for authentic wines.



Après un passage au Palace Le Crillon à Paris comme commis sommelier, il est engagé par le St. James à Bordeaux comme sommelier et maître d'hôtel. Bientôt, son goût du voyage le conduit à Saint-Barthélemy, où en 2001 il exerce ses talents au François Plantation. Impressionné par le grand nombre d'amateurs de vin sur cette si petite île, du haut de ses vingt-deux ans, Jean-Baptiste prend le pari de lancer Absolutely Wine. Il commence par démarcher les restaurateurs, les yachts et des particuliers triés sur le volet avec pour tout argument les meilleurs crus de sa cave personnelle, soit une trentaine de bouteilles de prestige. Désormais sommelier au Toiny, en septembre 2004 il décide d'ouvrir sa cave à Grand-Fond, l'un des villages les plus authentiques de l'île.

Originaire de Bordeaux, Maryon Vergès, sommelière de son état et amie de longue date, l'a rejoint, apportant l'expérience acquise dans de grands restaurants en France et en Suisse. Ensemble ils partagent leur passion du vin autour de cours de dégustation pendant lesquels leurs clients apprennent à apprécier les subtilités infinies du monde du vin.

En 2009, ils créent l'Absolutely Wine Club, réservé aux amateurs avertis. Les membres du Club sont invités à des dégustations privées, des soirées épiciennes, insolites, et bénéficiant de remises importantes à la cave, des cadeaux. Le succès du Club leur a donné l'idée d'étendre le concept aux soirées privées à domicile et aux dégustations itinérantes sous l'appellation Private Wine Rally.

Le vin est un apprentissage intellectuel, culturel, sensuel, mais aussi un exercice de curiosité, de liberté et de passion.

En soirée privée, le client et ses invités peuvent passer un début de soirée ou une soirée entière autour d'une dégustation à thème et d'accords mets et vins. Soirée confidentielle, ludique, passionnante entre amis, avec comme mot d'ordre, le bon goût.

Pour une Private Wine Rally, les clients sont pris en charge jusqu'à la fin de la soirée par un chauffeur, car il faut pouvoir savourer son plaisir. La soirée débute à Grand-Fond autour d'une sélection de Champagnes et d'amuses bouche. Ensuite le petit groupe se rend dans deux établissements gastronomiques de l'île. Dans chacun, il déguste trois crus d'exception, accordés à trois mises en bouche minutieusement étudiées avec les chefs de cuisine. La garantie d'une soirée conviviale, gourmande, et enrichissante. En février 2010, Jean-Baptiste Barre crée la Semaine Découverte des vins biodynamiques. Il invite à Saint-Barthélemy, des vignerons, dont la passion de la vigne est inséparable du terroir et du respect de l'environnement. Leur point commun est de pratiquer la viticulture biodynamique.

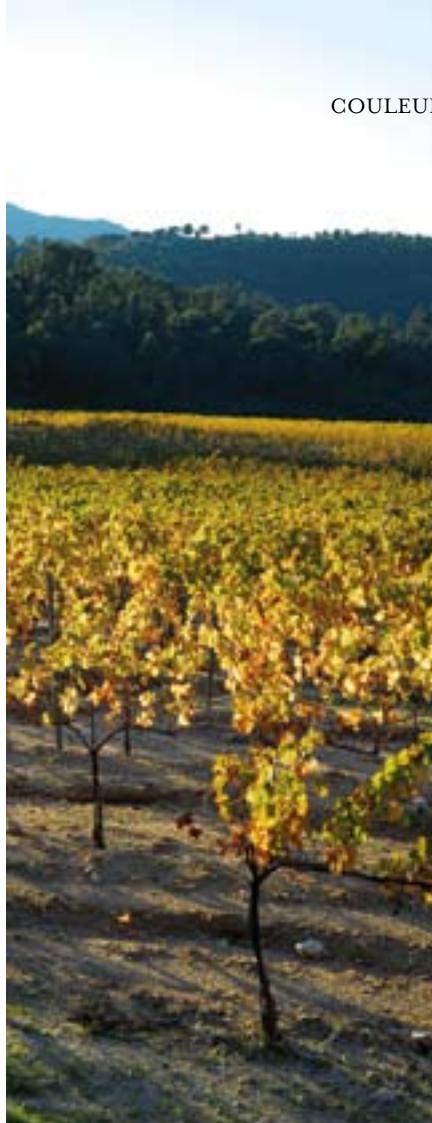
Les automobilistes passant par Grand-Fond cette semaine-là s'en souviennent encore: un péage avec arrêt obligatoire, bon enfant, avec dégustation sur place avait été improvisé par les

joyeux vignerons au cours de journées porte ouverte. Avec la complicité des chefs de cuisine, de surprenants accords mets et vins furent présentés lors de dîners dans différents restaurants, tels Le Toiny, Le Bonito, Le Sereno, L'Isle de France et le Tamarin.

Jean-Baptiste et Maryon ont pris le pari de soutenir ces vignerons, dont le travail aussi difficile qu'admirable produit des vins d'une minéralité et d'une légèreté incomparables, contrastant avec les produits de la viticulture conventionnelle.

Absolutely Wine propose une sélection d'une trentaine de bouteilles de viticulture biodynamique, entre 6 et 90 € la bouteille. Maryon vous conseillera au mieux en fonction de vos goûts, de vos envies et de vos menus, fidèle à ces lignes d'un autre grand connaisseur de l'esprit du vin, Charles Baudelaire :

*« En toi, je tomberai, végétale ambroisie,
Grain précieux porté par l'éternel semeur
Pour que de notre amour naisse la poésie,
Qui jaillira vers Dieu, comme une rare fleur ! »*



The five-star Le Crillon hotel in Paris was the stage for his initiation as commis sommelier, the apprentice position on the bottom rung of the ladder, which soon took him to the St. James in Bordeaux as sommelier and maître d'hôtel. Travel and far off places being a natural correlate of curiosity, in 2001 he fell in love with St. Barth and hired on at François Plantation. Pleasantly surprised and stimulated by the number of knowledgeable wine lovers on such a small island, at the ripe age of twenty-two Jean-Baptiste decided to launch Absolutely Wine in his spare time and with his own money. The money he had invested in a good thirty bottles of exceptional, prestigious wines, with which he called on the island's foremost restaurateurs, luxury yachts anchoring in Gustavia and a choice selection of residents. In September 2004, now sommelier of Le Toiny, he decided to open a wine store in Grand-Fond, one of St. Barth's most unspoiled villages. He teamed up with Maryon Vergès, not only a sommelière – as women in the profession are called in France – but more importantly a long-time friend from Bordeaux, who would contribute the experience acquired in reputed restaurants in France and Switzerland. They felt challenged to share their passion for quality wines, organizing tastings for their customers, leading them into the maze of subtleties which is the world of wine.

In 2009, they launched the Absolutely Wine Club, a magnet for serious wine lovers. Club members are invited to private tastings, sophisticated gourmet soirees, and membership is rewarded with significant rebates on purchases and special gifts. Encouraged by the Club's success, they have extended the concept to tastings in private properties and itinerant tastings under the Private Wine Rally label.

The private soirees offer the client and his or her guests occasion to spend the early evening or the entire evening enjoying a themed tasting, designed around the marriage of specific wines with specific menus. These confidential events are at once instructive and relaxed, fired by the enthusiasm of a small group of intimates indulging in the epitome of what the French justly call "le bon goût".



Embarking on a Private Wine Rally, a chauffeur will pick you up and bring you back, for how else would you be able to enjoy the evening without feeling guilty? Your first stop will be at the store in Grand-Fond, exploring a selection of first-class Champagnes with an assortment of gourmet teasers. Then you will visit two of the island's most riveting gastronomical highlights. At each stop you will taste three exceptional vintages, paired with appropriately sized savory dishes, specially selected together with the restaurants' chefs. You are guaranteed to enjoy a relaxed and enriching evening filled with epicurean delights.

In February 2010, Jean-Baptiste Barre organized the first Discovery Week devoted to biodynamic wines. He invited a number of vintners to St. Barth, who share a passion for wine defined by the love of their terroir and respect for the environment. They have all opted for biodynamic wine-growing.

Drivers who passed through Grand-Fond during that Discovery Week will gladly remember being stopped at the playful – and obligatory – wine toll, and enjoying a delightfully improvised tasting session in the company of this group of imaginative vintners. In the course of the week, thanks to the complicity of several chefs, many surprising combinations of biodynamic wines and gourmet menus were presented in prestigious restaurants, such as Le Toiny, Le Bonito, Le Sereno, L'Isle de France and the Tamarin.

Jean-Baptiste and Maryon take pride and pleasure in supporting these vintners, whose chosen task is both arduous and admirable, rewarded by exceptional, subtly mineral, light-



Wine is both an intellectual, cultural, sensuous learning process and an exercise in curiosity, freedom and passion.



footed wines, providing surprising contrasts with the cuvees produced by conventional vineyards.

Absolutely Wine offers a selection of thirty biodynamically grown and raised wines, ranging from 6 to 90 € a bottle. Maryon will help you choose the wine which best matches your tastes, your whim and your menu, true to the verse of the great poet and connoisseur of all things spiritual, Charles Baudelaire:

*"Into thou I shall sink, vegetal ambrosia,
Precious seed borne by the eternal sower
From our love may poetry spring,
Shining unto God, thus a rare blossom!"*

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, C'EST QUOI ?

What, exactly, is biological agriculture?

L'agriculture repose sur le respect des écosystèmes naturels.

En excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM, ce mode d'agriculture permet aux sols de conserver leur fertilité naturelle, de préserver les équilibres naturels du sol et des plantes, de favoriser le recyclage et les équilibres en matières organiques.

Les agrobiologistes développent en effet des pratiques innovantes en matière de fertilisation (engrais verts, cultures dérobées, compost), de désherbage (faux semis), d'association et de rotation des cultures. La lutte contre les parasites est quant à elle confiée à des prédateurs ou à des plantes.

L'agriculture biologique présente donc un double mérite.

Elle offre des produits de qualité, qui ne contiennent ni additifs, ni conservateurs, ni colorants de synthèse.

Et elle préserve durablement l'environnement, grâce à des sols fertiles et vivants, résistant plus efficacement à la sécheresse, à une eau de meilleure qualité, et à une plus grande biodiversité fondée sur l'équilibre entre de nombreuses espèces animales et végétales.

Biological agriculture is based on respect for natural ecosystems.

By eliminating synthetic chemicals and GMO's, this approach to agriculture allows soils and plants to preserve their natural balance and fertility, using recycling of natural materials to preserve the organic balance.

Agrobiologists are now constantly developing new fertilizing techniques (green fertilizers, compost, catch crops), weeding with allelopathic and cover crops, associating and rotating crops. The fight against parasites is based on natural predators or antagonist plants.

Biological agriculture thus offers a two-fold benefit: It produces quality food without additives, chemical conservation or coloring agents

And it contributes to sustaining the environment thanks to fertile, living soil, which is more resistant to dry spells, does not pollute the ground water and enhances biodiversity by promoting the balance of numerous animal and plant species.



« Comptez sur nous pour vous faire consommer mieux ! »

La carte fidélité U permet de cumuler des points transformables, en bons d'achats allant de 5 € à 75 € ; soit un point par tranche de 3 € ; il est également possible d'avoir des points bonus sur certains produits, généralement signalés en rayon.

"You can count on us to help you be an intelligent consumer!"

The U Fidelity Card lets you collect points for 3 € increments of your purchases, which are rewarded by coupons valued from 5 € to 75 €. Certain products also give you bonus points, they are specially marked on the shelves.



écologique



MARCHE U

Aéroport de St-Jean - Tél. : 0590 27 68 16 - www.magasins-u.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8 h à 13 h et de 15 h à 20 h, vendredi et samedi de 8 h à 20 h, le dimanche de 9 h à 13 h et de 16 h à 19 h.

Hours: Monday to Thursday, 8 a.m. to 1 p.m. and 3 p.m. to 8 p.m.
Friday and Saturday, 8 a.m. to 8 p.m. - Sunday, 9 a.m. to 1 p.m.



Carré d'agneau -
Emmanuel Motte

de chercher les équilibres gustatifs. Avec ses arômes et ses saveurs, le vin doit compléter le plat: l'acidité s'équilibre avec le gras, les tannins avec l'onctuosité, l'alcool avec le croquant, le bouquet avec les herbes aromatiques ou les épices, les sucres résiduels avec la douceur, la rondeur ou la souplesse avec l'amertume, le salé et l'acidité de notre assiette. Cependant, nous pouvons aussi choisir un accord d'opposition, où le vin s'opposera à la texture un peu grasse d'une viande ou d'un poisson. L'acidité du vin, sa tanicité, l'amertume minérale jouent alors un rôle de premier ordre.

A St-Barth et sous les tropiques en général, le problème se corse. La cuisine y est souvent un métissage de goûts et de saveurs provenant du monde entier. Puis il y a la température ambiante. Pour les vins rouges, une température de service trop élevé fera ressortir l'amertume, l'alcool du vin. Le choix d'un vin jeune aux tannins souples est préférable. Pour les vins blancs, préférons des bouteilles plein de fraîcheur, de fruits, et de minéralité.



Exploring the subtleties of marriage

Combinaisons subtile, pour un

Si parfois il nous arrive de choisir un plat selon le vin que nous avons envie de boire, le plus souvent, au restaurant surtout, c'est le plat qui va nous guider dans notre choix du vin. Le mariage parfait entre mets et vins est une affaire aussi complexe que le mariage tout court. La seule règle qui doit nous guider, est



RÉDACTION : JEAN-BAPTISTE BARRE
PHOTOS : ALAIN CHARLOT

mariage heureux !

On occasion, we may be intent on drinking a particular wine and therefore plan our menu around it. More frequently, however, especially when dining out, we choose the wine according to the menu. This not so small matter of marrying wines with food courses is no less complex than marriage itself. There is really only one binding rule: delicate gustative equilibrium. A wine's flavors and aromas should match the course. Classical pairings include acidity – fattiness, tannins – unctuousness, alcohol – crunch, bouquet – herbs and spices, residual sugar – sweetness, roundness or suppleness – bitterness, saltiness or acidity. However, at other times we may choose a marriage of contrasts, in which the wine will counter the fatty texture of a cut of meat or a fish, for example. In this case, the wine's acidity, tannin and mineral edge will play a decisive role.

In St. Barth and in the tropics in general, the equation is even more challenging. The cuisine on offer frequently displays a transcultural mix of flavors, not to mention the ambient temperature. Red wines do not take kindly to high serving temperatures, which tend to bring out their bitter and alcoholic side. Here, one generally fares better with relatively young wines, characterized by supple tannins. When drinking white wine, fresh, fruity, mineral vintages will provide the most pleasure.

BROCHETTE DE ST-JACQUES ET CHORIZO, POINTES D'ASPERGES ET VINAIGRETTE ÉMULSIONNÉE À LA MANGUE

Pour cette recette qui allie la fraîcheur et l'onctuosité des St-Jacques à la puissance du Chorizo, il est suggéré un vin blanc sec, de caractère ; Château Mon Redon, un Châteauneuf du Pape 2008.

Son bouquet expressif aux notes de fruits blancs, d'agrumes et d'épices, son ampleur en bouche, sa minéralité et son élégance , révèleront magnifiquement cette recette originale. Un véritable régal.

SKEWER OF SCALLOPS AND CHORIZO, ASPARAGUS TIPS AND MANGO VINAIGRETTE

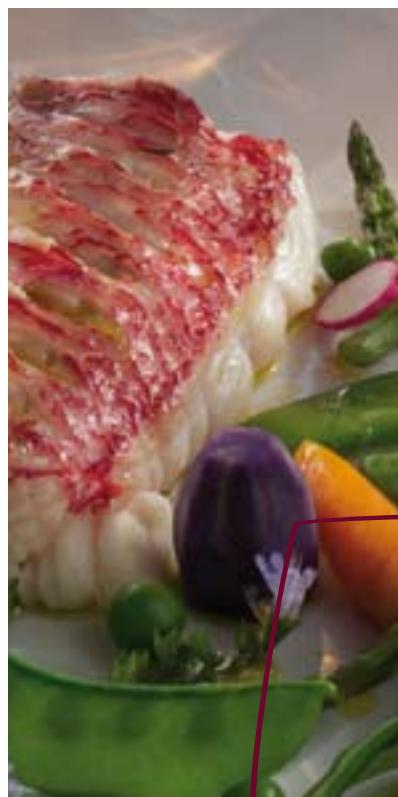
This recipe, which combines the freshness and delicacy of the scallops with the powerful taste of chorizo, welcomes a dry white wine with a lot of character, like the 2008 Châteauneuf du Pape from Château Mon Redon.

With a very expressive bouquet including notes of white fruit, citrus fruit and spices, it is generous in the mouth, minerally elegant, it fully reveals the charm of this original recipe. Pure delight.



Le Tamarin

CHRISTOPHE LAURENT
RESTAURANT LE TAMARIN
ROUTE DE SALINE
TEL : 05 90 27 72 12
LETAMARIN@ORANGE.FR
WWW.LETAMARIN.COM



**CARRÉ D'OEIL DE BŒUF
DES CARAÏBES, RÔTI AU FOUR,
ACCOMPAGNÉ DE PETITS LÉGUMES
DU JARDIN, AVEC UNE SAUCE
À L'OIGNON CONFIT,
MONTÉE À L'HUILE VIERGE D'AVOCAT**

Pour ce plat ensoleillé, il est conseillé un vin régional rosé, le Clos St-Vincent de Gio Sergi 2008. Ce vin aux arômes délicats de petits fruits rouges, s'accordera parfaitement avec les légumes provençaux, sa fraîcheur et son élégance, sublimeront ce poisson fin à chair ferme. A découvrir absolument.

**OVEN-ROASTED CARRÉ OF QUEEN
SNAPPER WITH GARDEN VEGETABLES,
ONION CONFIT SAUCE
WITH VIRGIN AVOCADO OIL**

For a dish as sunny as this, we recommend a regional rosé wine, the 2008 Clos St-Vincent by Gio Sergi. Its delicate aromas of small red fruit goes wonderfully with the provençal vegetables and its freshness and elegance will highlight the delicacy of this firm-fleshed fish. A wine you really should discover.

**Le Sereno
Restaurant
« Les pêcheurs »**

CHEF DE CUISINE : JEAN-LUC GRABOWSKI
RESTAURANT LES PÊCHEURS , LE SERENO
GRAND CUL DE SAC
TEL : 0590 29 83 00 - INFO@LESERENO.COM
WWW.LESERENO.COM





Le Wall House



CHEF DE CUISINE : SYLVAIN NOËL
WALL HOUSE RESTAURANT
LA POINTE - GUSTAVIA
TEL : 05 90 27 71 83
WWW.WALLHouserestaurant.com



VIRGIN MARIA DE GAMBAS

Une entrée légère et originale, à mi-chemin entre le favori d'Hemingway et le classique mexicain, le Coctel de Camarones. La fraîcheur de la tomate et du concombre se marie subtilement aux saveurs de coriandre et de céleri et à la douceur de l'orange.

Nous avons choisi le domaine Cédrick Bardin 2009, vin blanc de Pouilly Fumé en Val de Loire. Un accord entre les saveurs épiciées et parfumées du cocktail de gambas et le côté acidulé, aromatique, aux notes d'agrumes de ce vin. Les notes minérales de fleurs blanches et de pamplemousse de ce Pouilly Fumé pourront faire ressortir l'iode et les épices de ce plat. Un mariage frais et délicat entre puissance et finesse.

A light and original first course, somewhere in between Hemingway's favorite and the Mexican classic Coctel de camarones. The freshness of the tomato and cucumber blends wonderfully with the tartness of the cilantro and celery and the sweetness of the orange.

Our choice is the 2009 Cédrick Bardin Pouilly Fumé, a white wine from the Loire Valley. The balance of spicy aromatic notes in prawn cocktail and the acidulated, aromatic citrus fruit notes of the wine is perfect. The mineral white flower and grapefruit notes of this Pouilly Fumé will bring out the iodine and spice of the dish. A fresh and delicate pas de deux of power and finesse.



Le Gaïac

CHEF DE CUISINE : STÉPHANE MAZIÈRES
RESTAURANT LE GAÏAC,
HÔTEL LE TOINY
TEL : 05 90 27 88 88
LEGAIAC@LETOINY.COM
WWW.LETOINY.COM

CARRÉ D'AGNEAU AU THYM PAYS

Cuit en croûte d'argile. Garniture : panisse avec zestes d'orange, chutney de tomate et trois gnocchis au basilic du jardin.

Cette viande goûteuse et moelleuse s'accorde à merveille avec un vin rouge structuré et puissant comme Le Château Maris, domaine de la Livinière, un minervois rouge 2007, issu de la viticulture en biodynamie. Ce vin profond et complexe aux arômes de fruits noirs et sous-bois, allie une belle puissance aromatique et des tanins soyeux avec une élégance rare. Une belle émotion.

LAMB CARRÉ WITH ST. BARTH THYME

Baked in clay crust. Accompanied by panisse (provençal chickpea pancake) with orange zest, tomato chutney and three garden basil gnocchi.

This very tasty and unctuous meat goes wonderfully with a well structured, powerful red wine like the 2007 Château Maris, Domaine de la Livinière, a biodynamically grown Minervois. This deep and complex wine with its aromas of black fruit and undergrowth combines powerful aromas with silky tannins to achieve rare elegance.



Le Grain de Sel

CHEF DE CUISINE : EDDY COQUIN

RESTAURANT LE GRAIN DE SEL

GRANDE SALINE

TEL : 05 90 52 46 05 - CELL : 06 90 39 80 98

LEGRAINDESEL@HOTMAIL.FR

CAILLES RÔTIES AUX 5 ÉPICES

Cailles rôties sur un lit de choux croquants, arrosées d'une petite sauce fruitée aux ananas et airelles.

Avec ce plat raffiné, il vous est conseillé un vin rouge de la vallée du Rhône, un Crozes-Hermitage du Domaine Combier 2006. Cette pure Syrah aux arômes de petits fruits rouges, de fruits noirs et d'épices se mariera parfaitement avec la préparation de cette recette. La structure de ce vin, sa puissance aromatique ainsi que ses tanins soyeux mettront en valeur la finesse de cette viande. Un accord à ne pas rater...

ROASTED QUAIL WITH FIVE-SPICE

Roasted quail on a bed of crunchy cabbage with a fruity pineapple and blueberry sauce.

We recommend that you accompany this sophisticated dish with a 2006 Crozes-Hermitage from Domaine Combier, a red wine from the Rhône Valley. Made exclusively from the Syrah grape, this wine's aromas of red and black fruit and spices perfectly complement this recipe. The wine's structure, powerful aromas and silky tannins highlight the delicacy of the quail. An unbeatable combination.





12AM LUNCH - 4PM PARTY - 7PM CHILLOUT

NIKKI BEACH™
restaurant et plage

TELL ONLY YOUR BEST FRIENDS !

Plage de St Jean
st barthelemy fwi / 0(+590) 590 27 64 64
WWW.NIKKIBEACH.COM





**All you need is to relax
Rely on us!**

VIP services in
St Barths,
St Maarten,
Antigua,
Anguilla

Airport Gustaff III - First floor
St.Jean - 97133 St.Barthélemy
Tel: 0590 27 12 35
Cell: 0690 88 16 23
Fax: 0590 52 39 09

E-mail: info@easyway-sbh.com
Website: www.easyway-sbh.com

We don't just sell properties...



we create lifestyles !

www.remax-stbarths.com

Real Estate

As a RE/MAX Renowned Properties Agency, we offer a selection of exclusive properties, private luxury villas and investment properties. We are dedicated to providing our discriminating clients with the best results and service in the industry. We listen carefully to understand your real estate goals and create solutions that make sense for you. Let us help you create your lifestyle on St. Barths.

Villa Rental

Whether you are searching for the utmost in luxury villa rentals or the ultimate in tropical private home rentals, you will find it here. Our selection of villas fit every budget and need to make your vacation a truly memorable experience. Let us indulge, spoil and pamper you with our personalized services and opulent villas...



We don't just sell properties...
we create lifestyles !



RE/MAX
COLLECTION

RE/MAX Island Properties - St Barths • Gustavia • (+590) 05 90 29 78 20 • info@remax-stbarths.com

Av. L. Goybet, Gustavia • Code postal: 94 052 • RCS: 428 794 278 Bureau Taxe: 05 90 29 78 20 • Tél: 05 90 29 78 20 • Fax: 05 90 29 78 20 • Courriel: SOCIETE 05 90 29 78 20

www.remax-stbarths.com

Mon île

My Island

NOUVELLE : J.-P. BALLAGNY
ILLUSTRATIONS : YVES-MARIE DE MALLERAY

Elle est au bout d'un voyage, parfois un but, parfois une étape, mais elle est toujours une fin et toujours un commencement.



Jean-Pierre Ballagny,
Photo JJR

La première île, c'est ce ventre maternel sur lequel on échoue désarticulé, humide et souillé après les tiraillements de mains en mains, ce ventre où l'on retrouve, venant de le quitter, les vibrations connues, le seul lien, tenu, avec tout l'univers.

Après, l'événement se répète avec ses différences, dans une quête continue de la paix intérieure et souvent de l'amour.

Un jour, c'est la cachette où puni, l'enfant laisse passer l'orage, un câlin maternel, puis un livre, le rêve où il s'invente ses voyages, ses découvertes, ses secrets, ses trésors avec les *Crusoë*, les *Sinbad*, les *Gulliver*, puis avec les romans de Pierre Loti et d'Henri de Monfreid. L'île n'est alors qu'une évasion, un repaire, un esquif, un premier amour, l'inconnu après un départ, une branche opportune pour un esprit migrateur.

Un jour enfin, c'est la plage où l'on débarque, la crique, le port où l'on s'abrite après une croisade, une quête, après ces mille îles, villes, filles, trop indifférentes qu'au matin on quittait.

C'est une citadelle de rochers gris et roux et touffes de verdure, cernée de douves abyssales et larges de l'océan que l'on abandonne, un repaire ouvert et accueillant où l'ermite se replie, où l'homme se retrouve. On est enfin chez soi, libre d'un seul regard qui porte sur tous ces horizons qu'on ne discerne pas encore. On se sent nu, fragile et ignorant mais fort des projets qui se forment d'espoirs souriants à des promesses. On se rassure de ses odeurs, de ses couleurs, de sa tiédeur protectrice, de sa certitude et de l'accueil amical de ceux qui vivent là de la même envie de vérité. L'île ouvre ses bras. La solitude choisie s'achève et la fuite trouve sa fin.

On renaît d'une île comme on naît d'un ventre, c'est une mère, un espace de vie où le temps ne se mesure qu'aux états de l'esprit, qu'aux rêves qu'on réalise. Chacun a son île quelque part, ne le sait et ne la trouve que celui qui se cherche.

Les îles sont le pays des îliens, gens libres et forts de leur éloignement et de leur solitude, à la fois humbles et sûrs, unis par leurs ressemblances et par celles de leurs combats.

An island marks the end of a voyage, sometimes it is the goal, sometimes a stepping stone, but it is always both an ending and a beginning.

The first island we ever set foot on is the maternal belly, where we lie stranded, helpless, wet and slimy after a lot of pulling and pushing, we lie upon the belly we have just escaped, its familiar vibrations offering us our only, tenuous link to the entire universe. It is an event bound to repeat itself in many variations, part of our ongoing quest for inner peace and, as often as not, love.

One day it is the hiding place, where the child, punished, waits for more clement climes, a motherly hug, then it is a book, dreams of distant voyages, discoveries, secrets, treasures, shared with *Crusoë*, *Sinbad*, *Gulliver*, and then the novels of Pierre Loti and Henri de Monfreid. The island is yet not more than an escape, a hideout, a skiff, a first love, the unknown of departure, a welcoming branch for the wandering mind.

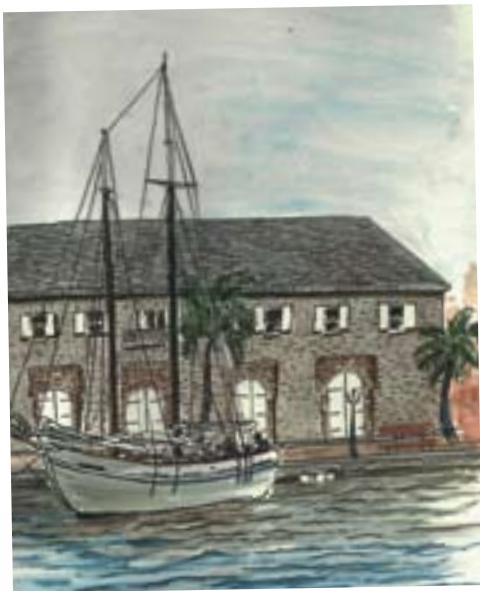
And one day it becomes the beach on which one lands, the cove, the port of refuge at the end of a crossing, a quest, after the indifference of a thousand islands, towns, girls and women, left behind in the fading sunrise.

A citadel of grey, reddish rock and patches of green, surrounded by the unfathomed ditch of the ocean in one's back, an airy, welcoming hideout, where hermits thrive and men strive to find themselves once more. You have finally arrived, one look spells freedom, taking in the horizons you have yet to discover. Naked, fragile and ignorant, you have faith, nourished by the hope which greets promise with a smile. The smells, colors, protective warmth, friendly welcome of those who share your desire for truth. The island opens its arms. Voluntary solitude comes to an end, the flight is over.

One is reborn by an island just as one is born by the belly, the island is a mother, a life space where states of mind, dreams fulfilled are the measure of time. Everyone has his

Celle-ci, on l'aperçoit le matin pour y atterrir le soir lorsque le vent est favorable, ou au petit matin lorsque l'on voit ses premières lueurs lorsque tombe la dernière nuit. Les derniers milles nautiques semblent longs comme une hésitation de dernière heure, les prémisses amoureux des vieux amants, comme une rupture avec un voyage qui n'en finirait pas de finir. L'île aime qu'on la désire.

On sait depuis longtemps, au regard des cartes, que le mouillage et le port, coté mer Caraïbe, sont défendus par des rochers qui de loin se confondent avec la côte, ils se nomment "pain de sucre", "la Baleine", les "petits saints" ... Ils sont plus impressionnantes sur la carte marine que lorsqu'on les approche. Ils deviennent protecteurs, comme des sentinelles, dès qu'on les a passés. Entre les voiliers mouillés là, l'eau est d'émeraude claire et laisse apercevoir ces fonds de sable pâle, parsemés d'herbiers, l'ancre va bien s'y accrocher. Le bateau se cale droit, immobile, nez planté dans le lit de l'alizé.



Et soudain,
le silence
s'installe. Le
silence d'ici
est différent
des silences

bleus de la mer, fait du souffle du vent, du ciel et de l'eau partagée par l'étrave. Ici, le silence est vivant, une faible rumeur où l'on sait qu'on existe et que l'on n'est plus seul, c'est un silence ami, reconnu, protecteur, un murmure de gens, de feuilles, de parfums, du mélange des couleurs. Le silence des chats quand c'est le monde qui ronronne.

Quand tout est clair à bord on peut descendre à terre. Clair, c'est rangé, pont lavé, voiles protégées, et le bateau soigné des petites blessures et des usures du voyage. Toujours prêt à repartir c'est ainsi que le bateau attend. L'impatience est celle d'enfin parler, quand on a vécu seul, et d'entendre des voix, d'en savoir plus sur ceux qui accueillent sans avoir attendu, l'envie de partager quelque chose sans encore savoir quoi, juste



island somewhere, yet this only those who embark on the quest know and shall find.

Islands are the land of the islanders, free spirits, grown strong in the foray and in their solitude, humble, yet sure of themselves, united by their resemblances and those of their fights.

Perhaps you shall first set eyes on this island in the morning, landing in the evening with a favorable wind, or at sunrise, its lights first seen during the last night. The remaining nautical miles seem as long as a last-minute hesitation, the amorous foreplay of old lovers, the moment where the voyage ends, while its end never seems to draw any closer. The island delights in our desire.

You have known for a long time, studying the navigation charts, that mighty rocks defend the anchorage and the port, facing the Caribbean Sea, from afar they blend with the coast line,... *Pain de Sucre*, the Sugar Cone, *La Baleine*, the Whale, *Petits Saints*,

the Small Saints. On the charts they were more impressive than now as you draw near. Once passed, they offer protection, becoming sentinels. There in the anchorage, the water between the sailboats is emerald clear, the bottom sandy and pale with patches of seagrass, for the anchor to find hold. The boat settles straight, immobile, nose turned toward the trade winds.

And suddenly, silence. A silence, which is different from that of the ocean's blue, made of wind, sky and water parting before the bow. This silence is alive, a gentle rumor letting you know you are alive and not alone, a friendly silence, recognizable, protective, of people and leaves rustling, full of odors and

colors mixing. The cat-like silence of a purring world. Once the boat is clear you venture on land. Clear, with everything stored away, the deck scrubbed, the sails packed in, and the boat's little wounds and signs of wear attended to. Ready to leave, that is how a boat must wait. Your only impatience is to speak after having lived alone, to hear voices, to learn more about those who welcome you without having expected you, the desire to share things yet unknown, it is the impatience of your readiness to love, open up, rest.

The hint of a quay, further on a gently sloping beach, unattended, meager shrubs standing in packed sand. Fisher boats rest on the slope, drying fish pots, and an enormous anchor, planted there to tie together this plot of land and the immensity of the sky. Beyond the anchor lies a church, an intimate bell tower, built for few, a large family, there lie little houses, obviously old, painted in quiet colors, a fairytale town, a dolls' town, where every subtle detail counts, crouching, solid, ready to defy time and the rigors of the salty air, winds and scorching sun. In the background, a man is at his window, watching or waiting, holding binoculars to his eyes. At the waterfront, you see a few people walking by slowly, a woman too, taking quick little steps, a fisherman is painting



prêt à aimer, à s'ouvrir, et reposer.

Quelques ébauches de quai, ailleurs la grève est en pente douce, naturelle, de sable tassé et de maigres arbustes en buissons. Sont posées sur le flanc des barques de pêcheurs, quelques nasses qui sèchent, et au fond, une ancre immense, plantée, pour retenir ensemble ce lopin de terre et l'immensité des cieux . Derrière l'ancre une petite église, un clocheton intime, pour peu de gens, une

grande famille, de petites maisons qu'on sait vieilles, aux couleurs tranquilles, une ville de conte ou de poupée, où le détail discret importe et que l'on sent blottie, solide, pour résister aux assauts du temps, aux rrigueurs ennemis du sel, du vent et d'un soleil brûlant. Derrière encore, un homme à sa fenêtre, qui guette ou qui attend, les yeux dans ses jumelles. Aux bords, quelques rares personnes marchent, lentement, puis une femme à petits pas rapides, un pêcheur qui repeint son bateau où l'orange domine, celui qui rime le mieux avec la couleurs des eaux d'ici qui flânenent du jade, de l'émeraude vers le lapis lazuli. Un groupe de cinq hommes âgés qui discutent, debout, comme s'ils arrivaient à l'instant, de quartiers différents. Ils parlent de ce qui s'est passé chez eux hier ou peut-être du temps qu'il fera demain.

L'homme qui débarque a toujours l'air perdu, de chercher quelque chose, de vouloir reconnaître même ce qu'il ne connaît pas, il fait appel à sa logique, il analyse les bruits et regarde les gens.

- Tu cherches quelque chose ? Dit un des hommes, avenant, le voyant hésiter.

- Une épicerie ou un bar...

his boat, using a lot of orange, the color rhyming so well with the flowing shades of the sea, jade green, emerald, lapis lazuli. A group of five older men stand, deep in conversation, as if they had just merged from different parts of town. They are discussing the day's events or maybe it's tomorrow's weather.

A man who steps on land always seems a little lost, as if looking for something, hoping to recognize that which he does not know, he appeals to his own sense of logic, analyzing sounds, watching people.

- Are you looking for something?, says one of the men, friendly, seeing his hesitation.

- A grocery, or a bar ...

- Turn right and it's straight ahead!

Moved by this show of warmth, the arrival feels grateful, he feels welcome, gets the sense he has been adopted.

The street sign bears an unpronounceable name, Swedish it would seem, "Östra Strandgatan", you read it out loud two or three times, what matter, the town is so small that street names really aren't needed.

The bar is called "Le Select".

On a street corner, the Select is a meeting place, half courtyard, half garden. The tables are made of roughly hewn planks, the seats a pile of bricks. It's only November, but the loudspeakers are blaring Christmas carols with Creole rhythms. You don't feel like a stranger among the assembled drinkers, it just feels a little new, you are the newcomer. Beer in hand, customers discuss unfinished travels and things on which they are working.

- If you want something to drink, you must go to the window...

Contact has been made. Visibly the chap belongs to the "boat crowd", he wears a short like they only wear in Brazil, where he must have passed, a new T-shirt, revealing, although it only says "Sorry, no telephone". There is a little sawdust in his still wet hair, sun bleached and curly from the salt air. His friendliness is instinctive, common among seafarers and those who at first sight recognize something of themselves in the other.

He points the newcomer to an empty brick seat next to his, among a group of men whom he introduces by the names of their boats: Philippe from Absence, Philippe from Orisismi, Jean-Lou from Harvest, Michel from Christel and Stany from Buttercup ... The men "I've anchored just behind you", I tell Jean-Lou.

I speak for the first time, my voice seems unfamiliar,

- Tourne à droite et après c'est tout droit !
L'homme ému qui arrive voudrait remercier de ce tutoiement familier, chaleureux, qui lui apparaît comme un signe de bienvenue, presque déjà d'adoption.

La rue a un nom imprononçable, suédois: " Östra Strandgatan" qu'il faut relire deux ou trois fois, à haute voix, mais qu'importe, la ville est si petite que le nom des rues ne servira pas.

Le bar s'appelle " le Select".

Au coin d'une rue, le Select un point de rencontre, mi-cour mi-jardin. Les tables sont des palettes de bois rugueux et les sièges des parpaings. Bien que l'on soit encore en Novembre le haut-parleur hurle Noël sur des rythmes créoles. On ne se sent pas l'étranger parmi tous les consommateurs installés, juste encore le nouveau, l'inconnu. Les clients, bière à la main, parlent de voyages à poursuivre et de chantiers en cours.

- Si tu veux commander quelque chose à boire, il faut aller à la fenêtre...

Le premier contact est pris. Visiblement il s'agit d'un "gars de bateau", il porte un short comme on n'en voit qu'au Brésil où il a dû passer, un tee-shirt neuf qui en dit long, bien qu'il ne soit écrit que : "sorry no téléphone". Il a un peu de sciure de bois dans les cheveux mouillés, décolorés par le soleil et bouclés par les embruns. Il a le tutoiement facile de la connivence instinctive des gens de mer et de ceux qui se reconnaissent un peu dans l'autre, au premier regard.

Il désigne au nouveau venu un parpaing disponible, près de lui, dans un groupe d'hommes qu'il présente sous les noms de leurs bateaux: Philippe d'"Absence", Philippe "d'Orsismi", Jean-Lou de "Harvest", Michel de "Christel" et Stany de "Buttercup"... Les hommes portent le nom de leur bateau.

J'ai dit à Jean-Lou: "je suis mouillé juste derrière toi".

C'est la première fois que je parle, ma voix me semble inhabituelle, différente de celle que j'ai pour parler à mon pilote automatique quand il se perd un peu ou à ces hôtes invisibles qui, dans les moments rudes, nous accompagnent en mer, ou encore au poisson quand je le remercie de s'être laissé prendre pour améliorer le repas.

- Tu arrives d'où ?

- Du Brésil mais j'ai traîné en route. J'avais vu ton bateau, l'année dernière, à Sao-Luis !

- Oui, j'étais en train de remonter.

- Qu'est-ce que tu fais ici ?

- Comme nous tous...charpentier !

- Il y a du travail ?

- Dès demain, si tu veux.

Du travail... c'est l'ouverture essentielle sur la liberté. C'est rassurant



des chants de

not the same voice I use to talk to my autopilot when it fails me or to the invisible guests who accompany us when the going is rough, or to the fish I thank for having let me catch it to improve my fare.

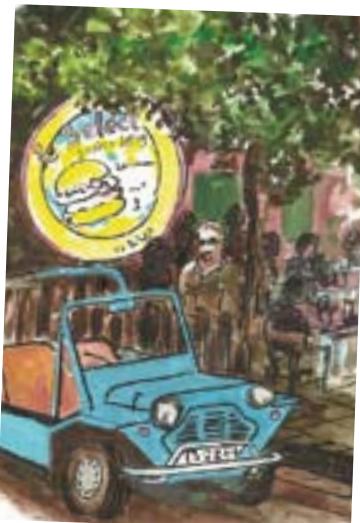
- Where have you come from?
- From Brazil, but I've been dawdling. I saw your boat last year, in São Luis!
- Yeah, I was working my way up.
- What are you doing here ?
- Like everyone else, carpentry!
- Are there any jobs?
- You can start tomorrow if you like.

Work, the quintessential door to freedom. It's as reassuring as the promise of riches, after measuring your expenses, day in, day out, so as to carry on a little further, move closer to a goal. I would like to shop some groceries. Information arrives in bits, telegraphed. Closed on Wednesday – must go to Saint-Jean – supermarket – hitchhiking not a problem – in front of the town hall ...

The woman, who stops for me, drives a droll mini-jeep, it's green. Her name is Jany, she's the resident gynecologist, she's not actually going to Saint-Jean, but she'll drop me off. She senses that I'm new here. "This is La Tourmente", she says, and I can easily imagine that the winds must sometimes rage through the pass. The airport, the size of a provincial aero club, two tiny planes parked on the tarmac, a landing strip running right down to the jade colored ocean, which laps at a white beach.

- Here you are! Welcome! You'll easily find someone to bring you back!

The car which takes me back into town with my acquired treasures – saucisson, camembert, red wine – is yet another mini-jeep, red this time. For the duration of one meal at least I'll turn French again, after all my exotic, frequently minimalist, digestive adventures. Again the driver is a woman, a doctor's wife, she goes out of her way to take me into town. She was going to Anse des Cayes,



autant que d'être riche, au futur, quand on a, au jour le jour, mesuré toutes ses dépenses pour aller un peu plus loin, plus près d'un but. Je voudrais aller faire des courses. Les informations m'arrivent en blocs, télégraphiques. Fermé le mercredi - il faut aller à Saint-Jean - supermarché- l'auto-stop marche bien - devant la mairie...

La femme qui s'arrête conduit une mini jeep marrante, verte. Elle s'appelle Jany, elle est la gynéco de l'île, elle ne va pas à Saint-Jean mais va m'y déposer. Elle se doute que je viens d'arriver. Ici, c'est "la Tourmente" dit-elle, il me semble facile d'imaginer que dans ce col les vents doivent parfois s'engouffrer avec violence. L'aéroport, grand comme un aéro-club amateur de province, deux tout petits avions sur le tarmac , une piste et l'océan de jade au bout, baignant une plage blanche.

- Vous y êtes! Bienvenue ! vous trouverez sans peine une voiture pour rentrer !

La voiture qui me ramène en ville avec mes trésors: saucisson, camembert, vin rouge, est encore une mini jeep, rouge, cette fois. Je vais redevenir français au cours d'un repas, après toutes mes aventures digestives exotiques, parfois minimalistes. C'est encore une femme qui conduit, l'épouse d'un médecin, elle se déroute pour m'accompagner en ville, elle allait à "l'anse des cayes", il est écrit "Ance" sur le panneau routier, j'ai un doute orthographique. Décidément le corps médical est accueillant ici.

La voiture s'arrête devant "le Select" où la foule a grandi. Marius, le patron, me salue d'un sourire, Marius est l'homme qu'on reconnaît sans l'avoir jamais vu. Trop de monde à la fois, trop de bruit. J'ai une telle envie de retrouver le goût du pain frais et du saucisson

although it says Ance on the road sign, but I have an orthographic doubt there. There can be no doubt about the welcoming nature of the island's medical corps.

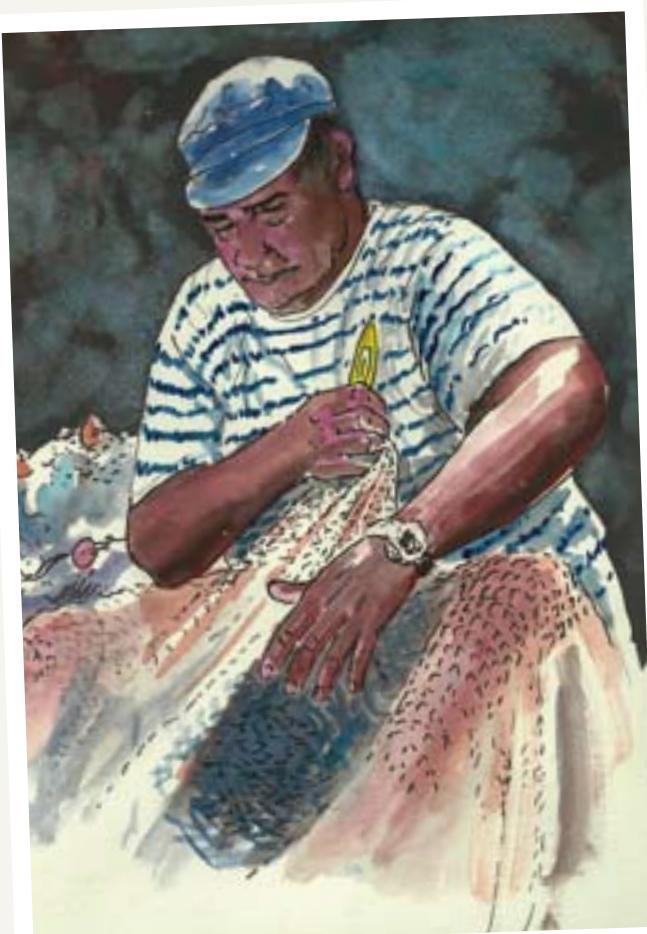
The car stops in front of the Select, where the crowd has grown. Marius greets me with a smile, the innkeeper, Marius is the man you recognize without ever having seen him. Too many people all at once, too much noise. I'm so looking forward to rediscover the taste of fresh bread and saucisson, that I opt for the solitude of my waiting floating companion, an umbilical cord which cannot be severed without thoughtful precautions.

Day after day, in this protective and generous universe you rediscover and learn anew to become yourself, the man you wanted to be, but whom life jostled and sent off on crooked paths. The island imposes and shares its wisdom, nature dictates the only irrefutable law, scorns useless, vain conflicts, if only you listen. There is this tiny bit of land, the sea all around, time passing, the others, who started it all, and space for your very own life, nature the ever present guide, whatever the due dates may be. No room for artifice here, the island's beauty is of the simple kind, in time small beginnings lead to greater things. Here, when asked "How are things?" and things are not going well, you answer "She'll be right".

The island is a small world to which one adapts from one encounter to the next, learning to understand and appreciate.

You become a brick of the edifice. Time passes quickly in the tropics, weeks fly by, punctuated by Sundays, taking you by surprise. Years pile up and you hardly notice the changes which fall into place like books on a shelf. While this may still be summer, the present knows only two seasons, that of the tourists and that of the hurricanes. Advent is no longer like it used to be, Lent seems to come on later and later and sometimes even the trade winds go off track. Time is adrift, the island is pulling at its anchor ... that's what the old-timers think.

The eldest have disappeared, taking with them their piece of the story, the men who congregate now are the new old-timers, they have seats to sit on now, in the evening, on their parliament square on the massive quay where tender grass once grew and the sea raisins stood. They enjoy the refreshing evening air and smile smiles of surprise at the naked thighs of girls passing. They wax nostalgic about the quality of life in difficult times, about places gone, people passed, boats forgotten, disappeared in a hurricane they remember as if the vintage of a famous



que j'opte pour la solitude sur mon compagnon-bateau qui m'attend, un cordon ombilical ne se coupe pas sans délicates attentions.

Au fil des jours dans cet univers protecteur et généreux, on se retrouve et réapprend à devenir soi-même, l'homme que l'on voulait être mais que la vie a bousculé et égaré dans certains mauvais choix. L'île impose et partage sa sagesse, la nature dicte la seule loi irréfutable, écarte les combats inutiles et vainc pour ceux qui veulent écouter. Il y a le petit bout de terre, la mer tout autour, le temps qui passe, les autres qui ont tout commencé et l'espace d'une vie à soi, la nature-guide est en tout, partout, quelles que soient ses échéances.

Pas de place pour les artifices, la beauté de l'utile est simple, le temps fait grandir ce qui commence petit. Ici, à la question "ça va ? " quand cela ne va pas, on répond : "on fait aller".

L'île est un monde petit auquel on s'adapte au hasard des rencontres, on apprend à le comprendre et à l'aimer.

On devient pierre de l'édifice. Le temps passe vite sous les tropiques, les semaines s'enfilent comme des perles ponctuées de dimanches qui viennent nous surprendre. Les années s'amoncellent sans que l'on voit les imperceptibles changements qui se rangent comme des livres dans une bibliothèque. Aujourd'hui, même si c'est toujours l'été, il y a deux saisons pour marquer le temps : celle des touristes et celle des cyclones. Le temps d'Avent n'est plus comme avant, le Carême se tarde d'année en année et parfois l'alizé se déboussole. Le temps dérive, l'île chasse sur son ancre... pensent les plus anciens.

Les plus vieux ont disparu avec leur bout d'histoire du monde, les hommes qui discutent sont les nouveaux anciens, ils ont des sièges pour se parler le soir, "Place du Parlement", sur un quai fier et fort là où poussaient l'herbe tendre et les raisiniers des temps d'avant. Ils prennent le frais du soir et s'étonnent en souriant du court jupon qui passe. La mode a tout changé. Ils parlent avec nostalgie de la qualité de vie de leurs temps difficiles, des lieux d'avant, des vieux d'avant, des bateaux oubliés, disparus dans un fameux cyclone dont ils parlent comme du crû d'un grand vin. Leurs yeux naviguent sur l'eau du port, sur ce petit bateau aux voiles brunes qui rentre en louvoyant dans les rayons du crépuscule. Leur liberté navigue encore au large, poussée en poupe par mille souvenirs. Tout change et tout changement est difficile, mais en l'île, même à l'ancre, on est encore marin et le pire devient beau quand il n'est plus devant. L'île ronronne, parfois bougonne, mais on lui appartient.



wine. Their eyes navigate the harbor waters, follow the brown sails of a small boat weaving home in the light of the setting sun. Their freedom is still at sea, a thousand memories blowing at the poop. Everything changes and all change is difficult, but on the island, even at anchor, one is always a seafarer and the most terrible things become beautiful once they have passed.

The island purrs, sometimes it demurs, yet you know it has staked its claim.



À l'horizon des mots

*"Chacune de nos lectures laisse une graine qui germe".
Jules Renard (Journal 1894–1904)*

FIDÈLE à la ligne éditoriale de ce numéro 20 de Tropical, je ne puis vous priver de cette citation de Cicéron :
 « Si vous possédez une bibliothèque et un jardin, vous avez tout ce qu'il vous faut ».

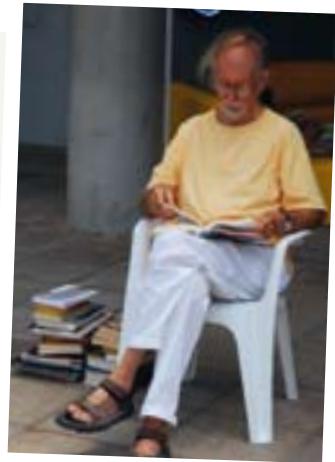
Le livre, comme toute œuvre d'art, n'existe que dans la relation, établie par la lecture, de l'auteur et du lecteur. C'est un acte libre, un exercice de connaissance dans un monde où les contenus de la communication, sous toutes ses formes, nous sont trop souvent imposés par les intérêts particuliers.

La lecture serait-elle aussi un acte de rébellion ?

En 1966 – si loin, si proche – voulant imposer sa révolution culturelle, le Grand Timonier Mao brima les intellectuels de Chine, les élites furent bafouées publiquement et condamnées à la rééducation forcée, ou emprisonnées. Les livres, symboles de la connaissance et du progrès, furent brûlés. Plus de quarante ans après, dans ce même pays, le prix Nobel de la Paix est en prison et sa femme assignée à résidence... La communauté internationale, encore trop timide dans l'affirmation des Droits Universels de l'Homme, continue à vouer un culte à la croissance, alors même que celle-ci creuse les inégalités en tous genres.

Plus que jamais, la lecture est l'expression d'une liberté individuelle.

Henri Masson



Graines de possibles
Pierre Rabhi,
Nicolas Hulot
Poche

Dictionnaire des Mots nés de la mer
Pol Corvez
Glénat

Vers la sobriété heureuse
Pierre Rabhi
Actes Sud

La belle histoire de Dorsie
de Françoise
Gréaux
Fleur de Corail

La vie à l'envers
Jean-Pierre
Ballagny
l'Harmattan

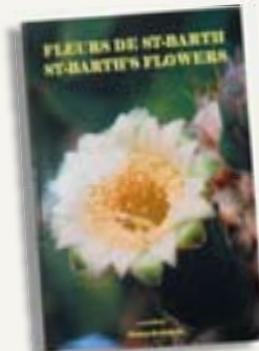
Les oiseaux des Antilles, guide
d'identification
éditions Michel Quintin



Philosophie et Ecologie
Anne Dalsuet
Gallimard



La Solidarité
Jean-Marie Pelt
Poche



Fleurs de St-Barth
Michel Magras
Autoédition

words ahoy!

"Every time we read a book, a seed is planted, waiting to blossom."
Jules Renard (Diaries 1894–1904)



IT BEFITS the editorial focus of this 20th issue of Tropical to quote a great Roman, Cicero:

"If you possess a library and a garden, you have all you need".

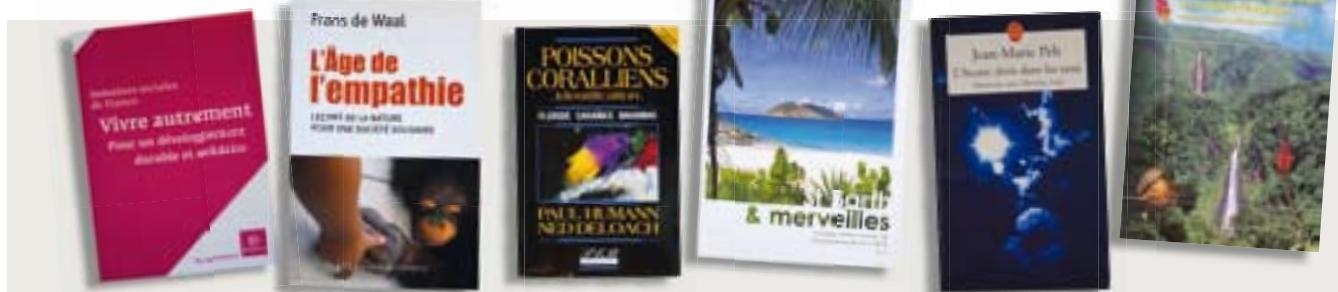
Books, like all works of art, really only take on meaning in the relationship of author and reader. Reading is an act of freedom in a world where the contents of all forms of communication are increasingly manipulated by special interests.

Maybe reading is a form of rebellion?

In 1966 – so near, so far – China's Chairman Mao decided it was time to put the country's intellectuals in their place, they were publicly ostracized, punished, violently forced into re-education or imprisoned. Books, not for the first time in history, were denounced as symbols of dangerous knowledge, something to be destroyed for good. More than forty years later, in this very same country, the man who was awarded the Nobel Peace Prize is in prison, his wife is kept under surveillance in her own home. Once again, the international community is not prepared to defend the Universal Rights of Man, preferring the interests of economic growth, pretending to ignore the inequalities it continues to promote.

More than ever, reading is an expression of individual freedom

Henri Masson



Vivre autrement, pour un mouvement durable et solidaire
Bayard

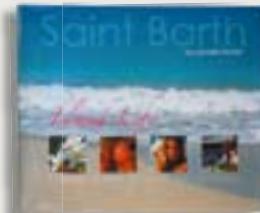
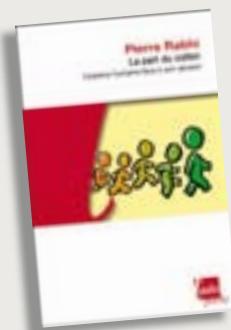
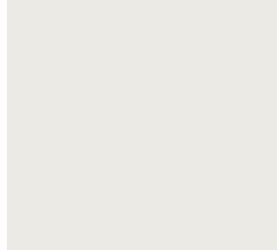
L'âge de l'empathie
Frans de Waal
Les Liens qui Libèrent

Poissons coralliens, identification
PLB éditions

St-Barth et merveilles, voyage autour d'une île
Nathalie Espérabe
Ahmosis

L'Avenir droit dans les yeux
Jean-Marie Pelt
Poche

Plantes milieux et paysages des Antilles françaises (écologie, biologie, identification)
CL.Sastre/A.Breuil
Biotope Editions



LA CASE AUX LIVRES
LIBRAIRIE & PRESSE
BOOKSTORE & INTERNATIONAL
NEWSPAPER AND MAGAZINES
Gustavia BP 59 - 97133 Saint Barthélémy
Tel: 0590 27 15 88 - Fax: 0590 52 98 57
contact@lacaseauxlivres.com
www.lacaseauxlivres.com

**La part du colibri.
L'espèce humaine
face à son devenir**
Pierre Rabhi
L'aube poche

**Manifeste
pour la terre et
l'humanisme**
Pierre Rabhi
Actes Sud

Le rêve d'une île
*Petit manuel
d'évasion
insulaire*
Olivier le Carrer
Glénat

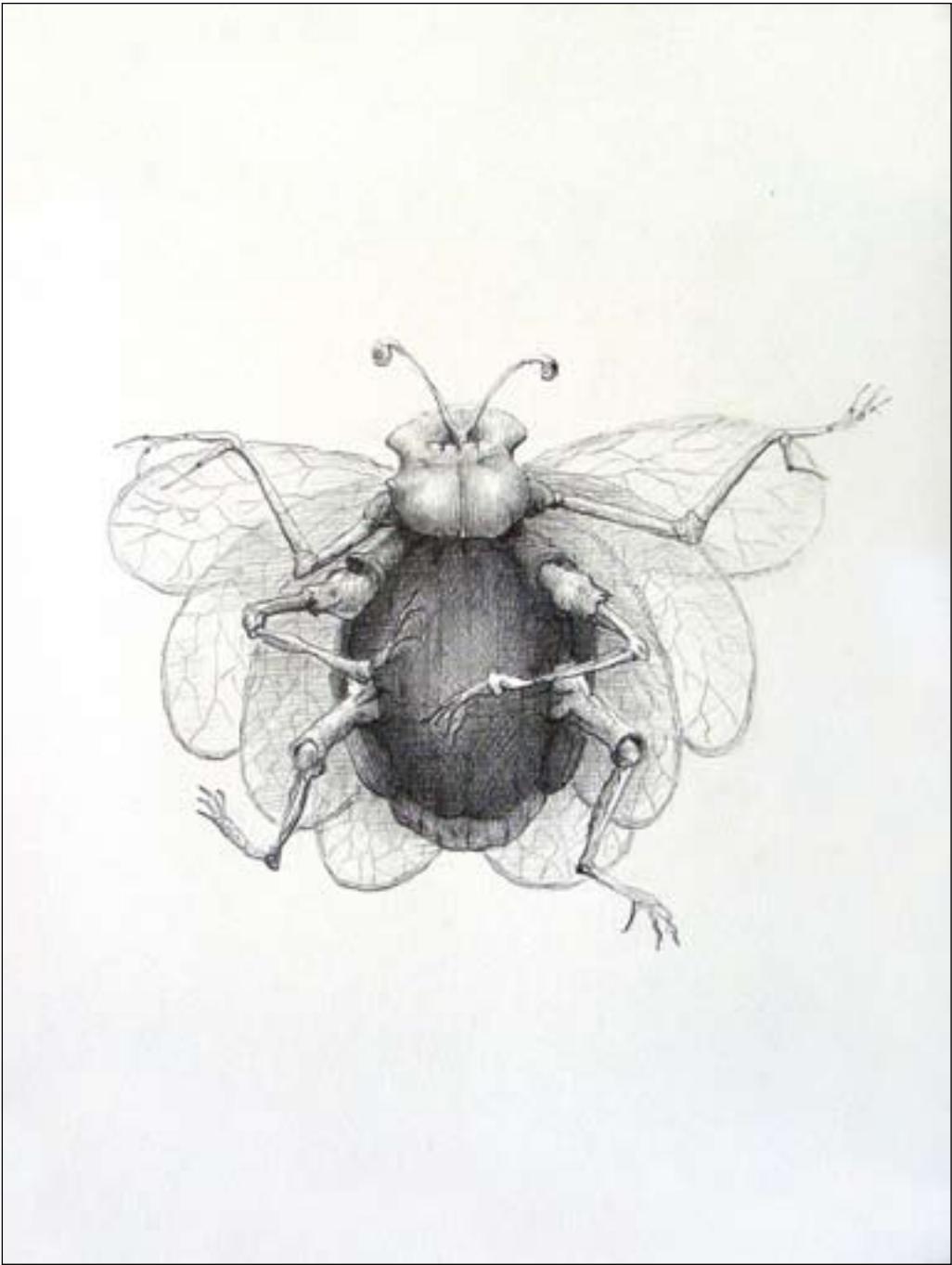
**St-Barth,
Island Life**
Danielle Roche



FACILITIES: CARDIO TRAINING ■ WEIGHT MACHINES ■
FREE WEIGHTS ■ ACTIVITIES: GROUP CLASS ■ PILATES
(MAT/REFORMER) ■ POWER PLATE ■ YOGA ■ PERSONAL
TRAINERS ON REQUEST ■ OPEN 7 DAYS A WEEK ■ TEL:
05 90 27 51 23 ■ MAIL: <sam@formaform.com>
VIRTUAL TOUR: www.cariblook.com ■



FormFitness
st Barth



Eva Gerd

www.to-b-art.com

Permanent exhibitions: Elisa Bally, Hôtel La Banane,
Hôtel Christopher, Hôtel Guanahania

to b.art
Contemporary Art Gallery

St Barthélemy FWI - cell + 590 690 46 66 56 - www.to-b-art.com

IN SITU

L'Art est dans la vie ; n'en est-il pas au fond l'expression intuitive ?

L'Art est un langage étrange que chacun cependant peut percevoir car il est la condition ultime de la vie, le sens que nous donnons à nos émotions ; les Artistes sont des passeurs qui nous portent sur d'autres rives, leurs œuvres sont des possibilités permanentes de métamorphoses, des vues de l'esprit sur la matière, offertes à chacun de nous.

« La peinture est un Art, et l'Art dans son ensemble n'est pas une vain creation d'objets qui se perdent dans le vide, mais une puissance qui a un but et doit servir à l'évolution et à l'affinement de l'âme humaine ».

Vassili Kandinsky

Certains endroits de l'île, accueillants et qui sont aussi porteurs de beauté, ont élaboré avec To b.Art ce concept nouveau de galerie ouverte, où chacun, selon sa disponibilité et sa fantaisie, peut venir à la rencontre d'Artistes de tous horizons, aux techniques variées et qui vous feront, peut-être, si vous êtes attentifs, partager leurs émotions.

In Situ, l'Art est accessible en toute liberté.

Is art not the ultimate intuitive expression of our understanding of life ?

Art is a strange language and nevertheless has the potential to speak to all of us, because it addresses the questions of life and meaning. Artists can take us to the other side, give us a look behind the mirror, their works are time-and-space machines, tools for the mind to use in conquering matter, they are open, they welcome all comers.

«Painting is an art, and art is not the vain creation of objects without purpose, it is a force which pursues a goal and which enables the development and the refinement of man's soul».

Vassili Kandinsky

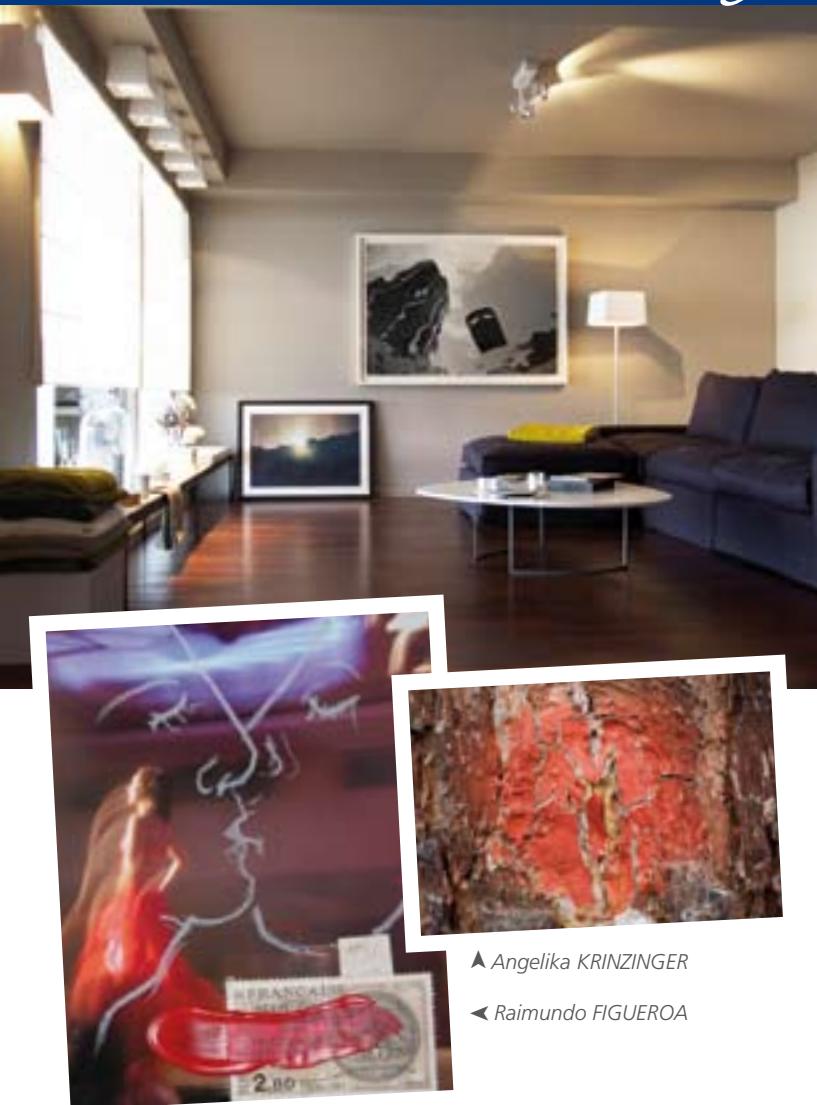
A number of the island's well-known venues have decided to take up To b.Art's offer and become part of the open gallery, where you can encounter art in unexpected ways and contexts, with artists from all over the world and using all kinds of media and techniques. Keep an open eye and an open mind, share their/your emotions.

In Situ, Art out in the open.

to b.art
Contemporary Art Gallery

St Barthélémy FWI - cell + 590 690 46 66 56 - www.to-b-art.com

Show Room Elisa Bally



▲ Angelika KRINZINGER
◀ Raimundo FIGUEROA

Cour Vendôme, Gustavia

TO B. ART 2

Le show room d'Elisa est un lieu de vie raffiné où la beauté imprègne chaque objet, et l'art y trouve naturellement sa place. Le choix d'Elisa s'est d'abord porté sur les œuvres photographiques de Dolorès Marat : clairs obscurs délicats réalisés à St-Barth.

Pour cette saison, d'autres artistes, d'autres techniques et matières : en novembre, le duo argentin de Léo Chiachio et Daniel Giannone présentera une collection de mouchoirs brodés.

En décembre, Raimundo Figueroa, un grand habitué de St-Barth, proposera son nouveau travail de peinture.

Puis dans le courant de l'année 2011, l'artiste autrichienne Angelika Krinzingер présentera ses écorces peintes. Elisabeth Montagnier, artiste française, nous fera découvrir quant à elle, ses sublimes images de St-Barth.

Elisa Bally's showroom is devoted to decorative sophistication, where objects are defined by their beauty and art finds a natural home. Having previously shown the photography of Dolorès Marat, a chiaroscuro ensemble produced in St. Barth, the month of November will herald the arrival of the Argentinean duo Leo Chiachio and Daniel Giannone, with a new collection of embroidered handkerchiefs.

Raimundo Figueroa, a St. Barth regular, will show his new paintings in December. And in the course of 2011, Austrian Angelika Krinzinger will present her bark paintings, while the French artist Elisabeth Montagnier, also a St. Barth stalwart, will show sublime images of the island she has come to love.

Hôtel La Banane

Lorient

Jardin tropical, architecture traditionnelle et mobilier design des années 50 : c'est dans cette ambiance et sur les murs du lobby que vous pourrez apprécier la galerie de portraits des argentins Léo Chiachio et Dany Giannone.

A partir de la saison prochaine, l'artiste mexicain Ramon Pous présentera ses hautes sculptures, aux formes organiques, colonnes vertébrales de porcelaine, oscillant au souffle des alizés.

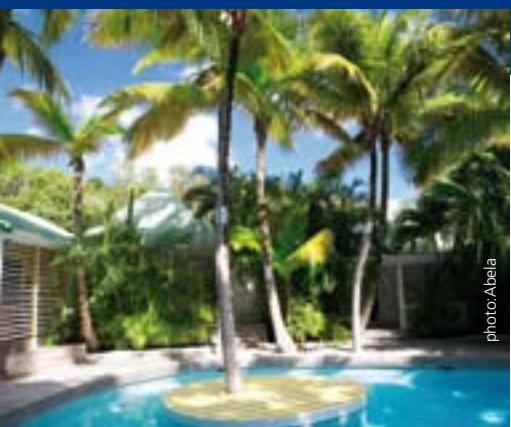


photo:Abela

A tropical garden, traditional architecture and 50's style furniture are defining elements of the environment where Leo Chiachio and Dany Giannone's portraits adorn the walls of the hotel lobby. As of next season, Mexican artist Ramon Pous will present his vertical, organically shaped porcelain columns, oscillating in the breeze of the trade winds.



▲ Ramon POUS

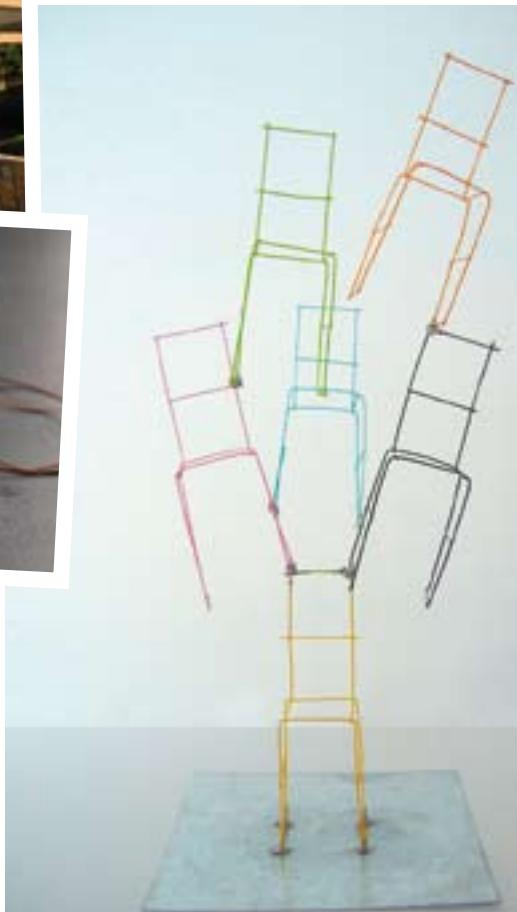
▼ Alexandre MUSSARD



Hôtel Christopher Pointe Milou

L'Hôtel Christopher fait peau neuve et accueille dans son lobby et ses chambres, un joyeux méli-mélo de tous les artistes de la Galerie. Dans les nouvelles chambres agrandies et modernisées, Elisabeth Montagnier nous propose de magnifiques paysages de l'île qui échappent aux clichés et mettent en évidence la nature sublime de St-Barth. En décembre, l'Hôtel présentera une exposition inédite du jeune artiste français Alexandre Mussard dont les sculptures font symphonie avec la nature.

After its recent makeover, the Christopher welcomes a joyous mix of To b.Art's artists in its lobby and newly spacious and modernized rooms. Elisabeth Montagnier contributes a magnificent series of island landscapes which highlight St. Bart's sublime natural attributes. In December, you can discover the young, as yet little known French artist Alexandre Mussard, whose sculptures resonate with the call of nature.



Hôtel Guanahani Grand Cul-de-Sac

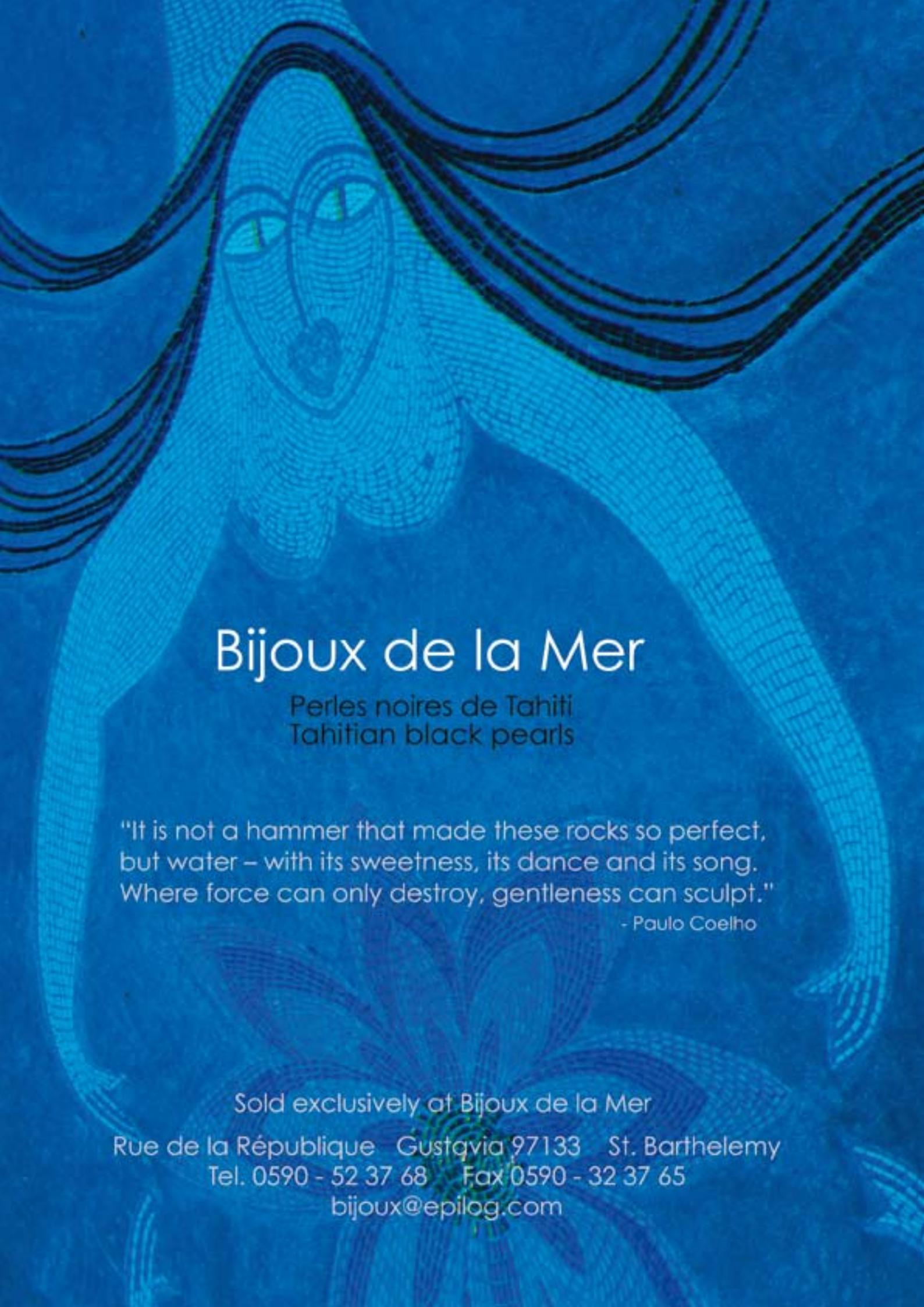
Partenaire fidèle, l'Hôtel Guanahani a toujours soutenu le travail et les artistes de la Galerie. Le lobby est un bel endroit d'exposition et les chambres vibrent aux couleurs caraïbes et au rythme des œuvres exposées. Dans le cadre de son projet de rénovation, l'Hôtel fait appel au talent d'Elisabeth Montagnier. En réveillant l'imagination du spectateur, l'artiste photographe évoque le voyage, les découvertes, ou réinvente l'image des fonds sous-marins de la Caraïbe : poulpes en folie, banc de leurres argentés, coraux doux comme une éponge ... L'artiste ouvre son livre d'images et vous invite à rêver avec elle.

The Guanahani has long been one of the gallery's and its artists' most fervent supporters. The hotel lobby has proven to be a wonderful exhibition space and the rooms' Caribbean colors vibrate in the presence of the art shown. The Hotel decided to involve Elisabeth Montagnier in its most recent makeover. The photographer's works stimulate our imagination, bringing back memories of past travels and their discoveries, they reinvent under water images of Caribbean with dancing octopi, schools of silver fish, soft spongy coral... Open the artist's album and come dream with her.



▲ Elisabeth MONTAGNIER





Bijoux de la Mer

Perles noires de Tahiti
Tahitian black pearls

"It is not a hammer that made these rocks so perfect,
but water – with its sweetness, its dance and its song.
Where force can only destroy, gentleness can sculpt."

- Paulo Coelho

Sold exclusively at Bijoux de la Mer

Rue de la République Gustavia 97133 St. Barthelemy
Tel. 0590 - 52 37 68 Fax 0590 - 32 37 65
bijoux@epilog.com



Pélican Beach St-Jean

Saint-Barthélemy

Tel: 0590 52 08 82

RÉALISATION ET STYLISME : NATHALIE ESPÉRABE

PHOTOS : ALAIN CHARLOT

MANNEQUINS : OPHÉLIE, THAÏS, MANON,

CHERINE, ALEX, VICTOR, WILLIAM, MIA ET LILOU

Robe Braez
c/o Filles des Iles
Chapeau
c/o Saint Barth French West Indies



Tropical magazine

Mode

fashion

A nouvelle saison, nouvelles matières, nouvelles silhouettes ...

Un bijou stylé, une étoffe légère, des couleurs du temps, des motifs éloquents, des lignes épurées ...

Au coeur de l'Eden Rock, la Villa RockStar à l'audace et l'élégance contemporaines, accueille un subtil métissage de tendances dans le plus pur style Saint-Barth.

A new season, new materials, new cuts ...

A stylish piece of jewelry, a delicate fabric, contemporary colors, eloquent motifs, pure lines ...

In true St Barth style, with its zeitgeist-inspired audacity and elegance, Villa RockStar at Eden Rock hosts a subtle melange of trends.



Lunettes **Rockshop**
(Hôtel Eden Rock)

Maillots
D nu D
c/o **Filles des Iles**





T Shirt Only c/o
Melle Hortense
Montre et colliers Thomas Sabo c/o
Fabienne Miot



ICONIC

SAINT BARTH

SAINT-BARTH

TEL: 0690 730 857



un peu d'air sur terre

www.lacoste.com

Rue du Bord de Mer - Gustavia - Tel: 0590 27 66 90



Robes et tuniques
Bamboo

Robe et T-Shirt
Legal
Chaussures
Bamboo





T shirts et jeans
Superdry





Sea
Spice

St Barth ®

C.C Les amandiers - Route de Saline - St-Jean - Tel/fax: 05 90 29 64 16 - mail: seaspice@orange.fr

PATI DE ST BARTH

organic cotton - cachemire - accessories - jewelry



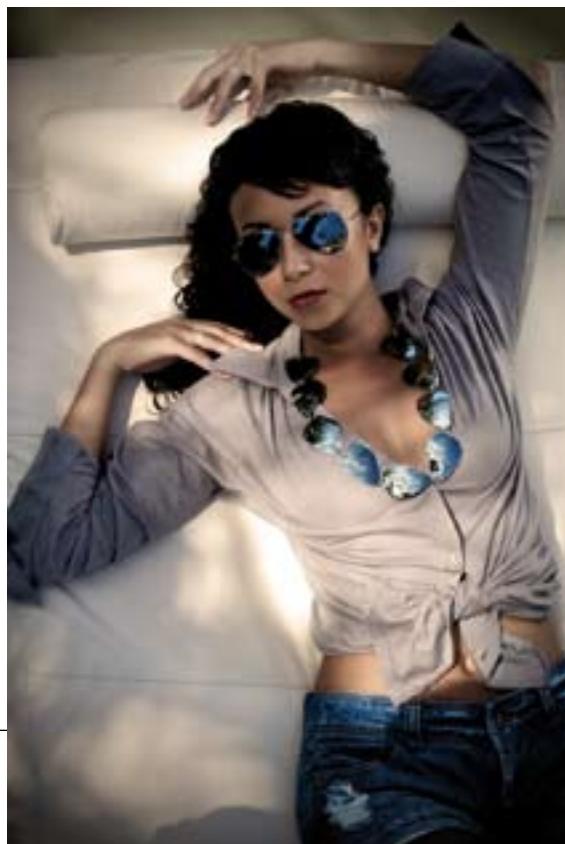
Gustavia
Rue du Bord de Mer

St Jean
Villa Créole

Aéroport
First Floor



Chemises, T-Shirts et collier
St Barth French West Indies



Short en jean
Melle Hortense



Robes, tuniques, chemises,
T-Shirts et chapeaux
St Barth French West Indies





極度乾燥(しなさい)
Superdry.

Superdry Store

19, rue Roi Oscar II
Gustavia
97133 Saint-Barthélemy
Tél. : 0590 27 55 48

Superdry

jette l'ancre à Saint-Barth
goes quayside in Saint Barth

La griffe anglaise créée en 2003, amarre sa toute nouvelle boutique au cœur de Saint-Barth.

Elle y réinvente une façon de s'habiller, élégante et décontractée, insufflant à ses collections de vêtements et accessoires pour femmes et hommes, créativité et modernité ; twistant ses basiques avec cette fantaisie si particulière propre aux Anglais.

Un style unique, parfaitement abouti, mixant savamment standards du casual américain et calligraphie nipponne.

Des vêtements authentiques, édités en séries limitées, des imprimés exclusifs et distincts pour chaque pièce et des matières d'exception qui présentent un aspect used et doux tels une seconde peau.

Sport et casual pour l'homme ou délicatement féminine, l'empreinte originale de Superdry s'inscrit parfaitement dans l'air du temps.

Londres, Paris, New York... Superdry a déjà ponctué la planète d'une soixantaine de boutiques. Elle continue aujourd'hui à déferler sur le monde.

Saint-Barth, nouvelle escale et destination d'exception.



Launched in 2003, the British designer label has arrived in Saint Barth in kingly fashion, its brand new boutique taking up residence in Gustavia's Rue Roi Oscar II.

It brings with it a new approach to dressing, up and down. At the same time elegant and nonchalant, unafeard of letting the creative and contemporary touch of its clothes and accessories for men and women do the talking, twisting their way whimsically through the basics, infusing them with endearingly British excentricity.

Superdry's unique, wonderfully balanced style shrewdly mixes American casual with Japanese calligraphics.

Its exclusive, very distinctive prints and exceptional materials subtly contrast with a used and soft esthetic, exuding authenticity. A limited series with a second skin feel.

Superdry's casual, sporty look for men and delicate women's wear unfussily embraces the zeitgeist.

London, Paris, New York... over fifty other locations... and now Saint Barth. Superdry has already made its point.

It is for you to enjoy.





Mademoiselle Hortense

St Barth

women & children
collection made
in Saint Barthélémy

Rue de la République
(entrance of Gustavia)
Tel: 0590 27 13 29
mademoisellehortense@orange.fr



Robes
Melle Hortense





Robes
Melle Hortense

Maillot
Melle Hortense
Sweat en cashmere, Bracelets
St Barth French West Indies

Robe **Mais où est passé le soleil**
Filles des îles
Chaussures **Mellow Yellow**
c/o **Filles des îles**





Pélican Beach St-Jean
Saint-Barthélemy
Tel: 0590 52 08 82

Filles des îles...



CHARLIE JOE • IKKS • BRAEZ • DNUD • MELLOW YELLOW • BIBI • MERESINE • RITA et ZIA • BLOCH



8 Villa Créole - Saint Jean - Tél. 05 90 29 04 08 - fillesdesilesfwi@gmail.com



Robe tunique en coton, ruban satin
Betty Delaunay
Bamboo



Colliers & Bracelets
[Les Bijoux de La Mer](#)



Make It a Pleasure Trip



Reservation

Airport tel 0590 27 66 30 - St Jean Office tel 0590 29 62 40 - Fax 0590 29 12 29

Garage tel 0590 27 70 98

Email budgetsaintbarth@wanadoo.fr

www.st-barths.com/budget

hello-stbarth.com
Tourism book
Le cahier
tourisme
hello-stbarth.com



Hello-StBarth!

Le magazine Tropical et Hello-Stbarth.com vous offrent ce "cahier tourisme", issu de leur partenariat. Hello-Stbarth.com vous présente les informations nécessaires pour organiser votre séjour, envisager vos activités, pour découvrir l'île sous tous ses aspects mais également des articles pour garder le contact et le lien avec cet esprit si particulier de St Barth. Retrouvez toutes les informations et entrez directement en contact avec les professionnels du tourisme, pour un hébergement, un restaurant, la location d'une voiture...

Vous retrouverez le Tropical Magazine en visitant le portail www.hello-stbarth.com. Alors, bienvenue à St. Barth, avec Tropical et hello-stbarth.com.

Hello St. Barth!

Tropical Magazine and Hello-Stbarth.com are pleased to present these tourism pages.

Hello-Stbarth.com provide information to help you organize and enjoy your stay on our island, discover all its facets, prepare your excursions and leisure activities and convey something of the special St. Barth's spirit.

Check the information and get directly in touch with St. Barth's tourism professionals, for accommodation, eating out or to discover the island's natural beauty. You can follow-up Tropical Magazine — the ideal introduction to the local life-style — on www.hello-stbarth.com.

Welcome to St. Barth's, with Tropical and Hello-Stbarth.com!

Discovering Découvrir

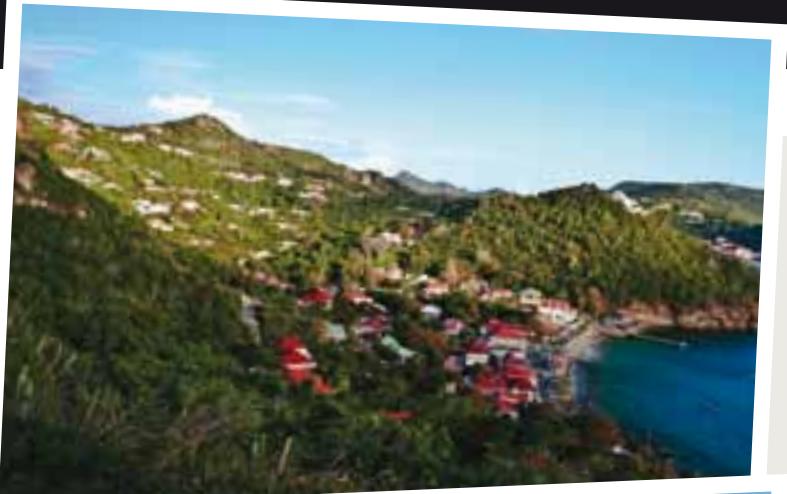
Le village de Corossol

Lorsqu'on pénètre dans le quartier de Corossol par la rue étroite qui la traverse, les vieilles cases typiques et les arbres donnent l'impression de se pencher sur le visiteur qui s'est égaré, envoûté par l'atmosphère si particulière.

Bien que la rue vienne mourir sur la plage, Corossol n'est pas vraiment une impasse mais au contraire invite à prendre la mer : le village est chargé de traditions et d'histoires de pêcheurs, pour certains débarqués des Saintes au siècle dernier.

On y découvre aussi un surprenant et inattendu musée international du coquillage, une petite chapelle, et les échoppes des tisseuses de feuilles de lataniers. Leur travail minutieux fait perdurer un patrimoine culturel et artisanal fragile, et offre l'occasion de rapporter corbeilles, éventails ou chapeaux en souvenir de ce voyage hors du temps.

Retrouvez les quartiers, les plages sur www.hello-stbarth.com.



Corossol neighborhood

When you enter Corossol via the narrow road which passes through it, it feels as if the typical old wooden cabins and trees are leaning towards the visitor who has strayed there, enchanted by its very distinctive atmosphere.

Although the street comes to an end at the beach, Corossol is not really a dead end and invites you, on the contrary, to take to the water. The village is full of fishing traditions and history, some of which date back to the settlers from Saintes in the last century.

There is also a surprising and unexpected international shell museum, a little chapel and the stalls belonging to the women who weave latan palm leaves. Their painstaking work preserves this endangered cultural and craft heritage and provides an opportunity to take home baskets, fans or hats as a souvenir of this timeless trip.

Discover more neighborhoods, beaches... on www.hello-stbarth.com.

Saline côté marais, un microcosme à préserver

La Grande Saline n'est pas seulement une des plus belles plages de l'île. C'est aussi, pour ceux qui prennent le temps de s'y arrêter avant de franchir sa célèbre dune, un biotope aussi passionnant que fragile, une destination de choix pour les amoureux de la nature et les amateurs de safari-photo.

En effet cet ancien marais salant dont le dessin est encore bien visible constitue un refuge naturel pour des dizaines d'espèces d'oiseaux, certaines très rares ou endémiques. À tout moment, les échasses arpencent nonchalamment ses berges sans perturber le ballet cocasse des chevaliers, bécasseaux, pluviers, hérons crabiers à l'affût, attirés par la richesse nutritive de ses sédiments et de ses eaux où abondent des Artémias, sortes de minuscules crevettes qui colorent de rose vif la surface de ses eaux. Sur les berges, les palétuviers constituent des cachettes idéales pour la nidification.

Mais cet écosystème ancien est un équilibre délicat dont la régénération dépend de sa communication avec la mer. À l'époque de l'exploitation du sel, une conduite avait été construite du côté de Chauvette pour permettre la mise en eau contrôlée des bassins. Après l'arrêt de l'exploitation, l'essentiel de l'irrigation provenait du ruissellement de l'eau de pluie depuis les mornes environnants. Un apport parfois insuffisant pour combattre l'évaporation : lors des fortes chaleurs, les fonds se découvrent, exposant à la merci des prédateurs — chats ou promeneurs — les œufs que certaines espèces couvent à même le sol. Heureusement, depuis quelques temps, la conduite est réactivée pour le plus grand bien du marais.

Les zones humides, lieux de biodiversité vitaux, ont fortement reculé ces dernières décennies sur l'île. Les marais de Saline demeurent un de ces joyaux naturels incontournables.

Prendre le temps de s'attarder quelques minutes sur le chemin de la plage pour en goûter la subtile harmonie, c'est aussi œuvrer pour leur conservation.



Saline marshes, a microcosm to preserve and nurture

Grande Saline is not only one of the isle's loveliest beaches. For those who take the time to look before crossing its famous dune, it is also a fascinating, but fragile biotope, an exceptional site for nature-lovers and photographers.

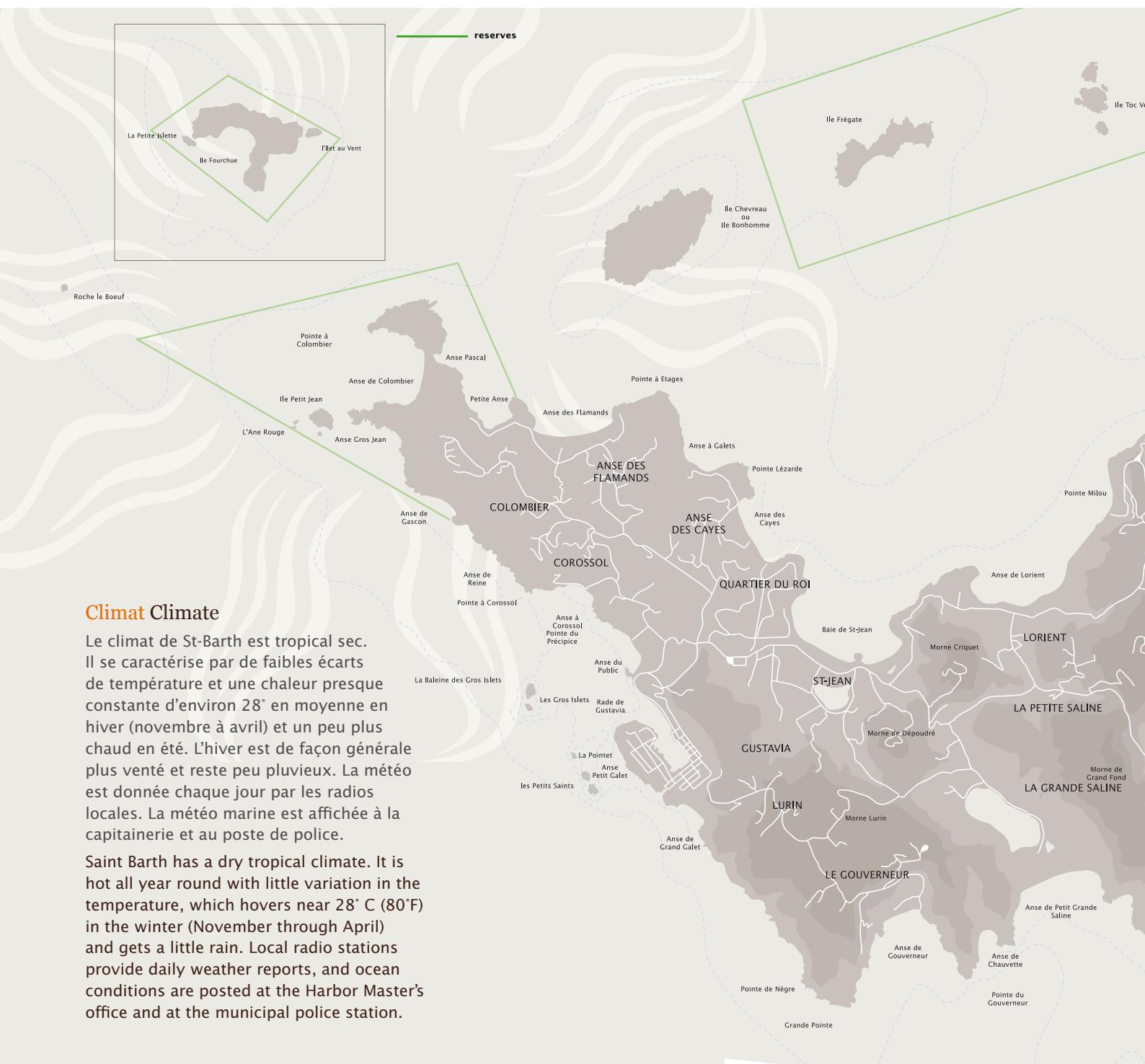
Indeed, this former salt pan, whose original contour remains quite visible, is a natural habitat for dozens of very rare, and in some cases, endemic, bird species. At any time, black-winged stilts lightly walk its banks without disturbing the uncanny aerial ballet of sandpipers, sharp-tailed sandpipers, plovers and squacco herons, unerringly drawn to its nutrient-rich silt and its waters brimming with Artemias, minuscule shrimps that tint the surface pink. At water's edge, mangroves offer secure nesting places.

But the regeneration of this ancient and delicately balanced ecosystem depends on its link to the sea. In the old days of salt collecting, a pipe was built near Chauvette to replenish the water level of the basins. When salt harvesting was abandoned, the pipe was no longer used and the marsh depended on rainwater from the surrounding hills for irrigation. A source that proves insufficient in the battle against evaporation: during a heat wave, the marsh bottom is laid bare to predators, exposing the eggs laid by certain species to cats and hikers. Fortunately, the Chauvette pipeline is newly operational for the benefit of flora and fauna.

Many of the isle's humid zones -essential sanctuaries of its biodiversity- have sadly receded in the past few decades. Saline's marshes remain a precious treasure.

To take a few minutes to observe and appreciate the subtle harmony of the place on the way to the beach, is a first step toward contributing to its preservation.





Climat Climate

Le climat de St-Barth est tropical sec. Il se caractérise par de faibles écarts de température et une chaleur presque constante d'environ 28° en moyenne en hiver (novembre à avril) et un peu plus chaud en été. L'hiver est de façon générale plus venté et reste peu pluvieux. La météo est donnée chaque jour par les radios locales. La météo marine est affichée à la capitainerie et au poste de police.

Saint Barth has a dry tropical climate. It is hot all year round with little variation in the temperature, which hovers near 28° C (80°F) in the winter (November through April) and gets a little rain. Local radio stations provide daily weather reports, and ocean conditions are posted at the Harbor Master's office and at the municipal police station.

Hotel de la Collectivité

Town hall

La Pointe
Gustavia
BP 113 - 97098 St Barthélémy
0590 29 80 40
www.comstbarth.fr

Comité du Tourisme

Tourism Committee

1, Quai du G^{al} de Gaulle
Gustavia
0590 27 87 27
www.saintbarth-tourisme.com





Réserve naturelle Natural reserve

Les fragiles écosystèmes naturels requièrent toutes les attentions de l'équipe en charge de la préservation, comme celle de chacun d'entre nous. Les gestes les plus simples nous permettront de continuer à observer des fonds coraliens riches, des tortues, des oiseaux...

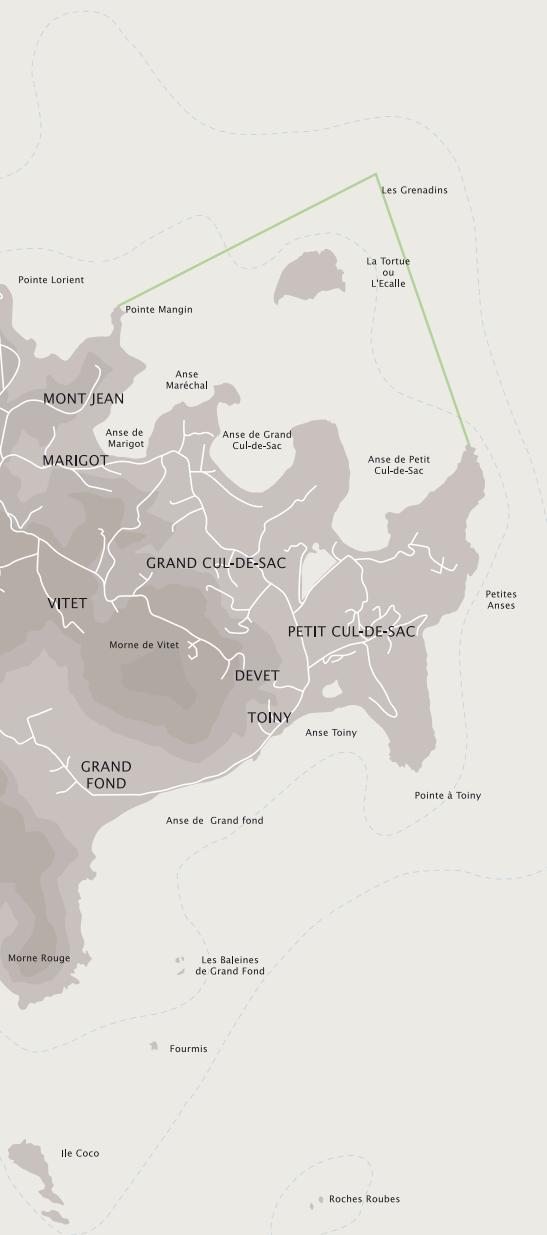
Certaines zones sont plus sensibles et bénéficient d'une protection particulière; zones de reproduction, de ponte ou d'observation. Elles sont indiquées sur la carte.

Pour plus d'information, rendez-vous aux bureaux de la réserve naturelle à Gustavia, au dessus de l'Office du Tourisme.

Fragile natural ecosystems require all of us to pay attention, not only the team of reserve wardens. It is not hard to be respectful of nature, not littering, not damaging plants etc., so that we may continue to enjoy the coral reefs, beds of seagrass, turtles, nesting birds...

Be watchful of some particularly sensitive areas, where animals mate and hatch their Eggs.

For more information, contact the office of the Réserve Naturelle in Gustavia, just above the Tourist Office.



RÉSERVE NATURELLE DE SAINT-BARTHÉLEMY
BP 683 - 97099 SAINT-BARTHÉLEMY CEDEX
PHONE - FAX : 05 90 27 88 18
CELL : 06 90 31 70 73
RESNATBARTH@WANADOO.FR
WWW.RESERVENATURELLESTBARTH.COM



©VINCENT GUILLOT

Wall House Museum

La Pointe - Gustavia 05 90 29 71 55.

Documents, photos, objets, et gravures historiques vous plongeront dans notre histoire, allant de la naissance de "Ouanalao", au XXème siècle, en passant par l'époque suédoise.

Documents, photographs, objects and prints offer a dip into the history of the island, from its early days as "Ouanalao" until today by way of the Swedish era

Musée du coquillage Sea Shell Museum

Corossol, 05 90 27 62 97.

Ouvert de 9h à 13h et de 15h à 17h, fermé le lundi. La deuxième collection privée de coquillages au monde. Plus de 9 000 pièces des grandes familles de coquillage venant de tous les coins du monde.

This Sea Shell Museum boasts the second largest private collection in the world. Over 9 000 different sea shells, gathered from the four corners of the globe



Venir Getting there

PAR MER BY SEA

Accès au port Entering the port

L'accès au port doit s'effectuer par le chenal balisé qui débute entre Gros Ilets et la pointe de Corossol.

Boats enter the port of Gustavia by passing between Gros Ilets island and Corossol point.

Formalités d'entrée Entrance formalities

Le bateau, 30 min avant son arrivée dans le port, doit prévenir la Capitainerie par VHF canal 12. Sitôt arrivé, le capitaine doit effectuer immédiatement sa déclaration d'entrée. Se munir des documents du bateau et de tous les passeports équipage et passagers.

30 minutes before arriving at the port, boats must contact the Harbor Master's office on CHF channel 12. Immediately upon arrival, the captain should proceed directly to the office, bringing the boat's registration document and a passport for each passenger and crew member.

Places à quai At the dock

60 postes à quai pour bateaux jusqu'à 60 m ; des bornes diffusent électricité (125 ampères en 220 et 380 volts, 60 périodes) et eau potable. 14 places de mouillage à l'intérieur du port (jusqu'à 25 m). A l'extérieur, plus de 100 possibilités de mouillage "abrité" pendant les alizés. Les tarifs sont raisonnables, avec une augmentation de 50 % entre le 01/12 et le 31/03.

60 dockside berths for boats up to 180 ft long, with water and electricity available (125 amp in 220 and 380 volts, 60 periods). 14 mooring buoys available inside the harbor (boats up to 75 ft). Outside the harbor, more than 100 moorings are available. Fees are fairly reasonable, with a slight increase during the winter season. Highest at Christmas and New Year.

Capitainerie Harbor Master's office

ouvert tous les jours de 7h à 17h30
office hours: daily 7:00 am -5:30pm
0590 27 66 97 - port@comstbarth.fr



Navettes maritimes Island shuttle services

Liaisons quotidiennes St-Barth/St-Martin. Deux départs par semaine pour Saba depuis Sint-Maarten (avec Edge)

Daily connections between Saint-Barth and Saint-Martin, and two departures/week for Saba from St-Maarten (with Edge)

Voyager 05 90 87 10 68

Edge 0599 544 2640

Rapid Explorer 05 90 524 506

Great Bay Express 0590 524 506

Charters privés Private boat charter

Master Ski Pilou 05 90 27 91 79 - cell. 06 90 61 37 07

Yannis Marine 05 90 29 89 12 - cell. 06 90 59 01 51

Ocean Must 05 90 27 62 25

Accastillage Marine supplies

Shipchandler du Port Franc (Gustavia) 05 90 27 86 29

Station du centre Lorient





PAR AIR BY AIR

Le voyage s'effectue en deux temps, soit avec une escale à Pointe-à-Pitre puis 50mn de bi-moteur, soit avec une escale à St-Martin et 10mn d'avion. St. Barth est également desservie par des compagnies privées au départ des îles d'Anguilla, Antigua, St Kitts, Nevis, Puerto Rico et autres.

You can travel either via Pointe-à-Pitre to catch a 50min connecting flight, or via Saint-Maarten for a 10min connecting flight. Saint Barth is also served by private airlines from Anguilla, Antigua, Saint Kitt's and Nevis, Puerto Rico and many others.



Formalités d'entrée Entrance formalites

Les ressortissants de la CEE doivent être porteurs d'une carte d'identité. La plupart des îles voisines exigent un passeport en cours de validité. Les citoyens des autres pays, y compris USA et Canada, doivent se munir d'un passeport en cours de validité et d'un billet de retour. Un séjour de 3 mois est autorisé. Aucune vaccination n'est obligatoire.

European Union citizens must possess a valid ID card. Visits to most neighbouring islands require a valid passport and a return-ticket. A stay of three months is permitted on French territory. No vaccination are required.

Animaux Pets

Réglementation animaux Chats et chiens (Europe) :

Vaccin contre la rage. Certificat sanitaire. Identification (tatouage ou puce électronique).

Cats and dogs from Europe:

Antirabic vaccine. Veterinarian health record. Identification (by microchip or tattoo).

Cats and dogs from USA:

Antirabic vaccine. Veterinarian health record.

Aéroport - Airport

Accueil 05 90 27 65 41

Tour de contrôle 05 90 27 65 33

aeroport@comstbarth.fr

Saint-Barthélemy - SBH

Kennedy - JFK

Paris-Roissy - CDG

Paris-Orly - ORY

Princess Juliana - SXM

Pôle Caraïbes - GPE

Compagnies locales Local airlines

Air Antilles Express 05 90 38 43 36

Air Caraïbes (St Barth) 05 90 87 14 80

Air Caraïbes (St Martin) 05 90 51 03 03

St-Barth Commuter 05 90 27 54 54

Winair 05 90 27 61 01

St. Barth est également desservie par des compagnies privées au départ des îles d'Anguilla, Antigua, St Kitts, Nevis et autres.

Saint Barth is also served by private airlines from Anguilla, Antigua, Saint Kitt's and Nevis and many others.

TradeWind Aviation - 203 267 3305
within the US 800 376 7922

Compagnies internationales

International airlines (sxm)

Air France 0820 820 820

Liat 1 888 844 / 011 599 545 2403

Delta Air Lines 212 956 5900

Air Continental 00 599 545 24 44

American Airlines 05 90 87 70 40

Air Canada 05 90 21 12 77

KLM 0810 556 556 / 0599 545 57 74

Corsair/Nouvelles Frontières 0825 000 825



Driving out Se déplacer

Location de vélo Bicycle rentals

Sun vélo 06 90 22 56 58 / 06 90 56 15 87

Taxis Taxis

Aéroport 05 90 27 75 81
Gustavia 05 90 27 66 31



Location de scooter Quad scooter & quad rentals

Barthloc rental 05 90 27 52 81
Chez Béranger 05 90 27 89 00
Dufau 05 90 27 54 83 / 27 70 59
Meca Moto 05 90 52 92 49
Rent some fun 05 90 27 54 83
Tropic'all rent 05 90 27 64 76
St-Barth Adventure 05 90 27 62 25

Location de voiture Car rentals

Alamo National 05 90 29 60 12
Avis 05 90 27 71 43
Barth'loc rental 05 90 27 52 81
Budget 05 90 27 66 30
Chez Béranger 05 90 27 89 00
Cool rental 05 90 27 52 58
Europcar 05 90 27 73 33
Gumbs rental 05 90 27 75 32
Gust 06 90 41 66 72
Hertz 05 90 27 71 14
Island car rental 05 90 27 70 01
Questel rental 05 90 27 64 05
Maurice car rental 05 90 27 73 22
Platinum St-Barth 06 90 13 99 44
Soleil caraïbes 05 90 27 67 18
Star location 06 90 42 28 42
Ti L'auto 05 90 27 85 39 / 27 47 80
Top location 05 90 29 02 02
Tropic'all rent 05 90 27 64 76
Turbé car rental 05 90 27 71 42
Welcome car rental 05 90 51 16 40

Stations service Gas stations

Station service de l'aéroport - St-Jean - 24/24 (no AmEx):
tel. 05 90 27 50 50
Station service du centre - Lorient:
tel. 05 90 27 62 30



Activities

Activités



Randonnées sur l'île Walking paths

Easy Time 06 90 63 46 09

Découvrez l'île autrement ; par ses sentiers le long de la côte ou sur les crêtes en haut des mornes pour des points de vue inoubliables, la faune, la flore et la culture.

Another way of discovering the island, walking the paths along the seabord or over the hilltops, visiting unforgettable panoramas, letting yourself be surprised by the flora and fauna, not to mention some cultural highlights.

Location de bâteaux Boat rental

Coté Mer 05 90 27 91 79

Jicky Marine Service 05 90 27 70 34

Master Ski Pilou 05 90 27 91 79

Océan Must 05 90 27 62 25

Yannis Marine 05 90 29 89 12

Nautica fwi 05 90 27 56 50

Catasailing 05 90 85 06 58

St Barth Sailing 05 90 29 02 02

Plongée Scuba diving

Big Blue 05 90 27 83 74

La Bulle 05 90 27 62 25

Ouanalao Dive 06 90 63 74 34

Plongée caraïbes 05 90 27 55 94

Splash 05 90 29 64 23

St Barth plongée 05 90 27 54 44

West indies dive 05 90 27 70 34

Jet Ski

Mat Nautic 06 90 49 54 72

Marine Service 05 90 27 70 34

Ouanalao Dive 06 90 63 74 34

Windsurf

Caraib Waterplay 06 90 61 80 81

Wind Wave Power 05 90 27 82 57

Kite surfing

À pratiquer dans le lagon de Cul de Sac. Pour des cours d'initiation ou de perfectionnement: 7ème ciel kitesurf school (Enguerrand) 06 90 692 690.

The best spot is Cul de Sac. Courses for beginners and advanced kite surfers: 7ème Ciel Kitesurf School (Enguerrand), call 06 90 692 690.

Surf Surfing

Plusieurs spots de surf selon la houle du jour : Lorient, Anse des Cayes, Toiny, Saint-Jean, Pointe Milou.

Spots vary daily depending on the wind and waves: Lorient, Anse des Cayes, Toiny, Saint-Jean, Pointe Milou.

Après dîner... After dinner...

Une sélection de lieux pour danser, écouter de la musique, finir une soirée entre amis, ou... bien la commencer.

A selection of places to go for dancing, chilling, chatting with friends after dinner... or to get your evening off to a good start.

Gustavia

Bête à Z'Ailes (BAZ), *live music* 05 90 29 74 09

88, *greek lounge attitude* 05 90 52 46 11

Le Select Bar, *the authentic* 05 90 27 86 87

Le Strand, *champagne lounge* 05 90 27 63 77

Ti Zouk K'Fe, *creole spirit* 05 90 27 90 60

St-Jean

La Plage, *bar on the beach* 05 90 52 81 33

Pointe Milou

Le Ti St-Barth, *let's party!* 05 90 27 97 71

Discothèques Night clubs

Le Yacht Club - Gustavia 05 90 27 86 39

The Strand Supper Club - Gustavia 05 90 27 99 88

Hot Spot Café - Lurin 05 90 27 88 67





Manifestations 2010–2011

NOVEMBRE 10

19-21 - St Barth Cata-Cup - L'événement incontournable de la Caraïbe en catamarans de sport - Plage de St Jean.

26-27 - Miss Caraïbe Hibiscus

DECEMBRE 10

20-23 - Village de Noël à Gustavia.

31 - Nouvel An - Animation musicale Quai G^{al} de Gaulle, Gustavia, feu d'artifice à minuit.

31 - New Year's Eve Regatta - Régate amicale autour de l'île, ouverte aux grands yachts pour le nouvel an.

JANVIER 11

07-19 - Festival de musique – Concerts de Jazz et musique de chambre dans les églises de Gustavia et Lorient avec des artistes de renommée internationale.

MARS 11

04 - Carnaval des écoles, Parade costumée des enfants des écoles dans les rues de Gustavia.

08 - Carnaval - Mardi Gras, parade costumée ouverte à tous dans les rues de Gustavia.

09 - Mercredi des Cendres - Fin du Carnaval. "Mort" de Vaval, Roi du Carnaval, sur le bûcher plage de Shell Beach.

18-19 - Les Violons sur le Sable - concerts.

24-27 - St Barths Bucket Regatta - 4 jours de régates amicales autour de Saint-Barthélemy et regroupant certaines des plus grandes et prestigieuses unités au monde.

28-03 - Festival du Livre - intervention d'auteurs dans les écoles, lectures de textes et poésies, ateliers divers, dédicaces et bourse aux livres.

AVRIL 11

04-09 - Les Voiles de St-Barth - 2^{ème} édition - 6 jours de régates avec les plus beaux voiliers du monde, des yachts classiques aux maxi yachts. Animations sur les quais.

12-17 - Festival du Film Caraïbes - 6 jours de présentation de films sur le bassin caribéen et la culture de la Caraïbe.

29-01 - West Indies Regatta : 3 jours de régates entre "Carriacou sloop", voiles traditionnelles caribéennes.

MAI 11

01 - Le Tour de St Barth - régate autour de l'île en windsurf et catamaran, découverte de la voile sur la plage de St Jean.

03-15 - Festival de théâtre : représentations théâtrales regroupant la compagnie locale SB Artists et des artistes des îles voisines et de la Métropole.

JUIN 11

05 - Spectacle de danse Form Fitness

08 - Caribbean Football Stars Tour - Match de gala entre des pros et ex-pros du football et une sélection de Saint-Barthélemy.

12 - Spectacle de danse par l'ASCCO - sur le terrain de tennis de Colombier.

21 - Fête de la musique

26 - Fête Portugaise - Lorient.

JUILLET 11

14 - Fête Nationale - Feu d'artifices et bal - Gustavia.

16-17 - Fête de l'Anse des Cayes, Jeux, concours, animations organisés dans le village de l'Anse des Cayes.

30-31 - Fête des Quartiers du Nord, animation, spectacles, danses, loterie et bal public, ASCCO/Colombier.

AOÛT 11

05-15 - St-Barth Summer Sessions au restaurant La Plage.

06-07 - Fête des quartiers du Vent : concours de pêche, régates, jeux divers, musique, volley ball, danses, loterie et bal public - Village de Lorient.

15 - Fête du quartier de Public

18-20 - SB JAM Musik Festival - Concerts de musiques caribéennes.

21 - Fête de Gustavia

24 - Fête de St Barthélémy - Commémoration du Saint Patron de l'île. Cérémonies officielles, régates, animations, feux d'artifice et bal public - Quai G^{al} de Gaulle, Gustavia.

25 - Saint Louis, fête de la Mer - Animations, concours, régates, jeux, danses et bal public - Village de Corossol.

NOVEMBRE 11

11-13 - Piteå Day, Commémoration du jumelage de St Barth et Piteå (ville suédoise). Animations sur la plage de Public.

13 - Marathon suédois "Gustavialoppet".

19-21 - St Barth Cata-Cup

26-27 - Miss Caraïbe Hibiscus.

...

Events 2010–2011

NOVEMBER 10

19-21 - St Barth Cata-Cup - One of the Caribbean's leading events for sport catamaran racing - Plage de St Jean.

26-27 - Miss Caraïbe Hibiscus

DECEMBER 10

20-23 - Christmas village - Gustavia

31 - New Year's Eve, live music, fireworks at midnight, special menus and events in various restaurants - Gustavia.

31 - New Year's Eve Regatta - a friendly sailing contest around the island, open to all large yachts.

JANUARY 11

07-19 - St. Barts Music Festival - Jazz and chamber music concerts in the churches of Gustavia and Lorient with internationally acclaimed artists.

MARCH 11

04 - School Carnival - costume parade for school children in the streets of Gustavia.

08 - Carnaval - Mardi Gras - Costume parade open to all and sundry in the streets of Gustavia.

09 - Ash Wednesday - Final day of the Carnival, parade to Shell Beach, where Vaval, the King of Carnival goes up in flames.

18-19 - Violins on the Sand - Concerts.

24-27 - St Barths Bucket Regatta - Friendly sailing race around the island with the participation of some of the finest large yachts in the world.

28-03 - Book Fair - Authors' intervention in schools, reading of texts and poems, workshop miscellaneous, dedications and second-hand book sales.

APRIL 11

04-09 - Les Voiles de St-Barth - 2nd edition - 6 days of regattas with the nicest sailing boats of the world, yachts classics to maxi yachts.

12-17 - Caribbean Film Festival - 6 days of varied programming centered around the Caribbean basin and culture.

29-01 - West Indies Regatta - "Carriacou sloop" traditional ships regattas.

MAY 11

01 - Le Tour de St Barth - around-the-island regatta and sailing festival - St. Jean Beach.

03-15 - Theatre Festival - A serie of productions proposed by the SB Artists association and theater groups from neighboring islands and France.



JUNE 11

05 - Form Fitness dance show

08 - Caribbean Football Stars Tour - Gala soccer match between professionals and former professional and a St. Barth team.

12 - ASCCO dance show - Colombier tennis club.

21 - Music festival

26 - Portuguese festival - Lorient.

JULY 11

14 - Bastille Day - fireworks and public ball - Gustavia.

16-17 - Anse des Cayes Festival, games, varied events, ballroom dancing.

30-31 - Northside Festival - games and competitions, music, performances, dancing - Colombier.

AUGUST 11

05-15 - St-Barth Summer Sessions - Music at La Plage.

06-07 - Windward Festival - Fishing competition, sailing races, games, music, ballroom dancing - Village de Lorient.

15 - Festival at Public

18-20 - SB JAM Musik Festival - Caribbean music concerts.

21 - Gustavia Festival

24 - St-Barthélemy Festival - In honor of the island's patron saint. Ceremonies, boat races, dancing, fireworks - Gustavia.

25 - Saint Louis Festival - Performances and competitions, boat races, lottery, dancing - Corossol Village de Corossol.

NOVEMBER 11

11-13 - Piteå Day, commemoration of twinning between Saint-Barth and the Swedish town of Piteå, various events - Beach of Public.

13 - Swedish Marathon "Gustavialoppet"

19-21 - St Barth Cata-Cup

26-27 - Miss Caraïbe Hibiscus

...





ASSOCIATION DES HÔTELIERES
DE SAINT-BARTHÉLEMY

Association des hôteliers

1. AUBERGE DE LA PETITE ANSE

Tél.: (+590) 05 90 27 64 89
apa@wanadoo.fr
www.auberge-petite-anse.com

2. HÔTEL LA BANANE

Tél.: (+590) 05 90 52 03 00
info@labanane.com
www.labanane.com

3. HÔTEL CARL GUSTAF & SPA

Tél.: (+590) 05 90 29 79 00
reservation@hotelcarlgustaf.com
www.hotelcarlgustaf.com

4. CHRISTOPHER

Tél.: (+590) 05 90 27 63 63
reservations@hotelchristopher.com
www.hotelchristopher.com

5. EDEN ROCK

Tél.: (+590) 05 90 29 79 99
info@edenrockhotel.com
www.edenrockhotel.com

6. FLEUR DE LUNE

Tél.: (+590) 06 90 56 59 59
stbarth.prestigeservices@gmail.com
www.saintbarthgitefleurdelune.com

7. HÔTEL GUANAHANI & SPA

Tél.: (+590) 05 90 27 66 60
reservations@leguanahani.com
www.leguanahani.com

8. LES ÎLETS DE LA PLAGE

Tél.: (+590) 05 90 27 88 57
ilets-plage@wanadoo.fr
www.lesilets.com

9. ST BARTH ISLE DE FRANCE

Tél.: (+590) 05 90 27 61 81
hotel@isle-de-france.com
www.isle-de-france.com

10. MANAPANY COTTAGES & SPA

Tél.: (+590) 05 90 27 66 55
reservation@lemanapany.com
www.lemanapany.com

11. NORMANDIE HOTEL

Tél.: (+590) 05 90 27 61 66
contact@normandiehotelstbarts.com
www.normandiehotelstbarts.com

12. LES ONDINES SUR LA PLAGE

Tél.: (+590) 05 90 27 69 64
les.ondines@orange.fr
www.stbarth-lesondineshotel.com

13. SALINES GARDEN COTTAGES

Tél.: (+590) 06 90 41 94 29
contact@salinesgarden.com
www.salinesgarden.com

14. LE SERENO

Tél.: (+590) 05 90 29 83 00
info@lesereno.com
www.lesereno.com

15. SIBARTH VILLA RENTALS

Tél.: (+590) 05 90 29 88 90
villas@sibarth.com
www.sibarth.com

16. ST BARTH PROPERTIES

Tél.: (+590) 05 90 29 75 05
villas@stbarth.com
www.sbpeurope.com

17. LE TOINY

Tél.: (+590) 05 90 27 88 88
contact@letoiny.com
www.letoiny.com

18. TOM BEACH HÔTEL

Tél.: (+590) 05 90 27 53 13
tombeach@wanadoo.fr
www.tombeach.com

19. TROPICAL HÔTEL

Tél.: (+590) 05 90 27 64 87
tropicalhotel@wanadoo.fr
www.tropical-hotel.com

20. VILLAS HÔTEL DU LAGON

Tél.: (+590) 06 90 56 10 03
dpignet@gmail.com
www.st-bARTH.to

21. VILLA LODGE 4 ÉPICES

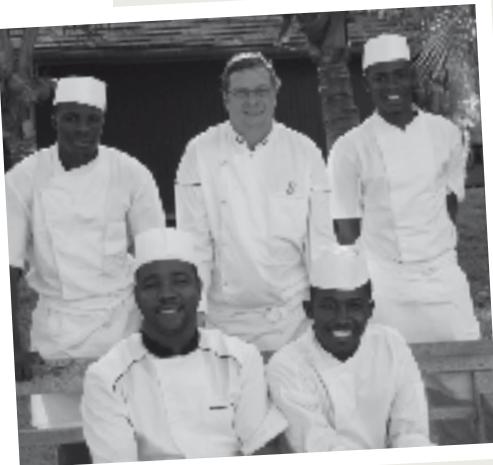
Tél.: (+590) 05 90 87 68 68
info@villalodge4epices.com
www.villalodge4epices.com



ASSOCIATION DES HÔTELIERES
CELL. +590 (0)6 90 56 10 03
CONTACT@HOTELSOFSTBARTH.ORG
WWW.HOTELSOFSTBARTH.ORG



Saint Barth Goût & Saveurs



L'Association Saint-Barth Goût & Saveurs a été créée en 2008 à Saint-Barthélemy par Jean-Luc Grabowski et Jean-Pierre Hennequet.

respectifs de Jean-Luc Grabowski – précédemment membre de Goût & Saveurs Monaco, puis de Goût & Saveurs Saint-Martin – et de Jean-Pierre Hennequet – promoteur de longue date des arts culinaires à Paris et Lyon.

Le but de Goût & Saveurs est de promouvoir :

- Le travail des chefs et de leurs équipes
- Le savoir-faire culinaire national comme régional et local
- La découverte des goûts et des saveurs par les plus jeunes

Avec ses antécédents dans le monde culinaire, Jean-Pierre Hennequet a naturellement apporté son concours à l'initiative de Saint-Barth. Il est le Fondateur à Paris de l'APAUC (Association pour la Promotion des Arts & Ustensiles Culinaires), qui créa notamment, avec le soutien de la Chambre de Commerce de Paris, le Salon International Table & Cuisine, et il est Co-Fondateur et Secrétaire Général du Centre National des Arts Culinaires (CNAC), qui créa l'Ecole Nationale des Arts Culinaires, devenue Ecole Bocuse, à Ecully (Lyon).

Depuis sa création, l'Association a mené de nombreuses actions vis-à-vis des jeunes, en particulier à travers la découverte des préparations en cuisine au Restaurant des Pêcheurs du Sereno, mais aussi en se rendant directement à l'école pour des démonstrations auprès des plus jeunes. A l'occasion du drame de Haïti en janvier dernier, elle a manifesté une solidarité active en organisant une aide pratique à l'Ecole Ménagère sur place, et en accueillant à Saint-Barth plusieurs de ses élèves en stage.

Des actions ont également été menées pour la formation et la promotion des arts culinaires de Saint-Barth auprès de professionnels d'autres îles Caraïbes, avec l'aide de l'Association des Restaurateurs et de professionnels des métiers de bouche de Saint-Barthélemy.

Devant l'évidence des synergies qui s'offraient à elles, les deux Associations se sont rapprochées, Jean-Luc Grabowski devenant Président de l'Association des Restaurateurs, et Jean-Pierre Hennequet, membre de son Bureau.



The Association Saint Barth Goût & Saveurs was founded in Saint Barth in 2008 by Jean-Luc Grabowski and Jean-Pierre Hennequet.

This initiative hardly comes as a surprise, considering the past engagement of its co-founders. Before establishing himself in Saint Barth, Jean-Luc Grabowski was a member of Goût & Saveurs Monaco and Goût & Saveurs Saint Martin, and Jean-Pierre Hennequet is a well-known promoter of the culinary arts in Paris and Lyon.

The goals of Goût & Saveurs are straight forward. The Association aims to promote:

- The work of local chefs and their teams
- National, regional and local culinary know-how
- Discovery of the pleasures of taste and culinary refinement by young people

In view of his past achievements in the culinary world, it was a natural step for Jean-Pierre Hennequet to support the Saint Barth initiative of his friend Grabowski. In the past, Hennequet had founded the Association for the Promotion of the Culinary Arts and Utensils (APAUC) in Paris, which in turn, and with the support of the Paris Chamber of Commerce, created the International Salon of Cuisine and Table Arts. He is also the co-founder and secretary general of the National Center for the Culinary Arts (CNAC), which gave birth to the National School of Culinary Arts, since renamed Ecole Bocuse, in Ecully near Lyons.

Ever since its creation, the Association has initiated a number of outreach activities involving young people, namely by inviting them to witness the preparatory work in the kitchen of Sereno's Restaurant des Pêcheurs and by organizing workshop style food and cooking demonstrations in the classroom.

Following the dramatic earthquake in Haiti last January, St Barth Goûts & Saveurs demonstrated active solidarity by providing practical assistance to the Haitian Housekeeping School and by welcoming several of its students as trainees.

Working together with the Association des Restaurateurs and other St. Barth food professionals, culinary promotion activities and specialized training sessions have also been organized for professionals from other islands

Thanks to these varied activities, the two Associations have decided to optimize the potential of their synergies and have increased their cooperation, Jean-Luc Grabowski having accepted to chair the Association des Restaurateurs, et Jean-Pierre Hennequet becoming a member of its management committee.

Restaurants & traiteurs

Restaurants & caterers

NEW

on your mobile phone
www.stbarths.tel
 the free restaurants finder
 + reservation phone numbers
 + GoogleMap
 + e-mail access
 + website access

ANSE DES CAYES

Chez Yvon 05 90 29 86 81
 Le Fellini - Hôtel Manapany 05 90 27 66 55
 New Born 05 90 27 67 07

CUL DE SAC

Bartholomeo - Hôtel Guanahani 05 90 27 66 60
 Chez Pompi 05 90 27 75 67
 Indigo - Hôtel Guanahani 05 90 27 66 60
 O'Corail 05 90 29 33 27
 Restaurant des Pêcheurs (le) - Le Sereno 05 90 29 83 00

COLOMBIER

Bananiers (les) 05 90 27 93 48
 Petite Colombe (la) 05 90 27 95 27
 Rose Daily Caterer (chez) 05 90 27 59 15

COROSOL

Régal (le) 05 90 27 85 26
 Saintoise (la) 05 90 27 68 70

FLAMANDS

Case de l'Isle - Hôtel Isle de France 05 90 27 61 81
 Langouste (la) 05 90 27 63 61
 Taïwana 05 90 27 65 01
 Wishing Well (Chez Rolande) 05 90 27 51 42

GUSTAVIA

88 (le) 05 90 52 46 11
 B4 (le) 05 90 27 60 28
 Bête à Z'Ailes (BAZ) 05 90 29 74 09
 Bistro (le) 05 90 27 51 51
 Bonito (le) 05 90 27 96 96
 Café Victoire 05 90 29 02 39
 Carambole (la) 05 90 27 90 05
 Carl Gustaf 05 90 29 79 00
 Chez Domi 05 90 29 85 10
 Crêperie (la) 05 90 27 84 07
 Do Brazil (le) 05 90 29 06 66
 Eddy's Restaurant 05 90 27 54 17
 Entr'acte (l') 05 90 27 70 11
 Entre-Deux (l') 05 90 27 89 70
 Harbour Saladerie 05 90 29 52 24
 Isola (l') 05 90 51 00 T. 05
 Oubli (le bar de l') 05 90 27 70 06
 Petite Colombe (la) 05 90 27 88 62
 Pipiri Palace (le) 05 90 27 53 20
 Repaire (le) 05 90 27 72 48
 Rôtisserie (la) 05 90 27 63 13
 Route des Boucaniers (la) 05 90 27 73 00
 Select (le) 05 90 27 86 87
 Spam To Go 05 90 27 88 24

Strand (le) 05 90 27 63 77
 Ti Zouk K'Fe 05 90 27 90 60
 Vietnam (le) 05 90 27 81 37
 Wall House 05 90 27 71 83

LORIENT

Bouchon (le) 05 90 27 79 39
 Jojo Burger 05 90 27 50 33
 K'Fé Massaï 05 90 29 76 78
 Petite Colombe (la) 05 90 29 74 30
 Portugal à St-Barth (le) 05 90 27 68 59
 Wok (le) 05 90 27 52 52

LURIN

Santa Fé 05 90 27 61 04

PUBLIC

Maya's Restaurant 05 90 27 75 73

SAINT-JEAN

Chez Joe (Snack Aéroport) 05 90 27 71 40
 Bacchus Bar 05 90 27 79 39
 Glacier (le) 05 90 27 71 30
 Hideaway (the) 05 90 27 63 62
 Jardin (le) 05 90 27 73 62
 Kiki é Mo 05 90 27 90 65
 Maya's To Go 05 90 29 83 70
 Nikki Beach 05 90 27 64 64
 On The Rocks - Hôtel Eden Rock 05 90 29 79 99
 Plage (la) 05 90 52 81 33
 Piment (le) 05 90 27 53 88
 Rôtisserie (la) 05 90 29 75 69
 Sand Bar - Hôtel Eden Rock 05 90 29 79 99
 Z... Restaurant 05 90 27 53 00

TOINY

Le Gaïac - Hôtel Le Toiny 05 90 27 88 88

SALINES

Esprit de Saline (l') 05 90 52 46 10
 Grain de sel (le) 05 90 52 46 T. 05
 PaCri 05 90 29 35 63
 Tamarin (le) 05 90 27 72 12

POINTE MILOU

Le Ti St-Barth 05 90 27 97 71

PETIT CUL DE SAC

Z'Antillais 05 90 27 88 32

Yo Sushi Mania 06 90 65 12 55

Association des Restaurateurs de Saint-Barthélemy

Saint Barth Association of Restaurateurs



The majority of the island's food and hospitality industry professionals have joined the Association des Restaurateurs de Saint-Barthélemy, founded several years ago.

The Association's aim is:

To represent restaurant professionals in dealing with local authorities and to defend the sector's interests as one of the island's biggest employers and as a key actor of St. Barth's economy.

Together with the multiprofessional Chamber of Commerce and the Territorial Tourism Committee, to participate in activities for promotion, development and training in the food and hospitality sector, one of the cornerstones of St. Barth's attraction as a luxury tourism destination.

In the recent past, the Association des Restaurateurs has significantly increased its collaboration with Saint Barth Goût & Saveurs, a fact symbolized by the appointment of Jean-Luc Grabowski as Chairman of both associations

The short-term objectives of the Association des Restaurateurs are:

- Organization of the Semaine du Goût (Taste Week) in November 2010 with a special focus on children, highlighting two dishes/ingredients: banana cake and red snapper.
- The launch of the Annual Mixology Contest for the island's barmen, which give the spotlight to this somewhat neglected specialty.
- The first edition of the Gastronomy Trade Fair, involving the sector's suppliers, buyers and opinion leaders.
- The organization of an annual Gala Dinner for the island's food and hospitality professionals, an event which will be both culinary and entertaining, and which will welcome the gourmet public.
- The development of professional training in cooperation with the Chamber of Commerce.

Depuis de nombreuses années, l'Association des Restaurateurs de Saint-Barthélemy regroupe un grand nombre de professionnels de l'île.

L'Association a pour vocation :

De représenter les professionnels de la restauration vis-à-vis des autorités locales, et de défendre les intérêts de ses membres, qui sont collectivement un des plus importants employeurs de l'île, et représentent un secteur économique clé.

De participer, aux côtés de la Chambre économique multi professionnelle et du Comité territorial du Tourisme, à des actions de promotion, d'animation et de formation du secteur, qui est l'un des piliers du tourisme sur l'île.

L'Association des Restaurateurs a récemment regroupé ses activités avec celles de l'Association Saint-Barth Goût & Saveurs, nommant à sa présidence Jean-Luc Grabowski, co-fondateur et président de cette dernière.

Dans l'avenir immédiat, les objectifs de l'Association des Restaurateurs sont :

- L'animation de la Semaine du Goût en novembre 2010, en direction des enfants en priorité, avec deux thèmes concrets : la tarte à la banane et le vivaneau.
- Le lancement d'un concours annuel de barmen, pour animer cette partie de la restauration.
- La création d'un Salon professionnel de la gastronomie, réunissant fournisseurs et prescripteurs/acheteurs à Saint-Barth.
- Le projet d'un Dîner annuel de la Restauration en fin de saison hivernale, réunissant dans un dîner de gala tous les professionnels du secteur, pour une soirée gustative mais aussi festive, ouverte aux gourmets et gourmands.
- Le développement de la Formation professionnelle, en liaison avec la Chambre économique.



Jean-Luc Grabowski

Infos pratiques

Practical informations

Decalage horaire Time differences

Par rapport à la métropole, il est 6 heures plus tôt à St-Barth l'été et 5 heures plus tôt l'hiver.

St-Barth est à l'heure de New York pendant l'été et une heure plus tard l'hiver.

In summer, St. Barth is on Eastern Daylight time. In winter, it is on Atlantic Standard Time.

In relation to Europe, St. Barth is 5 hours behind England and 6 hours behind the rest of Europe in summer. In winter, St. Barth is 4 hours behind England and 5 hours behind the rest of Europe.

In relation to the USA, St Barth is on the same time as New York in summer and 1 hour ahead during the winter months.

Monnaie Currency

La monnaie officielle est l'euro mais le dollar américain est accepté partout. Certains commerces offrent un taux de change favorable, comparez avec les cours officiels. La plupart des commerces acceptent les cartes de crédit, en particulier Visa et American Express en euro et en dollars. Renseignez-vous avant de procéder à vos achats.

The legal tender is the European euro, but US dollars are accepted throughout the island. Most businesses accept major credit cards, notably Visa and American Express. Inquire before buying.

Eau Water

Précieuse et coûteuse, l'eau provient soit de l'usine de désalinisation, soit de la récupération de l'eau de pluie sur les toits des maisons et stockée dans les citernes. Soyez aimable d'économiser l'eau.

Precious and expensive, island water is provided by rainfall collecte in cistern or by the central desalination plant in Public. Please do your part to conserve this rare commodity. In general, it is better to drink bottled water.

Electricité Power

220 volts - 60 hertz

Comparez avec

Compare to

USA: 120 V - 60 Hz

Europe: 220 V - 50 Hz

Des adaptateurs et transformateurs sont en vente sur l'île ou disponibles dans les villas et hôtels.

Adaptors and transformers are on sale on-island and generally at your disposal in rental villas and hotels.

Clubs & services Clubs & services

Lions Club 05 90 27 64 75

Rotary Club 05 90 27 66 55

Lyceum Club 05 90 29 18 33

La Croix Rouge 06 90 71 91 21

Change Exchange

Change Caraïbes: 05 90 27 57 57

Rue de la République

Gustavia

7h....24h

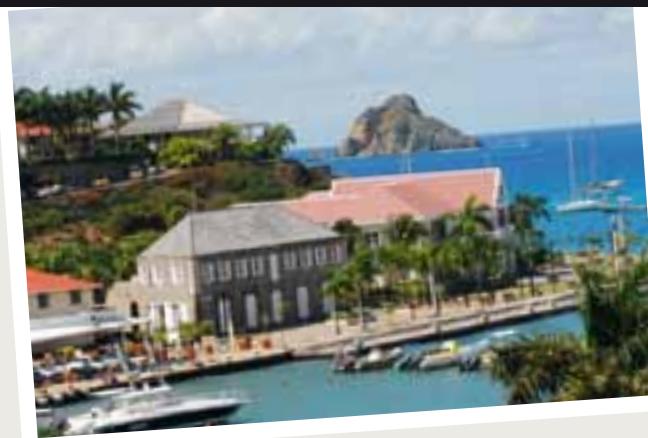


7am....24pm



**le repaire... restaurant français • bar cocktails
lunch non stop until dinner • wifi free**

Quai de la République • Gustavia • Saint Barthelemy • 05 90 27 72 48 • ceric3@wanadoo.fr

**Banque Banks****BDAF** 05 90 29 49 23Rue Jeanne d'Arc
Gustavia**BFC Gustavia** 05 90 27 62 62Rue du Général de Gaulle
Gustavia**BFC St-Jean** 05 90 27 65 88Galeries du Commerce
St Jean**BNP Paribas** 05 90 27 63 70Rue du Bord de mer
Gustavia**BRED** Banque Populaire 05 90 52 06 00La Savane
St Jean**Crédit Agricole** 05 90 29 78 19Rue Jeanne d'Arc
Gustavia**La Banque Postale** 05 90 27 62 00

Gustavia

Courrier express Mail express service

DHL - Gustavia 05 90 27 61 84

Federal Express 05 90 27 51 30

UPS - Airport 05 90 27 71 76

Nettoyage des plages Beach Cleaner

www.stbarthbeachcleaner.com

Courrier/poste Mail/post office**Gustavia** 05 90 27 62 00Ouverture : lundi-mardi-jeudi-vendredi : 7h30-15h
mercredi-samedi : 7h30-12hOpen: monday-tuesday-thursday-friday 07.30am-03pm
wednesday-saturday 07.30am-12.00am**Lorient** 05 90 27 61 35**St-Jean Les Mangliers** 05 90 27 64 02Ouverture : lundi-mardi-jeudi-vendredi : 7h30-12h30
mercredi-samedi : 7h30-11h30Open: monday-tuesday-thursday-friday: 07.30am-12.30am
wednesday-saturday: 07.30am-11.30am**Bibliothèque** Librairies**Bibliothèque Saint-Joseph** Saint Joseph Library

Lorient 05 90 27 74 00

Bibliothèque territoriale Library Wall House

Gustavia 05 90 27 89 07

Radio Radio stations

Radio Saint-Barth - 100.7 FM / 98.7 FM / 103.7 FM

Radio Transat - 100.3 FM / 95.5 FM

Tropik FM - 97.5 FM / 104.7 FM / 104/9 FM

Music FM - 88.1 FM / 93.1 FM

**LA SOURCE**Association loi 1901- *Non-Profit Association*

L'association a pour vocation d'apporter aux femmes, quelque soient leur âge et leur situation, une aide, une écoute, un soutien, un accompagnement et une orientation, des outils d'expression.

- **Les outils** : ateliers, séminaires, stages, conférences, espaces de discussion et de rencontre, entretiens avec des consultants spécialisés.

- **Les ateliers** : langue, remise en forme, artisanat, travaux manuels, informatique, création d'entreprise etc.

- **Consultants** : Inès Choisy (formation et projet d'entreprise), Iris Romney (social), Karima Carlon (remise en forme et développement personnel).

L'association La Source est ouverte à tous intervenants potentiels.

Pour davantage d'informations, contactez :
Karima Carlon, tél. 0690 640 958.

The goal of our association is to assist women of all ages and all backgrounds by providing aid, counsel, orientation, support and means of expression.

- **Our tools:** Workshops, seminars, traineeships, conferences, discussion groups, encounters, interviews with specialized consultants.

- **Workshops:** language and expression, physical shape-up, crafts, manual work, computer literacy, setting-up of business etc.

- **Consultants:** Inès Choisy (training and business set-up), Iris Romney (social), Karima Carlon (physical shape-up and personal development).

La Source welcomes suggestions and contributions by all potential consultants.

For more information, call:
Karima Carlon – phone 0690 640 958.



**Retrouvez le magazine Tropical sur www.stbartslive.com
dans la rubrique de consultation en ligne.**



**Tout ce que vous cherchez pendant votre séjour est sur www.stbartslive.com
restaurants / menus / météo / événements / sorties / annuaire / ...**

StBartsLive.com est un site compagnon de Hello-StBarth.com.

Fabienne Miot

Rue de la République - Gustavia - 97133 Saint Barthélemy - Tel : (+590) 590 27 73 13 - Fax : (+590) 590 27 69 28
www.fabiennehmiot.com - contact@fabiennehmiot.com

THE PILOT'S WATCH

No other watch is engineered quite like a Rolex. The GMT-Master, introduced in 1955, was developed in collaboration with Pan Am to meet the needs of their international pilots. The GMT-Master II has proved to be even more invaluable as it features a rotatable 24-hour graduated bezel that allows those who travel the world to read three different time zones. Two simultaneously. The 40 mm GMT-Master II is fitted with a virtually scratch-resistant black Cerachrom disc and is presented here in 18 ct yellow gold.

THE GMT-MASTER II



Mariot:	Marina Royale	✉ 011-590 590 87 59 96
		Fax 011-590 590 87 70 51
	26-28 Rue de la République	✉ 011-590 590 87 59 50
Philipsburg:	The Village Frontstreet	✉ 011-599 54 24 661
	79, Frontstreet	✉ 011-599 54 26 200
St Barthélemy:	Rue de la France	✉ 011-590 590 27 64 66

The Rolex logo consists of a crown above the word "ROLEX" and ".COM" below it.