

# tropical

SAINT-BARTH

lifestyle and destination magazine

**Entretien Conversation**

**Island Life**

**La nature a du talent**

**Biodiversité & environnement**

**Produits locaux & gastronomie**

**A l'horizon des mots**

**Fashion in St Barth**

**Tourist guide**

**SAISON 2011 2012**

En partenariat avec



*for men only...*



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](http://www.lignestbarth.com)

**ST BARTH**  
H O M M E  
*by ligne st barth*



# La lettre de l'éditeur



## L'ÎLE D'UNE MÉTAMORPHOSE

La destinée de notre île ne peut être dissociée du contexte international actuel, des bouleversements en tous genres que nous connaissons, des remises en cause fondamentales concernant l'économie libérale et les dérives d'un capitalisme financier, trop souvent légitimé par une classe restreinte d'individus du monde économique et politique, dont la vision à trop court terme est un empêchement majeur à une réflexion élargie à toutes les composantes de l'existence de l'homme sur cette planète. Sonnant le glas de cette belle utopie qu'est l'économie libérale telle que nous la connaissons, la société civile se rebelle et pèse de plus en plus lourd dans le débat démocratique ; fort d'élections prochaines, il est question de démondialisation, d'encadrement du système bancaire, de sortie du nucléaire, de moralisation des échanges commerciaux, de plus de justice sociale ; bref, de l'émergence de valeurs éthiques dans les échanges entre les individus, les peuples et les nations. Par ailleurs, la moitié de la planète peut communiquer en instantané, grâce à Internet et de ce fait, les grands changements ou les révolutions, comme dans certains pays arabes, prennent une autre tournure et un rythme accéléré. Le Net devient une arme de destruction massive des dictatures et de l'oppression.

Face à cela, comme il fait bon vivre à St-Barth ; de notre petite bulle antillaise, nous sommes plus spectateurs que participants à ce grand spectacle du monde. Pourtant, nous sommes partie prenante de ce monde, même communauté humaine et de destin, mêmes problématiques posées quant au devenir et à l'équilibre de notre communauté insulaire. Une question d'actualité se pose : aurons-nous prochainement l'agréable surprise de prendre connaissance de véritables programmes de développement et d'organisation pour notre île qui ne tournent pas en querelles de personnes ?

La ligne édito de ce nouveau magazine, sans aucune prétention, a cependant une corrélation étroite avec cette notion de développement et de mise en valeur de l'île. Qu'il s'agisse de biodiversité, d'économie soutenable, de produits ou de services locaux, de manifestations sportives ou culturelles, ou d'actions de solidarité et humanitaires, nous avons chacun, à notre niveau, une réelle mission qui est de porter au plus haut, la qualité de ce que nous entreprenons pour le bien commun. Yann Arthus-Bertrand parle de révolution personnelle ; la seule je crois dont les effets sont mesurables à court terme et qui induit un réel changement. La métamorphose est un phénomène de transformation lente, mais le seul qui puisse nous garantir une adaptation durable.

**JEAN-JACQUES RIGAUD**  
Directeur de publication / Publisher



Almosis - Photo - © Cyrille Margarit / Artman Agency

# bamboo

## St Barth

Pélican Beach St-Jean

Saint-Barthélemy

Tel: 0590 52 08 82

# Letter from the Editor



## METAMORPHOSIS AND THE ISLAND

It is impossible to view the destiny of our island without duly considering the international context, the recurrent upheavals of recent years, the fundamental reappraisal of economic liberalism and the irresponsible behavior of financial marketeers, frequently legitimated by overly confident politicians and economists, whose short-term vision disregards the need for a profound, holistic rethinking of the conditions of human existence on this planet.

Dressed in hype for over 20 years, the liberal economy is suddenly stripped of the emperor's clothes, civil society is finally finding its voice and making itself heard in the political debate. With elections looming everywhere, the dogma of globalization is under scrutiny, banks are coming under increased surveillance, there is growing pressure to moralize trade, a quest for social justice, in short we see a new set of values emerging, which we hope shall in the long run redefine relations between individuals, peoples and states. At the same time, half the planet can now communicate in real time, thanks to the World-Wide Web and the impulse it provides for change and revolution. The Arab world is a case in point, where the immediacy of communications shaped and accelerated events, the Net taking on the air of a weapon of mass destruction of dictatorships and oppression.

Looking at things side by side, one must admit that in St Barth, "life is fine". In our little West Indian bubble, we are spectators rather than participants in the spectacle playing on the world stage, and nevertheless, at the same time, we are very much a part of this world, inseparably human and joined in fate, dealing with the same issues which determine our future and the balance of both our insular and planetary ecology. For us, here in St Barth, a specific question looms: Shall we have the privilege and welcome surprise of being presented with a program for the development and socio-economic organization of our island without everything breaking down in internecine quarrels?

In all modesty, the editorial choices for the current issue of Tropical Magazine are closely related to this concept of development and adding value to our island. We examine biodiversity, sustainable economy, local products and services, physical and cultural activities, solidarity and humanitarian action. Every single one of us has a role to play in promoting quality of life in every shape and form for the common good. Yann Arthus-Bertrand is adamant that we must carry out our very own, personal revolution, and I'm inclined to agree that this is the only way by which we can obtain measurable, quick results and kick-start change. By definition, metamorphosis may be a slow process of transformation, but it is the only one which will enable a sustainable existence for all of us, with no one left behind.

**JEAN-JACQUES RIGAUD**

Directeur de publication / Publisher

# Sommaire CONTENT

- 08 > **Vie de village** Boutique Tourbillon  
**Island Life** Boutique Tourbillon
- 11 > **Entretien** Yann Arthus-Bertrand  
**Conversation** Yann Arthus-Bertrand
- 19 > **Vie de village** Rhum R. St Barth Histoire d'une œuvre d'art  
**Island Life** Rhum R. St Barth, distilling a work of art
- 37 > **La nature a du talent** Saint-Barth, un milieu fragile à la biodiversité élevée  
**Naturally talented** Saint Barth, a fragile environment with high biodiversity
- 48 > **Bucket Airshow** Une Bucket de haute voltige  
**Bucket Airshow** A High-Flying bucket
- 50 > **La nature a du talent** Sphaigne ou la magie d'un mur végétal !  
**Naturally talented** Sphagnum moss and the magic of living walls
- 52 > **Petite Anse** La marque d'une biodiversité naturelle !  
**Petite Anse** A haven of natural biodiversity!
- 53 > **La nature a du talent** L'homme et la tortue de St Barth, une fable reste à écrire  
**Naturally talented** Man and tortoise, the unwritten fable of St. Barth
- 59 > **La nature a du talent** Utilité de l'inventaire des espèces végétales à Saint-Barthélémy  
**Naturally talented** Usefulness of an Inventory of the Vegetal Species of Saint Barth
- 63 > **Les Voiles de Saint-Barth**  
**Les Voiles de Saint-Barth**
- 69 > **Mariage sous l'eau** à St Barth  
**Underwater wedding** at St-Barth
- 72 > **Les Ilets de la Plage**  
**Saint Jean's Ilets de la Plage**
- 74 > **Village Saint Jean**  
**Village Saint Jean**
- 76 > **Artiste** Patrick Varachez  
**Artist** Patrick Varachez
- 77 > **West Indies Regatta** De bois, de toile, de mer et d'amitié  
**West Indies Regatta** A tale of hardwood, sails, sea and salty friendship
- 85 > **Vue Macro** Un nouveau monde !  
**Macro view** A new World !
- 89 > **Aéroport Gustave III** Dessine-moi un mouton !  
**Gustave III Airport** If you please, draw me a sheep!
- 96 > **Tradewind** déploie ses ailes  
**Tradewind** puts another wing forward
- 99 > **Tradewind** Saint-Thomas, vous pouvez y croire  
**Tradewind** Stop in Saint-Thomas and become a believer
- 100 > **Beach House** De Cosmos à Beach House  
**Beach House** From Cosmos to Beach House
- 105 > **Ecole à Haïti** Lions Club « Île de Saint-Barthélemy » et Haïti, un cas d'école !  
**School in Haïti** An exemplary partnership: Lions Club Saint Barthelemy and Haiti
- 112 > **L'esprit Saint-Barth**  
**The Spirit of Saint Barth**
- 116 > **Environnement** Recycler ou disparaître sous nos déchets !  
**Environment** Recycle your waste. Or expect to be submerged by it !
- 118 > **Environnement** Halte aux mégots !  
**Environment** No more butts!
- 122 > **Artiste** Steven Guermeur
- 126 > **A l'horizon des mots** Isaé  
**Words ahoy!** Isaé
- 133 > **Transport maritime** Transport par AIR ou par MER ? Les vraies raisons d'un choix.  
**Maritime transport** By air or by sea? A case of true choices
- 134 > **The Spa at Le Sereno** Hotel and Villas, le luxe sans ostentation  
**The Spa at Le Sereno** Hotel and Villas, a new note of understated luxury
- 141 > **Produits locaux et gastronomie**  
**Local Products and Gastronomy**
- 143 > **Couleurs à croquer**  
**Dining in colors**
- 153 > **Mode à St.Barth**  
**Fashion in St Barth**
- 175 > **Le cahier Touristique** Hello-Stbarth.com et Tropical  
**Tourist book** Hello-Stbarth.com et Tropical



**Couverture** Kjell Langset. **Coordonnées** Tropical St-Barth, annuel, Publication de A.B.L éditions, Immeuble Courtois n°4, Marigot, BP 1124 - 97015 St Barthélemy Cedex, Tel/Fax 0590 51 00 55, GSM : 0690 50 28 36, ableditions@wanadoo.fr **Site** www.tropical-mag.com

**Directeur de publication / Rédacteur en chef** Jean-Jacques Rigaud **Rédacteurs** Vladimir Klein, Henri Masson, Jean-Pierre Ballagny, Nathalie Espérobe, Jean-François Tricot, Michel Breuil, Claude Sastre, Clémence Le Deun. **Traduction** Vladimir Klein **Photographes** Kjell Langset, Christophe Jouany, Jean-Jacques Rigaud, Gérald Tessier, Jean-François Tricot, Karl Questel, Gregory Moulard. **Illustrations** Jean-Pierre Ballagny **Stylisme Mode** Nathalie Espérobe **Direction artistique et technique** A.B.L éditions

**Design & Mise en page** Rachel Cezette **Photogravure et impression** Union Européenne **Nous remercions pour leur collaboration** Alexis Andrews, Michel Breuil, Claude Sastre, Hélène Bernier, Fabrice Danet, Stéphane Caubel, France Arnaudo, Tony Duarte, Sophie Olivaud, Florence Voix, Jean-Luc Grabowsky, Boris Lalanne, Hervé Meunier et Maria, Vanessa, Damien. Et tous nos annonceurs, sans lesquels ce magazine ne serait pas possible.

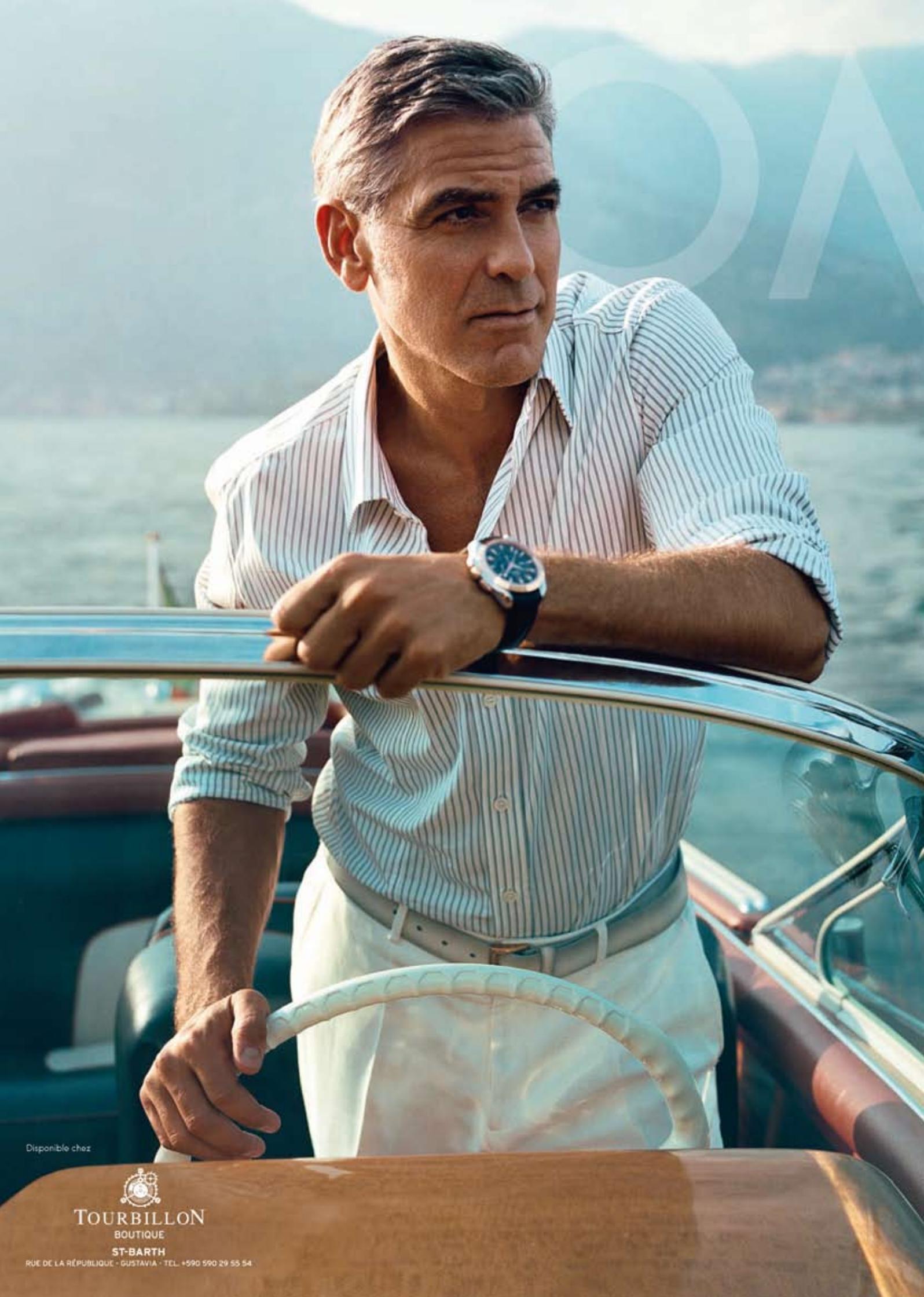
Toute reproduction (même partielle) des articles et des photos publiés dans Tropical Saint-Barth Magazine sans accord de la société éditrice est interdite, conformément à la loi 1957 sur la propriété littéraire et artistique.



superdry.com

**SuperdryStore.**  
19 rue roi oscar II, gustavia  
97133 saint barthélemy

極度乾燥(しなさい)  
**Superdry.**



Disponibile chez



TOURBILLON

BOUTIQUE

ST-BARTH

RUE DE LA RÉPUBLIQUE - GUSTAVIA - TEL. +990 990 29 55 54

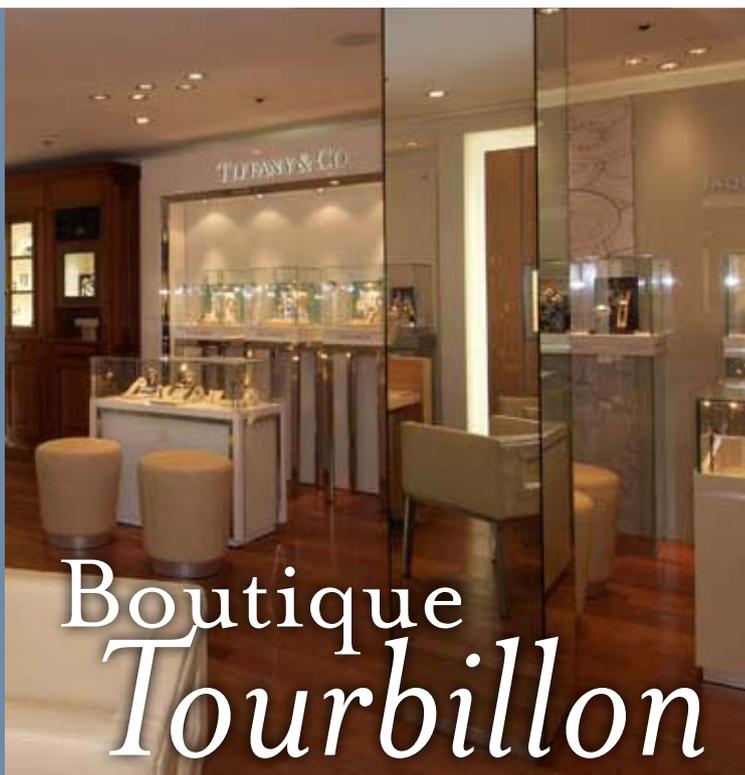
# OMEGA

• Mon choix, [www.omegawatches.fr](http://www.omegawatches.fr)

GEORGE CLOONEY'S CHOICE.\*



  
**OMEGA**  
swiss made since 1848



# Boutique Tourbillon

**Les boutiques Tourbillon** rassemblent dans un même écrin garde-temps manufacturés les plus prestigieux du Swatch Group : Breguet, Blancpain, Glashütte Original, Jaquet Droz, Tiffany & Co., Omega, Léon Hatot et Swatch.

Présentes sur trois continents, chacune des 21 boutiques est située dans un endroit parmi les plus exclusifs et les plus recherchés. Les adresses reflètent le luxe et la qualité des produits présentés, et toutes les Boutiques Tourbillon proposent la collection complète de chacune de nos marques.

Toutes les boutiques sont conçues afin de transformer une visite ordinaire dans un magasin d'horlogerie en une expérience exclusive et glamour.

La visite d'une Boutique Tourbillon offre la valeur ajoutée de produits perpétuant la tradition séculaire de l'horlogerie suisse. Nos ambassadeurs ont été soigneusement sélectionnés parmi ce que le monde de l'horlogerie de luxe propose de meilleur. Passionnés et connaisseurs, ils fournissent à nos clients le service sur mesure et personnalisé qu'ils méritent.

**Tourbillon boutiques** bring together the most prestigious brands of the Swatch Group all under one roof - Breguet, Blancpain, Glashütte Original, Jaquet Droz, Tiffany & Co., Omega, Léon Hatot and Swatch – with each store offering an elegant and exclusive shopping experience.

Spanning three continents, each of the 21 stores is located in the most exclusive and sought after addresses. With locations hand picked to reflect the luxury and quality of the products on offer, every Boutique Tourbillon has the complete collection of each brand for you to enjoy.

To complete the store experience, Boutique Tourbillon comes with the longstanding Swiss tradition of horological expertise. Our brand ambassadors have been carefully selected from the best in the watchmaking business. Passionate and knowledgeable, they provide our customers with impeccable and personalised service that our discerning customers truly deserve.

PHOTOS : KJELL LANGSET



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](mailto:info@easyway-sbh.com)  
Website: [www.easyway-sbh.com](http://www.easyway-sbh.com)



IMPERIALE COLLECTION

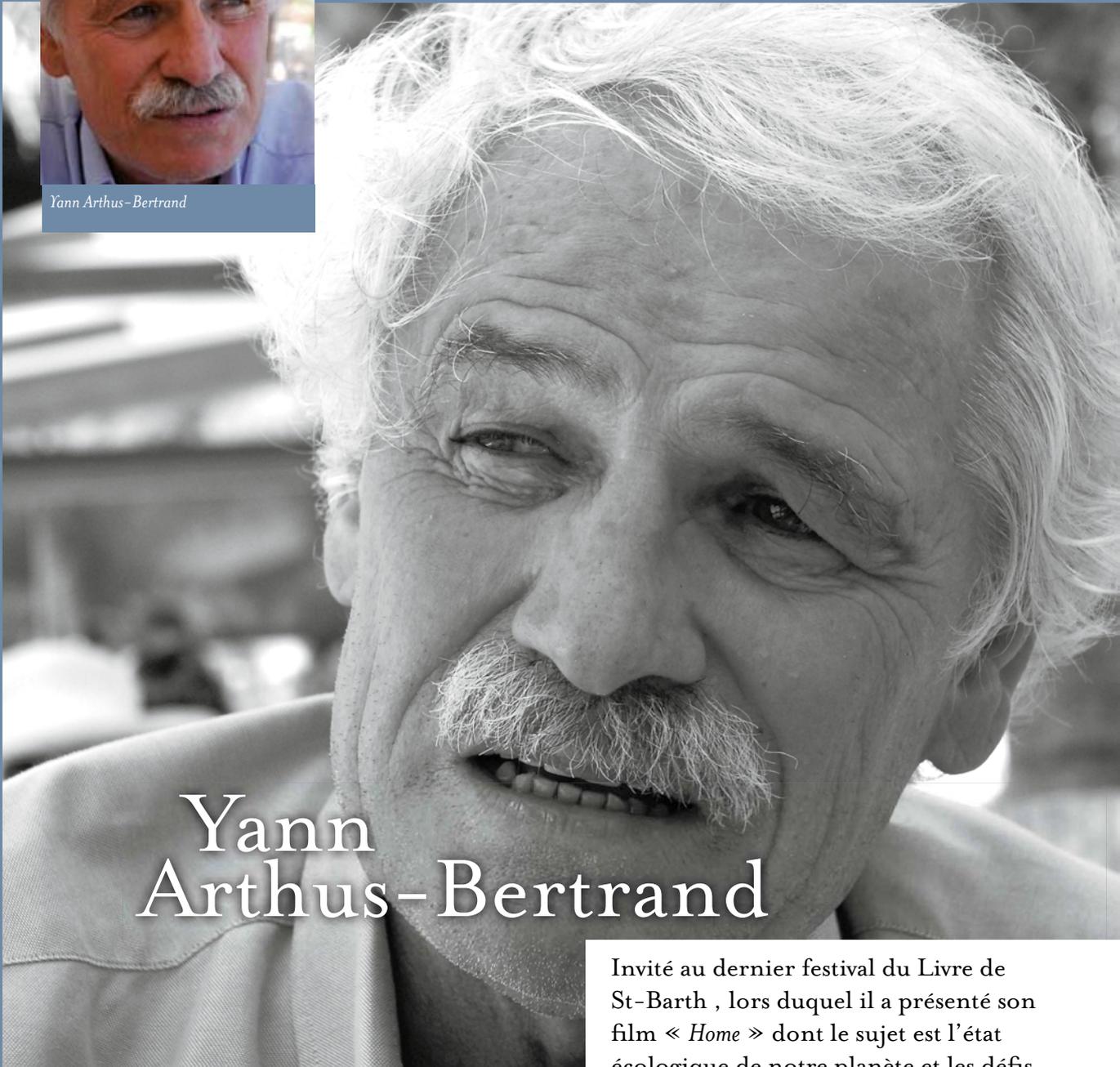
CHOPARD BOUTIQUE SAINT-BARTHELEMY :  
23, rue du Port, Quai de la République - Tel. +590 27 75 85

*Chopard*



Yann Arthus-Bertrand

ENTRETIEN AVEC JEAN-JACQUES RIGAUD, LE 28 MARS 2011 HÔTEL CHRISTOPHER ST-BARTH  
 IN CONVERSATION WITH JEAN-JACQUES RIGAUD AT HÔTEL CHRISTOPHER ST-BARTH, MARCH 28, 2011  
 RÉDACTION : HENRI MASSON  
 PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



# Yann Arthus-Bertrand

*Yann Arthus-Bertrand was a featured guest at St. Barth's recent Book Festival, where he presented his film "Home", a scrutiny of the planet's ecology and the challenges we face to protect it. The film was distributed in more than one hundred countries worldwide. He also presented his latest short film "Forests and People", produced for the United Nations International Year of Forests 2011.*

Invité au dernier festival du Livre de St-Barth, lors duquel il a présenté son film « Home » dont le sujet est l'état écologique de notre planète et les défis à relever pour la protéger ; ce film a été distribué dans plus de cent pays dans le monde. Lors de ce Festival, il présenta également son dernier court métrage « Des forêts et des hommes », réalisé pour l'année internationale des forêts des Nations Unies.



**Yann Arthus-Bertrand**, passionné pour le monde animal et les espaces naturels, réalise très tôt que sa vocation est de témoigner, par l'image, de la beauté de la Terre, afin que les hommes réalisent toute l'importance qu'il y a à la préserver. Auteur de nombreux ouvrages dont « *La Terre vue du ciel* », il fonde en 2009 « *Good Planète* », association pour la sensibilisation et l'éducation du public à l'environnement ; l'objectif étant de mettre l'écologie au cœur des consciences. Cette action lui vaut d'être nommé « *Ambassadeur de bonne volonté* » dans le cadre du programme des Nations Unies pour l'Environnement ; c'est aussi les Nations Unies qui viennent de la mandater pour réaliser le film officiel de « *L'Année Internationale des Forêts* », film présenté dernièrement à New-York, lors du 9ème Forum des Nations Unies sur les forêts.

Lors d'un déjeuner, Yann Arthus-Bertrand a bien voulu s'entretenir avec Jean-Jacques Rigaud, directeur de publication de « *Tropical* », lui-même tout à fait sensibilisé par l'environnement et les menaces qui pèsent sur les différents écosystèmes et aussi l'humanité.

- *Jean-Jacques Rigaud* : *Au travers des différents pays et populations que tu côtoies, est-ce que la « conscience écologique » est une notion réellement développée ?*

- Yann Arthus-Bertrand : Le problème aujourd'hui, c'est que l'on vit dans un déni, on sait très bien qu'il y a un changement climatique et ce qui risque d'arriver ; on sait que la glace du Pôle est entrain de fondre à une vitesse folle, les eaux vont monter causant des catastrophes en série, tout cela on le sait, il y a une certaine prise de conscience, mais nombreux sont ceux qui disent on ne peut rien faire. L'engrenage du système économique, fait de production et de consommation nous empêche de réaliser pleinement l'urgence de la situation. Il y a une incapacité à envisager d'autres schémas de fonctionnement, on sait mais on continue sur le même mode. L'urgence est là, mais beaucoup disent on verra demain.

- *J.-J. R.* : *Y a-t-il des exceptions à cette inconscience ?*

- Y. A.-B. : Certains pays ont une énorme conscience écologique, j'étais en Chine dernièrement, où l'on peut voir le pire et le meilleur en matière d'environnement ; à l'exposition universelle de Shanghai les vrais pavillons écologiques étaient pour la plupart chinois ; de très gros fabricants de panneaux solaires et d'éoliennes, se développent en Chine ; de nombreuses recherches sont engagées dans ce domaine ; il est vrai que c'est aussi un enjeu économique important. Vestas au Danemark est le plus gros fabricant mondial d'éoliennes, notamment offshore ; cette société fait 7,2 milliards de chiffre d'affaire, Areva en fait 9. Pourquoi la France ne ferait pas la même chose. Il y a beaucoup de projets mais très peu de réalisations, alors que nous avons en France un potentiel éolien beaucoup plus important qu'au Danemark.

- *J.-J. R.* : *Peut-être y a-t'il un manque de compréhension dans la notion de développement durable ?*

- Y. A.-B. : Le développement durable ce n'est pas forcément dépenser de

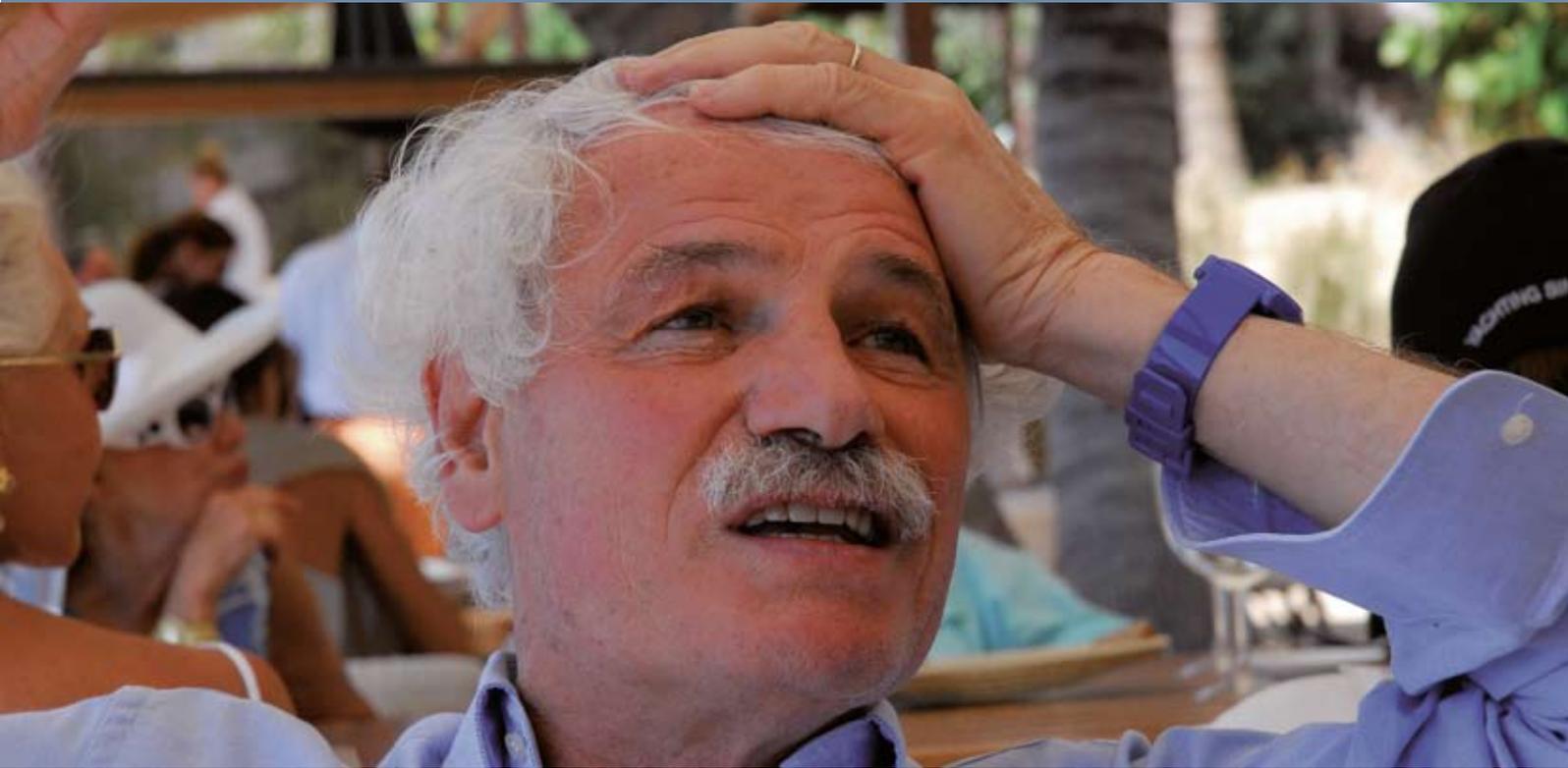
l'argent pour rien, surtout lorsqu'on sait que les énergies fossiles vont être de plus en plus chères parce que de plus en plus rares ; c'est donc là-dessus qu'il faut miser. Ce qui est ridicule c'est de faire comme à St-Barth, continuer à développer une usine thermique pour produire de l'électricité. L'argument qui consiste à dire que l'éolienne c'est pas beau, est un faux débat. Est-ce qu'un poteau électrique, une centrale thermique, un groupe électrogène sont beaux ? C'est du non sens tout ça !

- *J.-J. R.* : *Je te sens révolté .*

- Y. A.-B. : Oui bien sûr, je le suis, car on entend trop souvent dire que le développement durable est contre le progrès ; à continuer ainsi, nous allons vers l'épuisement de tout. Nous épuisons un peu plus chaque jour les minéraux. Nous sommes entrain de vider les océans de ses poissons, de détruire un peu plus, chaque jour, les forêts, pour les besoins de l'industrie. On mange de plus en plus de viande ; il n'y a pas de réflexion personnelle et ce qui m'inquiète le plus, c'est que les

**Having developed an early passion** for animals and preserved natural environments, Yann Arthus-Bertrand soon realized that it would be his calling to use the image, whether still or moving, to bear witness to earth's beauty, thereby impressing the importance of preserving this treasure. In 2009, the author of numerous books, namely "Earth From Above", decided to found "Good Planet", an association devoted to the sensitization of the general public and education in environmental issues in an attempt to imbed environmental consciousness on a large scale. This initiative was rewarded by Arthus-Bertrand's appointment as Goodwill Ambassador for the UN Environmental Program and the production of the official film of the International Year of Forests, which was presented earlier this year at 9th UN Forum on Forests held in New York.

Over lunch with Jean-Jacques Rigaud, Managing Editor of "Tropical", Yann Arthus-Bertrand shared his thoughts on their common concern about the threats to our environment and mankind in general.



- J.-J. R. : *Thinking back over the many countries and populations you have encountered, would you say that "ecological consciousness" has come of age?*

- Y. A.-B. : The problem today is that we live in denial, we know very well that climate change is a reality and we know the risks that come with it. We know that the ice caps are melting at worrying speed, that the ocean level will continue to rise and will cause serial catastrophes. We know all that and there is a degree of sensitization to the issue, but too many people continue to say that there is nothing we can do about it. We are in the grip of an economic system which champions production and consumption and prevents us from fully realizing the urgency of the situation. We are seemingly incapable of imagining other modes of operation. We know, but we continue as before, the urgency of the situation is

evident, but too many people continue to say we'll look at that tomorrow.

- J.-J. R. : *Are there any notable exceptions to this attitude?*

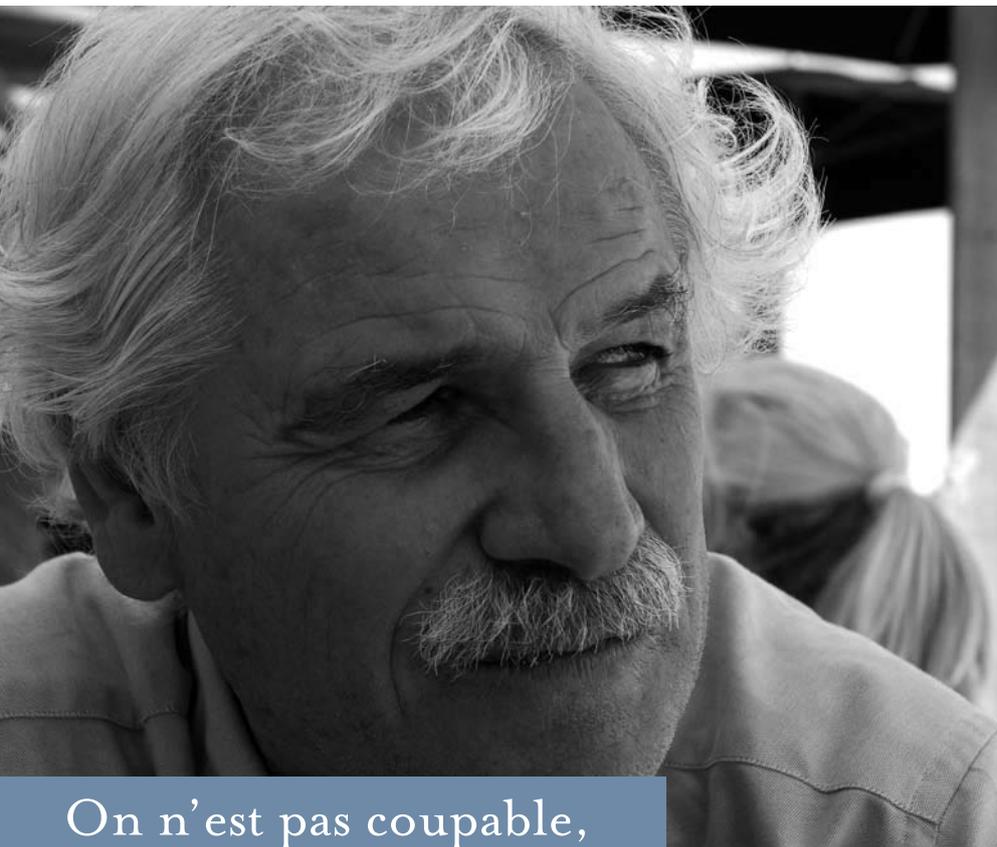
- Y. A.-B. : Some countries have a highly developed ecological conscience. Recently I was in China, where you can witness the best and the worst of environmental attitudes. At the Shanghai World Expo, most of the truly environmental pavilions were Chinese, mass production of solar panels and wind turbines is picking up speed in China, with major investment in research in this field. One cannot ignore the economic stakes of alternative energy. In Denmark, Vestas is the world's premier manufacturer of wind turbines, in particular for offshore positioning. The company has an annual turnover of 7,2 billion euros, which you can compare to Areva's 9 billion. Why shouldn't France take the same route? In France we have

dozens of projects but very few come to fruition in spite of the fact that our wind energy potential is much superior to that of Denmark.

- J.-J. R. : *Maybe it's the concept of sustainable development, which is not properly understood?*

- Y. A.-B. : Sustainable development should not be equated with gratuitous spending, especially if we consider the fact that fossil energy will become increasingly expensive as it grows scarce. This is a key factor. The option currently implemented in St. Barth with the expansion of the thermal power plant is simply ridiculous. The aesthetic argument against wind turbines is baseless, or does anyone seriously think that power masts, thermal power plants or power generators are pretty to look at? That's nonsense.

- J.-J. R. : *Obviously this type of discourse upsets you.*



## On n'est pas coupable, on est juste responsable...

individus attendent tout de l'état, il n'y a pas ou peu de réelle prise en compte personnelle. On n'est pas coupable, on est juste responsable ; aujourd'hui, dans la vie quotidienne, avoir une réflexion là-dessus, devrait être normal. C'est ce que je m'efforce d'appliquer pour moi et c'est aussi à ce prix que les choses peuvent changer.

- J.-J. R. : *Ceci étant, nous évoluons tout de même dans des sociétés où les institutions influencent et souvent déterminent en grande partie nos modes de vie, comme pour la consommation, les transports, les loisirs. Par exemple, le choix du nucléaire en France a été exclusivement un choix politique ; la politique agricole européenne a induit la destruction des petites exploitations en France et de ce fait, a, d'une certaine façon, imposé la consommation de denrées de plus en plus industrialisées, c'est le cas pour la viande, notamment ; comment sortir de cela ?*

- Y. A.-B. : Je n'attends rien des hommes politiques, ni des options que peuvent prendre les groupes industriels, je n'ai aucun pouvoir sur eux. Nous ne sommes pas dirigés par des

leaders, mais des politiciens qui n'ont souvent qu'une vision électorale. Mon pouvoir à moi est de rendre compte, montrer les choses, sensibiliser la population avec le concours des médias. Il faut cesser de croire également qu'il n'y a pas d'un côté les gentils consommateurs et de l'autre les méchants industriels. Nous avons chacun, à notre niveau, la responsabilité et le choix d'orienter notre action dans un sens ou un autre. C'est toi qui décides pour qui tu votes, ce que tu manges, comment tu t'habilles, comment tu te déplaces ; on a trop l'habitude de toujours demander aux autres ce que l'on a pas envie de faire. J'ai une position plus radicale et je suis convaincu qu'à mon niveau, je peux changer les choses dans mon quotidien, il faut arrêter de dire sans cesse, c'est la faute aux autres, cela ne mène nul part.

- J.-J. R. : *Tu as dû remarquer, nous avons quelques voitures électriques sur l'île, mais elles sont rechargées sur le secteur, alimenté par la centrale.*

- Y. A.-B. : Peut-être, mais c'est tout de même beaucoup plus économique et surtout moins polluant ; et puis on roule beaucoup moins avec une voiture électrique ; ici vous avez de petits trajets et c'est aussi un avantage. Moi-même,

je roule en voiture électrique, bien sûr il y a des contraintes, une autonomie restreinte, mais c'est un autre mode de fonctionnement, beaucoup plus raisonnable. Il est vrai aussi qu'à St-Barth, le nombre des voitures devrait être limité, c'est une question de bon sens encore.

- J.-J. R. : *Comment sortir de cette situation, où d'un côté nous avons la population qui est dans l'urgence du court terme : travailler pour consommer, alors que l'on sait que cette consommation pollue et épuise les richesses et d'un autre côté, nous avons des dirigeants qui raisonnent trop souvent dans le court terme ; comment sortir de cette logique de courte vue ?*

- Y. A.-B. : Je crois qu'il ne faut pas être découragé ; il est à noter que la société civile, les associations poussent de plus en plus. Il faut faire sa part, accepter de commencer petit ; des gens comme René Dumont, Pierre Rabhi n'ont pas eu tout de suite une grande audience, ils ont persévéré et ce sont aujourd'hui des modèles à suivre. Convaincre est une entreprise tout à fait positive et passionnante, chacun essaie de faire des choses avec ses possibilités et ses moyens, toi par exemple avec ton magazine, moi avec mes films, les conférences, mes bouquins. On va pas y arriver tout de suite et alors, comme je dis souvent, il est trop tard pour être pessimiste. Il faut y aller on a pas le choix !

- J.-J. R. : *Je t'ai parlé du projet de la « Fondation Eco St-Barth » que nous sommes quelques uns à porter et qui a du mal à voir le jour, car faute de motivation et précisément, il s'agit d'une vision de développement à long terme, on en revient toujours à la même problématique. Comment pourrais-tu nous aider là-dessus ?*

- Y. A.-B. : C'est un super projet qui peut changer la face des choses et, comme tu le dis, être un exemple et un modèle dans cette région du monde. Mais franchement, vous n'avez pas besoin de moi, vous avez tout ici pour réaliser un tel projet. L'île est riche, les gens ont du bon sens, vous bénéficiez d'une immense notoriété. Nous aidons des régions à Madagascar, des villages en Afrique où il n'y a même pas d'électricité ; ici vous avez tout et tout le monde vous regarde, si vous n'y arrivez pas, c'est qu'il n'y a pas vraiment

- Y. A.-B. : Yes, of course, it does, because the argument that sustainable development is incompatible with progress gets far too much credence. If we go on like this, we will run out of everything. Every day we diminish our mineral resources, we're emptying the oceans of fish, every day we continue to destroy forests to feed the industry, we eat more and more meat. People do not take enough time to think and I'm very concerned by the fact that they seem to expect everything from their governments, there is no real personal accountability. We may not feel guilty, but we are definitely responsible, it should be normal today for people to consider these issues. That is what I try to do on my own account and this is the prerequisite for any change to occur.

- J.-J. R. : *This being said, you have to admit that we live in societies in which our institutions not only influence but frequently determine our life styles to a large extent, where consumption, transport, leisure are concerned for example. Nuclear power is a significant instance: in France it was exclusively a political choice. European agricultural policy has destroyed family farming in France and has largely contributed to the consumption of increasingly industrialized foods, meat in particular. How do we break away from this?*

- Y. A.-B. : I have no expectations for politicians, nor do I trust the choices of industrial companies, we have no power over them. Our politicians do not behave as leaders, their vision is generally clouded by re-election worries. What I do have is the power to speak out, to show how things are, to sensitize people by working with the media. We must also abandon the idea that we are nicely divided into friendly consumers and malevolent industrialists. Every single one of us has a personal responsibility and the choice to act in one direction or another. We are the ones who decide for whom we vote, what we eat, how we clothe, how we travel. We are too comfortable with the notion of asking others to do things we don't want to do ourselves. My position is more radical and I'm convinced that I can change things at my level, in my daily life. We must stop pointing to others and giving them the blame, that's not going to get us anywhere.

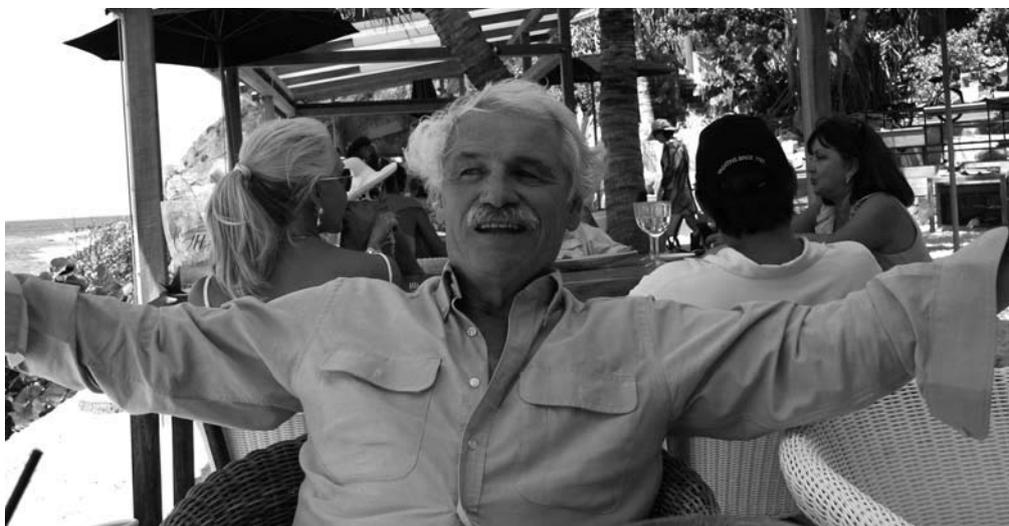
- J.-J. R. : *You must have noticed that we have a number of battery-powered vehicles on the island.*

*But they are recharged via the grid, powered by the thermal power plant.*

- Y. A.-B. : That may be so, but it's still much more economical and above all less polluting. It's also a fact that one tends to drive less with electric vehicles, and here distances are short, which is also an advantage. Personally I drive a battery-powered car, which has its constraints in terms of autonomy, but it's simply another way of operating and much more reasonable. It's also true that St. Barth should limit the number of vehicle registrations, again it's a matter of common sense.

can try to change things within his own possibilities and means. You, for example, use your magazine, I have my films, talks and books. We can't expect to be successful from the outset, but I'm in the habit of saying that it's too late to be pessimistic. We have to move on these issues, we have no choice.

- J.-J. R. : *Earlier I mentioned the "Eco St. Barth Foundation" project, on which several of us are collaborating and which nevertheless has teething problems. There is a general lack of motivation and of course it involves a long-term vision. We seem to always encounter the same problem, how do you think you might help us with this?*



- J.-J. R. :

*How do we break out of this deadlock, where on one side we have people whose behavior is determined by short-term urgency, working to be able to consume – knowing that consumption causes pollution and diminishes resources – and on the other side we have political authorities who are entrapped in short-term logic. How do we emancipate ourselves from the short-term vision?*

- Y. A.-B. : We must not let ourselves be discouraged. Note that more and more associations and initiatives are sprouting in civil society. We must be prepared to start out small. People like René Dumont or Pierre Rabhi did not start out with a large audience, but they persevered and today they are models to follow. Convincing people is a positive and enthusing occupation, every individual

We may not feel guilty, but we are definitely responsible...

- Y. A.-B. : You have a great project which has the potential to really change things and as you say create an example for this part of the world. But frankly, you don't really need me, you have everything you need to implement this project right here. The island is well off, people have common sense and you are very well known. We help several regions of Madagascar and villages in Africa which have no electricity at all. Here you have everything and everybody is watching you, so if you're not making progress that means there is no shared motivation. Don't expect me to shed tears for St. Barth. It's a shame that you don't have some form of consensus, a dynamic of generosity. Ecology should not be left to just a few groups, it should

de motivation. Je ne vais tout de même pas pleurer à St-Barth ; il est vraiment dommage qu'il n'y ait pas une sorte de consensus, un élan généreux. L'écologie ne doit pas être l'affaire de quelques groupes, c'est l'affaire de tous et c'est aussi pourquoi je suis contre l'écologie politique. Elle doit être partout de l'extrême droite à l'extrême gauche. Aujourd'hui, elle divise alors qu'elle devrait rassembler.

Pour en revenir à St-Barth, peut-être faudra-t'il que vous ayez une vraie crise du pétrole pour prendre enfin conscience que ce pétrole ne peut plus être un moyen pour fournir de l'électricité. Pourtant gouverner c'est aussi prévoir, savoir anticiper et reconnaître à temps les logiques sans issues. Ce qui se passe avec le nucléaire est tout à fait significatif. C'est malheureux à dire, mais il faut une catastrophe majeure pour qu'on commence à se poser les bonnes questions. Tu vois, par exemple, chez moi, je me chauffe au bois et je n'ai jamais dépensé aussi peu d'argent pour me chauffer, mais je vis dans la forêt, tout le monde ne peut pas le faire. On en revient toujours à la même réflexion, chacun à son niveau, a la possibilité de changer quelques habitudes dans sa vie et c'est seulement à ce prix là que nous pourrions réorienter notre façon de vivre et de consommer.

- J.-J. R. : *Yann, je suis d'accord avec toi et c'est aussi ce que dit Pierre Rabhi, c'est « la part du colibri », mais ce changement là interviendra dans un processus très long et l'humanité est engagée qu'elle le veuille ou non dans une dramatique course contre la montre ; cette inertie générale et cet aveuglement bien souvent, n'incitent pas à l'optimisme .*

- Y. A.-B. : Cette réflexion là n'est pas mon problème ! Comme je te l'ai dit, nous n'avons pas le choix, ni le loisir de tergiverser. Nous devons avancer, chacun à notre niveau.

Il est vrai que dans beaucoup de domaines, l'homme a cassé l'équilibre, mais il est vrai aussi que nous pouvons, avec une volonté politique, restaurer certains de ces systèmes, par exemple quand on décide de créer une réserve marine, il est possible en vingt ans de reconstituer complètement le milieu marin avec toutes ses espèces animales. Il faut donc sensibiliser les responsables, les convaincre pour que de bonnes décisions soient prises. Il y a un problème de déforestation dans le monde, mais 50 % des forêts existent encore. Les ONG se mobilisent de plus en plus, certains gouvernements prennent les mesures qui conviennent, la bataille est rude mais elle n'est pas perdue pour autant. Il y a la nécessité d'une vraie révolution qui n'est

pas politique, scientifique ou économique, mais qui est une révolution personnelle où chacun de nous doit opérer dans sa vie, un changement radical. C'est une révolution spirituelle, non pas au sens religieux du terme, mais dans une dimension de réflexion éthique. La question à se poser est : est-ce que je peux continuer en tant qu'être humain à polluer, consommer comme je le fais, en sachant que j'abîme un peu plus la terre et que je risque de laisser à mes enfants, mes petits enfants, un champ de ruines ; et est-ce que tout ce confort dont je dispose me rend plus heureux ?

Je suis absolument certain que cette prise de conscience, cette réalité écologique va amener un immense changement dans le monde. Actuellement, il y a un grand mouvement qui est entrain de se créer. Tout le monde en parle ; il y aura certes des chemins différents selon les pays, les régimes... mais on va y arriver, car c'est du bon sens et de l'intelligence et je suis optimiste là-dessus. L'homme réalise enfin qu'il n'est pas seul dans l'univers, il y a de très nombreuses espèces, végétales, animales, douées aussi d'intelligences qui communiquent entre elles et avec lesquelles nous sommes reliés biologiquement et intimement et c'est avec tout cet univers qu'il faut compter. L'anthropocentrisme qui consiste à penser que l'homme est au centre de l'univers est à la fois d'une prétention insensée et aussi un non sens quand on considère l'origine de la vie sur terre. L'homme n'est qu'un épisode dans cette fantastique évolution de plusieurs milliards d'années.

- J.-J. R. : *C'est effectivement un salutaire rappel à l'humilité et certains penseurs et philosophes se sont parfois fourvoyés dans des théories désastreuses pour l'humanité. Je pense en particulier à Descartes qui posait l'homme comme « maître et possesseur de la nature » et qui considérait l'animal comme un objet au service de l'homme. Dieu merci, la philosophie moderne a évolué et Darwin est passé par là, proposant une continuité entre l'espèce humaine et les espèces animales. Il est effectivement souhaitable, voir vital aujourd'hui, que les hommes se détachent aussi vite que possible de cet anthropocentrisme.*

*Je dois dire Yann, que ton optimisme me fait du bien et l'on peut effectivement espérer que l'espèce humaine, de par son développement et sa capacité cérébrale, fasse preuve d'une plus grande responsabilité et d'un réel sens éthique à l'égard des animaux et de l'environnement.*





be everyone's concern, which is also why I am opposed to ecology as politics, ecology should be shared by everyone, from the extreme right to the extreme left. Today, ecology as a political issue divides us instead of uniting us.

To get back to St. Barth, maybe you need a severe oil crisis for people to realize that oil is no longer an adequate power source. That's strange when you consider that to govern means to foresee, anticipate and identify one-way streets. What's currently happening to nuclear power is symbolic. It's very unfortunate that we should need a major catastrophe for us to begin asking the right questions. In my house, for example, I heat with wood and I have never spent so little to keep warm, but it's true that I'm surrounded by forests so that is not a solution for everyone. We keep coming back to the same argument, every single one of us has the possibility of making personal changes and lifestyle choices, and this is the price we have to pay in order to change our way of life and consumer habits.

- J.-J. R. : *I agree with you and Pierre Rabhi is also of your opinion, it's what he calls "the hummingbird option", but this is a process of very long-term change and the truth is, like it or not, mankind is running a race against the clock. The widespread inertia and blindness to reality we see is not a cause for optimism.*

- Y. A.-B. : I don't feel concerned by that argument. Like I said, we have no choice, and certainly not the option to dilly-dally. Each one of us must move forward at his own level. It is true that in many areas man has destroyed the balance of things, but it is also true that if there is a political will, then we can restore many of these systems, for example by creating a marine reserve. In twenty years we can completely rehabilitate the marine environment with all its resident species. So we have to sensitize the authorities and convince them to take the right decisions.

The earth is afflicted by deforestation, but 50% of forests are still intact. NGOs are becoming increasingly active and some governments are beginning to take the right measures, it's a hard battle, but it's far from being lost. We need a true revolution, one which is not political, scientific or economic, but a personal revolution in which we all

make radical changes in our lives. It's a spiritual revolution, not in the religious sense but on the level of ethical choices. The question is: Can I as a human being continue to pollute and consume like I have in the past, knowing that I'm helping to destroy the earth and that I'm likely to leave my children and my grandchildren a field of ruins? And do all these amenities I enjoy really make me happy?

I'm absolutely certain that this awakening, this sensitization to ecological reality will produce vast changes in the world. We can see a major dynamic growing, everybody is aware of it. Of course, depending on different countries and forms of government, this dynamic will take different shapes, but ultimately we shall succeed because it is a matter of common sense and intelligence, I'm very optimistic about this. Men are finally waking up to the fact that they are not alone in the world, that there are numerous vegetal and animal species which communicate in other intelligent ways and with whom we have an intimate biological link. We must deal with the entire universe. The anthropocentric view according to which man is the center of the universe is both stunningly pretentious and complete nonsense if you consider the origin of life on earth. Mankind is a mere episode in a fantastic multi-billion year evolutionary process.

- J.-J. R. : *Your words are a much needed call for humility, remembering that some theorists and philosophers past and present have indeed developed disastrous theories for mankind's future. Descartes is a good example, when he posited man as the "master and owner of nature" and considered animals as objects for man to dispose of. Thank god modern philosophy has provided some options and Darwin had the intuition of continuity between man and other animal species. It is paramount that we finally abandon our anthropocentric ways as quickly as possible.*

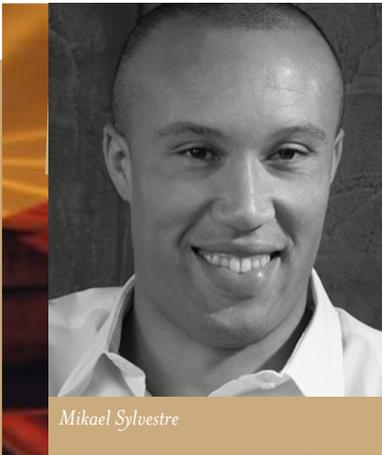
*I must admit, Yann, that your optimism is very reassuring and I feel that we have reason to hope that mankind will use its cerebral capacity to pursue development in a more responsible way and with a true ethical foundation in dealing with the environment and other creatures.*

RHUM COOL • CHIC • AUTHENTIQUE



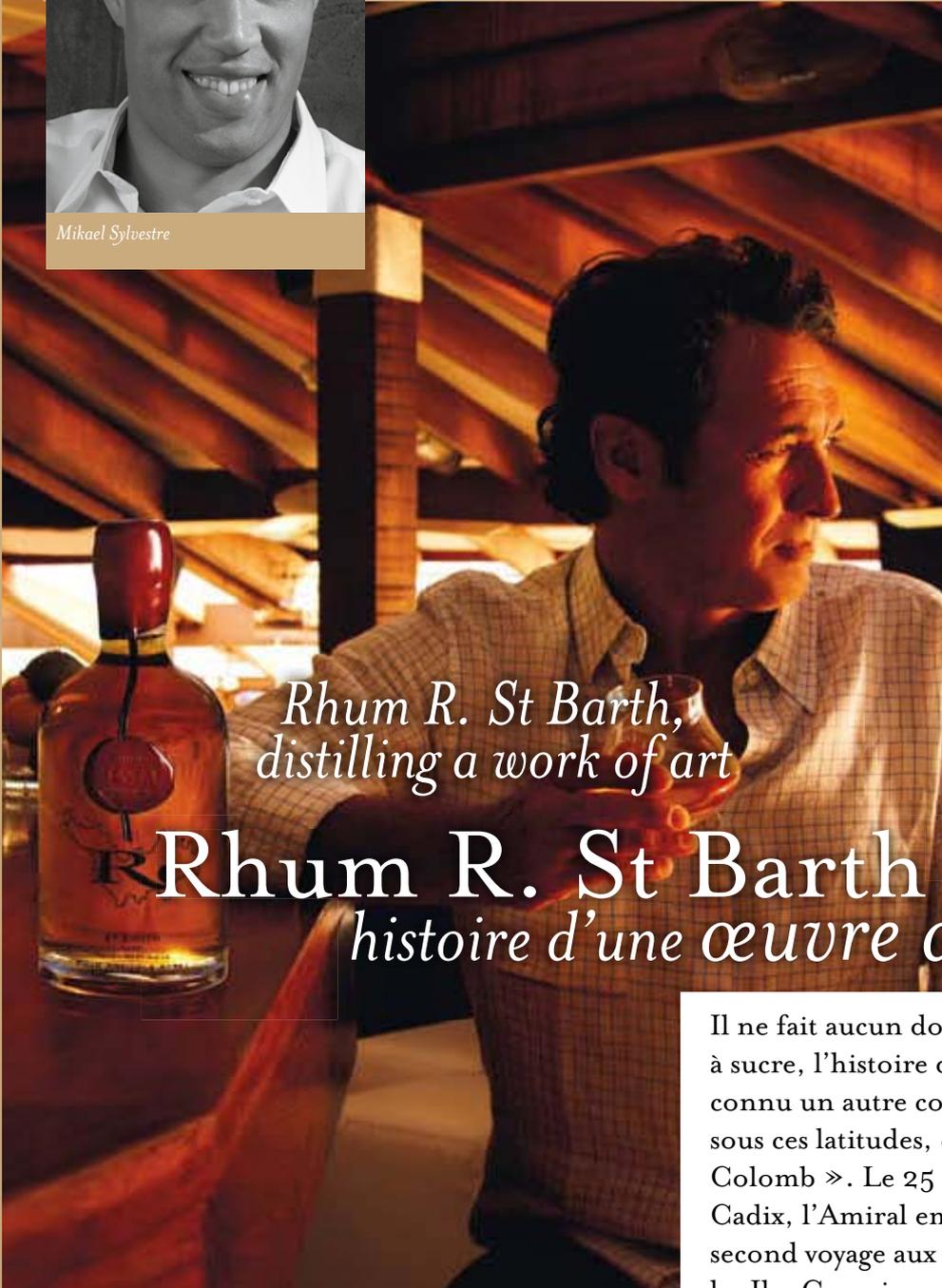
[WWW.RHUMSTBARTH.COM](http://WWW.RHUMSTBARTH.COM)

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION.



Mikael Sylvestre

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN  
REPORTAGE PHOTOS : JADE COMMUNICATION / GILLES DE BEAUCHÈNE  
& KJELL LANGSET



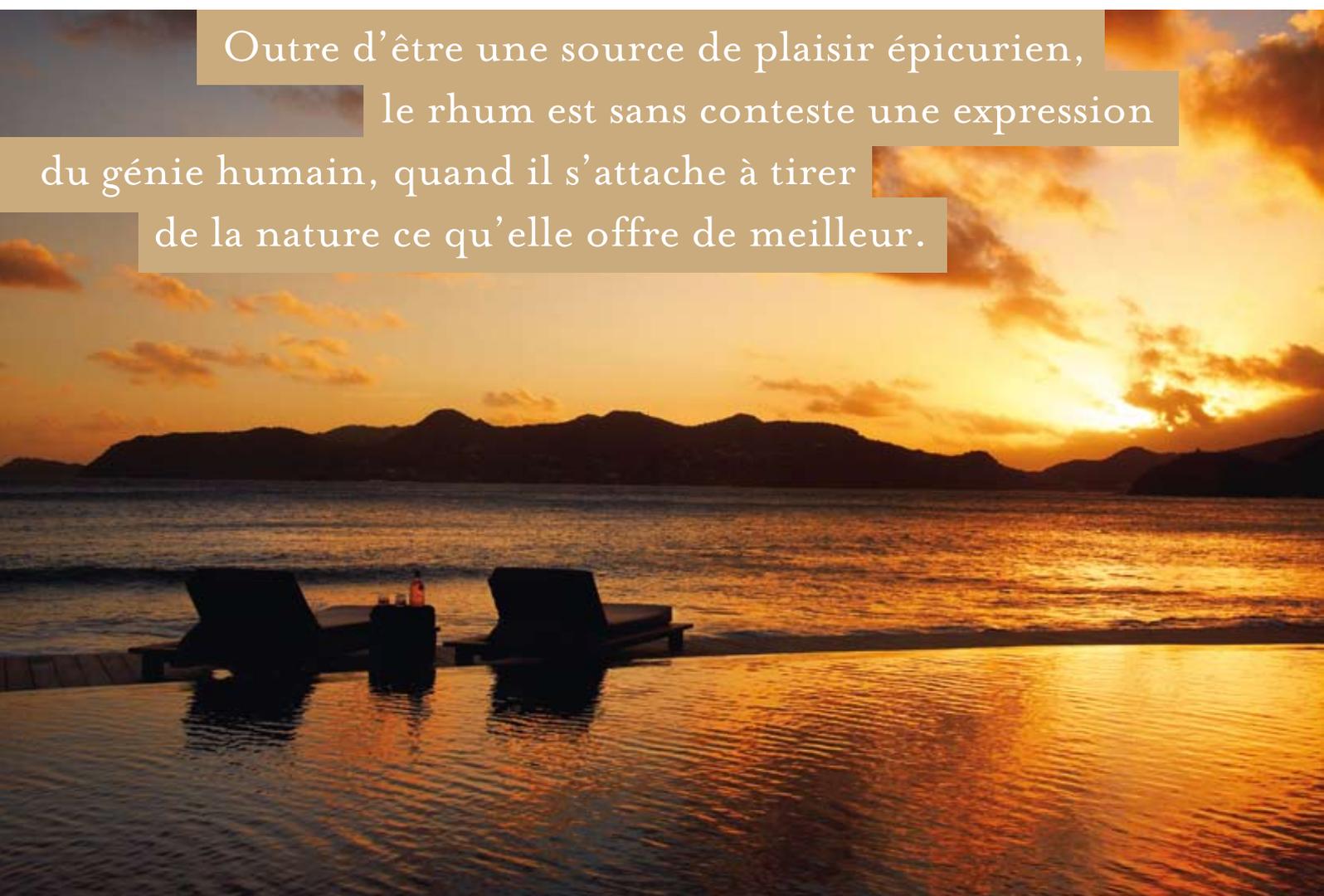
*Rhum R. St Barth,  
distilling a work of art*

## Rhum R. St Barth *histoire d'une œuvre d'art*

*There can be absolutely no doubt that without sugar cane Caribbean History would not read the same. And as is frequently the case in these parts, it's all "Columbus' fault". On September 25th, 1493, the Admiral embarked on his second voyage "to the Indies" in Cadiz, arriving in the Canary Islands after ten days at sea. There, he took on a fateful load of sugar cane.*

Il ne fait aucun doute que sans la canne à sucre, l'histoire de la Caraïbe aurait connu un autre cours. Comme souvent sous ces latitudes, c'est « la faute à Colomb ». Le 25 septembre 1493 à Cadix, l'Amiral embarqua pour son second voyage aux « Indes », atteignant les Iles Canaries une dizaine de jours plus tard, d'où il emporta un chargement de cannes à sucre.

Outre d'être une source de plaisir épicurien,  
le rhum est sans conteste une expression  
du génie humain, quand il s'attache à tirer  
de la nature ce qu'elle offre de meilleur.



C'est pendant ce voyage que Christophe Colomb découvre et nomme d'abord la Désirade, le 2 novembre, Marie-Galante et la Dominique, le 3, Guadeloupe, le 4, puis se dirigea vers le nord pour rejoindre Hispaniola, la première terre où il mit pied lors de son voyage initial deux ans avant. C'est lors de ce trajet qu'il découvre et nomme Saint-Barthélemy (le 11 novembre 1493) en l'honneur de son frère Bartolomeo.

A cette époque, la canne à sucre était effectivement déjà bien connue aux Canaries comme dans toute l'Afrique du Nord et en Egypte, terres où elle avait été introduite par les Arabes dès le XVIII<sup>ème</sup> siècle. Ceux-ci avaient eux-mêmes découvert « *le roseau de miel* » dans la vallée de l'Indus, où la canne était cultivée depuis plus de 5 000 ans. (L'autre foyer de sa dissémination est la Nouvelle Guinée, d'où elle conquiert toute l'Asie du Sud-Est.)

En prenant l'initiative de cultiver la canne à sucre en l'île d'Hispaniola, où il allait créer Isabela, la première colonie européenne en Caraïbe, Christophe Colomb planta les graines d'une richesse qui allait se transformer en fortune, pour les colonisateurs européens. Ce faisant, il jeta la dernière base de ce qui allait devenir le commerce triangulaire, grâce auquel denrées, fusils et pacotille arrivaient au Golfe de Guinée, où l'on remplissait les cales avec des esclaves pour les plantations des Amériques, avant de charger or, sucre et épices pour le retour en Europe.

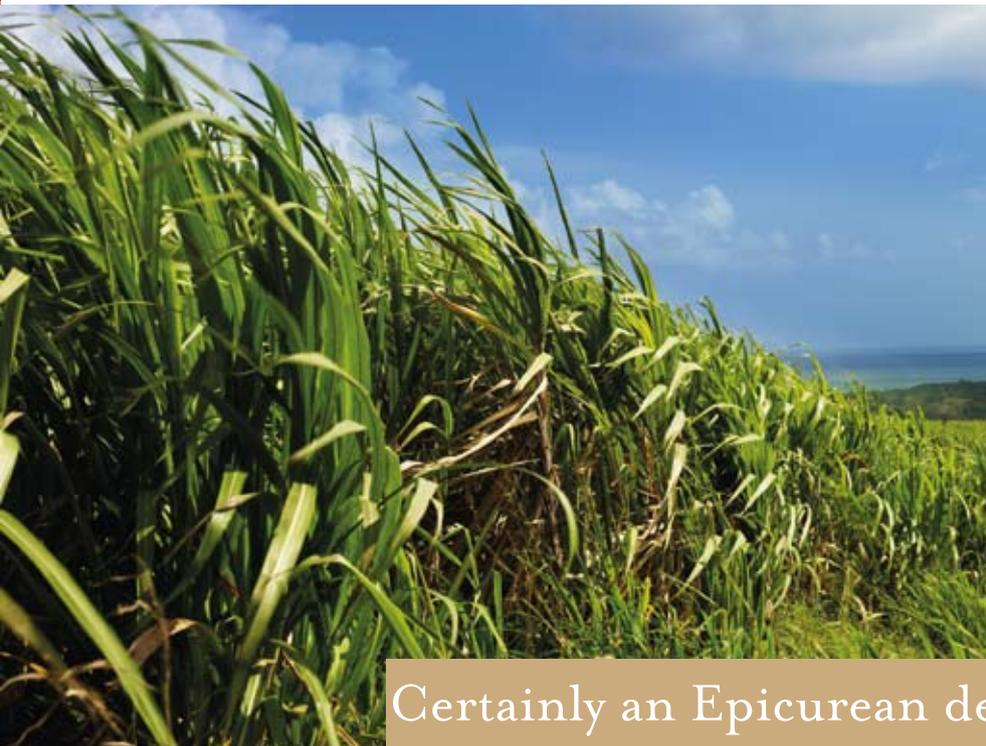
Cependant, près de 140 ans vont s'écouler avant que les colons et leurs mandataires réalisent le potentiel économique de la canne à sucre. Elle est d'abord cultivée pour la production du sucre. De Cuba à la Barbade, on cherche alors à rentabiliser cette matière première qu'est la canne, car seule une partie du jus est utilisée dans ce processus. Rapidement l'on s'aperçoit que le jus de canne fermente à température ambiante et s'alcoolise sous l'effet des levures naturelles qu'il contient.



**It is in the course** of this second voyage that Christopher Columbus discovered and named the islands of Désirade, on November 2nd, Marie-Galante and Dominica, on the 3rd, Guadeloupe, on the 4th, before heading north for Hispaniola, the most important discovery of his first voyage two years earlier. On the way he set sight on and named Saint Barthelemy (November 11th, 1493) in honor of his brother Bartolomeo.

We know that at this time sugar cane had been grown in the Canary Islands as in all of North Africa and Egypt for many years. The Arabs had introduced the plant to these parts as early as the 8th century. They themselves had discovered the “sugar reed” in the Indus Valley, where it had been cultivated for more than 5,000 years. (Historically, sugar cane also spread from New Guinea, conquering the whole of South-East Asia.)

By planting sugar cane on Hispaniola, where he founded the first, short-lived European colony in the Caribbean, Columbus effectively sowed the grains of Europe’s wealth for the better part of 300 years. He also laid the final cornerstone of what would become triangular trade, an economic system wherein food staples, firearms and trinkets were shipped to the Gulf of Guinea, there the holds were filled with slaves headed for plantations in the Americas, before taking on gold, sugar and spices for the return trip to Europe.



Certainly an Epicurean delight, rum is also a casual expression of man’s genius when inspired to bring out the sublime of nature’s offerings.



Les consommateurs devenant des amateurs avertis, leur choix est vite fait, le rhum agricole des Antilles françaises est à juste titre considéré comme supérieur à tous les autres.

En 1694, Jean-Baptiste Labat, dit le Père Labat, missionnaire dominicain, botaniste, explorateur, ethnographe, écrivain et plus généralement homme de bon sens, imagine de distiller ce jus fermenté et crée ainsi une eau-de-vie, qui après quelques évolutions est devenue le rhum. Les sucreries ont vite fait de comprendre l'intérêt du procédé, d'autant que l'on peut utiliser la bagasse, soit la canne broyée et vidée de son jus, comme combustible pour chauffer et les colonnes de distillation et les chaudières de la sucrerie. Chaque sucrerie aura désormais sa distillerie. En 1767, la Martinique en comptera 450 et la Guadeloupe plus de 300 !

Si dans les Antilles françaises on préfère distiller le vesou, c'est-à-dire le pur jus de canne fermenté, ailleurs, dans les possessions anglaises et espagnoles, l'on distillera beaucoup plus souvent la mélasse, le résidu liquide de la production de sucre. C'est ce qui donnera naissance à la distinction entre rhum agricole (distillation du vesou) et rhum industriel (distillation de la mélasse).

Les consommateurs devenant des amateurs avertis, leur choix est vite fait, le rhum agricole des Antilles françaises est à juste titre considéré comme supérieur à tous les autres. (Dans le souci d'équité, rappelons tout de même qu'il existe quelques autres rhums agricoles, quoique d'une renommée moindre, produits notamment au Brésil, au Guyana et à la Dominique.)

Quand à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle l'Europe industrialise la production de sucre de betterave, les cours de la canne à sucre connaissent la première baisse de leur histoire et obligent les planteurs des colonies caribéennes à chercher d'autres sources de revenu. Fidèles à la logique de rentabilité capitaliste, les distilleries disparaissent au rythme de l'arrêt des sucreries. Si avant la Seconde Guerre Mondiale, en Guadeloupe et Martinique on comptait encore les distilleries par dizaines (au lieu de centaines 150 ans auparavant), aujourd'hui il n'existe plus qu'une petite dizaine de distillateurs en Martinique et une demie douzaine en Guadeloupe et Marie-Galante.

Cependant, leurs rhums jouissent plus que jamais d'un prestige mérité qui repose sur une intransigeante exigence de qualité. Outre d'être une source de plaisir épicurien, le rhum est sans conteste une expression du génie humain, quand il s'attache à tirer de la nature ce qu'elle offre de meilleur.

RHUM COOL • CHIC • AUTHENTIQUE



[WWW.RHUMSTBARTH.COM](http://WWW.RHUMSTBARTH.COM)

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION.



Epicurien, c'est un qualificatif que ne renie pas Mikael Silvestre, qui depuis l'année dernière a enjambé la ligne de but, qu'il a défendu avec ardeur et talent comme défenseur de l'équipe de France de football, pour devenir producteur de rhum, sans pour autant délaisser le ballon. Rappelons qu'en France nous connaissons au moins deux antécédents pour un tel choix de seconde carrière, grâce à Bixente Lizarazu, copropriétaire d'un Grand Cru de Saint-Emilion, et à Jean Tigana, qui a créé le Domaine de la Dona Tigana à Cassis, après s'être séparé de son domaine de Listrac Médoc.

Pour Mikael Silvestre, produire du rhum avec l'intention affichée de nous livrer un alcool capable de se mesurer avec le gotha des eaux-de-vie, est un choix logique. Pour le comprendre, il n'est pas inutile de faire plus ample connaissance avec ce rhumier inattendu.

Première piste : Mikael est né à Tours en 1977 de père guadeloupéen et mère bretonne, dont le papa cultivait des vignes et vinifiait le raisin à l'ancienne, les écrasant pieds nus dans de grandes cuves en bois. En attendant d'être découvert par le football, le jeune Mikael passe ses vacances entre randonnées dans le vignoble tourangeau avec sa maman et virées sur les chemins de plantation en Guadeloupe. Là, il croise les charrettes chargées de cannes fraîchement coupées, tirées par d'impressionnants bœufs, qui, certains dimanches, seront les vedettes de courses de « bœufs tirants » sur des pentes raides, spectacle de puissance et d'harmonie avec la nature, qui a marqué l'esprit du jeune homme.



It would be nearly 140 years, however, before the settlers and the trading companies who financed them fully realized the economic potential of sugar cane. Initially cane was grown simply to produce sugar, until a number of plantation owners in Cuba and Barbados, irritated by the fact that sugar production left part of the precious cane juice go to waste, put their minds to fully exploiting this raw material. They had already noticed that cane juice ferments of its own accord in tropical climes, its natural yeasts producing a low degree of alcohol in the process.

In 1694, Dominican Father Jean-Baptiste Labat, botanist, explorer, ethnographer, writer and, generally speaking, a champion of common sense, hit upon the idea to distill the fermented cane juice to produce a spirit. In time, and after considerable refinement of the process, the spirit became known as rum. The plantation sugar factories were quick to pick up on the idea, especially as the crushed and dried cane stalks could be used to fire both the sugar cauldrons and the stills and distillation columns. Soon every sugar factory had its distillery. In 1767, Martinique reported 450 distilleries and Guadeloupe more than 300!

In the French Antilles, it soon became clear that distillers preferred working with pure fermented cane juice, while in the British and Spanish islands one commonly distilled the molasses, the liquid residue of sugar production. This difference in process is the reason why we make the distinction between rum agricole (distilled from fermented cane juice) and, well, just rum (distilled from molasses, designated by the French term rum industriel).

As consumers become connoisseurs, their choice usually rests with the rum agricole of the French West Indies, considered as the more sophisticated spirit by far.



As consumers become connoisseurs, their choice usually rests with the rum agricole of the French West Indies, considered as the more sophisticated spirit by far. (To be absolutely fair, there are some other rums produced in the same manner, namely in Brazil, Guyana and Dominica, but their reputation cannot match the authentic rums agricoles.)

By the end of the 19th century, Europe has discovered how to produce sugar industrially from sugar beets, causing cane sugar prices to plunge for the first time in history and obliging the colonies to turn to other crops. Inevitably, capitalist logic felled one sugar factory after another and the distilleries went down with them. By the time of the Second World War, there were still 60 odd distilleries in Martinique and a couple of dozen in Guadeloupe (compared to hundreds a century and a half earlier), while today there are barely ten functioning distilleries in Martinique and half a dozen in Guadeloupe and Marie Galante combined.

RHUM COOL • CHIC • AUTHENTIQUE



[WWW.RHUMSTBARTH.COM](http://WWW.RHUMSTBARTH.COM)

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION.



Nevertheless, thanks to an uncompromising commitment to quality, the prestige of their rums is greater than ever. Certainly an Epicurean delight, rum is also a casual expression of man’s genius when inspired to bring out the sublime of nature’s offerings.

\*\*\*

To be termed an Epicurean is quite to Mikael Silvestre’s liking. Over the past year he has put one foot over the goal line he has valiantly defended during his footballing career, to become a producer of premium rum agricole, without however taking his eye off the ball. It’s noteworthy that in France there are at least two priors for this choice of a second career, albeit as vintners, not distillers of fine spirits. Bixente Lizarazu, left back of the 1998 World Champion team, is co-owner of a Grand Cru in Saint Emilion, and Jean Tigana, of an earlier generation, has created Domaine de la Dona Tigana in Cassis, after parting with his first vineyard in Listrac Médoc.

For Mikael Silvestre, there is nothing eccentric about becoming a producer of fine rum with the firm intention of rivaling the best of the classic eaux de vie. Learn a little more about him, and the connection is easy to understand.

To begin with, Mikael was born in 1977 in the wine-growing region of Touraine, in the town of Tours, son of a Guadeloupean and a Bretonne, whose father cultivated a small vineyard and made wine the old-fashioned way, crushing the grapes underfoot in great wooden vats. Long before he caught the eye of a football scout, young Mikael spent his vacations hiking around the vine-studded countryside of Touraine with his mother or playing Huck Finn on the cane field trails of Guadeloupe. There, he would watch out for the overflowing cane carts, drawn by equally spectacular steers. On some Sundays, the most powerful animals would star in boeufs tirants time trials (literally: “pulling steers”), pulling the carts up dauntingly steep slopes in the fields, goaded along by their “bull whispering” drivers on foot. If you ever have the chance to attend one of these festive, intensely popular and traditional events, you will understand the attraction!

it is human genius which  
defines the true character  
of the endeavor



## Moi, je voulais un style de rhum qui marie mes souvenirs olfactifs d'enfance

à ceux des années passées en famille à Saint Barth

C'est avec un plaisir évident aussi qu'il se souvient des longues marches pour aller jusqu'aux Chutes du Carbet, de la pêche aux ouassous (écrevisses) en remontant la rivière le matin de bonne heure, de la plage et des bâtons de canne mâchés pour se délecter du jus sucré, rafraîchissant... Souvenirs heureux, aussi, des déjeuners en famille sur l'Îlet Gosier, où l'on creusait un trou dans le sable pour le remplir de glace et rafraîchir les boissons et passait la journée à manger des poissons grillés entre les baignades. En repartant à Tours, le père de Mikael ne manquait jamais d'emporter du rhum, des rochers au coco, des baisers d'amour...

Changement de style de vie en 1993, car une fois son talent de footballeur repéré, il entre au Centre de Formation du Stade Rennais. Il passe en équipe professionnelle à 19 ans, avant de rejoindre l'année suivante un premier club prestigieux, l'Inter de Milan, puis une année et demie plus tard, il débarque sur le Champ des Rêves de Manchester United, où il brillera neuf saisons durant. Bientôt il trône la position d'arrière gauche en équipe de France, avec laquelle il sera finaliste de la Coupe du Monde en 2006. Avec Manchester United, il gagne cinq fois la Premier League anglaise, une Coupe d'Angleterre, une Coupe de la Ligue et, surtout, une Ligue des Champions en 2008. A la fin de cette saison victorieuse, il part pour Londres et l'Arsenal, puis en août 2010 il rejoint l'Allemagne et le Werder Brême, enchaînant ainsi trois grands clubs qui interprètent, chacun à sa manière, la partition du « beautiful game ».

Ce n'est pas anodin, car à bien y réfléchir, ces choix sont ceux d'un footballeur pour qui l'esthétique, en l'occurrence celle du jeu, importe autant que la victoire, il est tellement plus beau de gagner le style, avec classe. Admettons donc que nous sommes en présence d'une sensibilité qui porte au plaisir épicurien, tel la dégustation d'une eau-de-vie élevée avec les soins que l'on accorderait à une œuvre d'art.

Soit dit en passant, chez Mikael Silvestre cette sensibilité épicurienne se manifeste encore dans d'autres domaines, car rappelons-nous que contrairement aux clichés attachés à ce qualificatif, chez le philosophe de l'Antiquité, plaisir rime avec générosité, humanisme et maîtrise de soi ! En 2005, en partenariat avec UNICEF, avec son épouse Séverine, Mikael Silvestre a créé la Fondation Schools for Hope (Ecoles pour l'Espoir). Cette initiative est née d'une première participation aux actions d'UNICEF lors d'une collaboration entre cette agence de l'ONU et son club Manchester United cinq ans auparavant, qui lui a permis de prendre la mesure de la détresse que connaissent des millions d'enfants à travers le monde. Depuis, Schools for Hope a mené des actions en Afrique du Sud, créé deux internats pour 50 élèves en Guinée, un centre socio-éducatif au Niger, qui accueille 180 enfants d'un quartier déshérité de la capitale Niamey en externat, ainsi qu'un orphelinat pour 350 enfants au Laos. Avec leur ami Armand Traoré, joueur de la Juventus de Turin, la Fondation de Mikael et Séverine a mis en place une école pour 80 élèves dans un bourg du Sénégal. Dernière réalisation, à Haïti, au mois de juin 2011, Schools for Hope a inauguré une école pour 60 élèves, qui bénéficieront d'un enseignement à la fois classique et professionnel.

Aujourd'hui installé au bord de la Mer du Nord et dans le prolongement du plat pays, à la fois chanté et injustement décrié par Jacques Brel, Mikael reste fidèle à ses racines. Pour les vacances d'été avec sa femme et ses trois filles, toujours trop courtes pour un footballeur professionnel, il ne manque jamais de passer deux ou trois semaines en Guadeloupe, où l'attendent oncles, tantes, cousins et cousines et les amis de toujours.

Posez-lui la question et il vous répondra sûrement par un sourire enjoué, mais sans doute est-ce pendant cette pure



He might have come a long way, but Mikael's eyes shine as he reminisces about the long hikes up to the waterfalls of Chutes du Carbet, catching ouassous (Guadeloupean Creole for freshwater crayfish) as he and his friends wade upstream as the sun goes up, chewing on sugarcane sticks, sucking up the deliciously sugary, refreshing juice ... Happy memories galore, of family pick nicks on the Gosier islet, where they would dig a whole in the sand to use as an icebox for the drinks, spending the day alternately swimming and feasting on the freshest grilled fish he can remember. His father would return to Tours loaded with rum, coconut cakes and the iconic, authentically Guadeloupean pastry, baises d'amour, Kisses of Love ...

Then, in 1993, a football scout strikes. For Mikael, life is about to change. He is inducted in the football academy of Stade Rennais, in his mother's native Brittany. He is barely 19 when he is called up into the club's First League team. Only a year later he joins a mythical Italian football institution, Inter Milan. Eighteen months on, he steps onto the Field of Dreams at Manchester United where he for the next nine years he will be one of the first names to go down on the team sheet. Soon he lays claim to the leftback position in the French national team and plays the final of the FIFA World Cup in 2006. He wins five Premier League championships with Manchester United, an FA Cup, a League Cup, and, the highlight of any footballer's career, the 2008 European Champion's League. Now, he feels, is the time to move on, first to Arsenal London, then, in August 2010, to German Traditionsclub Werder Bremen, a run of three clubs which share a common philosophy, each interpreting the score of "the beautiful game".

This is hardly anecdotal, if you think about it, Mikael's choice of football clubs tells us that here is an athlete for whom the esthetic — in this case the style of play — is as important as victory itself. There is so much more satisfaction, pleasure even, in winning in style, playing a classy game. So there we have it, a footballer with a preference for the Epicurean, the pleasure, for example, of tasting a spirit which has benefited from the sort of attention one reserves for works of art.



I was more intent on a style of rum which would harmoniously blend the many olfactory memories of my childhood with those of the summers spent on St Barth with my family over the past decade

As things are, Mikael's Epicurean sensibility manifests itself in many other ways. Which is not really surprising, if one remembers that contrary to the popular cliché of self-indulgence, in this ancient philosophy pleasure rhymes with generosity, humanism and self-control. So why be surprised if in 2005 Mikael Sylvestre and his wife Séverine established their Schools of Hope Foundation with the support of UNICEF.



...c'est bien le savoir faire de l'homme  
qui imprime son véritable caractère à son œuvre.

détente entre deux saisons éreintantes de football au plus haut niveau que Mikael a cultivé son amour du rhum, boisson emblématique du terroir paternel.

Quel est donc le mystère du rhum, ce breuvage de boucaniers et pirates, célébré de Joseph Conrad à Hunter S. Thompson en passant par Hemingway et Blaise Cendrars ?

Il faut avouer que c'est plutôt les Anglais qui ont lancé l'aventure du rhum, car dès 1647 ils distillaient le jus de canne à la Barbade en utilisant des alambics traditionnels, et comme ils « oubliaient » de couper le distillat avec de l'eau, celui-ci était à juste titre adoubé du petit nom de « kill-devil », le tue-diable. Cependant, le terme qui s'imposa bientôt fut rum (sans h en anglais), sans que jusqu'aujourd'hui l'on se soit mis d'accord sur son étymologie. Mais cela, c'est une autre histoire.

Ce qui est sûr, c'est que nous devons un toast au Père Labat, généralement crédité de l'invention de la colonne à distiller, qui dans les Antilles françaises remplaça bientôt les alambics et donna des résultats qui aujourd'hui encore enchantent les amateurs des meilleures eaux-de-vie. Cette histoire d'outil

n'est pas anodine, car les maîtres distillateurs sont formels : chaque colonne a son propre caractère, qu'elle transmet au distillat, facteur qui apporte donc sa contribution au caractère du rhum, par ailleurs tributaire de la variété de canne, du terroir et du temps écoulé entre la coupe de la canne et l'extraction de son jus. Que de progrès obtenu dans la transformation de la canne à sucre depuis 1638, date de la première culture de canne à sucre en Guadeloupe, et des premières tentatives de distillation de ce qui s'appelait encore la guildive ou le taffia.

Evidemment, ceux qui ont passé des jours enchantés à Saint-Barth le savent, point de champs de canne sur ce petit rocher. Le rhum que la maison R. St Barth élève amoureuxment dans ses chais à Saint-Barth, est distillé en Guadeloupe, dans une colonne qui, si elle était douée de la parole, pourrait raconter quelques belles pages de l'histoire de cet alcool de connaisseurs.

Mais comme toujours, en fin de compte c'est bien le savoir faire de l'homme qui imprime son véritable caractère à son œuvre. Et ce sont les variations, dues à ses choix à toutes les étapes de l'élaboration du rhum, qui engendrent les différences

The background to this initiative is Manchester United's partnership with UNICEF in several programs initiated five years earlier, allowing Mikael to empathize with the distress experienced by millions of children all over the world. Since its launch, Schools for Hope has implemented activities in South Africa, established two boarding schools for 50 pupils each in Guinea, opened an socio-pedagogic center in Niger, which supports 180 children from one of the most impoverished quarters of Niamey, the country's capital, and built an orphanage for 350 children in Laos. Together with their friend Armand Traoré, who kicks the ball for another legendary club, Juventus Turin, the Foundation established a school for 80 pupils in a small town in Senegal. Most recently, in June 2011, Schools for Hope welcomed 60 children in a new school in Haiti, where the curriculum will include professional training.

He may have found a new home on the North Sea coast, yet Mikael remains fiercely faithful to his roots. During his summer vacations — which are always too short when you're a professional football player — he always reserves two or three weeks for Guadeloupe, where his uncles, aunts, cousins and old friends consider it their duty to give him a good time.

Of course you can ask Mikael, but maybe all you'll get is a knowing smile. Truth is, it is probably during this couple of weeks between two excruciating, top-level football seasons that he discovered and refined his passion for rum, the distilled essence of his father's home ground.

So how exactly did rum come by its mystery, the favorite liquor of real-life buccaneers and pirates, celebrated by such dissimilar temperaments as Joseph Conrad and Hunter S. Thompson, or the likes of Hemingway and Blaise Cendrars?

To be truthful, it was most likely the English who gave rum the leg up. According to the sources, in Barbados they tried distilling cane juice in traditional stills as early as 1647. Seeing that they somehow "forgot" to water the spirit before bottling it, Bajans

must also take responsibility for its reputation of being a "kill-devil". Nevertheless, and regardless of its obscure etymology, rum is the term it eventually became known by. But that's another story.

What we do know for sure is that every time we open a bottle, we should offer a toast to Père Labat (see above), regarded as the inventor of the column still, which in the French Antilles soon replaced Old Country stills and proved superbly adapted to the product, as rum connoisseurs all over the world will be happy to point out. This little matter of equipment is by no means anecdotal. Still masters are adamant: every column has its own character and contributes to the specific personality of the rum produced, complementing factors such as cane variety, location and the time elapsed between cutting and crushing. One cannot but marvel how the process has been refined since the days when Guadeloupe its first crop of cane and the initial attempts to distill something not too gut-wrenching from its juice.

It goes without saying that everybody who has ever spent a few enchanted days on St Barth is aware that cane fields are not part of the scenery. The rum, which R. St Barth ages with a sophisticated mix of loving care, traditional know-how and an open mind in its St Barth cellars, was distilled in Guadeloupe in a column which could tell many a pretty story to liven up the history of this drink for connoisseurs, if only it could speak.





de goût qui font le caractère du rhum. La dernière étape de ce processus est bien évidemment l'élevage. Après distillation, cette délicate création doit d'abord se reposer, ce qu'elle fait pendant trois mois, parfois plus, après quoi sa teneur d'alcool est ramenée à 50 (parfois 55) degrés, puis la part destinée à être consommée comme rhum blanc est embouteillée. En ce qui concerne les rhums paille, ambré, vieux et hors d'âge, leur séjour en fûts de chêne varie : 18 mois pour le rhum paille, 3 ans pour le rhum ambré, et jusqu'à 15 ans voir plus, pour les rhums vieux, hors d'âge ou millésimés. Le choix du fût de chêne est l'avant-dernier choix essentiel dans la définition du goût que l'on souhaite lui donner. Les fûts ayant auparavant servi au vieillissement de bourbon sont très prisés, mais certains préfèrent d'autres origines, qui confèrent d'autres nuances olfactives et gustatives à leur œuvre.

Écoutons Mikael Sylvestre parler de son rêve de rhum, indissociable du souvenir des petits bâtons de canne à sucre mâchouillés à l'heure du goûter, les sucettes des enfants des îles : « *Avec le temps, le palais et les goûts se forment. J'ai donc appris à déguster le rhum. Mais ceux que j'ai découverts n'offraient souvent qu'un des composants de mon souvenir : les notes chaleureuses que je comparais à celles d'une plage de sable fin baignée de soleil. L'explosion des saveurs végétales qui me rappelait la luxuriante végétation des îles. Ou encore les tonalités minérales de la pierre parfumée par l'eau de pluie à peine tombée. Moi, je voulais un style de rhum qui marie mes souvenirs olfactifs d'enfance à ceux des années passées en famille à Saint Barth depuis plus de dix ans, Saint Barth où je m'installerai l'issue de ma carrière de footballeur professionnel* ».

C'est ce rêve qu'il a réalisé en créant R. St Barth : COOL, CHIC et AUTHENTIQUE.



But as is wont to be the case, all things said and done, it is human genius which defines the true character of the endeavor. And it is the infinite variation of choices made between growing and aging which make the minute, essential difference. Aging is of course the last stage of the process. Fresh out of the column, this fragile creature must first rest, generally for about three months, sometimes longer, and then its alcohol content is watered down to 100 (sometimes 110 proof) and the volume intended for white rum is bottled. For paille (straw), ambré (golden), aged and hors d'âge rums, their barreled sojourn varies. Generally, 18 months for straw rum, 3 years for golden rum, and up to 15 years or longer for aged, hors d'âge and vintage rums. The choice of the oak barrels for aging is the penultimate defining choice. Old bourbon barrels are especially popular, but some producers prefer other origins, conferring a different palette of aromas and gustatory sensations to their labor of love.

It's inspiring to listen to Mikael Sylvestre thinking out loud about "his" rum, intimately rooted in his heart in the memory of chewing on cane sticks, island kids' lollipops, only better: *"In time, taste and sensory memory become more refined. Eventually I learned how to taste rum. But those I sampled were often one-dimensional. Some evoke a sandy, sunny beach, others an explosion of floral aromas reminiscent of our luxurious vegetation, or the mineral scent of steaming rocks after a tropical rain burst. I was more intent on a style of rum which would harmoniously blend the many olfactory memories of my childhood with those of the summers spent on St Barth with my family over the past decade. This is where I intend to settle when I decide its time to end my football career."*

Mikael's dream. A dream come true in R. St Barth: COOL, CHIC and AUTHENTIQUE.



**A PARTNERSHIP TO BENEFIT ENVIRONMENTAL CHARITIES**

Leonardo DiCaprio and TAG Heuer have joined forces to contribute to Green Cross International initiatives. To learn more please visit [www.tagheuer.com](http://www.tagheuer.com)



**TAGHeuer**  
SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860



Marigot :	Marina Royale	☎ 011-590 590 87 59 96
	26-28, Rue de la République	Fax 011-590 590 87 70 51
		☎ 011-590 590 87 55 70
		Fax 011-590 590 87 78 94
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

St. Barth  
Properties

Sotheby's  
INTERNATIONAL REALTY



photo: Laurent Benoit - design: oshidesign.com

Artfully uniting extraordinary properties with extraordinary lives.

Gustavia Harbor, St. Barthélemy - (+590) 590 29 75 05 - [www.sothebysrealty-stbarth.com](http://www.sothebysrealty-stbarth.com) [sales.stbarth@sothebysrealty.com](mailto:sales.stbarth@sothebysrealty.com)



## Créateur de Salles de Cinéma Privées

Creator of Private Cinema Rooms

**VOTRE CINÉMA**

- **Prestation clés en main**  
*Turn-key service*
- **Conception 3D, design et technique**  
*Modelling and 3D Design*
- **Spécialiste du format 2:35 CINEMA-SCOPE**  
*Projection specialist CINEMA-SCOPE*

Réalisation : www.borelson.fr

Projection

**NEW!**

**3D**



**“La Référence et le savoir-faire...”**

*The Reference and the know-how...*

### ZONE D'INTERVENTION :

Saint Barthélémy, France et international

Devis et démonstration sur RDV

Quotation and demonstration  
by appointment

+33 (0)6 14 04 01 28

ou

+33 (0)9 62 03 31 24

40 installations et plus de 500 photos sur :

*40 photo galleries with 500 pictures*

**www.votrecinema.fr**

contact@votrecinema.fr





© 2014 Just Design International Inc. All rights reserved. Photos: D. Winters

We don't just sell properties...

we create lifestyles !



THE  
RE/MAX  
COLLECTION

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

s. a. r. l., Geckis Caribbean - Carte professionnelle 06-037 - RCS 478 794 738 Basse Terre - n° de gestion 2004 B 495 - Garantie SOCAF 06 037

[www.remax-stbarths.com](http://www.remax-stbarths.com)



Michel Breuil

RÉDACTION : MICHEL BREUIL  
PHOTOS : KARL QUESTEL, JEAN-JACQUES RIGAUD

*Saint Barth,  
a fragile environment  
with high biodiversity*

## *Saint-Barth, un milieu fragile à la biodiversité élevée*

La conférence de Rio de Janeiro de 1992, appelée aussi sommet de la Terre, a propulsé la biodiversité sous le feu des projecteurs. La biodiversité désigne la diversité (le nombre) des espèces animales, végétales, fongiques et microbiennes, des populations, des individus et des écosystèmes. Cette conférence a reconnu aussi que les principales causes de perte de la biodiversité sont la destruction et à la fragmentation de l'habitat ainsi que l'arrivée d'espèces invasives qui interfèrent avec les composantes de l'écosystème d'accueil.

The 1992 Rio de Janeiro conference, which has become known as the Earth Summit, moved biodiversity into the limelight. The term "biodiversity" designates the diversity (number) of animal, vegetal, fungal and microbial species in terms of their populations, individuals and ecosystems. The conference recognized that the main causes of diminishing biodiversity are the destruction and fragmentation of habitats and the arrival of invasive species which seriously interfere with the balance of their host ecosystem.

*Anolis gingivinus KQ*

*Alsophis rijgersmaei*



**Avec Saint-Martin**, Saint-Barthélemy appartient au banc d'Anguilla, autrement dit ces trois îles principales n'en formaient qu'une seule il y a quelque 20 000 ans. La remontée du niveau des océans, à la suite de la fonte des glaciers, a conduit à l'isolement des reliefs de cette île ancienne dont la superficie atteignait alors quelque 2 500 km<sup>2</sup>. La faune et la flore de Saint-Barth proviennent de colonisations ancestrales depuis des millions d'années à partir des Grandes Antilles, d'Amérique du Sud et d'Amérique centrale. L'individualisation récente des îles du banc d'Anguilla a été l'occasion pour la faune et la flore de se différencier comme le montre les divergences au sein de ce banc que l'on rencontre chez certaines espèces.

Les amphibiens et les reptiles de Saint-Barth naturellement présents sur l'île appartiennent à cinq groupes biogéographiques : les espèces strictement endémiques de l'île (*Typhlops annae*), les espèces endémiques du banc d'Anguilla (*Anolis gingivinus*, *Alsophis rijgersmaei*, *Ameiva plei*, *Sphaerodactylus parvus*), les espèces endémiques des Petites Antilles (*Iguana delicatissima*, *Sphaerodactylus sputator*), les espèces originaires des Grandes Antilles (*Mabuya sloanii*) et les espèces originaires d'Amérique du Sud (*Thecadactylus rapicauda*, *Chelonoidis carbonaria*).

Toutefois, les études génétiques et des études morphologiques plus fines montrent des différences entre les populations de la même espèce appartenant aux différentes îles du banc.

*Mabuya*



Ainsi, certaines espèces comme l'Ameive de Plée ou lézard de terre possèdent une sous-espèce à Saint-Barthélemy et une autre à Saint-Martin. Saint-Barthélemy se caractérise donc par un endémisme élevé plus ou moins partagé avec les autres îles du banc d'Anguilla. Un projet d'inventaire détaillé des amphibiens et reptiles est en projet.

Par sa petite taille et sa densité élevée, près de 450 habitants au kilomètre carré, par ses importations continues de matériaux, de biens de consommation, par son tourisme développé, par sa circulation automobile de plus en plus importante, les richesses naturelles de Saint-Barth sont particulièrement vulnérables face à la destruction de l'habitat et aux espèces exotiques envahissantes.

**Like St. Martin,** St. Barth is part of the Anguilla Bank, meaning that about 20,000 years ago these three islands formed a single landmass. Rising sea levels, due to melting glaciers, isolated the reliefs of the original island, which covered approximately 2,500 km<sup>2</sup> at the time. St. Barth's fauna and flora can be traced back to ancestral colonizations over millions of years, originating in the Larger Antilles, South America and Central America. The comparatively recent individualization of the Anguilla Bank islands has led to increasing differentiation of their fauna and flora, which we can observe in the specific traits of certain species found on all three islands.

The amphibians and reptiles considered as natural inhabitants of St. Barth belong to five biogeographical groups: species which are strictly endemic to the island (*Typhlops annae*), endemic species of the Anguilla Bank (*Anolis gingivinus*, *Alsophis rijgersmaei*, *Ameiva plei*, *Sphaerodactylus parvus*), endemic species of the Lesser Antilles (*Iguana delicatissima*, *Sphaerodactylus sputator*), species which originated in the Larger Antilles (*Mabuya sloanii*) and species which migrated from South America (*Thecadactylus rapicauda*, *Chelonoidis carbonaria*). However, genetic studies and close morphological investigations have revealed differences between the three Anguilla Bank islands for populations of the same species. Thus, certain species, such as the Ameive de Plée or ground lizard, feature a St. Barth and a St. Martin sub-species. Consequently, St. Barth's fauna and flora are characterized by significant endemism, much like the other islands of the Anguilla Bank.



*Ramphotyphlops braminus*



*Thecadactylus rapicauda*

St. Barth's fauna and flora are characterized by significant endemism, much like the other islands of the Anguilla Bank.



*Sphaerodactylus sputator*

## SAINT-BARTH, UNE ÎLE ENVAHIE PAR DES ESPÈCES EXOTIQUES

La première espèce exotique envahissante a été signalée par Michel Magras en 1992 dans le N° 2 de Tropical Saint-Barth ! Il s'agit d'une petite rainette sans palmures, probablement arrivée avec du fret de Guadeloupe, elle est connue sous le nom d'hylode de la Martinique (*Eleutherodactylus martinicensis*) et pond ses œufs à terre, dans les pots de fleurs, son chant est formé de sifflements aigus. Au début du XX<sup>ème</sup> siècle, il n'y avait pas d'amphibiens à Saint-Barth. Toutefois, Félix-Louis L'Herminier qui habita l'île en 1815 du temps de la couronne suédoise a mentionné dans son histoire naturelle une « grenouille » et en 1821 Auguste Plée, une « rainette à doigts des pattes postérieures non palmées » aujourd'hui disparue.

À la suite du cyclone Luis de 1995 et des dégâts considérables qu'il entraîna, l'île importa de la terre végétale et de nombreuses plantes (palmiers,...) de Floride pour rendre Saint-Barth de nouveau attrayant pour la saison touristique. C'est en été 1996 que j'ai trouvé la rainette de Cuba (*Osteopilus septentrionalis* mâle), un petit serpent aveugle, le typhlops brame (*Ramphotyphlops braminus*), la couleuvre à gouttelettes connu aussi sous le nom de serpents des blés (*Pantherophis guttatus*) introduits à partir de la Floride et l'hylode de Johnstone (*Eleutherodactylus johnstonei*) probablement arrivé avec du fret ou des plantes ornementales de Guadeloupe.



*Eleutherodactylus martinicensis*



*Osteopilus septentrionalis* mâle

Saint-Barthélemy se caractérise par un endémisme élevé plus ou moins partagé avec les autres îles du banc d'Anguilla.

Les premières localités où la rainette de Cuba a été signalée correspondent à des jardinerie et aux hôtels qui ont fait appel à leurs services. Il en est de même pour le serpent aveugle et la couleuvre. La rainette de Cuba est un hyperprédateur répartie sur toute l'île, à la peau toxique qui se dissimule partout et affectionne tout particulièrement les citernes, les bidons et les bassins de jardins pour pondre ses œufs qui donnent naissance à des têtards qui se transforment en jeunes rainettes.

Le typhlops brame est une espèce de petit serpent inoffensif où les mâles sont inconnus. Ainsi, n'importe quel individu est une femelle qui pond des œufs sans fécondation. Cette espèce insectivore entre en compétition avec une espèce strictement endémique de Saint-Barthélemy (*Typhlops annae*) découverte en 1996 mais qui avait été signalée une première fois en 1815 sous le nom d'Anguis par Félix-Louis L'Herminier.

De plus en plus, des serpents échappés issus de la terrariophilie (boas, pythons, couleuvres) et des tortues de Floride sont

signalés dans la nature. Ces serpents sont une menace pour la couresse locale avec notamment une compétition pour les mêmes proies voire une prédation. De plus, ces prédateurs s'attaquent à la faune de vertébrés oiseaux et reptiles.

Depuis 2006, des iguanes communs (*Iguana iguana*) achetés à Saint-Martin ont été volontairement libérés ou se sont échappés de chez des particuliers. Ces iguanes plus gros, plus forts, plus prolifiques, munis d'une queue annelée de noir et d'une grosse écailles circulaires sous le tympan sont une menace pour l'espèce locale (*Iguana delicatissima*) avec laquelle ils s'hybrident et donnent naissance à des individus fertiles. Cette situation a conduit à la disparition de l'iguane des Petites Antilles aux Saintes, en Grande-Terre et elle se déroule actuellement sous nos yeux en Basse-Terre sans que rien ne soit fait malgré l'existence d'un plan national d'action pour sauver cette espèce. La COM de Saint-Barthélemy et la Réserve naturelle se sont engagées dans un plan local de sauvegarde de cette espèce emblématique en collaboration

Due to its tiny size and high human population density (450 inhabitants/km<sup>2</sup>), its continuous import of materials and consumer goods, its highly developed tourism industry, its increasingly intense traffic, the natural treasures of St. Barth are particularly exposed to destruction of their habitat and invasion by exotic species.



*Osteopilus septentrionalis* femelle

### ST. BARTH, AN ISLAND INVADED BY EXOTIC SPECIES

Actually, it was in the very pages of this magazine, in the second issue of Tropical Saint-Barth, that Michel Magras first alerted our attention to an invasive species! The culprit was a small non-palmate tree frog known as the Martinican hylode (*Eleutherodactylus martinicensis*), which lays its eggs on the ground, in flower pots for example, and signals itself by a high-toned whistle call. It probably arrived with some freight from Guadeloupe. Although there were no known amphibians on St. Barth at the beginning of the 20<sup>th</sup> century, in his natural history Félix-Louis L'Herminier, who lived here during the Swedish period in 1815, mentioned a "frog" and in 1821 Auguste Plée wrote of a "tree frog with unwebbed hind limbs", which has since disappeared.

Following hurricane Luis in 1995 and the havoc it wreaked on the island, St. Barth imported large quantities of vegetal soil and many plants (palms etc.) from Florida in order to rehabilitate the landscape for the upcoming tourist season. During the summer of 1996 I promptly discovered the presence of the Cuban tree frog (*Osteopilus septentrionalis* male), a small blind snake, the

typhlops brame (*Ramphotyphlops braminus*), the grass snake à gouttelettes, also known as des blés snake (*Pantherophis guttatus*), all three introduced from Florida, and the Johnstone hylode (*Eleutherodactylus johnstonei*), which probably arrived with freight or decorative plants imported from Guadeloupe.

The Cuban tree frog was first sighted on the premises of gardening businesses and hotels which had called upon their services. The same applies to the blind snake and the grass snake. The Cuban tree frog is an aggressive predator and has spread all over the island. Protected by its poisonous skin, the frog is adept at hiding and particularly likes cisterns, water containers and garden ponds, where it lays its eggs, from which the tadpoles slip before transforming themselves into more little tree frogs.

The typhlops brame is a harmless, exclusively female species of small snake. The snake lays its eggs without prior fertilization. This insect-eating species has become a serious competitor for a species strictly endemic to St. Barth (*Typhlops annae*), rediscovered in 1996 after having originally been identified as Anguis by Félix-Louis L'Herminier in 1815.

The presence of Floridian turtles and various snakes which have escaped from hobby terrariums (boas, pythons, grass snakes) is reported with increasing frequency. These serpents are a menace for the local couresse as they compete for the same prey and they may even become its predators. And of course these predators also attack other vertebrates, birds and reptiles.



*Pantherophis guttatus*

Iguana delicatissima, jeune



Gregory Moulard (Muscapix)

avec le Muséum National d'Histoire naturelle et le groupe Iguana delicatissima de Saint-Barth piloté par l'association Alsophis.

Deux espèces de reptiles bien connues des Saint-Barth, le gecko nocturne (*Hemidactylus mabouia*) est originaire d'Afrique occidentale et la tortue charbonnière ou molokoï (*Chelonoidis carbonaria*) est originaire d'Amérique du Sud. Le premier est vraisemblablement arrivé avec le commerce triangulaire alors que la seconde peut avoir de multiples origines non exclusives :

arrivée naturelle sur des bois flottés, transports par les Amérindiens, transports par les Européens à différentes époques. Le premier témoignage de la présence d'une tortue à Saint-Barth est celui de Félix-Louis L'Herminier qui indique la présence d'une Testudo en 1815 qui pourrait être la tortue charbonnière, à moins que cette appellation ne fasse référence à une tortue marine. Quoiqu'il en soit, des tortues ont été importées au début du XX<sup>ème</sup> siècle et après la Seconde Guerre mondiale et prospèrent depuis une vingtaine d'années. Seules des études génétiques permettraient de reconstituer l'origine et l'histoire des tortues de l'île.

À l'inverse des autres îles françaises qui ont perdu une grande partie de leurs espèces les plus spectaculaires, Saint-Barthélemy possède encore l'iguane des Petites Antilles, l'ameive de Plée ou lézard de terre, le scinque de Sloane ou couleuvre bâtarde, la couresse et des tortues terrestre sans compter les autres lézards endémiques du banc d'Anguilla. Ce patrimoine exceptionnel est à protéger.

### QUE FAIRE POUR PROTÉGER CETTE BIODIVERSITÉ EXCEPTIONNELLE ?

Destructions de l'habitat, circulation automobile de plus en plus importante, usage immodéré des pesticides et introduction d'espèces exotiques envahissantes menacent la biodiversité herpétologique.

La construction de nouvelles infrastructures et la modification des habitats actuels devraient être précédées d'études d'impact afin de mesurer les conséquences de ces aménagements sur la biodiversité. Des panneaux de circulation, à créer, dans les zones où l'herpétofaune a tendance à se chauffer au soleil ou à traverser régulièrement seraient les bienvenus afin d'inciter les automobilistes à lever le pied et à éviter les centaines de reptiles écrasés chaque année. La distribution d'un flyer d'information aux loueurs de voiture pourrait être une première solution.

Les cabris sont de redoutables végétariens qui détruisent aussi bien la végétation herbacée qu'arbustive et arborée. Il suffit de voir comment les îlets Fourchue, Frégate et Bonhomme ont été transformés en surfaces nues sur lesquelles ne poussent plus que quelques plantes épineuses. Il y a quelque 50 ans, ces îlets étaient couverts de poiriers et abritaient des iguanes voire des couleuvres. La destruction de la végétation a mis à nu le sol qui est fortement entraîné par les pluies ce qui participe à la destruction des récifs coralliens de la réserve. Leur revégétalisation devrait être une priorité afin de transloquer quelques iguanes des Petites Antilles pour reconstituer l'écosystème tel qu'il était.

Les chats et les chiens sont de redoutables prédateurs des lézards y compris des iguanes. Les propriétaires de chiens dont les jardins abritent l'iguane des Petites Antilles devraient surveiller leurs compagnons à pattes afin d'éviter qu'ils tuent des iguanes. L'usage intensif de pesticides, outre les effets négatifs sur la santé humaine, empoisonne les insectes et les vertébrés qui les mangent. Il y a donc lieu de s'en servir avec modération et tout état de cause respecter le mode d'emploi.



Since 2006 we have observed that common iguanas (*Iguana iguana*), probably bought in St. Martin, have been deliberately released into nature or have escaped from captivity. These iguanas, easy to distinguish thanks to the black ring markings on their tails and the large, round scales beneath the tympan are larger, stronger and reproduce more easily than the local species (*Iguana delicatissima*), with which they tend to cross-breed, giving birth to fertile young. It is this very situation which has led to the extinction of the iguana of the Lesser Antilles on Guadeloupe's Saintes islands and Grande Terre and which is currently recurring before our eyes on Basse Terre without any form of action in spite of the existence of a national action plan to save this species. The authorities of St. Barth and the Nature Reserve have recently implemented a local preservation plan for this emblematic species with the support of the Natural History Museum and the St. Barth Iguana delicatissima Group piloted by the Alsophis Association.

Two of the well-known local reptile species are originally from West Africa and South America, respectively the night gecko or mabouya (*Hemidactylus mabouia*) and the red-footed tortoise (*Chelonoidis carbonaria*), which locals refer to as molokoy. The former probably arrived on ships running the triangular trade route, while the latter reached St. Barth in a variety of ways: driftwood rafts, in Arawak canoes and over the centuries on European ships. The first to refer to tortoises on St. Barth was Félix-Louis L'Herminier in 1815, whose testudo may well have been a red-foot, unless he was referring to a marine turtle species. Regardless, it is known that tortoises were imported in the early 20th century and after the Second World War and that they have spread over the past twenty years. Only genetic studies would reveal the true origin and story of the island's turtle population.

Contrary to other French West Indian islands, which have lost a large number of their most spectacular species, St. Barth can still boast the iguana of the Lesser Antilles, the ameive de Plée or ground lizard, the scingue de Sloane or bastard grass snake, the couresse and land tortoises, not to mention the

*Iguane commun invasif, (Iguana iguana), identifiable par la grosse écaille sous le tympan et les « cornes » sur le musseau.*

Gregory Moulard (Muscapix)



other lizards which are endemic to the Anguilla Bank. This exceptional natural heritage must be protected.

### HOW CAN WE PROTECT THIS EXCEPTIONAL BIODIVERSITY?

Destruction of natural habitats, increasing automobile traffic, the excessive use of pesticides and the introduction of invasive exotic species all threaten the island's herpetological biodiversity.

The construction of new public infrastructure and the modification of currently existing habitats should not take place without prior impact studies to evaluate the consequences of these actions on biodiversity. We should put up explicitly designed traffic signs to caution drivers when approaching spots where the herpetofauna is known to sun or to frequently cross the road. This would help to save the lives of hundreds of harmless reptiles every year. We could begin by producing and distributing an information leaflet to car rental agencies.

Goats have a formidable vegetarian appetite and they not only eat up all and any grass but also make short shrift of bushes and trees. The Fourchue, Frégate, and Bonhomme islets are a case in point. There the ground has been eaten bare and all that is left are a few spiny plants. Going back 50 years, these islets were covered with poirier trees and home to iguanas and grass snakes. The destruction of their vegetal cover has so exposed the soil that it is continuously washed into the sea by rainfall, thus contributing to the slow death of the Marine Reserve's coral reefs. We should give priority to restoring the vegetation of these islets and reintroducing the iguana of the Lesser Antilles in order to rebuild the destroyed ecosystem as it was.

Cats and dogs are very fond of preying on lizards, including iguanas. Dog owners who are aware of the presence of iguanas of the Lesser Antilles in their gardens should keep an eye on their canine companions who may well be tempted to kill these iguanas. The intensive use of pesticides is not only harmful to human health, it also poisons the insects and vertebrates who feed on them. We should therefore use pesticides moderately and in all events go by the instructions for use.

Invasive exotic species intend to accompany incoming freight, as was the case after the 1995 hurricanes. It is imperative that containers,

Les espèces exotiques envahissantes arrivent avec du fret et plus particulièrement celui de Floride comme cela a démarré à la suite des cyclones de 1995. Il est impératif que les conteneurs, et notamment ceux qui transportent de la terre et des végétaux, soient contrôlés afin d'éviter l'arrivée de nouvelles espèces invasives ou de nouveaux individus qui renforceraient les populations existantes. Elles entrent en compétition avec les espèces locales et les éliminent progressivement comme cela se déroule sur d'autres îles. Ces conteneurs transportent aussi des parasites des plantes comme la chenille du papillon (*Cactoblastis cactorum*) qui s'attaque aux cactus et détruit progressivement ceux de Saint-Barthélemy. En plus de la faune exogène venue de Floride, les importations d'Amérique du Sud comme les différentes maisons en bois du Brésil ou de Guyane fournissent leurs nouveaux lots d'invasifs et notamment de nouvelles espèces de rainettes aux chants particulièrement bruyants comme celles qui sont arrivées en Guadeloupe et Martinique. Il est important que ces espèces n'arrivent pas à Saint-Barthélemy qui aurait alors des nuits particulièrement sonores !

En plus de ces espèces arrivant comme passagers clandestins, la libération intentionnelle d'animaux sauvages détenus en captivité comme des oiseaux de volières, des singes, ou différentes espèces de reptiles et d'amphibiens (iguane commun et autres lézards, serpents, tortues,...) est rigoureusement interdite. Elle met en danger l'ensemble de l'écosystème de l'île ; les exemples du singe vert à Saint-Martin ou de l'iguane commun à Saint-Barthélemy le montrent bien. Si vous observez des espèces inhabituelles ou si vous souhaitez vous défaire d'un animal qui vous pose des problèmes il est nécessaire de contacter Alsophis (06 90 58 40 22) ou la Réserve Naturelle (06 90 31 70 73).

*Iguana delicatissima, adulte mâle*



Gregory Moulard (Muscapix)

especially when carrying topsoil and plants, be closely controlled in order to prevent the arrival of new invasive species or more individuals of those already present, reinforcing their negative impact. These species compete with local species and, as seen on other islands, will progressively eliminate them. These containers also tend to carry plant parasites such as the butterfly caterpillar (*Cactoblastis cactorum*), which attacks cacti and if not countered will eventually destroy St. Barth's indigenous cacti. In addition to the exogenous fauna from Florida, the import of wooden houses from Brazil or Guyana is unwittingly accompanied by invasive species such as new tree frogs, whose particularly loud song has already become an unwanted wildlife feature on Martinique and Guadeloupe. For us to continue to enjoy our customarily tranquil nights it is imperative to prevent these species from establishing themselves on St. Barth!

Clandestine passengers are one thing. Willfully contributing to the threat biodiversity faces is another. It is strictly forbidden by law to intentionally release wild animals from captivity into nature, be it caged birds, monkeys or any species of reptile or amphibian (common iguana and other lizards, snakes, turtles etc.). Such thoughtlessness endangers the island's entire ecosystem. Cases in point are the green monkey on St. Martin and the common iguana on St. Barth. Should you observe unusual species in the wild or should you want to part with an exotic animal for any reason, please contact Alsophis (06 90 58 40 22) or the Nature Reserve (06 90 31 70 73).



Intricate

Pour conserver une espèce face aux dangers qui la menacent, il est nécessaire de bien la connaître. C'est pour cette raison que la Collectivité de Saint-Barth, la Réserve naturelle, l'association Alsophis et le Muséum national d'Histoire naturelle ont uni leurs compétences, leurs moyens et leurs motivations au sein du groupe Iguana delicatissima de Saint-Barthélemy (IdSB). Les objectifs principaux de ce groupe sont :

- L'établissement d'une carte de répartition précise de l'espèce ;
- La caractérisation des habitats et du régime alimentaire ;
- L'estimation de l'effectif de la population ;
- La connaissance de la croissance, de la maturité sexuelle, de la fertilité et de la longévité ;
- La recherche et la neutralisation de l'iguane commun (Iguana iguana) qui est une espèce invasive et de toutes ses formes hybrides ;
- La translocation d'iguane des Petites Antilles sur les îlets Frégate et Fourchu afin de reconstituer des populations viables de cette espèce à l'abri de l'iguane invasif ;
- La proposition de mesure pour diminuer la mortalité brutale de cette espèce (prédation, écrasement, maladies) ;
- L'information des Saint-Barth et des visiteurs sur cette espèce à très forte valeur patrimoniale.

## Pour conserver une espèce...

il est nécessaire de bien la connaître



Intricate knowledge is required in order to protect a species from threats to its survival. This is why St. Barth's authorities, the Nature Reserve, the Alsophis Association and the National Natural History Museum have pooled their competences, means and motivation in creating the IdSB working group (for Iguana delicatissima de Saint-Barthélemy). Its main objectives are:

- To precisely map the species' distribution.
- To identify its habitats and diet.
- To determine the size of the population.
- To study its growth cycle, sexual maturity, fertility and longevity.
- To hunt down and neutralize the invasive species, the common iguana (Iguana iguana), and its various hybrids.
- To relocate the iguana of the Lesser Antilles on the Frégate and Fourchu islets, so as to isolate the species from the invasive iguana and reconstitute viable populations.
- To propose measures to limit the brutal mortality of the species (due to predators, road accidents, disease).
- To inform residents and visitors to St. Barth about this species, which should be considered as an essential natural heritage.

knowledge is required  
in order to protect a species



Hybride entre un iguane commun invasif Iguana iguana et un iguane des Petites Antilles Iguana delicatissima

Iguane invasif (Iguana iguana)



Radiographie d'une femelle



Une des femelles libérée à Fourchu



Réintroduction de l'iguana delicatissima sur l'île de Fourchu redevenu vert

Une fois un iguane repéré, il est capturé. Pour chaque individu, on note sa position GPS, son activité, les conditions météorologiques, le substrat sur lequel il est (généralement un arbre). Puis chaque iguane est sexé, mesuré et pesé. Pour les femelles, par palpation, on regarde si elles sont pleines d'œufs ou non ou si elles viennent de pondre. Pour les mâles, on note la couleur des joues qui indique leur activité sexuelle. On note aussi la couleur et le stade de la mue (renouvellement de l'épiderme). Pour chaque iguane, on recherche les éventuels parasites, les blessures et autres particularités. Si des iguanes sont blessés, ils sont soignés avant d'être remis dans la nature. Chaque iguane est muni d'une puce électronique (comme les chiens ou les chats) afin d'être identifié en cas de recapture, il est par ailleurs photographié. Toutes ces informations sont reprises dans une fiche numérisées et stockées dans une base de données. Des campagnes régulières de recapture permettront de suivre l'évolution morphologique et physiologique des individus ainsi que leurs déplacements.

Le principal objectif du groupe en juillet a été la réalisation de la semaine de l'iguane au cours de laquelle 5 mâles et 9 femelles de l'Iguane des Petites Antilles ont été relâchés sur chacun des îlets Fourchu et Frégate qui abritaient avant que la végétation ne soit détruite par des chèvres de nombreux iguanes des Petites Antilles.



Gregory Moulard



As soon as an Lesser Antillean iguana has been identified, it is captured. In each case, its location is registered by GPS, activity, meteorological conditions, nature of location (generally a tree) are recorded. Then each iguana is measured, weighed and its sex determined. Females are examined to determine whether they are carrying eggs or whether they have recently laid eggs. The color of males' jowls is recorded as an indicator of sexual activity. The color and stage of its molt (shedding of skin) are also recorded. Each iguana is examined for potential parasites, injuries and other features. Injured iguanas receive first aid and are cared for before being released back to nature. Each iguana is fitted with an electronic chip (like cats or dogs) for identification in the event or recapture, and it is photographed. All of this data is committed to a digital file and archived in a database. Regular recapture campaigns will provide follow-up of individual morphological and physiological evolution as well as information on changes of habitat.

In July 2011, the group's main activity was to stage the Week of the Iguana, during which two groups of 5 male and 9 female Lesser Antillean iguanas were released on the Fourchu and Frégate islets, where the species had thrived prior to complete depletion of their vegetation by grazing goats.

As pointed out above, the large-scale import of containers of plants from USA, poorly controlled, gives cause for concern. Together with the topsoil and plants, various undesirable species find their way into the habitat, including the Cuban tree frog, various snakes, some poisonous, nematodes and more. Certain exotic plants have also been observed to be spreading, such as the close cousin of the Grande Saline mangrove tree, much appreciated thanks to its silvery foliage, which has now turned up in the Grande Saline mangrove. All of these species, which have arrived uninvited and uncontrolled and naturally without prior impact studies, have the potential to not only compete with local species but completely shatter the fragile biological balance of the island of St. Barth.



Injection d'une puce électronique

**Dr Michel Breuil**

Département de Systématique et d'Évolution - Amphibiens-Reptiles  
 Department of Systems and Evolution - Amphibians-Reptiles  
 UMR 7205 CNRS "Origins, structure and evolution of biodiversity"  
 57, rue Cuvier CP n° 30 - 75231 Paris cedex 05

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN  
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



*A High-Flying bucket*

# Une Bucket de haute voltige



**Le Club Aéronautique** de Saint-Barthélemy qui a vu le jour au début de cette année a organisé pour sa première manifestation, et en collaboration avec les responsables de la « *Saint-Barth Bucket* » qui fêtait ses 25 ans d'existence, la « *Bucket Airshow* ». Un show aérien original, qui réunissait quatre avions de combat du Texas Flying Legends Museum et leurs pilotes rompus aux techniques de la voltige.

A l'origine, cette initiative revient au propriétaire du ketch de 54 m « Marie », sorti récemment des chantiers Vitters Shipyard et qui participait pour la première fois à la Saint-Barth Bucket. L'organisation d'un tel événement, menée brillamment par le nouveau Club Aéronautique, a permis la production d'un spectacle remarquable et de qualité pour le plus grand plaisir de spectateurs, habitants de l'île et touristes, venus très nombreux sur les sites de ces manifestations aéronautiques.

Fort de ce succès, la « *Bucket Airshow* » sera présente, les 23,24 et 25 mars 2012.

**Long overdue**, the St. Barth Aviation Club (Club Aéronautique de Saint-Barthélemy) was founded early this year and thanks to the support of the organizers of the famous St. Barth Bucket, which celebrated its 25th anniversary this year, hardly out of the gate the Club was able to stage its first event, the "Bucket Airshow". The undisputed highlight were the four vintage fighter planes of the Texas Flying Legends Museum, whose pilots delighted all and sundry with their aerobatics.

The idea for this combination of events was promoted by the owner of the 54-foot ketch "Marie", a maiden to the St. Barth Bucket, having only recently left the Vitters Shipyard.

The show, perfectly organized by the newly formed Aviation Club, provided a thrilling, top quality show, enjoyed both by local and visiting spectators, who turned out in droves for all of the events.

Encouraged by success, the second Bucket Airshow will be staged from March 23 to 25, 2012.

## **Club Aéronautique de Saint-Barth**

*Président / Chairman : Jean Belotti*  
> [jean.belotti@wanadoo.fr](mailto:jean.belotti@wanadoo.fr)

*Secrétaire Général / Secretary : Fabrice Danet*  
> [fabricedanet@hotmail.com](mailto:fabricedanet@hotmail.com)

*Responsable de la Communication / Head of Communications : Stéphane Caubel*  
> [scaubel@hotmail.fr](mailto:scaubel@hotmail.fr)

St. Barth  
Properties



LIVE YOUR DREAM®



photo: Laurent Benoit - design: OSHIDESIGN.COM

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

Rue Samuel Fahlberg, Gustavia Harbor, St. Barthélemy - (+590) 590 29 75 05  
USA Franklin MA - +1-508-528-7727 - 1-800-421-3396 - [www.stbarth.com](http://www.stbarth.com) - [reservations@stbarth.com](mailto:reservations@stbarth.com)



Hervé Maunier

RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



# Sphaigne ou la magie d'un mur végétal !



**Hervé Meunier**  
[hervemeuniersbh@orange.fr](mailto:hervemeuniersbh@orange.fr)  
06 90 71 64 99

**Mur végétalisé**, mur vivant, cloison végétale ou jardin mural... quelque soit l'appellation ou la méthode utilisée, ce concept issu du jardinage urbain consiste à végétaliser des surfaces verticales, en intérieur ou à l'extérieur de bâtiments et d'habitations pour accroître l'isolation thermique et phonique, ou simplement créer un espace esthétique, dans le plus grand respect de l'écologie. Différentes méthodes existent, mais l'une des plus simples à mettre en application, sans pour autant nécessiter un entretien fastidieux, c'est l'utilisation d'une variété de sphaigne, originaire de l'île de Chiloé, à l'ouest du Chili.

La sphaigne est une sorte de mousse qui constitue la partie vivante de la tourbière, elle est capable de se régénérer bien que prélevée et possède des propriétés remarquables : sa grande capacité de rétention d'eau, sans perte de volume dans le temps, ses caractères antibactériens et inodores, résultant d'un PH naturellement acide et son efficacité en terme d'isolation, font d'elle le substrat idéal pour murs végétaux en intérieur, façades végétalisées et toitures végétales à l'extérieur. Les végétaux et fleurs, plantés directement dans la sphaigne, colonisent le mur très rapidement ; la réalisation en est très souvent spectaculaire. A St-Barth, Hervé Meunier a ainsi réalisé depuis plusieurs années de nombreux murs végétaux pour des hôtels ou des villas. C'est un passionné de nature et si vous le souhaitez, il se fera un plaisir de vous faire découvrir quelques unes de ces réalisations.



## *Sphagnum moss and the magic of living walls*



**Whatever you want to call it**, living wall, vegetal wall or vertical garden, and whichever method you use, this urban gardening concept always consists of growing plants on vertical surfaces, either outdoors or inside buildings or homes. Besides being a good way of improving thermal or phonic insulation this is a simple way of creating an aesthetically pleasing space using an eminently ecological method.

Among the various known methods, one of the most simple to implement and most easy to maintain is the use of sphagnum moss, and for this purpose it is frequently the Chilean variety from the Chiloe Islands which is marketed.

Sphagnum moss is the live moss which grows on top of peat bogs and harvested moss bricks are known to regenerate very easily. The moss has remarkable water retention, maintaining its volume well, and thanks to its acidic pH it is both antibacterial and odorless. Add excellent insulation quality and you have the ideal substrate for interior vertical gardens and exterior living walls and roofs. Plants and flowers can be planted directly in the moss, where they flourish and rapidly colonize the wall, often for spectacular results.

In St. Barth, over recent years, Hervé Meunier has designed numerous living walls for hotels and villa owners. Hervé is passionate about his garden art and he will be pleased to show you some convincing examples of his work.

RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : LAURENT BENOIT, JEAN-JACQUES RIGAUD

*Petite Anse,  
A haven of natural biodiversity!*  
**Une Petite Anse,**  
*et la marque d'une biodiversité naturelle !*

**Nombreux sont les reportages** qui mettent en valeur la biodiversité exceptionnelle de St-Barth ; végétales ou animales, de nombreuses variétés peuvent être facilement observées dans ce petit coin de l'île, où le calme n'a d'égal que la beauté de ses paysages.

Calée entre l'océan et les mornes verdoyants, l'auberge de la Petite Anse accueille, tout au long de l'année les nombreux amoureux de nature qui viennent s'y ressourcer pour quelques temps et, pour certains, à plusieurs périodes de saisons.

Le service offert par le personnel est bien sûr à la mesure de l'endroit : simple, efficace et généreux. Suger Gréaux, manager de l'auberge et enfant du pays, pourra compléter vos découvertes et vos observations de nature par quelques anecdotes locales et informations que vous ne trouverez certainement pas dans les dépliants touristiques.

Une auberge de charme, dans une petite anse à St-Barth, pour votre étape nature et un plein de vitalité.

**Of late**, we have seen quite a few articles high-lighting St. Barth's exceptional biodiversity, both in flora and fauna. You can easily discover and observe numerous species in the tranquil, beautiful surroundings of Petite Anse.

Nestling between the ocean and the green hills, year in year out the Auberge de la Petite Anse welcomes a growing number of nature lovers, who come here to recharge their batteries, some returning several times per year to enjoy the seasonal changes.

Naturally, the Auberge's service matches the spot's beauty, it is uncomplicated, efficient and generous. Suger Gréaux, who manages the little hotel, is a pure product of St. Barth, and easily shares with guests, adding personal and local anecdotes which complement one's discoveries and observations, not to mention that she is a trove of information not to be found in tourism leaflets.

Our charming Auberge in a little cove on St. Barth will indulge your love of nature during your time out to restore body and soul.

**Auberge de la Petite Anse**  
Anse des Flamands, St-Barth

Tel : (+00) 590 590 276 489 - Fax : (+00) 590 590 273 309

E-mail : [apa@wanadoo.fr](mailto:apa@wanadoo.fr) - [www.Auberge-petite-anse.com](http://www.Auberge-petite-anse.com)





France Arnaudo

RÉDACTION : CLÉMENCE LE DEUN  
REPORTAGE PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGA



*Man and tortoise,  
the unwritten fable of St. Barth*  
**L'homme et la tortue  
de Saint Barth,**  
*une fable reste à écrire*

*A fragile shell protects the red-footed tortoise on its wanderings through the Zion of St. Barth. At first sight they all seem the same! The fleshy limbs projecting from under the shell, the reddish centers of the areolas, darting eyes, and slow motion, the inspiration for La Fontaine's famous fable The Hare and the Tortoise.*

Bien frêle est la carapace des tortues charbonnières qui arpentent le zion de St-Barth. Au premier abord, elles se ressemblent toutes ! Les pattes charnues sous leur dossière, ornée d'aréoles colorées au centre, les yeux aux aguets et cette lente progression à laquelle Jean de La Fontaine a dédié cette fable fameuse : *Le Lièvre et la Tortue*.





**A entendre France Arnaudo**, résidente de l'île depuis 20 ans et fervente bienfaitrice de cette espèce reptilienne, chacune des tortues qu'elle a sauvé, a sa propre histoire. Bon nombre a surtout un lourd fardeau à porter en plus de son habitat ; fardeau souvent dû, d'ailleurs, à nos involontaires, mais bien réelles, maladroites.

Les réseaux routiers croissants, l'électrification des portails, le recul du zaïon au profit des jardins cultivés à grands renforts de pesticides, sont autant de menaces à l'harmonie de la faune de Saint Barthelemy, et plus particulièrement à celle de ces vaillantes tortues de terre.

Pourtant à y regarder de plus près, toutes ont en commun cette incroyable persévérance et force d'adaptation.

Originaire d'Amazonie les premières tortues charbonnières ont accosté sur l'île il y a près d'un million d'année, à bord de radeaux naturels. « Rien ne sert courir, disait la fable, il faut partir à point ». Il semble que ces braves reptiles aient pris ce dicton au pied de la lettre en devançant les hommes de quelques millions d'années.

D'autres vagues de migration, étroitement liées à l'activité maritime, ont eu cours jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Les Arawaks, par exemple, s'en délectaient, à bord de leur pirogue durant les traversées en mer Caraïbe.

Cet animal sauvage, dont la population sur l'île avoisinerait les 5 000 individus, plaît pour son exotisme et est reconnu

Cet animal sauvage plaît

pour son exotisme et est reconnu pour

son indéniable pacifisme.



pour son indéniable pacifisme. Peut-être est-ce d'ailleurs ce trait de caractère qui le rend si vulnérable aux aménagements insulaires grandissants et à la velléité de certains à l'apprivoiser ?

France Arnaudo, alias Mère Tortue, a pu constater les méfaits de la captivité sur ces spécimens : Déformation de leurs pattes, mutilation de leur dossière ; ces effets rendent souvent très difficile un retour dans leur milieu naturel. Pour y pallier notre spécialiste es-tortue a entrepris depuis 2003, une surveillance de ses protégées au coeur du zaïon, sur les hauteurs de l'île.

C'est dans cet endroit privilégié, que Mère Tortue répare, en suivant les conseils avisés des vétérinaires, les carapaces de ces reptiles, accidentés de la route. A l'aide de résine, elle parvient à remodeler dans bien des cas, leur « habitacle », constituant leur unique défense.





This wildlife species intrigues by its exoticism and is reputed to be the peace-loving sort.

**If you listen** to France Arnaudo, who has lived on the island for 20 years and is known to be an ardent advocate of this reptile species, every single tortoise she has saved has its own story. Above all, many have far more to bear than their home, much of which is moreover due to our involuntary but very real clumsiness. A growing road network, electric gates, a shrinking Zion as gardens showered with pesticides eat up its terrain, are a joint threat to the harmony of St. Barth's fauna and especially to the existence of these brave land tortoises. If you look closer, however, tortoises distinguish themselves through unbelievable perseverance and their capacity for adaptation.

Venturing forth from their original home in the Amazon, the first red-footed tortoises reached St. Barth most probably about one million years ago, traveling on natural rafts. It would seem that these courageous reptiles live by the maxim of La Fontaine's fable: "... *the swiftness of a dart availeth not without a timely start*", having gained several million years on the arrival of Man.

More of our red-footed friends no doubt reached the Caribbean archipelago and St. Barth in later waves of migration thanks to the travels of pre-Columbian mariners. It is well documented, for example, that the Amerindian Arawaks considered the tortoise a delicacy and they embarked them on their canoe-borne forays.

This wildlife species, with an estimated island population of 5,000, intrigues by its exoticism and is reputed to be of the peace-loving sort. Maybe this is the very character trait which makes it so vulnerable both to encroaching civilization and its popularity as a pet?

France Arnaudo, aka Mother Turtle, has gathered proof of the harm caused to the red-foot by the circumstances of captivity: deformation of the limbs, mutilation of the carapace, two events which often compromise returning the tortoise to its natural habitat. Since 2003, this concern has led Arnaudo to keep the tortoise under surveillance in its very own Zion on the island's upper slopes.



... la survie de cette espèce est un véritable défi.



... the species' survival is challenged.

Le morne permet à ces convalescentes de reprendre le cours de leur vie et de vaquer en toute liberté à leurs diverses occupations : manger, boire et se reproduire - vaste programme qui mobilise toute leur énergie.

Leur régime alimentaire constitué à 80% de végétaux, se compose essentiellement de cactus et de fleurs d'hibiscus, et les jours de festins de bananes ; et à 20% de nourriture carnée, de résidus de coquillages et de poissons. Manger est la principale activité quotidienne de la tortue. Quant à boire, Jean de la Fontaine aurait pu compléter son bestiaire, en comparant la fabuleuse capacité de cet animal à la rétention d'eau avec celle du chameau, dont la réputation n'est plus à faire. Elle peut effectivement vivre sans boire pendant plusieurs semaines.

Enfin, se reproduire, loin d'être une partie de plaisir, comporte un vrai danger pour les mâles, s'ils se retrouvent les quatre fers en l'air, lors de l'acte amoureux, l'accouplement peut s'avérer fatal. Les femelles, reconnaissables à leur plastron plat (l'abdomen), risquent leur vie lors de la ponte.

Les mutations morphologiques directement liées à leur alimentation moins riche que leurs consœurs amazones, a sensiblement réduit leur ossature. Cette évolution naturelle provoque pour certaines d'entre elles, une occlusion lors de la libération de leurs œufs.

Autant dire que par nature, la survie de cette espèce est un véritable défi.

Un conteur des temps modernes serait, à ce propos, bien avisé de mettre en scène la tortue charbonnière, face à l'espèce humaine pour nous livrer une petite leçon de vie !

In this secluded environment Mother Turtle frequently encounters tortoises whose shields have been wounded in road accidents, and she expertly repairs them following veterinary's instructions, often using resin to reconstruct the patient's "house" and only protection against predators.

The relative isolation of the island's hilly regions allows the convalescent tortoises to recover and to follow their natural rhythm of eating, drinking, reproducing, a program to which they devote their entire energy.

To 80% the red-foots' diet consists of plants, mainly cacti and hibiscus flowers, bananas if they get lucky, completing the remaining 20% with whatever fish and seafood they can scavenge. Feeding is the tortoise's principal daily activity. As for drinking, the tortoise's fabulous water management capacities could have inspired La Fontaine to compare it to the camel, whose reputation in this area is undisputed. A tortoise can survive several weeks without drinking water.

As for reproducing the species, danger definitely seems to outweigh pleasure. For the males, should they topple while coupling they risk ending up on their backs, four feet in the air and

unable to right themselves, ending with a fatal outcome. For their part, the females, with their typically flattened breastplate, risk their lives while laying their eggs.

St. Barth's red-foots show morphological mutations due to their diet, which is not as rich as that of their Amazonian cousins, resulting in a noticeable reduction of their skeleton. This natural evolution sometimes results in accidental occlusion when expelling their eggs.

It is thus no exaggeration to say that the species' survival is challenged. Maybe a modern day La Fontaine will come up with a fable opposing the red-foot and one of us, surely there is a life-lesson in this tortoise's story.

# PARMIGIANI



HERITAGE IN THE MAKING



THE TONDA HEMISPHERES COLLECTION  
Entirely manufactured in  
Les Ateliers Parmigiani  
in Switzerland

## Oro de Sol

Joilliers depuis 1980

For more information and complimentary catalogue, please call +(590) 590 27 87 47

[WWW.PARMIGIANI.CH](http://WWW.PARMIGIANI.CH)



scavia

# Mineral Beauty

## Oro de Sol

Joailliers depuis 1980

Quai de la République  
Le Carré d'Or  
Gustavia  
St-Barthélemy  
+(59) 0590 278 747  
orodesol@wanadoo.fr  
orodesolsb@yahoo.fr



*Claude SASTRE, Professeur honoraire au  
Muséum national d'Histoire naturelle  
Honorary Professor  
National Natural History Museum*

RÉDACTION : CLAUDE SASTRE  
REPORTAGE PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

*The Usefulness of an Inventory  
of the Vegetal Species of Saint Barth*  
**Utilité de l'inventaire  
des espèces végétales  
à Saint-Barthélemy**

*With its tortured landscapes, its stand-alone hilltops,  
its rocky ground alternately of coral or volcanic origin,  
its windward and leeward maritime facades, St. Barth  
features a fascinatingly diverse mosaic of ecological  
environments, which are continue to change thanks to  
human activity.*

Avec ses paysages tourmentés, avec ses mornes isolés séparés par des parties basses, avec ses roches d'origine soit corallienne, soit volcanique, avec ses façades maritimes « au vent » ou « sous le vent », Saint-Barthélemy est une véritable mosaïque de milieux écologiques très diversifiés, diversement modifiés par les activités humaines présentes et passées.





...Saint-Barthélemy présente une originalité floristique au sein des Antilles françaises.

**Sur ses 21 Km<sup>2</sup>** (25 avec les îlets), Adrien QUESTEL en 1941 recense 361 espèces de plantes à fleurs « sauvages », et 125 plantes cultivées. Qu'en est-il aujourd'hui ? et où se situent-elles ?

Nos premières prospections en février-mars 2011, nous ont permis de découvrir des espèces non citées ni par QUESTEL, ni par d'autres auteurs. Ainsi aux trois mangles bien connus à Saint-Barthélemy, il faut ajouter le « mangle rouge », hôte des mangroves antillaises, et découvert dans le Grand Cul de Sac.

A la diversité des milieux correspond des espèces végétales qui leur sont inféodées. Ainsi les mangles sont spécifiques de sols salins qu'ils soient en contact direct avec la mer ou qu'ils soient en bordure d'étangs littoraux à eau saumâtre. Un mangle gris, pour sa part, abondant sur les bords de la Grande Saline, se développe aussi sur des falaises exposées aux embruns.

Sur le site du Grand Cul de Sac, les 4 mangles rencontrent grâce à un cordon littoral sablonneux des plantes spécifiques des rivages dont le pois bord de mer et le raisinier, et les deux cortèges floristiques, au début du chemin qui sert de décharge granulométrique, se mélange avec des plantes des mornes qui finissent leur « course » près du rivage. Si on y ajoute les raziers, ce sont près de 50 espèces qui vivent sur quelques Km<sup>2</sup> ; c'est dire la richesse de ce site !

En 2000, nous avons mis en évidence deux grandes affinités de la flore de Saint-Barthélemy (et de Saint-Martin). Ainsi le poirier de St. Bart est le même que celui de Porto-Rico, comme le petit cactus appelé parfois localement « coussin de belle-mère ». Par contre le bois-vinette n'existe que dans les Petites Antilles. Il s'ensuit donc que les îles du Nord se situent à la croisée de deux voies de migration végétale, l'une venant de l'Ouest avec les Grandes Antilles, l'autre venant du Sud avec les Petites Antilles. Il s'ensuit que Saint-Barthélemy (et Saint-Martin) présente une originalité floristique au sein des Antilles françaises.





Arbre à soie / *Calotropis procera*

**In 1941**, Adrien Questel inventoried 361 “wild” florescent species and 125 cultivated plant species on just 21 km<sup>2</sup> (25 if you count the outlying islets). What is the count today? And how are they spread?

During our initial investigations in the course of February and March 2011, we discovered several species not mentioned by Questel or other authors. For example, St. Barth was known to have three mangrove tree varieties, and now the Antillean red mangrove had also turned up in Grand Cul de Sac.

The diversity of environments is mirrored by characteristic vegetal species. Mangrove trees require salinized soil, either growing in direct contact with the sea or around brackish lagoons. The grey mangrove, dominant on the shores of Grande Saline, also grows on cliffs exposed showered with seawater spray.

At Grand Cul de Sac, thanks to the sandy seashore perimeter, the four mangrove varieties mix with typical seaside species such as the bay bean and the sea grape, and the two plant communities mix with characteristic hillside flora which runs out near the seaside close to the path used as a quarry spill. Add the phanerogamic flora and we have nearly 50 species on a just a few square kilometers, a site of truly remarkable biodiversity!



In 2000 we pointed out two strong affinities of the flora of St. Barth (and St. Martin), namely that the St. Barth poirier (or pink poui) is the same as the one found in Porto Rico, likewise the small cactus locally known as coussin de belle-mère (“mother-in-law’s cushion”). On the other hand, the vinette or zikak shrub only occurs in the Lesser Antilles. The conclusion is that the northern islands are located at the intersection of two vegetal migration routes, one coming from the West and the Greater Antilles, the other coming from the south and the Lesser Antilles, St. Barth (and St. Martin) thus inheriting significant floral originality within the French Antilles.

Considering St. Barth’s rather small surface area, each of its ecosystems and their biotope-specific species have little room in which to flourish. Consequently, careless human intervention can easily destroy a unique space and its species. With a view to further development of tourism on St. Barth it is therefore of the utmost importance to rapidly proceed with an inventory of the island’s flora and draw up a “Red List” according to the criteria of the International Union for the Conservation of Nature. Grading species by risk of extinction this will enable editing a list of the most endangered species, followed by a list of the most vulnerable sites and a positive contribution to sustainable urban development.

... St. Barth thus inheriting significant floral originality within the French Antilles.

La surface de l'île étant assez limitée, il s'ensuit que chaque écosystème et en conséquence les espèces qui lui sont inféodées, ne disposent que d'une surface restreinte. Il s'ensuit qu'un aménagement malencontreux peut détruire un espace original et ses espèces. Aussi, il est urgent au vu du développement touristique de Saint-Barthélemy de réaliser au plus vite l'inventaire floristique de l'île, de réaliser la « Liste rouge » selon les critères de l'Union Internationale de la Conservation de la Nature. Situait les espèces dans un classement de risques d'extinction, il sera possible de réaliser un Livre rouge concernant les espèces les plus en danger de disparition. Muni de ces renseignements, il sera aussi possible de classer les milieux et d'apporter des éléments dans le cadre des projets urbanistiques.

Autre inquiétude : l'importation en masse des plantes en container des Etats-Unis, avec un contrôle limité. Avec la terre et les végétaux sont introduits divers indésirables qui se répandent dans la nature : rainette de Cuba, serpents divers, nématodes et autres. De plus certains végétaux exotiques se répandent dans la nature, par exemple le cousin germain du mangle de la Grande Saline, planté dans les jardins pour son feuillage argenté, s'installe dans la mangrove de la Grande Saline. Toutes ces espèces introduites sans aucun contrôle et sans étude d'impact, risquent fort de concurrencer les espèces locales et même pire, de déséquilibrer le fragile équilibre biologique de Saint Barthélemy.



Poirier / *Tabebuia heterophylla*



France et Claude Sastre & Hélène Bernier, *St Barth Essentiel* (organisatrice de la mission)



Aloès / *Aloe vera*



Gaïac / *Guaiacum officinale*

As pointed out above, the large-scale import of containers of plants from USA, poorly controlled, gives cause for concern. Together with the topsoil and plants, various undesirable species find their way into the habitat, including the Cuban tree frog, various snakes, nematodes and more. Certain exotic plants have also been observed to be spreading, such as the close cousin of the Grande Saline mangrove tree mangle, much appreciated thanks to its silvery foliage, which has now turned up in the Grande Saline mangrove. All of these species, which have arrived uninvited and uncontrolled and naturally without prior impact studies, have the potential to not only compete with local species but completely shatter the fragile biological balance of the island of St. Barth.

REPORTAGE PHOTOS : CHRISTOPHE JOUANY - JEAN-JACQUES RIGAUD

# Les Voiles de Saint-Barth



## Jerry Kirby, Rambler 100

*Vainqueur en Super/Maxi  
Yacht*

« C'est fantastique ! Cela me rappelle Antigua dans les années 70 ! Ceux qui ont raté les Voiles de Saint-Barth ont manqué la régate la plus « cool » du monde ! Tout le monde est sympa, et les conditions de navigation sont incroyables ! Rambler est un bateau exigeant. Genuine Risk a un équipage bourré de talent, c'était super de se bagarrer avec eux. Cela s'est joué à peu de choses aujourd'hui ».

«It's fantastic! It reminds me of Antigua (Race Week) in the '70s. Anybody that isn't at this regatta is missing probably the coolest regatta in the Caribbean. It's got that feeling--it's not crowded, it's very intimate, and it's unbelievable racing».





### Jim Swartz, Vesper

« Une course merveilleuse, avec beaucoup de difficultés. On a utilisé toutes nos voiles. Une semaine merveilleuse pour naviguer. On gagne, et on reviendra pour le plaisir ».

«Today's race (race four) was fantastic. We went around the island, and it was very challenging; I think we used most of the sails in our inventory. It was a great day to be on the water. Last year we were third, and this year we came in first. I'll always come back to St. Barth; anytime I have a chance I'll be back».





## Bruno Trouble, Spiip

« J'ai été émerveillé de naviguer à Saint-Barth. Les parcours sont merveilleux, 20 nœuds tous les jours. Je reviendrai. On s'est bien amusé. On reviendra avec un bateau de course ».

«I was amazed to sail in St.Barth. The courses were wonderful ; 20 knots all day. I will return, we had fun. We will return with a racing class boat».





## Carlo Falcone, Mariella

*Vainqueur en Classique*

« Mariella est une vieille dame, un peu lourde. Il lui faut beaucoup de vent, et c'est ce que nous avons eu toute la semaine. Ça a bien marché pour nous et nous avons essayé de transformer tout ce bon vent en vitesse. Le résultat est excellent. Je suis désolé pour notre ami Donald (Tofias, skipper/propriétaire du W76 White Wings), mais nous l'avons battu. Ne reste plus qu'à reposer nos organismes, le foie en particulier après toutes ces festivités (Rires) ».

«Mariella is an old lady, a little heavy. It takes a lot of wind, and that's what we've had all week. It worked well for us, and we tried to make everything good wind speed. The result is excellent. I am sorry for our friend Donald (Tofias, skipper/owner of the W76 White Wings), but we have beaten them. We just have to rest our bodies, especially the liver, after all these festivities!»



# LES VOILES DE ST. BARTH // 2012

## 3<sup>EME</sup> EDITION



# 2 AU 7 AVRIL 2012

[WWW.LESVOILESDESANTBARTH.COM](http://WWW.LESVOILESDESANTBARTH.COM)

**RICHARD MILLE**  
Partenaire Principal

**GAASTRA**  
Partenaire Officiel





## LIGNE ST BARTH DANS LE MONDE

Ligne St Barth a marqué cette année 2011 par sa présence dans quelques uns des événements les plus prestigieux du monde de la beauté et des soins de corps et visage.

Marque de cosmétiques à base d'ingrédients naturels de la Caraïbe, fabriqués à St Barthélemy, Ligne St Barth a été en première ligne lors du salon des professionnels de la beauté à Hawaii. Ses produits ont suscité le plus vif intérêt parmi les professionnels grâce à leur originalité et leur qualité. Ligne St Barth, fort de son succès et de cette dynamique, s'est associée à plusieurs autres événements.

Lors de la fashion week de New York, événement people de haute tenue, Ligne St Barth a été une des vedettes du « Salon Toute Suite », qui se tenait dans le luxueux showroom de Michael Reslan. Ligne St Barth a ainsi été au rendez-vous des magazines de mode et de lifestyle les plus prescripteurs à travers le monde.

Puis à Los Angeles, Ligne St Barth a eu le privilège de participer à l'événement « Red Carpet Secret Room Style Lounge », le rendez-vous prisé précédant la 83<sup>ème</sup> Cérémonie des Oscars. A cette occasion, stars internationales, célébrités et journalistes ont pu découvrir les produits de la marque.

Pour couronner ce début d'année spectaculaire, lors des SPA Diamond Awards 2011 en Allemagne, Ligne St Barth s'est vue décerner un prix dans la catégorie « Beauté », segment « Soin du corps femme », pour sa Crème Douche Exfoliante à la Papaye.

Ligne St Barth, une belle histoire qui continue à s'écrire au fil des décennies !

## LIGNE ST BARTH WORLDWIDE

Throughout 2011, Ligne St Barth has been at the forefront of the most prestigious events around the world.

Its exclusive reputation owes much to its reliance on natural ingredients from the Caribbean, carefully transformed and crafted in Saint Barthélemy.

Naturally Ligne St Barth could not miss the beauty industry fair in Hawaii, where its products met with intense interest from professionals, who appreciated their quality and authenticity.

Encouraged by the enthusiastic reception, Ligne St Barth could not by pass out on New York Fashion Week, where Ligne St Barth participated in the "Salon Toute Suite" event staged in the luxurious showroom of Michael Reslan and entertained the interest of all the major, international trend-setting fashion and lifestyle magazines.

This was followed by Ligne St Barth's participation in the "Red Carpet Secret Room Style Lounge", probably the most exclusive primer for the 83<sup>rd</sup> Oscar Award Ceremony. On this occasion, international stars, celebrities of all walks and journalists were introduced to Ligne St Barth's products.

Finally, in Germany Ligne St Barth carried away one of the top prizes of the SPA Diamond Awards 2011 for Women's Body Care in the Beauty category, thanks to its Papaya Peeling Shower Cream.

Ligne St Barth continues to write not just a beautiful story, but history, for St Barth, for the island and for its sophisticated customers!



**Pour plus d'informations :**  
[headquarter@lignestbarth.com](mailto:headquarter@lignestbarth.com)  
 Tél : +590 590 27 82 63  
 Fax : +590 590 27 52 68

**For more information and photos please contact:**  
 Christine Lecorre - Business Development USA  
[headquarter@lignestbarth.com](mailto:headquarter@lignestbarth.com)  
 Cell 786 389 9849



*Tony Duarte*  
*Movie Maker & D.A.*

RÉDACTION : HENRI MASSON  
REPORTAGE PHOTOS : TONY DUARTE



*Mariage sous l'eau*  
**Underwater wedding**  
at St-Barth

Votre Mariage dont tout le monde  
se souviendra !

*A marriage everyone will remember!*





Si vous êtes sur le point de vous marier, quelque peu aventuriers, aimant la mer et les fonds sous-marins et que par ailleurs, vous souhaitez donner un caractère vraiment original à l'épisode d'une vie, celui de votre mariage, alors venez dans cette petite île bien française de la Caraïbe, pour célébrer au milieu des coraux et poissons tropicaux, le plus bel événement de votre vie de couple

Votre mariage sous-marin à St-Barth, sera sans aucun doute, l'événement que votre famille et vos amis ne sont pas prêts d'oublier.

Bien sûr, cela nécessite au préalable quelques jours de préparation et d'initiation pour les débutants de la plongée.

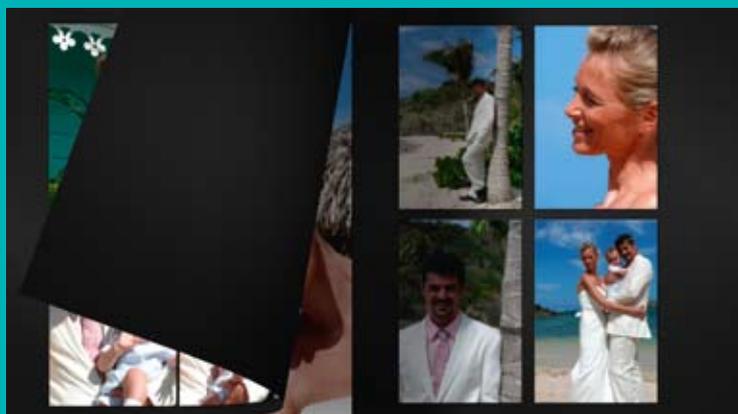
La cérémonie se déroule avec plusieurs moniteurs et plongeurs confirmés, afin que vous soyez dans des conditions de sécurité absolue. Vos amis et membres de votre famille peuvent, s'ils ne souhaitent pas plonger, suivre intégralement l'événement, à bord d'un bateau à fond de verre.

L'émotion et la beauté sont garanties ; tout est filmé en vidéo, par une équipe professionnelle et un Album Photo Dynamique, d'une centaine d'images, vous sera proposé dans le cadre d'une offre package.

Mariages, renouvellements de mariage et anniversaires... Votre baiser de bulles pour un amour océanique !

En consultant le site : [www.st-barthvideolive.com](http://www.st-barthvideolive.com) rubrique mariage sous-marin, vous pourrez visionner une cérémonie filmée récemment à St-Barth.

## Votre baiser de bulles pour un amour océanique !





Pour tous autres renseignements, contactez Bertrand de St-Barth Plongée Birdy Dive  
For more information, contact Bertrand at St-Barth Plongée Birdy Dive.  
Tel : (+59)0690 419 666  
contact@st-barth-plongee.com - www.st-barth-plongee.com



Your own private ocean of love will begin with a bubbling kiss!

If you're about to get married and feel a little adventurous, if you love the sea and the its underwater mystery and if you wouldn't mind giving your marriage an original twist, then you should come to St. Barth and celebrate one of the most memorable moments of your life surrounded by corals and tropical fish. You can turn your underwater wedding in St. Barth into an event that will never be forgotten, neither by your family and friends, nor by your partner and you.

Of course, it will require a few days of preparation and beginners' training for those with no diving experience. The ceremony is held in the presence of several dive teachers and experienced divers, to ensure everyone's safety and security. Friends and family members who do not wish to dive can follow the entire event from a glass-bottom boat. Emotion and beauty are guaranteed, the package includes professional video documentation and you go home with a digital, interactive photo album.

Weddings, renewal of marriage vows, birthdays... Your own private ocean of love will begin with a bubbling kiss!

Go to our website at [www.st-barthvideolive.com](http://www.st-barthvideolive.com) and click on "wedding" (mariage in French) to see a recent underwater wedding video from St. Barth.



Le magazine **tropical** s'associe à la promotion de cet événement hors du commun, et **VOUS OFFRE**, sur simple présentation de ce coupon, **vosre Album Photo Dynamique, d'une valeur de 700 €**  
**tropical** Magazine would like to encourage you to take advantage of this **EXCEPTIONAL OFFER** for an extraordinary moment in your life and will give you **the interactive "Album Photo Dynamique", valued at 700 €, for free!**



RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : KJELL LANGSET



*A subtle mélange  
of comfort and nature:  
Saint Jean's Ilets de la Plage*

## *Un subtil mélange de confort et de nature, Les Ilets de la Plage à Saint-Jean*

Ce petit établissement de charme, blotti au fond de la magnifique baie de St-Jean, propose 11 bungalows de style antillais dont le bois et les couleurs chaudes s'immergent dans un jardin tropical où cocotiers, hibiscus, bougainvilliers, allamandas et frangipaniers s'y développent dans une naturelle liberté.

Vous vivez cet endroit, comme si vous étiez, pour quelques temps, dans votre maison tropicale, avec tout le confort que vous pouvez espérer, la tranquillité que vous souhaitez et la proximité d'une nature belle et généreuse.

La journée peut commencer par un café pris au bord de la piscine, avec pour seul fond sonore, le murmure des vents alizés dans les palmes de lataniers et fougères arborescentes.

Vous traversez le jardin et il ne reste que quelques marches d'un petit escalier en bois patiné par le soleil et les embruns, pour accéder à la plage merveilleuse de la baie de St-Jean et puis, remplir vos yeux et votre mémoire d'un bleu caraïbe.

Votre bungalow est tout proche de la plage et à tout moment, une salade composée, un thé ou simplement une sieste, viendront ponctuer votre bonheur à vivre cet endroit plein de charme.

La gentillesse naturelle du personnel et son attention discrète ne fera que renforcer cette impression de bien-être que tous les visiteurs gardent de l'endroit.

Ilets de la Plage is a charming,

intimate ensemble of 11 West Indies-styled colorful wood bungalows nestling in the magnificent crescent of the Bay of St. Jean. Studded with coconut trees, hibiscus, bougainvillea, allamanda and frangipani, the surrounding tropical garden gives nature a free run.

You cannot help but feel as if at home in your own little tropical castle with all the comfort and amenities one could wish for, suspended in tranquility and the generous beauty nature bestows.

You may want to start the day with a coffee served by the pool to the gentle rustle of latanier palms and tree fern fronds stirring in the tradewind's gentle breeze.

Across the garden, just a few steps down the small wood stairs, burnished by sun and spray, the beautiful beach of St. Jean is within easy reach. Beyond, Caribbean blue as far as the eye beholds, the color of memories.

Whenever you have the whim, your bungalow by the beach makes it easy to enjoy a salad, tea of a siesta, accenting the leisurely enjoyment of this charming spot.

The personnel at Ilets de la Plage makes kindness seem natural and its discrete attention to your needs will heighten the sense of well-being in these unique surroundings.



*Si cette douce aventure vous tente, il n'en tient qu'à vous :*

*For more information on this genteel adventure, check*

*Plage de Saint-Jean – 97133 Saint-Barthélemy F.W.I*

*www.lesilets.com - Email : info@lesilets.com*

*Tel : (+59) 0590 27 88 57*



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.

Bertrand, licensed, PADI-certified dive instructor

Yago fitting a small bottle to match his size.



# SNORKELING DIVING



# ST-BARTH PLONGEE BIRDY DIVE CENTER

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 : (59) 06 90 419 666

contact@st-barth-plongee.com - www.st-barth-plongee.com

*Le Village se transforme au fil des années, et tous les clients en parlent.*

RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : CHRISTIAN VETTRAINO, ALAIN CHARLOT, OLIVIER LEROI

# Village Saint Jean

Dominant la Baie de Saint-Jean, ce petit hôtel qui s'inscrit dans l'histoire de l'île, s'est métamorphosé au fil du temps, offrant à ses hôtes visiteurs, une qualité et un raffinement d'hébergement qui se décline en différents types de logement, selon que vous êtes seul, en couple, en famille, ou avec des amis. Cette année, Le Village St-Jean offre la possibilité de « Cottages Famille », de « Suites Junior » avec terrasses et « The House », la maison dont vous rêvez pour passer vos vacances dans un cadre fait de nature et de convivialité.

Espaces calmes et protégés, visions de nature ou océaniques, attentions délicates de confort et de relaxation seront les éléments d'un concert caraïbe, offert à votre bien-être exclusif. Le Village Saint-Jean, un moment privilégié dans votre vie.



*L'Art de Vivre au Village fait naturellement sa réputation.*



*All our guests agree, **Le Village** transforms itself as time goes by. The Village owes its reputation to its natural interpretation of the Art of Living.*

High over the Bay of Saint Jean, this intimate hotel is part of the island's history, and its capacity to transform itself as the years go by has guaranteed its guests sophisticated, quality lodging. Depending on whether you are single, a couple, with your children or with friends, different types of rooms and apartments perfectly adapt to your needs. This year, Village Saint Jean introduces its "Family Cottages", "Junior Suites" with private terraces and "The House", the house of your dreams for a vacation in natural, relaxed and friendly surroundings.

Tranquil and protected spaces, views of nature and the sea, comfort and relaxation are the ingredients of this Caribbean concerto, composed for your exclusive well-being. Village Saint Jean is the key to one of life's privileged moments.



**HOTEL**  
**Le VILLAGE**  
ST JEAN

97133 Saint-Barthélemy - FWI  
Phone : +590 (0) 590 27 61 39  
reservations@villagestjeanhotel.com  
www.villagestjeanhotel.com  
Skype : vsjhotel

RÉDACTION & PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



# Patrick VARACHEZ



**Patrick Varachez**  
*L'Hermitage, Marigot,  
 St-Barthélemy.*  
 Cell : 0690 359 611  
 milpat0712@orange.fr  
 www.artquid.com/patrick.  
 varachez-ma-galerie

**Après les Beaux Arts**, puis les Arts Appliqués, Patrick Varachez participe à plusieurs expositions où sa peinture connaît un rapide succès. Sa solide formation en dessin lui permet aussi d'accrocher ses œuvres dans différentes expositions en France où elles connaissent une vive approbation du public.

Coloriste affirmé, son goût pour l'exotisme l'attire vers l'Amérique du Sud, d'où il rapporte de nombreuses esquisses. L'Afrique également le fascine et il se prend de passion pour le peuple de l'Omo, une ethnie d'Ethiopie, où les femmes utilisent leurs corps comme support d'une création magique qui allie l'application de pigments colorés sur leurs visages et l'utilisation de végétaux ; la profondeur des regards est aussi merveilleusement captée dans les toiles que nous propose Patrick Varachez.

Il découvre St-Barth en 1987, s'y installe, enseigne le dessin à l'école de Gustavia, mais préfère aujourd'hui s'accorder plus de temps pour se consacrer entièrement à sa peinture et ce pour notre plus grand plaisir.

Quelques unes de ses toiles sont exposées au Village St-Jean et vous pouvez également visiter, sur rendez-vous, son atelier exposition à Marigot.

**After completing his Art and Arts** and Crafts studies at the two French institutions internationally known as Beaux Arts and Arts Appliqués, Patrick Varachez' paintings met with early success at the exhibitions in which they were shown. His excellent mastery of drawing is rewarded by public acclaim during the numerous shows of his work in France.

His authoritative use of colors and his attraction to the exotic lead him to South America, returning with hundreds of sketches. This attraction next lead him to Africa, where he developed a passionate interest in the Ethiopian Omo people, whose women use their bodies as the surface for magical creations, coloring their faces with natural pigments and creating costumes and accessories from vegetal materials. In these paintings, Patrick Varachez has captured the intriguing inwardness expressed in the eyes of the Omo in these moments.

Patrick discovered St. Barth in 1987 and decided to stay. Initially he taught art at the Gustavia school, but nowadays he prefers to devote his time entirely to his painting.

His work is on display at Village St. Jean, and by appointment you may also visit his workshop and atelier in Marigot.



Alexis Andrews

RÉDACTION : HENRI MASSON  
REPORTAGE PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

*A tale of hardwood, sails,  
sea and salty friendship*

## West Indies Regatta

*De bois, de toile, de mer et d'amitié*

*For the 4th annual West Indies Regatta, to be held from May 4 to 7, 2012, we expect once again to greet the growing crowd of old-style sailing enthusiasts. This unique event in the Caribbean draws beach-built island sloops and schooners from all over the Caribbean to celebrate the revival of traditional sailing and reconnect the islands in style. For the upcoming edition, Alexis promises even more boats, surprises and the usual exuberant atmosphere with live music to boot.*

Pour la quatrième année consécutive, la West Indies Regatta aura lieu du 4 au 7 mai prochain ; c'est le rendez-vous attendu de tous les amateurs de navigation d'autrefois et c'est aussi le seul événement dans la Caraïbe pendant lequel les sloops des îles et des goélettes convergent pour faire revivre la voile traditionnelle dans cette région de l'arc antillais.

Pour cette prochaine manifestation, Alexis nous promet encore davantage de bateaux, des surprises et une ambiance formidable avec musique live.

Photo : Rosemond Gréaux



Cet hommage à la navigation traditionnelle est une initiative que l'on doit à Loulou Magras, organisateur de régates dans les années 80 et à Alexis Andrews, photographe de talent, domicilié à Antigua, constructeur et propriétaire de son sloop « Genesis », brillant vainqueur de la dernière régata.





We owe this homage to traditional sailing to Loulou Magras, who made his mark organizing regattas in the 1980's, and Alexis Andrews, the talented photographer from Antigua, builder and owner of the sloop Genesis, the dominant boat of the 3rd West Indies Regatta.





Pour Alexis, la West Indies Regatta est avant tout le rendez-vous de l'amitié sous le signe de la voile, mais aussi une vitrine pour promouvoir et encourager la construction de bateaux traditionnels. Pour l'île de St-Barthélemy, cela pourrait être un superbe projet et une façon élégante et très culturelle d'affirmer sa présence dans l'univers de la Voile.





For Alexis, the Regatta is above all a rendezvous of friendship under sail, but also a showcase to encourage the building of traditional boats. For St. Barth it is a superb project, which enables it to reinforce its presence in the sailing world with elegance while making a serious cultural statement.





Si Genesis a gagné et a passé la ligne d'arrivée en tête des trois courses, le vrai vainqueur de la 3<sup>ème</sup> édition de la West Indies Regatta, fut sans doute Picton Castle, une barque au gréement carré. Au lendemain d'un tour du monde réussi, le Picton Castle est arrivé avec capitaine et équipe au complet, de Lunenburg en Nouvelle Ecosse. La vue de ce magnifique bateau, avec ces mâts culminants à 56 mètres, offrait un vrai spectacle, surtout à côté de la plus petite embarcation de la régata, le sloop New Moon qui a remonté la Caraïbe depuis l'île de Carriacou.



For Alexis, the Regatta is above all a rendezvous of friendship under sail, but also a showcase to encourage the building of traditional boats. For St. Barth it is a superb project, which enables it to reinforce its presence in the sailing world with elegance while making a serious cultural statement. While the 3rd West Indies Regatta bore the mark of Genesis, first across the line in all three races, the real winner was the 3-masted, square-rigged barque Picton Castle. Fresh from the salty oceans of a world circumnavigation with her captain and crew from Lunenburg, Nova Scotia. The site of a 56 m tall ship on the Quai d'Honneur was a welcome spectacle, especially next to the smallest sloop in the Regatta: the 9.5 m New Moon, which sailed all the way from Carriacou.



Après la course du dimanche après-midi, les bateaux se sont retrouvés à Colombier et tous les participants et amis ont appréciés l'ambiance chaleureuse d'un pique-nique où les histoires de marins et les souvenirs étaient de circonstance.



Following the Sunday afternoon race, the boats convened at Colombier for participants and friends alike to enjoy a joyous pick nick and a shipload of sailors' yarns and memories.





Le soir, sur le quai, devant la capitainerie, nombreux étaient ceux venus pour applaudir le vainqueur et les différents équipages, lors de la remise des prix. Durant cette soirée de fête et de musique, il y eut également une danse polynésienne, exécutée par les membres de l'équipage du merveilleux navire-école, le « Picton Castle », en escale à St-Barth, à l'occasion de la West Indies Regatta , avant de rejoindre sa base canadienne de Nova Scotia. Daniel Moreland, son capitaine, eut aussi la gentillesse d'organiser une fête à bord, pour tous ceux qui souhaitaient y participer ([www.picton-castle.com](http://www.picton-castle.com)).



In the evening, by Gustavia's Captain's Office, the crowd applauded the winners and runners-up in the different racing classes hoisting their trophies. The evening went on in festive style, the musical features including a Polynesian war dance, improvised by the crew of the wonderful sail training ship Picton Castle, soon to be on its way back to its Canadian base in Nova Scotia. But before that, generous Captain Daniel Moreland threw a wonderful party on board, open to all ([www.picton-castle.com](http://www.picton-castle.com)).

Liste des Participants :

List of Participants:

Alexander Hamilton	14 m gaff schooner
Genesis	12 m Carriacou sloop
Good Expectation	11 m Carriacou sloop
New Moon	10 m Carriacou sloop
Ocean Nomad	12 m Carriacou sloop
Pipe Dream	12 m Carriacou sloop
Tradition	15 m Carriacou gaff sloop
Summer Cloud	12 m Carriacou sloop
Sweetheart	11 m Carriacou sloop
Zemi	13 m Carriacou sloop





Carol Ann

RÉDACTION : HENRI MASSON  
REPORTAGE PHOTOS : CAROL ANN VANGINDERTAEI

*A new World !*  
**Un nouveau  
Monde !**



Plant de Chandelier/Chandelier plant/Kalanchoe tubiflora

« J'ai toujours été proche de la nature, l'observer est une source de découverte infinie et d'enrichissement : formes, couleurs, textures, comportement des espèces ; un monde fabuleux à la portée d'un regard attentif. »

*"I've always felt close to nature and observing it is an endless source of amazement and wealth: forms, colors, textures, the behavior of flora and fauna, it's a fabulous world, which reveals itself to the attentive eye."*

Agave/century plant/Agave filifera

**Carol Ann** vit sur notre île depuis bientôt dix ans ; après des études de sciences politiques, elle quitte sa Belgique natale pour parcourir le Monde et aiguiser son regard à d'autres cultures, d'autres images, d'autres ambiances. Et si la musique et le piano sont aussi à l'inventaire de ses passions, la nature demeure pour elle comme une vitalité essentielle ; une inquiétude aussi qui l'amène à suivre des études sur la gestion de l'environnement.

Le regard qu'elle nous offre, par ces quelques images en « gros plans » est un peu comme une initiation nouvelle à un monde bien présent qui nous entoure, mais quelque peu ignoré.

Comparée à d'autres espèces animales, la simplicité relative de notre système de perception visuelle nous donne une réalité limitée du monde qui nous entoure, alors qu'il y a des millions de mondes et que nous n'en voyons qu'un. Il y a une véritable illusion dans ce que nous regardons, car cette expérience se limite et s'épuise à ce que nous percevons, de plus, nos grilles de lecture, sociales et culturelles, influencent grandement tous les phénomènes que nous observons. La technique photographique, permettant l'alternance micro/macro offre une variation essentielle à notre perception et nous fait, par ce fait même, découvrir d'autres réalités, tout aussi présentes dans notre espace/temps. Le monde vu en macro prend une dimension nouvelle, il nous fait basculer dans un dépaysement total et suscite un intérêt particulier.



Agave americana bleue/Century plant/Agave americana bleue



Berceau de Moïse/Nightblooming cactus/Hylocereus undatus



Cycad zamia



Fibre de cocotier

Un rêve en fait que de redécouvrir ce que la nature a fait à l'échelle de l'infiniment petit.

Notre existence singulière détermine également la forme de notre regard et nos interprétations ne sont en fait que les résultats successifs de nos expériences passées. En cela la biodiversité est aussi humaine et les variations de tous ces regards qui nous sont disponibles par la poésie, la peinture, la philosophie, la musique, les sciences humaines, augmentent notre acuité de perception, notre intelligence des choses et notre plaisir à vivre.

*« C'est une prairie au petit jour, quelque part sur la terre. Caché sous cette prairie, s'étale un monde démesuré, grand comme une planète. Les herbes s'y transforment en jungles impénétrables. Les cailloux deviennent des montagnes et le plus modeste trou d'eau prend les dimensions d'un océan. Le temps s'y écoule autrement ; une heure pour un jour, un jour pour une saison, une saison pour une vie. Mais pour aborder ce monde il faut savoir faire silence et écouter ses murmures »*

*Microcosmos,  
Marie Pérennou et Claude Nuridsany*

« A prairie at daybreak, somewhere on earth. Beneath that prairie lies an immense world, the size of a planet. Grass turns into impenetrable jungle. Stones become mountains and the most insignificant water hole turns into an ocean. Here time too has a different dimension, an hour for a day, a day for a season, a season for a lifetime. But to enter this world we must be able to enter silence and listen to its murmuring. »

*Microcosmos, Marie Pérennou & Claude Nuridsany*



*Stapelia/Star flower/Stapelia leendertziae*



*Berceau de Moïse/Nightblooming cactus/Hylocereus undatus*



*Cactus tête à l'Anglais/Turk's cap/Melocactus intortus*

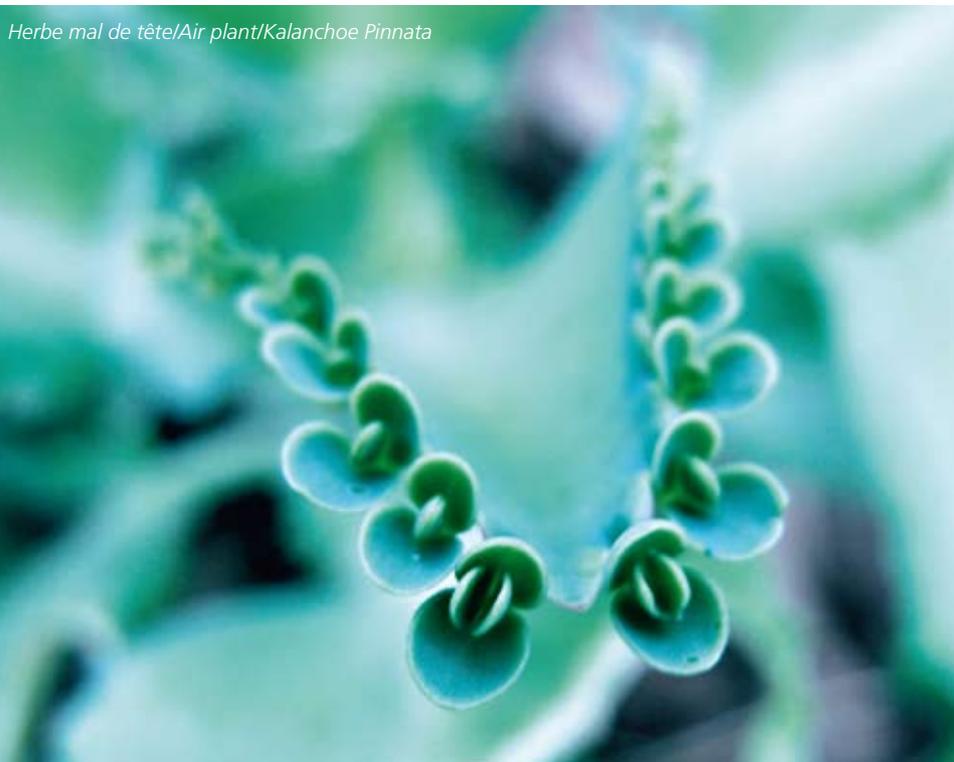
**Carol Ann** joined us on St. Barth nearly ten years ago. She left her native Belgium after studying political science and spent time traveling around the globe, sharpening her eye for other cultures, different images, new feelings. Her love of music and the piano aside, nature plays a vital role in her life, to the point of inducing her to study environmental management.

Her way of looking at things, translated here into a series of photographic close-ups, provides an initiation into a real world which remains largely unknown to many of us.

Compared to other animal species, the relative simplicity of the human system of visual perception provides us with a limited notion of the reality of the world surrounding us, which is in fact made up of millions of realities while we limit ourselves to just one. There is a very real illusion in our way of seeing, for it is a limited experience, influenced by our perception and our intellectual, social and cultural grids.

Photography offers the choice of micro- or macro-viewing, offering us essential variations of perception and thus enabling us to discover other realities, equally rooted in our time-space. The macro view is a revelation which thrusts us into another world and never fails to fascinate. To (re-)discover nature's infinitely small dimension is to enter into a dream.

The exceptional fact of our existence also defines our point of view and our interpretations are no more than the result of successive past experiences. In this sense biodiversity is also an intrinsically human phenomenon, the variety of our viewpoints, nurtured by poetry, visual art, philosophy, music, humanities, enhances our perception and our intelligence of all around us, and ultimately the pleasure we find in being alive.



*Herbe mal de tête/Air plant/Kalanchoe Pinnata*



Livre disponible à la vente au prix de 35€  
 Contacter : carolannv@gmail.com

On sale for 35€  
 Contact: carolannv@gmail.com



## Make It a Pleasure Trip

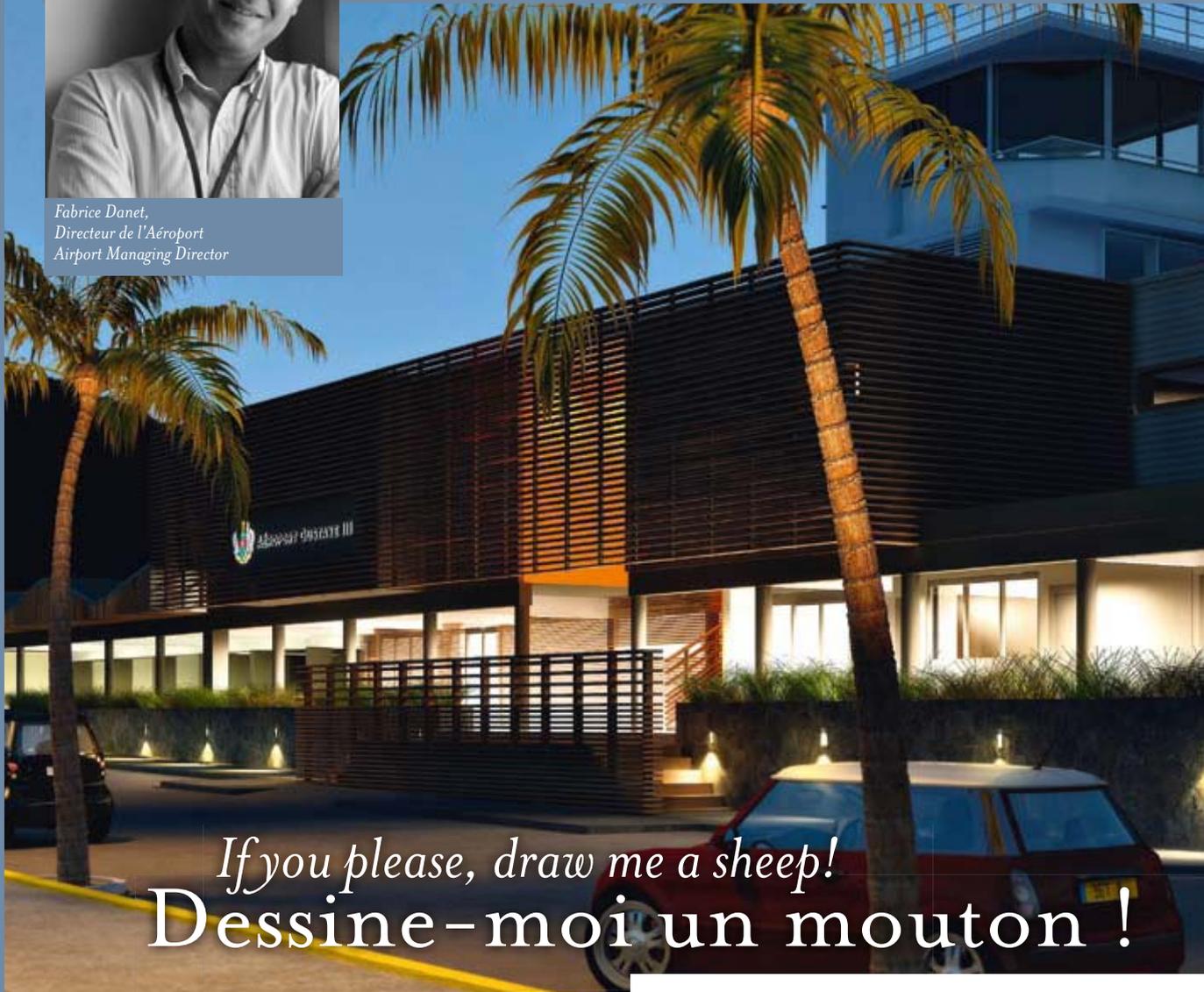
Reservation  
Airport tel 0590 27 66 30 - St Jean Office tel 0590 29 62 40  
Fax 0590 29 12 29  
Email [budgetsaintbarth@wanadoo.fr](mailto:budgetsaintbarth@wanadoo.fr) - [www.st-barths.com/budget](http://www.st-barths.com/budget)





Fabrice Danet,  
Directeur de l'Aéroport  
Airport Managing Director

RÉDACTION : HENRI MASSON  
REORTAGE PHOTOS: JEAN-PHILIPPE PITER  
IMAGES 3D: LEO AURACHER



*If you please, draw me a sheep!*  
**Dessine-moi un mouton !**

*When a mystery is too overpowering, one dare not disobey. Absurd as it might seem to me, a thousand miles from any human habitation and in danger of death, I took out of my pocket a sheet of paper and my fountain-pen. But then I remembered how my studies had been concentrated on geography, history, arithmetic, and grammar, and I told the little chap (a little crossly, too) that I did not know how to draw. He answered me: "That doesn't matter. Draw me a sheep ..."*

*Antoine de Saint-Exupéry (from "The Little Prince")*

Quand le mystère est trop impressionnant, on n'ose pas désobéir. Aussi absurde que cela me semblât, à mille milles de tous les endroits habités et en danger de mort, je sortis de ma poche une feuille de papier et un stylographe. Mais je me rappelai alors que j'avais surtout étudié la géographie, l'histoire, le calcul et la grammaire et je dis au petit bonhomme, avec un peu de mauvaise humeur, que je ne savais pas dessiner. Il me répondit : *ça ne fait rien ; dessine-moi un mouton.* Et c'est ainsi que je fis la connaissance du Petit Prince.

*Antoine de Saint-Exupéry*



Aire d'atterrissage en herbe, 1950



L'aéroport, 1972

« je suis la lumière qui traverse la baie de St-Jean,  
moi, j'ai retrouvé mes ailes et ma liberté, je suis le ciel, l'avion qui passe,  
les rires et la force de vie... le gentleman des airs s'en est allé »

Victoire Theismann

**Au début du siècle dernier**, il fallait, outre la maîtrise technique, une bonne dose de folie ou de poésie pour parcourir le monde dans les airs et se poser dans le sable, parfois sur l'eau ou sur un « caillou ».

Le 13 mai 1930, un autre fou ou poète, surnommé l'Archange, fit pour la première fois, la traversée de l'Atlantique Sud, il s'appelait Jean Mermoz ; avec lui, la France donnait des ailes au monde ; les hommes dispersés sur la planète, étaient reliés par les airs. Seize ans plus tard, sur un petit rocher de l'arc antillais, le mouton, cher au Petit Price, s'affola en quittant sa pâture, pour laisser place à un drôle d'appareil surgissant en haut du Col. Quelle tourmente en vérité, mais aussi et, peut-être, quel progrès !

Comme un alpiniste, après une journée d'escalade, qui a besoin d'un refuge pour se reposer, reprendre des forces, vérifier son matériel, pour l'étape suivante ; le pilote et l'avion font escale. Et c'est toute une terminologie qui émerge avec ce nouveau moyen de transport et de communication ; nous ne parlons plus de port mais d'aéroport, il n'est plus question de croisière mais de vols, de vols intérieurs ou transatlantiques et la petite cabane plantée sur le champs aux moutons, s'est transformée, au fil des ans, pour recevoir pilotes, passagers, bagages et courriers.

Petit à petit, la navigation inter îles laissa place au transport aérien et ce fût une phase d'un développement accéléré pour ce petit caillou qui devait devenir St-Barth.

Jean, Antoine, Rémy et les autres restent dans nos souvenirs ils ont écrit quelques belles pages d'une aventure appelée aussi l'histoire des hommes.

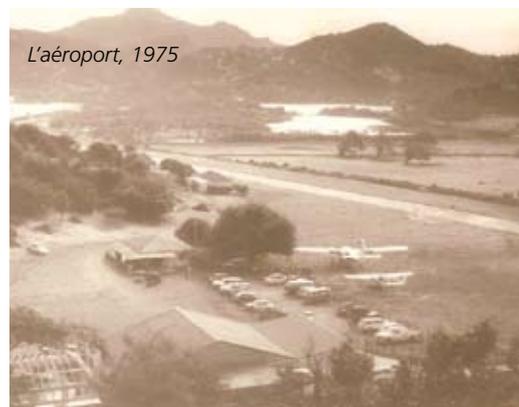
Les moutons se sont éloignés pour toujours, mais il nous reste, Dieu merci, Le Petit Prince pour nous faire rêver, encore, un peu.

### 1988 RÉMY DE HAENEN RACONTE. PREMIER ATERRISSAGE À SAINT-BARTH

« Ensuite, j'ai été en bateau pour repérer et vérifier la savane de Saint-Jean. Les anciens comme moi se rappellent sûrement qu'il y avait quelques arbres, bien penchés par le vent, un troupeau de moutons et leur mare, et la bordure de raisiniers le long de la plage. Ensuite, j'ai rendu visite à Monsieur Hippolyte Lédée, pour lui demander son autorisation de faire un essai.

Cet atterrissage à St-Barth s'est passé en février 1946.

Avec Sunny derrière, Cucaracha volant très mal avec trop de poids à l'avant ; je fis une première passe pour chasser les moutons qui évidemment ne comprenaient rien. J'ai atterri tout à fait normalement, (personne n'avait été averti à l'avance) et j'ai recommencé plusieurs fois les jours suivants. Tous ces atterrissages se sont effectués en arrivant par le col de la Tourmente. Puis j'ai utilisé ce brave petit avion pour précéder comme prévu, mes bateaux à San Juan, Saint-Thomas, Saint-Martin, Saint-Barth, Saint-Kitts et Antigua. Ensuite, les besoins de petits bateaux ont diminué, car les lignes de navigation reprenaient ; j'ai partagé la flottille avec mon associé de l'époque Henri Génin qui s'occupait des lignes côtières de Martinique.



L'aéroport, 1975



Rémy de Haenen, 1950

**Early in the past century**, one required not only technical mastery but a good dose of crazy bravado or an idiosyncratic sense of poetry to round the world in the airs, landing on sand or water, and occasionally "on top of a rock". On May 13th, 1930, a man surnamed the Archangel and considered by many to be something of a mad poet, was the first to perform the feat of crossing the South Atlantic. His name was Jean Mermoz and he belonged to a generation of flying men who gave France its wings. Suddenly, men all over the planet were connected by the airs. Sixteen years later, on a rock perched in the arc of the Antilles, several cousins of the sheep which so fascinated the Little Prince fled their pasture for their lives, abandoning it to a strange creature dropping out of the sky above the Col. A moment of torment, maybe, but surely the price of progress! Like a mountaineer in need of a refuge after a day-long climb, to rest and recover, to carefully check his equipment before embarking on the next stage, aircraft and pilot must touch down. This new means of transport and communication generated a whole new terminology, ports became airports, cruises became flights, transcontinental entered the vocabulary, and over the years the little hut beside the sheep pasture turned into a modern building for pilots, passengers, luggage and postal service. Gradually, ferries between islands were replaced by air transport and the little rock which was to become the buzzword St. Barth underwent accelerated development.

Jean, Antoine, Rémy and all the others live on in our memories, thanks to giving us some of the most colorful pages of an adventure story also known as the history of mankind.

The sheep have left for ever, but thank god we have the Little Prince to help us dream on, even now.

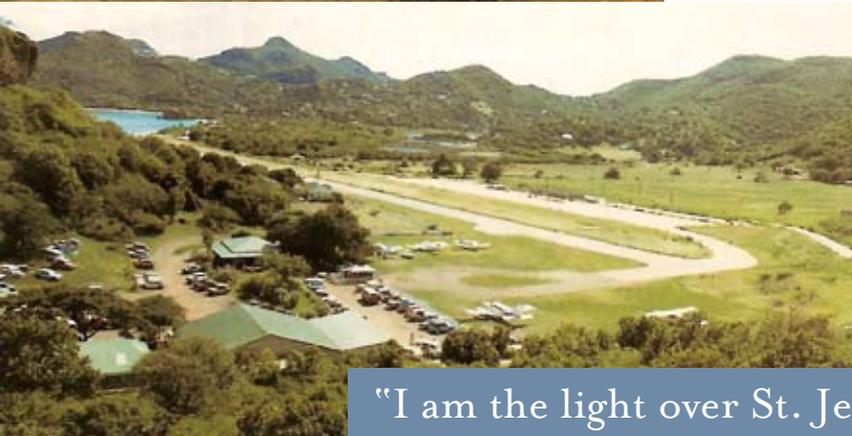
*Salle d'attente de l'aéroport, 1982*



### RÉMY DE HAENEN'S STORY, AS TOLD IN 1988: FIRST LANDING IN ST. BARTH

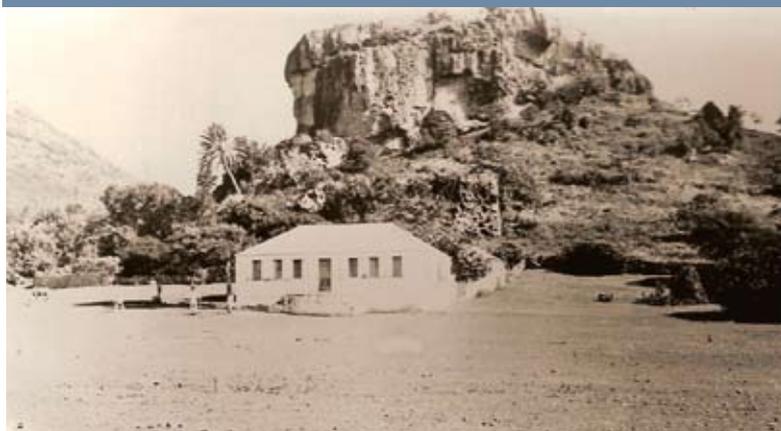
"I then set over by boat, to inspect and check out the pasture of Saint Jean. Old-timers like myself will no doubt recall that there wind-bent trees, a herd of sheep and a pond, with sea raisin trees along the beach. Hereafter I paid a visit to Mr. Hippolyte Lédée to request his permission for a trial landing.

The first landing on St. Barth took place in February 1946. With Sunny at the back and Cucaracha behaving badly because of the excess weight up front I made a first pass over the pasture to chase away the sheep, who obviously had no idea what was going on. I landed quite normally (no one had been alerted to the event) and I did it again several times over the next few days. All the landing approaches were made via the Col de



"I am the light over St. Jean bay, I have recovered my wings  
and my freedom, I am the sky, the airplane overhead, laughter and the force  
of life ... The gentleman of the skies has passed"

Victoire Theismann



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, EN 1965

Pour la fin de l'année, nous avons eu la très vive satisfaction de voir grandement s'améliorer la piste d'atterrissage de St-Jean, dont une longueur de 250 mètres et d'une largeur d'environ 15 mètres, a été bétonnée. Cela ne peut que causer une très vive satisfaction aux pilotes et contribuer également à l'amélioration de nos relations aériennes avec l'extérieur pour le mieux être de tous. Nous félicitons vivement M. Cellier, ingénieur des travaux publics, M. Sully Magras et son équipe qui ont pris part à cette réalisation d'une incontestable utilité.

PRESS RELEASE, PUBLISHED IN 1965

At year's end we had the great pleasure of witnessing an essential improvement to the St. Jean air strip, where a length of 250 meters, 15 meters wide, has been paved with concrete. This will make pilots very happy and should improve our flight connections with the world at large for the benefit of all. Our most sincere thanks go to public works engineer Mr Cellier and Mr Sully Magras and his team who participated in this indisputably beneficial project.



Avec un nouvel associé américain, dont beaucoup doivent se rappeler, Gene Bell, nous avons décidé de monter une compagnie d'aviation franco-américaine. Nous avons acheté des avions de surplus, les appareils et tout le matériel de la première Caribair qui desservait Porto Rico, San Juan, Mayaguez, Ponce, Vieques, Sainte Croix et Sain-Thomas ; ( cela fera l'objet d'un autre récit ) mais Cucaracha a continué, tout petit insecte volant, malgré son nom parmi les plus gros, à être mon avion personnel. Avec elle, j'ai survolé plusieurs fois la Guadeloupe, avant de faire la petite piste de Saint-Félix. Il y avait des endroits tentants pour un atterrissage, mais ce n'était en fait que des étendues de roseaux recouvrant des marais, et il valait mieux ne pas essayer...

Quinze ans plus tard, le 20 février 1961, l'aérodrome de Saint-Barthélemy, a été inauguré par le département de la Guadeloupe ; la piste aujourd'hui, est longue de six cent cinquante mètres et large de dix huit mètres, en pente douce vers la mer. Les avions qui peuvent s'y poser ont une capacité maximum de vingt passagers et leurs pilotes disposent d'une qualification spéciale .

L'essentiel du trafic passagers de St-Barthélemy est constitué de liaisons quotidiennes avec les deux aérodromes de Saint-Martin et opérées par des appareils d'une capacité de neuf à vingt places. Juliana, aéroport international permet la desserte de l'île, depuis les USA, le Canada, l'Amérique du sud et l'Europe.

Aujourd'hui le trafic avoisine cent cinquante mille passagers par an et les vols commerciaux représentent environ quatre vingt cinq pour cent des mouvements.





*Intégration, dans la décoration, de photos murales, donnant une ambiance « Album de Famille ».*  
*Interior decoration uses wall photos for a family album touch.*



la Tourmente. I used this brave little airplane as planned to precede my boats in San Juan, Saint Thomas, Saint Martin, Saint Barth, Saint Kitts and Antigua. Later still, the need for small cargo boats lessened because regular maritime traffic resumed and so I split my fleet with my associate Henri Génin, who was running the Martinique coastal route.

Together with my new American associate Gene Bell, whom many will remember, we decided to establish a French-American aviation company. We bought surplus planes, the aircraft and all the equipment of the first Caribair company, which was running routes to Porto Rico, San Juan, Mayaguez, Ponce, Vieques, Saint Croix and Saint Thomas, but that would be another story to tell. Nevertheless, the Cucaracha, that little flying insect, continued as my personal plane. I flew it over Guadeloupe on more than one occasion, before building the airstrip at Saint Felix. There were a number of places where one might have been tempted to land, but in reality they were nothing but patches of reeds covering the swamps, and it was better not to try that ..."

Fifteen years later, on February 20th, 1961, the Department of Guadeloupe officially inaugurated St. Barth Airport. Today the landing strip is 650 meters long and 18 meters wide, sloping gently towards the sea. It's long enough for planes with a maximum capacity of 20 passengers, and pilots need a special St. Barth qualification.

For the main, St. Barth passenger traffic consists of daily shuttles between the island and the two airports on St. Martin, using planes with a capacity ranging from 9 to 20 seats. Juliana International Airport provides the connections with the US, Canada, Latin America and Europe.

St. Barth traffic is now equivalent to 150,000 passengers per year and approximately 85% of all traffic is commercial.

With traffic rapidly building over the years, the airport has been transformed and rehabilitated on more than one occasion. Nevertheless, due to ever greater numbers of transiting passengers and with the need to conform to new installation and security specifications, Design Affairs agency was asked to rethink a number of problem areas and to come up with the design for a new airport building, the portal for visitors from all over the world and the symbol of the island hospitality to which locals feel totally committed.

Without engaging in a demolition job, the objective was to invigorate the airport complex by inventing a new esthetic, while rigorously

“The world is a book, and those who do not travel  
 never read more than a single page”.

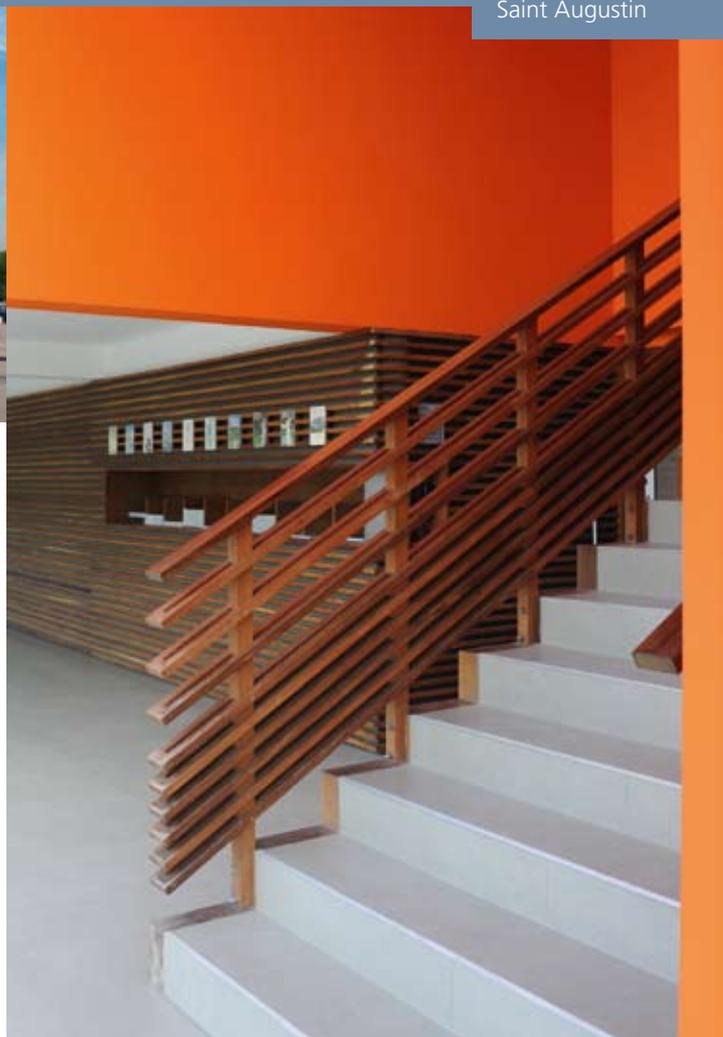
Saint Augustin





“Le monde est un livre et ceux qui ne voyagent pas n’en lisent qu’une page”

Saint Augustin



Au cours des décennies qui ont suivies, l’aéroport, fréquenté de plus en plus, a connu nombre d’aménagements et transformations. Plus récemment, fort d’un trafic toujours plus intense et de normes d’installations et de sécurité nouvelles, il a été demandé à la société Design Affairs, de redéfinir certains aménagements et concevoir un design nouveau pour ce bâtiment qui est le passage obligé pour l’essentiel des touristes venus du monde entier et qui est aussi l’expression d’une qualité d’accueil à laquelle les habitants de l’île tiennent beaucoup.

Sans casser la structure, l’objectif était de redonner à cet ensemble de bâtiments, une nouvelle impulsion esthétique tout en respectant rigoureusement les nouvelles normes de sécurité et les contraintes de circulation passagers.

L’idée, nous confie un des architectes, était de sortir du concept habituel d’un aéroport, garder l’esprit St-Barh fait de convivialité et de son histoire même avec l’aviation ; jouer avec la nature, très présente sur l’île, tout en respectant scrupuleusement les contraintes du cahier des charges. Couleurs et matières étaient de ce fait, des choix importants pour donner un esprit particulier à cet aéroport.

Il y a toujours source de joie à arriver ou partir ; retrouver ou découvrir, cartes postales d’instant précieux qui sont toute notre histoire, comme le fût celle de Rémy empruntant l’herbe des moutons pour poser son avion, ou celle d’Antoine découvrant le Petit Prince dans le sable du Sahara.

*Nous tenons à remercier Arlette Magras qui nous a, très gentiment, consacré du temps et confié documents anciens et photos.*

conforming to security standards and the constraints of passenger and luggage flow.

According to one of the architects, the team wanted to do something different, less “airport”, while preserving the “spirit of St. Barth”, its hospitality and even the aeronautic element of its history, and why not play with nature, such an important ingredient of the St. Barth experience, without losing sight of technical specifications. Consequently, colors and materials became essential choices in giving this airport its very own identity. Arrival and departure are always in some way imbued with joy. Finding again or discovering something, these precious moments are like postcards or snapshots of our personal histories, like the moment Rémy touched down in the sheep meadow, or like Saint-Exupéry coming upon the Little Prince in the Sahara sands.

# GANESHA *St Barth*



**Ganesha, divinité hindoue,  
qui écarte les obstacles et fait accéder au succès.**

*« Entretenir la vigueur du corps,  
pour conserver celle de l'esprit »*

Cette citation de Vauvenargues, Catherine Radamelle pourrait la faire sienne et définir en ce sens, les techniques et approches de soins qu'elle propose aux personnes, hommes et femmes, soucieuses de leur esthétique et de leur bien-être.

Esthéticienne à l'origine, elle élargit rapidement ses compétences en suivant une formation en somatothérapie à l'école Manuel Gastambide, réputée pour ses techniques de massage intuitif et de relaxation.

Par cet enseignement du contact des mains, elle découvre les techniques du massage suédois et de relaxation coréenne, les massages californiens et énergétiques ; elle perfectionne également et approfondit la compréhension nécessaire entre le masseur et le receveur.

Son parcours ne s'arrête pas là, puisqu'elle exercera et pratiquera aussi durant plusieurs années, immergée dans la culture orientale, d'autres techniques de massage, vivifiantes et revitalisantes, à base d'huiles et d'essences végétales.

Elle réalise bien naturellement, au travers de tous ces contacts et expériences professionnelles que la beauté n'est pas uniquement affaire de technique, contrairement à ce que le marché de la cosmétique veut nous faire croire.

Catherine propose également un protocole anti-âge pour le visage et le corps ; c'est une approche simple mais nouvelle de stimulation des cellules de l'épiderme, favorisant ainsi la production corporelle et naturelle de collagène. Le résultat en est tout à fait étonnant et rapide ; les rides d'expression et imperfections cutanées, s'estompent rapidement.

Ce traitement simple, combiné à un modelage de relaxation corporelle, donne immédiatement éclat à votre visage et une sensation de bien-être instantané. Par cette même technique de stimulation des cellules, l'action s'applique également au cuir chevelu, avec un résultat tout aussi étonnant.

Pas de miracle nous dit Catherine, simplement une connaissance du corps, une qualité de communication et l'utilisation de techniques et de bons produits.

**Ganesha is a Hindu divinity  
who removes obstacles  
and paves the way for  
success.**

*"Strengthen the body to  
preserve the strength of  
mind and soul."*

The phrase coined by Vauvenargues aptly describes the process adopted by Catherine Radamelle, defining the techniques and methods of the care and treatment she offers for men and women, who wish to develop their well-being and esthetic.

After training as beauty care practitioner, Catherine began developing her capacities in somatothérapie at the Manuel Gastambide School, famous for its intuitive massage and relaxation techniques. Based on manual information, this method widened her command of care techniques to include Swedish massage, Korean relaxation, Californian and energizing massage techniques. Catherine also developed and perfected an in-depth understanding of the treatment relationship between massage therapist and client.

Continuing her quest to refine and broaden her approach, for several years she immersed herself in Eastern culture, learning other vitalizing and re-energizing massage techniques using vegetal oils and essences.

Naturally, this voyage through different cultures and professional experiences has reinforced her belief that beauty is not just a matter of technique, contrary to what the cosmetics industry would have you believe.

Catherine also offers an anti-aging procedure for face and body, a simple, innovative approach using stimulation of the epidermis to assist the body in producing natural collagen. Results are quick and astounding, facial wrinkles and blemished skin disappear.

This simple treatment, combined with customized physical relaxation has the immediate effect of bringing a natural shine to facial features and heightening your sense of well-being. This cell stimulation technique is also effective on the scalp, with equally astounding results.

This is no miracle, Catherine insists, rather it is the result of refined knowledge of the physique, quality communication and the implementation of proven techniques and high-quality products.

## **Ganesha St-Barth**

Pour les hommes et les femmes - Soins anti-âge,

Relaxation, bien-être. Catherine se déplace en clientèle

For Men and Women - Anti-aging care, relaxation, wellness. Home service available upon request.

Tel : 0690 77 43 77 - Email : ganeshasbh@hotmail.fr - www.delicatessence.fr



# Tradewind déploie ses ailes



RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN  
PHOTOS : TRADEWIND AVIATION



## Pour la saison 2011/2012,

Tradewind Aviation, la compagnie qui se vante d'offrir « plus qu'un vol, un rêve », tout en maintenant son offre de vols sur demande, non seulement étend son offre de vols réguliers entre San Juan de Puerto Rico et Saint-Barth, elle introduit également une nouvelle liaison avec Saint-Thomas dans les Iles Vierges US.

C'est une superbe nouvelle à plusieurs titres. Tout d'abord, notre horaire sur Saint-Thomas est étudié pour permettre la connexion avec les vols directs vers plusieurs villes majeures des Etats-Unis, telles que New York (JFK et Newark), Philadelphia, Washington DC, Boston, Miami, Chicago, Charlotte et Atlanta, desservies, entre autres, par American Airlines, United, Delta, et US Air.

Ensuite, St Thomas peut permettre de gagner du temps. Le temps de vol depuis Saint-Barth n'est que de 60 minutes et l'aéroport plus petit facilite des transferts rapides, ce qui nous permet d'abaisser le temps de transit recommandé pour atteindre un vol commercial à seulement 60 minutes.

A partir du 28 octobre, 2011, la liaison de Saint-Thomas sera proposée cinq jours par semaine (jeudi-lundi) : à 16h00 au départ de Saint-Thomas et à 10h00 depuis Saint-Barth.

En même temps, Tradewind réagit à l'enthousiasme suscité par son service vers San Juan, qui offre au voyageur toute la flexibilité d'une plateforme internationale avec des connexions pour toutes les destinations du monde, y compris des vols directs pour Los Angeles et les principales villes d'Europe, en vous permettant d'éviter l'escale de Saint-Martin et les habituels retards que cela occasionne. Dorénavant, le très apprécié départ de San Juan à 15h00 sera encadré de vols partant à 13h00 et à 16h00 (16h30 après le 31 janvier 2012). Le départ de 13h00 raccourcit le temps d'attente pour les vols arrivant à Puerto Rico dans la matinée, et l'horaire de 16h00/16h30 est suffisamment tardif pour permettre la connexion avec nombre de vols en provenance de villes majeures, comme

le vol direct de Chicago. Pour la première fois, les Chicagoans pourront rejoindre Saint-Barth avec une seule escale de transit.

Pour le retour à San Juan, nous maintenons le vol plébiscité de 10h00 pour y ajouter un départ à 14h30 tandis que le départ de fin d'après-midi a maintenant lieu à 17h30.

Cet horaire est proposé 5 jours par semaine, de jeudi à lundi, d'autres jours pouvant se rajouter selon la demande.

Ce service étendu est rendu possible, en partie, par un recours plus fréquent aux appareils de type Pilatus PC12 en service régulier. Nous ne pouvons certes garantir cet avion sur un vol donné, mais de plus en plus de passagers auront la surprise agréable de voyager dans cet aéronef sophistiqué et luxueux. Boissons et en-cas sont gracieusement servis dans un environnement parfaitement climatisé.

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.

*De novembre 2011 à mai 2012, de jeudi à lundi*

*Au départ de San Juan, trois vols par jour : 13h00, 15h00 et 16h00/16h30*

*Au départ de St. Thomas, un départ par jour : 16h00*

*Au départ de St. Barth vers San Juan, trois départs par jour : 10h00, 14h30 et 17h30*

*Au départ de St. Barth vers St. Thomas, un départ par jour : 10h00*

*Pour notre horaire complet, y compris la disponibilité des places en temps réel, consultez [www.tradewindaviation.com](http://www.tradewindaviation.com)*

*Tarif résidents pour les résidents permanents de St. Barth et St. Thomas.*

### Réservations

- **Aux USA** : tél (+1) 203 267 3305 (numéro vert 800 376 7922) ou [charter@tradewindaviation.com](mailto:charter@tradewindaviation.com)

- **A Saint-Barth** : St-Barth Services, Aéroport de St-Jean, tél. 0590 27 56 26 / 0690 50 06 25 ou [paradis@stbarthservices.com](mailto: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](http://www.tradewindaviation.com)

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN  
PHOTOS : TRADEWIND AVIATION

# Tradewind puts another wing forward

## For the 2011/2012 season,

Tradewind Aviation, the company that prides itself in having «put the glamour back into flying», is not only expanding its schedule of regular flights between San Juan in Puerto Rico and St Barth, it is also introducing a new service to St Thomas in the Virgin Islands, all in addition to its on-demand charter flights.

This is exciting news for several reasons. Firstly, our St Thomas flights are conveniently scheduled to connect with non-stop flights to major US cities, such as New York (JFK and Newark), Philadelphia, Washington DC, Boston, Miami, Chicago, Charlotte and Atlanta. Airlines served include American Airlines, United, Delta, and US Air.

Secondly, St Thomas can be a time-saver. The flight from St Barth takes only 1 hour and the smaller airport allows for quick transfers, so we have set the recommended time from/to a commercial flight at only 60 minutes.

Beginning on October 28, 2011, the St Thomas service will operate five days per week (Thursday—Monday) at 16.00 from St Thomas and 10.00 from St Barth.

At the same time, appreciation of its San Juan service—providing the flexibility of an international platform with connections to destinations around the globe, including direct flights to Los Angeles and all major cities in Europe while avoiding St Marteen and the usual delays – has encouraged Tradewind to add two flights from Puerto Rico, bracketing the popular 15.00 departure from San Juan by flights leaving at 13.00 and 16.00 (16.30 after January 31, 2012). The 13.00 departure works nicely with many early connecting flights and the 16.00/16.30 time is late enough to capture additional flights from major cities, including a non-stop from Chicago. For the first time Chicago residents can fly to St Barth with just one stop!

For the return to San Juan we will continue the popular 10.00 flight, add a 14.30 and continue a later flight which will now depart at 17.30.

All flights will be offered 5 days per week, Thursday to Monday, and at additional prime times.

The expanded schedule is made possible, in part, by more utilization of the Pilatus PC 12 on the scheduled service. While we can't guarantee the plane for any given flight, more and more passengers will be pleasantly surprised to make the journey in this state of the art, luxuriously equipped aircraft. Snacks and beverages are served free of charge in a perfectly air-conditioned environment.

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, heads 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.

*From November 2011 to May 2012, Thursday to Monday  
From San Juan, three departures daily: 13.00, 15.00, and 16.00/16.30  
From St. Thomas, one departure daily: 16.00  
From St. Barth to San Juan, three departures daily: 10.00, 14.30, and 17.30  
From St. Barth to St. Thomas, one departure daily: 10.00  
For a full schedule, including real time availability please visit:  
[www.tradewindaviation.com](http://www.tradewindaviation.com)  
Special rates for both St. Barth and St. Thomas permanent residents.*

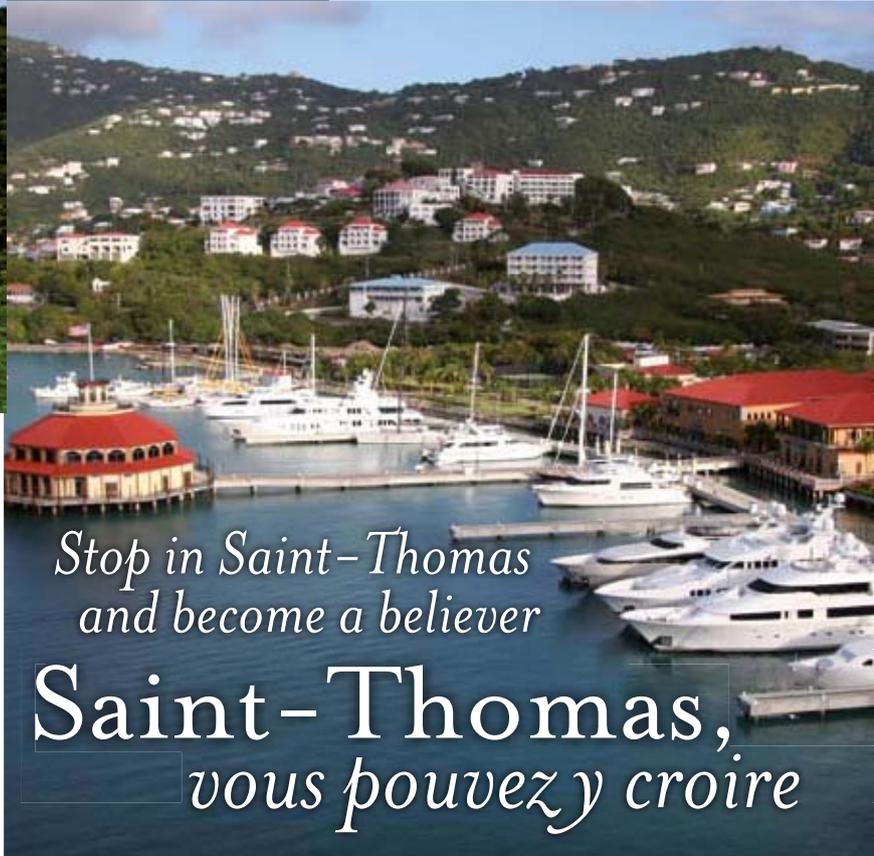
### **For reservations,**

- in the USA, call +1 203 267 3305 (or 800 376 7922)

or [charter@tradewindaviation.com](mailto:charter@tradewindaviation.com)

- on St Barth, call St-Barth Services, St-Jean Airport, 0590 27 56 26 / 0690 50 06 25,  
or [paradis@stbarthservices.com](mailto:paradis@stbarthservices.com)

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN  
PHOTOS : FOTOLIA



*Stop in Saint-Thomas  
and become a believer*

**Saint-Thomas,**  
*vous pouvez y croire*

**Comme toutes les îles de la Caraïbe,** Saint-Thomas a eu une vie avant Colomb. Quand les colons européens s'y établirent, l'île avait déjà connu le passage des Siboney, suivis des Arawaks, eux-mêmes chassés par les Caraïbes. Dès 1657, la Compagnie néerlandaise des Indes occidentales s'installe à Saint-Thomas, qui passe peu de temps après entre les mains du Danemark, puis de la Compagnie africaine brandebourgeoise, pour redevenir danoise jusqu'au rachat de l'île par les Etats Unis en 1917. Avec l'ouverture du Canal du Panama, la nouvelle puissance mondiale y voit un intérêt stratégique certain et acquiert Saint-Thomas, Saint-John et Sainte-Croix pour 25 millions \$ en or, une coquette somme à l'époque, créant ainsi le territoire des Iles Vierges US.

Certains se souviendront que le peintre impressionniste Camille Pissarro naquit à Saint-Thomas en 1830, pour d'autres le nom de l'île est lié à la composition du même nom, un calypso maintes fois repris, du légendaire saxophoniste de jazz Sonny Rollins.

Son destin étant inextricablement lié au cours du sucre, Saint-Thomas connaît le déclin dès la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. A part quelques vestiges des plantations, le signe le plus frappant de sa prospérité ancienne est la synagogue de la capitale Charlotte Amalie, la plus ancienne synagogue encore en service des Etats Unis. En effet, Saint-Thomas a connu un afflux de marchands juifs alors que leur communauté subissait brimades et répression dans nombre de colonies du nouveau monde, notamment au Brésil.

Quant à sa carrière touristique, loin de démeriter, Saint-Thomas la doit pourtant en grande partie à l'embargo US sur Cuba, qui a obligé les croisiéristes à se tourner vers d'autres destinations. Si vous voulez découvrir les plus belles plages de cette île de 81 km<sup>2</sup>, sans pour autant louer une voiture, faites confiance aux taxis collectifs et aux « safari cabs » qui empruntent des itinéraires fixes. Vous attendrez rarement plus de 10 minutes pour avoir une voiture. Vous remarquerez également une curiosité de la circulation : Saint-Thomas est le seul territoire des Etats Unis où l'on roule à gauche, souvenir de l'occupation danoise.

**As all Caribbean islands,** Saint Thomas had a life before Columbus. By the time Europeans colonized the island, it had already seen the Siboney, followed by the Arawaks, in turn conquered by the Caribs. In 1657 the Dutch West India Company lays claim to Saint Thomas, which is soon taken over by Denmark (with a brief German interlude) until the USA purchase the island and neighboring Saint John and Saint Croix in 1917. With the opening of the Panama Canal, the new world power is convinced of the strategic importance of what will become known as the US Virgin Islands, for which the US Government is prepared to pay \$ 25 million in gold, a very tidy sum at the time.

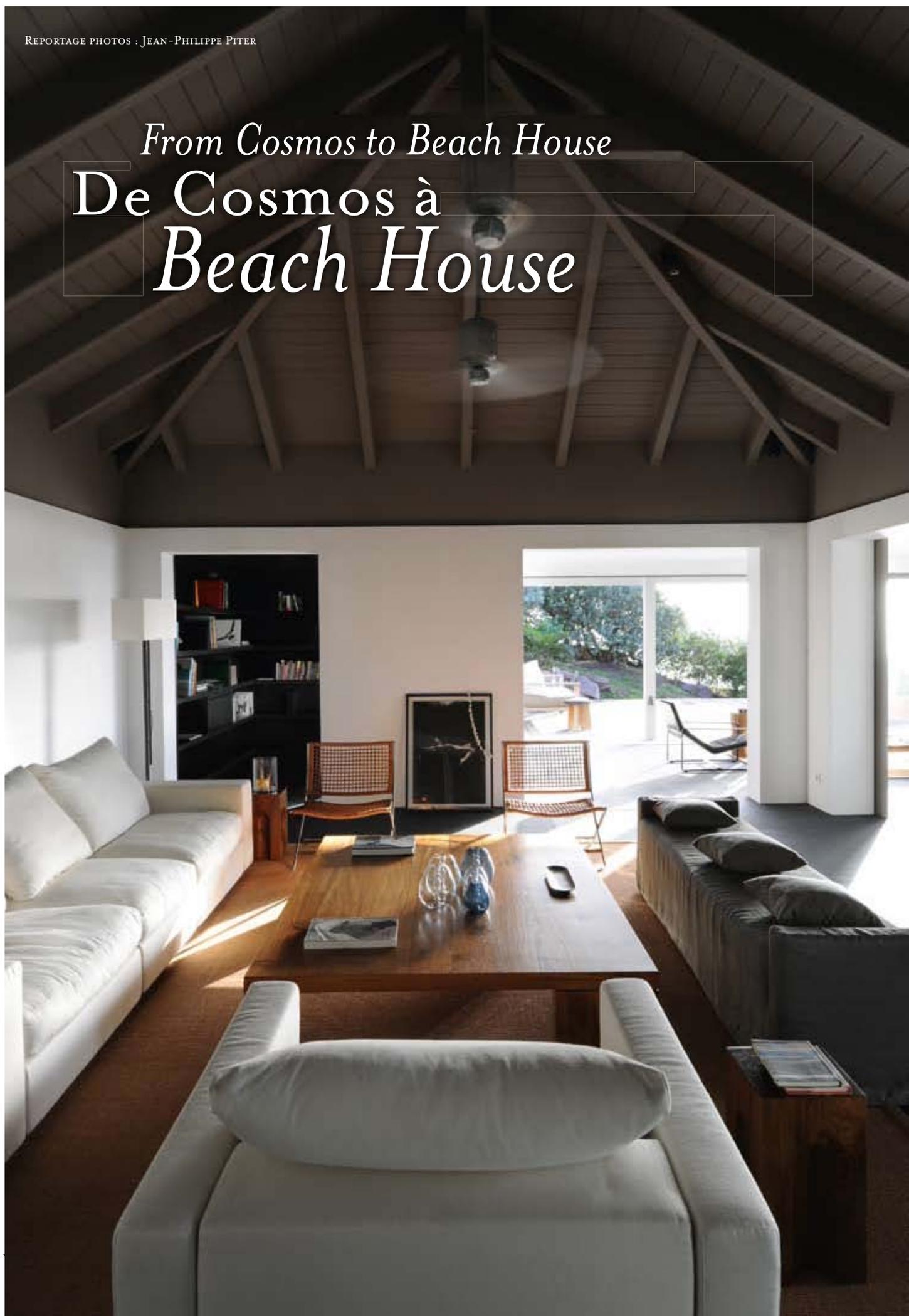
Art lovers may recall that impressionist painter Camille Pissarro was born on Saint Thomas in 1830, while for many others the island's name evokes the eponymous composition of legendary jazz saxophonist Sonny Rollins.

As a colony, Saint Thomas' destiny was closely tied to the price of sugar and when in the 19th century prices dropped for the first time in history, the island took a blow. Apart from surviving plantation buildings, the most conspicuous sign of past prosperity is the synagogue in the capital of Charlotte Amalie, the oldest synagogue in continuous use in the USA. In effect, Saint Thomas once welcomed a steady trickle of Jewish merchants fleeing the harassment and persecution of their communities in many New World colonies, especially in Brazil.

As for its career as a business destination, notwithstanding its many charms, in large part Saint Thomas owes its popularity to the US embargo of Cuba, which forced cruise operators to look for alternative destinations. If you would like to explore the 81 km<sup>2</sup> of the island and its beaches on your own but don't want to rent a car, you can trust the taxi buses and safari cabs (no top), who operate on fixed itineraries at 10-minute intervals. One thing is sure to capture your attention: Saint Thomas is the only US territory with left-hand drive, a reminder of Danish occupation.

REPORTAGE PHOTOS : JEAN-PHILIPPE PITER

*From Cosmos to Beach House*  
**De Cosmos à  
*Beach House***





**Osons** un soupçon d'hyperbole. Disons que Beach House a glissé d'une chrysalide, dans laquelle elle entra en tant que Villa Cosmos, une des résidences les plus prisées de Saint-Barth. Et avec quelle renaissance éclatante! Il faut rendre justice à Johannes Zingerle, architecte d'origine autrichienne, qui veilla sur la chrysalide en s'inspirant de nourritures aussi diverses que l'Ecole de Vienne et un léger parfum de Memphis, débarrassé de ses scories. Ajoutez une touche de Modernisme et vous tenez quelque chose de rare, à la fois contemporain et chaud, équation d'émotion et de raison.

A flanc de colline dans la résidence sécurisée de Mont Jean, cette fabuleuse villa avec quatre chambres offre un panorama marin sans pareil, animé par les lumières de l'Hôtel Guanahani, de l'autre côté de la Baie de Marigot, dès que la nuit ferme doucement l'écran. Un lieu de rêve pour recevoir vos amis ! Le caractère savamment minimaliste de la maison principale est adouci par les sols en pierre de lave, qui mettent en valeur l'espace salon et salle à manger, équipé d'écrans plats avec accès satellite aux programmes TV américains avec le son surround. Il y a également un coin bureau, une salle de bain pour les invités et une cuisine design, dont les équipements sont encastrés avec art.

Difficile de résister à la double tentation de la terrasse, soleil et vue incomparable. Alternative en contrebas, la piscine chauffée aux dimensions généreuses, entourée d'un deck spacieux et une seconde salle de bain pour les invités à proximité. A ce niveau vous trouverez également l'une des deux master suites avec sa salle de bain communicante, une salle penderie et une terrasse au charme intime.



Les autres chambres, au niveau au-dessus de la maison principale, comprennent une seconde master suite et deux chambres en suite (dont une avec option king/twin convertible). Toutes sont équipées d'écrans plats avec accès satellite aux programmes TV américains, lecteurs DVD, système son Bose et docks iPod. La Beach House, alias Villa Cosmos, est la propriété idéale pour couples amis ou pour une famille avec des adolescents, qui apprécient l'alliage rare de sphère privée protégée dans le luxe.





It's no exaggeration to say that this Beach House has morphed out of a chrysalis into which it entered as Villa Cosmos, one of St. Barth's most envied villas. And how it shines! Much of the credit for this transformation must go to Austrian-born Johannes Zingerle, the architect who nursed the chrysalis, drawing upon a heritage which to our eyes includes influences as diverse as the Vienna School and something which could be described as Memphis without the frills. Add a touch of Modernism and you have something rare, both contemporary and warm, an equation of emotion and reason.





Propped on the hillside in the exclusive gated community of Mont Jean, this fabulous four-bedroom luxury villa offers a panoramic seascape and by evening, the twinkling lights of Hotel Guanahani just across Marigot Bay. A delightful venue to entertain old and newly found friends! The minimalist, contemporary decor of the main pavilion is softened by lovely lava floors. It features a spacious living and dining room with flat-screen US satellite TV and surround sound, an office area, and a guest bath. The myriad appliances of the designer kitchen are artfully concealed in the cabinetry.

The sunny deck will entice you to simply lounge and take in the view. Down one level, the generously sized heated swimming pool is flanked by a huge deck., with a second guest bath located close to the pool. You will find one of the two master suites on this level, featuring a sumptuous en suite bath, a walk-in closet and a lovely terrace.

The other accommodations are located above the main house: a second master suite and two en suite bedrooms (one is a convertible king/twin). All have flat-screen TV's with US satellite, DVD's, Bose sound systems and iPod docks.

The Beach House, aka as Villa Cosmos, is the ideal property for couples or a family with older children looking for the rare combination of privacy and luxury.



*Cette villa est à la location en exclusivité chez :*

*This villa may be rented exclusively from:*

**St. Barth Properties**

rue Samuel Fahlberg, Gustavia Harbor, St.-Barthélemy

tél. 0590 29 75 05 - [www.sbpeurope.com](http://www.sbpeurope.com) - [stbarthoffice@stbarth.com](mailto:stbarthoffice@stbarth.com)

ou

St Barth Properties USA - 1-508-528-7727 - 1-800-421-3396

[www.stbarth.com](http://www.stbarth.com) - [reservations@stbarth.com](mailto:reservations@stbarth.com)

Depuis 1978, Hector Saxe est leader international dans la production de **Backgammons**, avec des gammes infinies de cuirs, ce sont des pièces uniques, faites à la main.

*Established in 1978, Hector Saxe almost immediately revealed itself to be the international reference for **Backgammon boards**, thanks to an unsurpassed variety of leathers and exclusive hand-crafting of unique boards.*



Esteban, marque française, reconnue depuis 30 ans pour la qualité de sa ligne de parfums, ses **bougies végétales**, ses **céramiques microporeuses exclusives**...  
Tout un monde de parfums dans le respect de l'environnement.

*Over the past 30 years, the French manufacturer Esteban has gained recognition for the quality of its **perfumes, scented vegetal candles, and exclusive micropore ceramics.***



Ce sont les **véritables Laguiole**, assemblés, ajustés et polis manuellement. Des pièces uniques d'un artisanat d'excellence. Nous pouvons aussi vous proposer des créations personnalisées.

*These **authentic Laguiole** knives are assembled, fine-tuned and polished from hand. Every knife is an original craft masterpiece. Upon request, knives may be personalized.*



Fabrication "St-Barth" de **Rhums ou Punchs, 100 % naturels de tradition Créole**, utilisant des recettes ancestrales et des créations nouvelles.  
A découvrir absolument !

***Rums and punches "from St. Barth", 100% natural, traditional Creole products, both heritage recipes and newly created flavors. An absolute "don't miss"!***



*Comme une signature...*

**M'BOLO**

Rue du Général de Gaulle  
Gustavia - St-Barthélemy  
**Tel: 05 90 27 90 54**  
mbolo@wanadoo.fr



Adrien Gaume-Bechet,  
Président de Bay Kout Men Haïti

RÉDACTION : JEAN-PIERRE BALLAGNY  
REPORTAGE PHOTOS : JULIE BERLIZON, JEAN-PIERRE BALLAGNY, STÉPHANE CAUBEL



Groupe des artisans haïtiens  
avec Jean-Do et Adrien

*An exemplary partnership:  
Lions Club Saint Barthelemy and Haiti*  
Lions Club « Île de Saint-Barthélemy »  
et Haïti, **un cas d'école !**

*The cordial relationship between the Lions Club of St. Barth and the island of Haiti goes back to the end of the 1990s. Even several years before that, there had been an attempt to work hand in hand with the Lions Club of Port au Prince: unfortunately the container of surgical and hospital supplies sent from St. Barth was blocked for over a year in the harbor of the Haitian capital. It was only after one of our friends, Adolphe Brin, met up with his former school teacher in St. Barth, Sister Jeanne Maurice, that the numerous exchanges we have had over the past 12 years were initiated.*

Les relations du Club « Ile de Saint-Barthélemy » avec l'île sœur d'Haïti remonte à la fin des années 90. Une première expérience d'envoi de conteneur avait été tentée quelques années auparavant avec le Club des Lions de Port au Prince et n'avait pas été concluante, le conteneur, plein de matériel chirurgical et hospitalier était resté bloqué plus d'un an sur les quais de Port au Prince. Ce sont les retrouvailles d'un de nos amis, Adolphe Brin, avec sœur Jeanne Maurice qui avait été son institutrice à Saint-Bartélemy, qui sont à l'origine de nombreux échanges depuis plus de douze ans.

BAY KOUT MEN HAÏTI

PROJET DE CONSTRUCTION DE BUNGALOW EN BOIS POUR HAÏTI



SITUATION APRES TREMBLEMENT DE TERRE



Palais présidentiel, 18 mois plus tard



Les cyclones et inondations affectant régulièrement notre malheureuse voisine, le Club de Saint-Barthélemy a largement fait appel à sa population pour des envois de fonds et de matériaux de reconstruction à Sœur Jeanne Maurice

Parallèlement un artisan d e l'île , de sa propre initiative, s'est immédiatement rendu sur place pour « donner un coup de main » aux sœurs qui fort heureusement n'avaient subi que des dommages matériels mais ne déploraient aucune victime dans leurs rangs. Son premier ouvrage fut de construire avec des matériaux et des fonds envoyés par notre Club, une case susceptible de loger les sœurs dont les logements comme l'école étaient totalement détruits.

La Collectivité de Saint-Barthélemy est alors montée au front, débloquant la somme de 200.000 euros à répartir entre le Lions Club, le Rotary et la Croix Rouge pour leurs actions en Haïti. Très vite a été retenu un projet commun de reconstruction d'école, et sur les plans et maquettes proposés par les architectes et constructeurs de l'association « Bay kout men Haïti ». Cette association, créée par l'artisan qui avait construit la première case, regroupe certains membres du Lions club et a immédiatement réalisé des plans à partir des photos



Jean-Do, recevant la médaille de la Collectivité de St-Barth, remise par le Vice-Président, Yves Gréaux

Après quelques envois annuels de conteneurs destinés à l'école tenue par la congrégation des Sœurs Saint-Paul de Chartres en réponse à des demandes de vêtements, nourriture, matériel scolaire, outillage et matériels divers, les graves événements météorologiques, nombreux de cette dernière décennie, ont intensifiés les envois. Les cyclones et inondations affectant régulièrement notre malheureuse voisine, le Club de Saint-Barthélemy a largement fait appel à sa population pour des envois de fonds et de matériaux de reconstruction à Sœur Jeanne Maurice, devenue pour ces occasions, notre correspondante directe qui nous assure une redistribution totale et équitable de nos expéditions malgré les tracasseries administratives très lourdes et la corruption généralisée des services officiels. Le terrible tremblement de terre du 12 Janvier 2010, dont nous avons été informés heure par heure, a soulevé à Saint-Barthélemy une très vive émotion et, à l'appel du club, la population a répondu immédiatement et très généreusement à notre collecte de fonds (environ 60 000 dollars pour le Lions Club de Saint-Barthélemy). Ces fonds ont permis l'achat de 20 palettes d'eau minérale, environ 700 kilos de lait, des pansements, antibiotiques et autres médicaments, ainsi que des tentes pour le relogement des victimes et l'envoi de 4 conteneurs de 40 pieds.



Following several years of annual contributions of container loads of clothing, food, school material, tools and other necessities to the school run by the congregation of the Sisters of Saint-Paul-de-Chartres, support has been intensified in response to the serious recent meteorological and geological catastrophes. Hurricanes and floods have regularly devastated our unfortunate neighbor island, and Lions Club St. Barth has repeatedly appealed to the local population to contribute to the funds and construction equipment and materials sent to Sister Jeanne Maurice, who has become our direct correspondent and is responsible for the complete and fair distribution of our assistance in the face of very complicated administrative procedures and rampant corruption within the administration.

Hurricanes and floods have regularly devastated our unfortunate neighbor island, and Lions Club St. Barth has repeatedly appealed to the local population to contribute to the funds and construction equipment and materials sent to Sister Jeanne Maurice



*Sœur Marie Estama, directrice de l'Institution St-Paul, en conversation avec Jean-Pierre et Adrien.*

The horrifying earthquake of January 12, 2010, which we followed hour by hour as events unfolded, was met with great sympathy in St. Barth and the local population immediately responded to the call for funds by the local Lions Club (the total collected was more or less 60,000 USD). Thanks to these funds, a total of four 40-foot containers with 20 pallets of mineral water, 700 kg of milk powder, first aid material, antibiotics and other medicines, as well as tents for emergency accommodation were sent within days.

In a personal initiative, a local craftsman immediately made his way to Haiti to "give a hand" to the Sisters of Saint-Paul-de-Chartres, who had fortunately only suffered material damages but no loss of lives. His first job was to build a hut from the materials sent by our Lions Club to accommodate the Sisters, whose housing and school building had been completely destroyed.

The St. Barth municipality decided to donate 200,000 Euros to be shared by Lions Club, Rotary Club and the Red Cross for their support activities in Haiti. The three organizations quickly agreed to pool their resources in funding the reconstruction of a school for

which the plans and models were developed by the architects and builders of the "Bay kout men Haïti" non profit organization. Several Lions Club members also belong to this association, founded by the craftsman who had first intervened in Haiti by building a house. This group of professionals drew up the school reconstruction plans based on photos and topographical data of the destroyed school and devised appropriate solutions for rapid and low-cost reconstruction.



*Remplissage d'un conteneur pour Haïti*

C'est l'œuvre de toute une île  
et surtout de quelques 40 bénévoles



et relevés topographiques de l'emplacement de l'école détruite et envisagé les solutions pour une reconstruction rapide et peu coûteuse. Une autre association « L'alliance » a regroupé les représentants des trois clubs service et a été chargée d'établir un cahier des charges et d'assurer la gestion financière de l'opération dont la partie technique était réservée à Bay Kout Men Haïti. Les plans retenus devaient répondre aux normes anticycloniques et antisismiques en vigueur à Saint-Barthélemy, accueillir dans un premier temps au moins 300 des 500 élèves de l'école détruite, donc avoir une structure modulaire extensible.

Par ailleurs les équipes de construction sur place devront faire appel et assurer la formation de personnel haïtien qui sera salarié.

Le site de l'école des sœurs Saint-Paul de Chartres fut adopté à l'unanimité des clubs service.



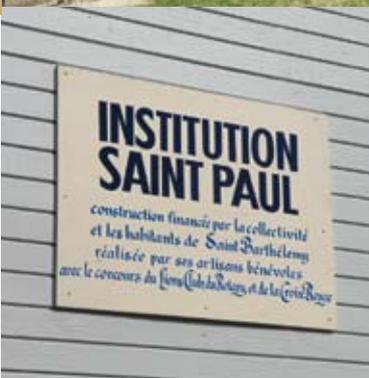
Délégation de St-Barth, Rotary, Collectivité, Croix Rouge, Lions Club et Bay Kout Men Haïti.

Entre temps, grâce aux dons des habitants, le club De Saint-Barth achetait quatre conteneurs de 40 pieds, en fin de vie, qui ont pu être expédiés dès que le port de Port au Prince a été réouvert, pour approvisionner d'abord en première urgence : eau minérale, lait et nourriture puis ensuite, en outillage et matériaux de construction, bois, tôles de couverture, fenêtres, portes, peinture nécessaires au chantier et introuvables sur place, soit en tout plus de 80 tonnes de matériaux et outils, vêtements, linge de maison, matelas et nourriture.

« Bay Kout Men Haïti », de son côté, a réussi le formidable challenge de réunir et d'envoyer, par vacation d'une semaine, tous les bénévoles des différents corps de métier nécessaires à la bonne construction de l'école. Il est apparu très vite que les plans initiaux devaient être corrigés, à la demande des sœurs qui ne pouvaient refuser l'entrée à 200 de leurs élèves et des classes supplémentaires ont dû être envisagées portant la capacité de réception de l'école à 500 élèves dans une vaste enceinte protégée par de hauts murs et comprenant à la fois une infirmerie et des sanitaires. Le budget ainsi que les délais de construction furent revus à la hausse et le Lions Club de Saint-Barth ainsi que l'association « BKMH » ont dû procéder à de nouveaux appels de fonds.

Dans quelques semaines, ce projet très ambitieux sera mené à son terme (voir photos) et tous les élèves pourront réintégrer leur école dès la rentrée prochaine, une inauguration est prévue en Juin. C'est l'œuvre de toute une île et surtout de quelques 40 bénévoles qui ont payé leur voyage en Haïti, leur hébergement et leur nourriture tout en fournissant un nombre incalculable d'heures de dur labeur. Sur place, de nombreux jeunes haïtiens ont appris les méthodes de construction auprès des artisans de Saint-Barth qui ont formés : charpentiers, couvreurs, menuisiers, électriciens, plombiers et peintres, qui sont maintenant prêts à reconstruire leur pays encore en ruines.

**L'action du Lions Club et de Bay Kout Men Haïti continue, pour les aider, envoyez un chèque de soutien à :  
Lions Club action Haïti - BP 186 Gustavia Cedex - 97133 Saint-Barthélemy**



Our little island can take pride in having made this important contribution to Haiti's reconstruction, especially the approximately 40 volunteers



"Alliance", another association formed by members of three different service clubs, was entrusted with the job of developing the project specifications and managing finances, while Bay kout men Haïti concentrated on technical aspects and execution. The objective was to develop a project in conformity with St. Barth anti-hurricane and anti-earthquake standards with the capacity to host 300 of the originally 500 students of the destroyed school before expanding to full capacity by adding on new modules.

The service clubs unanimously decided that the school run by the Sisters of Saint-Paul-de-Chartres was ideally suited for their common project. On-site the construction teams were to employ and train salaried Haitian personnel.



Yves Gréaux, Vice Président de la Collectivité, avec sœur Jeanne Maurice, Mère Supérieure de la Congrégation St-Paul de Chartres.

In the meantime, thanks to donations from all over the island, Lions Club St. Barth was able to purchase four used 40-foot containers, which were sent to Haiti the moment Port au Prince harbor was reopened to maritime traffic. They were loaded with emergency items such as mineral water, milk and other food items as well as construction tools and materials such as timber, corrugated metal sheets for roofing, windows, doors and paint, which were essential for the construction but at that time unavailable in Haiti. Adding other items including clothing, household linen, mattresses, a total of 80 tons of food and non-food items were thus delivered from St. Barth.

At the same time, the Bay Kout Men Haïti initiative successfully answered the formidable challenge of identifying volunteers from all trades needed on the school construction site and rotating them to Haiti on a weekly basis.

Early on the initial construction plans had to be reviewed at the request of the Order, as the Sisters pointed out that they could impossibly refuse 200 of their student population. The plan was adapted to accommodate additional classrooms and hike the school's capacity to 500 pupils inside a walled perimeter, complete with First Aid Room and bath rooms. Consequently, budget and time line had to be reviewed and both Lions Club St. Barth and Bay Kout Men Haïti had to call for additional funds and volunteers.

Although very ambitious, this project was successfully completed and inaugurated in June 2011, and all of the school's pupils will be able to enroll for the new school year. Our little island can take pride in having

made this important contribution to Haiti's reconstruction, especially the approximately 40 volunteers who paid their way, lodging and food and put in countless hours of hard work. On site these craftsmen from St. Barth trained a large number of Haitian youths as carpenters, roof layers, cabinetmakers, electricians, plumbers and house painters, enabling them to forthwith take an active part in rebuilding their earthquake-shattered country.

**Lions Club and Bay Kout Men Haïti continue to support Haitian recovery.**

**Should you wish to help, send your check to:**

**Lions Club - Action Haïti - BP 186 Gustavia Cedex - 97133 Saint-Barthélemy**



# Wimco Villas...

*Your Source* for Villa Vacations  
from St Barts to St Tropez.

PHOTO  
© GERALD TESSIER

VILLA WV AOO, FLAMANDS, ST-BARTS



St-Tropez

VILLA ACV UN



Capri

VILLA HII PIC



Mykonos

VILLA LIV GRA



Nantucket

VILLA NAN BRA



## WIMCO

VILLA RENTALS AND  
REAL ESTATE SALES

[www.wimco.com/sbh](http://www.wimco.com/sbh)

St. Barts 0590 51 07 51 | [info@wsbh.fr](mailto:info@wsbh.fr)

Newport, RI 401 849 8012 | [info@wimco.com](mailto:info@wimco.com)



Sherman's Travel  
Smart Luxury 2008

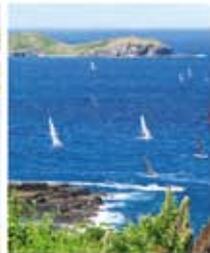


Forbes.com  
Best of the Web



Fortune Top 5  
Villa Companies

ANGUILLA | BARBADOS | GRAND CAYMAN | MUSTIQUE | NEVIS | ST. BARTS | ST. MARTIN | TURKS & CAICOS | VIRGIN ISLANDS  
CÔTE D'AZUR | PROVENCE | ST. TROPEZ | AMALFI COAST | CAPRI | TUSCANY | UMBRIA | GREECE  
MAUI | OAHU | CABO SAN LUCAS | PUNTA MITA | NANTUCKET



  
**WIMCO**  
[www.wimco.com/sbh](http://www.wimco.com/sbh)

RÉDACTION : JEAN-PIERRE BALLAGNY  
REPORTAGE PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



# The Spirit of Saint Barth L'esprit Saint-Barth



Il se trouvera des esprits chagrins pour affirmer qu'il faut être né à Saint-Barth pour parler de l'esprit de l'île, ils seront en cela confortés par un certain auteur célèbre qui n'a vu ici que l'esprit clochemerlin commun à toutes petites communautés. Il s'en trouvera d'autres, plus chagrins encore, pour dire que Saint-Barth a vendu son âme au diable et que l'île a perdu toutes ses valeurs pour satisfaire au tourisme et sombrer dans la cupidité...

Mais pour qui aime encore chaleureusement Saint-Barthélemy, il reste, profondément ancrées, au-delà du charme naturel des paysages préservés des valeurs qui maintiennent un esprit qui la rattache à son histoire, à ses traditions et ses liens. Même le visiteur semble retrouver ses propres souvenirs.

Loin d'apparaître sous des formes nostalgiques et surannées, certains événements maintenus au fil du temps participent pleinement à l'activité culturelle et festive de l'île, c'est le cas des Fêtes des quartiers qui rassemblent chaque année les habitants de tous les quartiers et ravissent les touristes de l'été. On célèbre, on y danse, on s'y amuse mais surtout...on s'y retrouve.

Grâce aux « anciens », même si l'avion a supplanté la marine à voile, les habitants revendiquent leur vocation première de marins et si l'histoire du temps



Some people may quibble and insist that you must be born on St. Barth to be able to speak of the spirit of St. Barth, and they will thus confirm the opinion of one famous writer who summed up said spirit as one of parochial parading. There are even some people who are so unhappy with things that they accuse St. Barth of having sold its soul to the devil, saying that the island has betrayed its values for tourism development and cupidity.

But for those whose love affair with St. Barth is untainted, there is something beyond the natural charms of its preserved environment, something with deep roots, a spirit which connects the present-day St. Barth with its history, its traditions and its values. Here, even visitors seem to reconnect with their personal memories.

Fortunately, a number of the island's longer standing cultural and festive rendezvous are far from quaint or nostalgic, they are very much a part of the life of the various boroughs, known as "quartiers", and visitors are invited to join the locals, celebrate, dance, have fun and ... be themselves.





des goélettes apparaît aux plus jeunes comme une vieille légende, les régates de bateaux-pays viennent réveiller dans la mémoire collective, l'époque où l'ilot méconnu était perdu en mer. On aime les bateaux, leurs formes, on apprécie leurs carènes, leurs gréments et leurs allures, on sent et l'on caresse les bois vernis et l'on parle à nouveau des épopées du temps des goélettes et de la contrebande et on chante comme les marins du monde entier.

Grâce à une passion communément partagée, la musique a gardé droit de cité, de nombreux groupes gardent à leur répertoire cette musique qui fera danser aussi longtemps qu'aux Antilles il y aura du sable blanc et des cocotiers.

Par le théâtre, en créole ou en patois, le temps ancien se raconte en anecdotes savoureuses et la modernité et ses excès ne sont pas épargnée par des railleries aux accents de terroir.

L'esprit Saint-Barthélemy survit et réapparaît dès que se finit la saison des froufrous, de la frime, des folies, et , il est généreux, pudique et s'exprime dans la modestie, et il n'est pas besoin d'être d'ici pour le défendre, le revendiquer et se sentir de la famille.





Thanks to the old-timers, new-fangled air transport notwithstanding, the people of St. Barth are proud of their seafaring history. While youngsters may think of the days of the schooners as just another ancient story, island boat regattas are there to prick the collective memory, reminding us of times not so long ago when the island was just a speck on the sea. One cannot help but love the old boats, their shapes and distinctive hulls, their sails and riggings, the touch of wood and varnish which inspires talk of schooners and smuggling and the singing of sailors' songs from all over the world.

Thanks to this shared passion, many musical ensembles keep these songs alive and their repertoire guarantees that we shall be able to dance and sing along as long as there are white sands and coconut trees in the Antilles. Creole or patois theater groups also play an active part in keeping this history alive, mixing delightful anecdotes with more contemporary concerns for an earthy critique of current events.

The spirit of St. Barth weathers all and is right there when the season of glamour, show-boating, and holiday follies comes to a close. It is a generous, modest spirit, and one does not have to be born on the island to adopt, defend and advocate it, and be part of the family.



RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

*Recycle your waste.  
Or expect to be submerged by it !*

# Recycler ou disparaître sous nos déchets !

**Cette injonction** qui invite tout de même à une vraie réflexion, n'a rien d'exagérée et les problématiques qui se posent en France, sont encore plus épineuses à St-Barth. Un seul chiffre qui laisse réellement perplexe ; 390 kgs est le poids de déchets par habitant pour un pays comme la France qui compte environ 65 millions d'habitants ; sur notre île, il est de 1 200 kgs, c'est à dire 4 fois plus important. Par ailleurs l'exiguïté de l'île ne permet pas ou peu la création de tout un ensemble d'infrastructures concernant la filière déchets, comme nous pouvons le constater dans d'autres régions du monde. Toutes ces infrastructures et matériels existants ou à venir, coûtent extrêmement cher à la Collectivité et donc à chacun de nous.

Le Recyclage est un procédé de traitement des déchets qui permet de remettre dans le circuit de fabrication d'un produit, des éléments constitutifs d'un produit similaire, arrivé en fin de vie. L'un des exemples est celui de la fabrication de bouteilles neuves avec le verre de récupération de bouteilles usagées. Le verre broyé pouvant être aussi utilisé à d'autres destinations.

Le recyclage aujourd'hui est une activité économique importante dans nos sociétés de consommation ; il a deux conséquences écologiques majeurs :

- La réduction du volume des déchets et donc de la pollution qu'ils causeraient.
- La préservation des ressources naturelles, puisque les matières recyclées sont utilisées à la place de celles qu'on aurait dû extraire.

Toutes les méthodes de recyclage, si perfectionnées soient-elles, ne sont en fait que des palliatifs dans un système économique qui s'est emballé avec le développement et les débordements de nos sociétés industrielles et la frénésie de la consommation à tout va.

**The imperative** expressed by this headline should be understood as an invitation to think about it, it is hardly exaggerated when one considers that the problems it evokes are even more serious on small island such as St. Barth. Here are two figures which should get you thinking: 390 kg and 1200 kg. The first figure is the quantity of waste every single person in France produces, there are 65 million of them. The second figure is the quantity of waste produced by each person on St. Barth, four times as much.

Moreover, the tiny size of the island does not allow for the implementation of the infrastructure network proper and efficient waste management requires, and which we do see increasingly in other parts of the world. This infrastructure and equipment, including solutions yet to be invented, is extremely costly, and this cost is effectively paid by all of us.

Recycling is a waste treatment process which allows us to reintroduce discarded materials into the production cycle, turning them into ingredients or components of a similar product. A well-known example is the production of new glass bottles using old bottles from collected glass waste. Crushed glass is also used in many other ways.

Today, in consumer societies recycling has become a major economic activity with two important ecological consequences:

It reduces waste volume and thus effectively reduces pollution.

It preserves natural resources, as materials are recycled and thus replace a certain volume of required raw materials.

Still, all recycling methods, however sophisticated, are actually only palliatives for an economic system which has exploded in terms of development and all the excesses induced by industrial society and unrepentant consumerism.



*Cette année, la Collectivité soucieuse de gérer au mieux cette réelle problématique des déchets sur notre île, se dote de deux nouveaux systèmes :*

- Une presse à carton XT100, de dernière génération qui permettra de compacter les cartons et papiers de récupération et de les réexpédier en coût marginal, à destination d'usines de fabrication. Cette presse perfectionnée pourra également recycler les bouteilles en emballages plastiques qui sont dans des volumes très importants sur l'île.

- Un broyeur universel pour le verre qui permettra, après récupération des bouteilles, de les concasser pour récupérer un matériau pouvant être utilisé à la fabrication de nouvelles bouteilles ou servir comme remblais, celui-ci ayant une très bonne propriété de drainage du sol.



*This year, St. Barth's authorities, who are increasingly conscious of the extent of our island's waste management problem, have added two new systems to their arsenal:*

- A state-of-the-art XT100 cardboard press for compacting cardboard and paper waste and ship it to paper factories at a marginal cost. This sophisticated press can also compress the enormous quantity of plastic bottles used on the island for the production of plastic packaging.

- An all purpose glass crusher, which turns collected bottles into raw material for the production of new bottles or into a useful fill for road construction, thanks to its excellent drainage properties.



# S/Y LONE FOX

[www.lonefoxcharters.com](http://www.lonefoxcharters.com)

**Affrêtez ce très beau yacht classique pour créer un événement ou simplement un souvenir inoubliable**

Ce yacht unique, construit en 1957 pour Colonel Whitbred, le fameux sponsor de la course "Around the World" qui porte son nom, est à votre disposition pour des charters privés. Demi-journée ou journée entière, 12 passagers maximum.

#### TARIFS HIVER 2011/2012

**Charter journée complète : 1 600 €**

Durée 8 heures, boissons non alcooliques et déjeuner compris. Service traiteur facturé pour plus de 6 personnes. Visite de toutes les plages, y compris Ile Fourchue, Pinel et Tintamarre.

**Charter demi-journée : 900 €**

Durée 4 heures, eau minérale, jus, boissons gazeuses et en-cas compris. Visite de toutes les plages de St-Barth.

Lone Fox a un palmarès de courses impressionnant, gagnant le dernier Antigua Classic à la tête des 68 partants. Le yacht peut être affrété pour la course ou la croisière. Prix à la demande.

Service traiteur complet en sus, prix par personne à la demande.

**Charter this beautiful 65' classic sailing yacht for your special event or just create a wonderful memory**

This one of a kind yacht, built in 1957 for Col. Whitbread, sponsor of the "Around the World" Race, is available for your private charter.

Whether it is a Full day or Half day – 12 Guests Maximum.

#### WINTER RATES 2011/2012

**Full - Day Charter : 1600 €**

Eight Hours, non-alcoholic beverages and a lunch is provided. Catering fee over 6. All beaches including Ile Forchue, Pinel and Tintamarre.

**Half - Day Charter : 900 €**

Four Hours - water, juice, sodas and a light snack are provided. All St Barth beaches.

Lone Fox has an illustrious racing history sweeping this year's Antigua Classic in a field of 68 boats. She is available to both race and cruise – rates quoted per charter.

Full catering is available for additional fee, quoted per person.

Pour réservations  
ou renseignements,  
contactez Ira

Contact Ira for bookings  
and any special requests

+590 690 33 26 85  
[info@lonefoxcharters.com](mailto:info@lonefoxcharters.com)

RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

# No more butts! Halte aux mégots !



Après les créations et le travail des enfants, encadrés par Véronique, la réalisation, par la Collectivité, sous l'impulsion de Sophie, et le savoir-faire des artisans, d'un ensemble de portiques munis de cendriers de récupération ceux-ci sont maintenant installés à l'entrée de chacune des plages de notre île.

Même si l'utilisation par les fumeurs venant à la plage, n'est pas encore systématique, il est cependant agréable de constater que les mégots jetés dans le sable, ont fortement diminués. C'est un début de récompense pour les enfants qui ont mis tout leur cœur et leur énergie à cette réalisation.

Pour nos amis fumeurs, le geste est simple, il suffit de prendre une des cannettes accrochées au portique, d'y mettre ses mégots et de la raccrocher au portique en quittant la plage ; même les petits crabes que vous voyez courir sur le sable et les oiseaux vous remercieront, car il en meurt beaucoup, chaque année, par l'ingestion de débris et de nicotine.

Alors, n'oubliez pas de prendre vos « cannettes cendriers » ! vos enfants pourront ainsi bâtir des châteaux de sable sans le poison des mégots.

It's time to praise the children of Saint Barth, who kept their promise, announced in last year's Tropical: their wittily decorated beach ashtrays, which they produced by recycling waste material, now hang, ready for use, at the entrance to each and every beach on the island. Congratulations too, for Véronique and her art direction and Sophie, who monitored the project for the local Collectivité.

Although some smokers in our ranks still do not seem to get the point, there are definitely a lot less cigarette butts littering our beaches. It's an encouraging beginning and a heartening for the kids who put their hearts and energy into the project.

Let's say it again, smokers please listen up: just take one of the tins hanging at the beach gate, use it as an ashtray and hang it back where you took it as you leave the beach. Even the cute little sand crabs will thank you for the courtesy, as will the birds, who will no longer risk a pointless death because they thought your butts were something edible.

And isn't the thought unpleasant that your own children should have to pick the butts out of the sand they want to build their castle with? Please, don't forget to pick up your personal beach ashtray!

# MARLA VILLAS

Real Estate & Rental



[www.marlavillas.com](http://www.marlavillas.com)  
Tel: +590 590 27 62 02



Elisabeth Montagnier

[www.to-b-art.com](http://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](http://www.to-b-art.com)

# IN SITU

## L'Art est dans la société ; Comme l'expression d'une totale liberté individuelle !

L'œuvre artistique est, par essence, détournée de toute utilité pratique, son existence est une fin en soi ; l'artiste crée en fonction de son libre-arbitre et dans la perception subjective qu'il a du monde qui l'entoure ; l'art est donc, spécifiquement, une production humaine, mais n'est pas une production technique ou fonctionnelle qui relève d'un savoir scientifique. Dans notre monde, régi par la techno – science, l'art est une activité à part ; le monde de l'art c'est le monde de l'esprit qui se manifeste selon ses propres critères, dans un environnement social qui admet sa totale subjectivité.

L'art contemporain, apparu au milieu du siècle dernier, a brouillé tous les repères ; la contemplation esthétique devient celle d'un regard libre, dénué de tout préjugé sur l'objet contemplé, elle se passe de l'ordre établi, des anciens critères artistiques et culturels ; l'objet ordinaire devient œuvre d'art.

L'art contemporain finit par désigner la vie elle-même comme œuvre d'art et ce qui vient à nous est encore et toujours l'invisible de la vie.

Selon Arthur Danto, « *ce n'est pas l'objet d'art en lui-même qui fait l'art, mais c'est le contexte historique et culturel qui permet de faire la différence entre art et non art ; l'art n'est plus définissable par la notion de processus de création matérielle, mais par la notion de situation, d'événement et de circonstances théoriques et culturelles* ».

La définition de l'art, selon Hegel, reste cependant valide : « *l'Art est ce qui révèle à la conscience la vérité sous forme sensible* ».

Ref. A.Danto « *Le monde de l'Art* » chap. philosophie analytique et esthétique, 1988

## In situ, art on location

*Art belongs in our midst, it is a societal product, the expression of complete individual freedom.*

*In its essence, the work of art is not accountable to any demand for usefulness, its existence is its purpose. The artist creates his work without constraints, letting it reflect his subjective perception of the world. A specifically human product, art cannot be reduced by technical or functional criteria, it is not science. In our world, dominated by technical and scientific reasoning, art is an activity apart. Art is the manifestation of the workings of mind and soul as they follow their own criteria in a social environment where subjectivity is considered to be perfectly legitimate.*

*Contemporary art – work produced since the mid 20th century – has mixed things up, giving esthetic contemplation a loose rein, demanding that we forget what we pretend to know, abandon the notion of established order and traditional artistic and cultural criteria, encouraging us to identify the artistic in ordinary objects.*

*Ultimately, contemporary art transforms the material world, life's luggage, into art, trusting that it will as always reveal the invisible essence of life.*

*According to Arthur Danto, author of "The World of Art", in which he proposes an analytical esthetic, "the art object is not of itself a work of art, it is the historical and cultural context which allows us to differentiate between art and non-art; art can no longer be defined along the terms of material creation, it is defined by the notions of situation, event and theoretical and cultural circumstance."*

*Unsurprisingly, this contemporary understanding validates Hegel's definition of art: "Art's vocation is to unveil the truth in the form of sensuous artistic configuration ..."*

to b.art

Contemporary Art Gallery

St Barthélemy FWI - cell + 590 690 46 66 56 - [www.to-b-art.com](http://www.to-b-art.com)

## Steven Guermeur

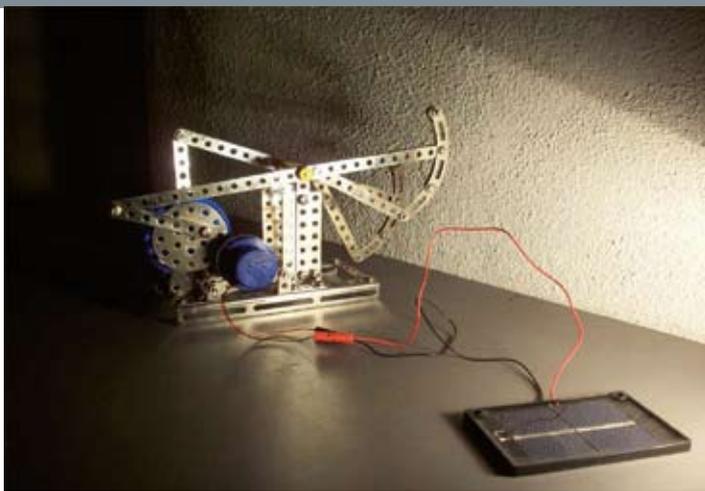
Fait partie de cette jeune génération d'artistes, sans cesse en recherche d'une expression artistique voulant s'inscrire avec le plus de pertinence possible, dans un environnement social et culturel. Pour ce faire l'œuvre artistique doit surprendre et interpeller, stimulant de ce fait, le potentiel imaginaire du spectateur et l'amenant aussi à une interrogation personnelle ; sorte de dialectique pédagogique où l'émotion est prélude à la réflexion.

Steven Guermeur a d'abord travaillé en tant qu'assistant de galerie puis, lui-même galeriste. Aujourd'hui, il partage son temps entre Nice, Paris, Vienne et St-Barthélemy.

Depuis quelques années, il développe une œuvre qui interroge la place de l'artiste dans le système de l'art contemporain et questionne également le système de production, de présentation et de valorisation de l'œuvre, posée comme production artistique.

Dans ce qu'il nous propose, plusieurs des œuvres qu'il présente, semblent tombées de leur piédestal. L'interrogation est soudaine : comment peut-on définir l'œuvre d'art puisque les sujets proposés sont souvent du domaine de l'ordinaire et de la vie courante ; chacun de nous est renvoyé immédiatement à sa propre culture de l'objet ; dès lors le but de l'artiste est, semble-t-il, atteint.

Si les pièces de Steven Guermeur développent une certaine ironie, on peut aussi les considérer comme un effort constant et personnel en vue d'un devenir artistique.



### Mécano et panneau solaire

*une contradiction immédiate avec l'idée de Derrick.*

*La taille « maquette » et Better than Chris Burden!*

2009

Un panneau solaire alimente une pompe Mécano. La pièce joue sur trois niveaux de souvenirs et de nostalgie. Un derrick de cette forme évoque une Amérique rêvée, passée. Le jeu de mécano lui-même date des années 50. Dans le contexte de l'art contemporain, le mécano évoque inmanquablement les travaux récents de l'artiste « classique » Chris Burden. Tous ces aspects entrent en relations variées avec le panneau solaire. Le panneau forme l'utilisation la fonction électrique du jouet en la détournant avec un panneau solaire maintenant facilement accessible, tournent en dérision les installations monumentales en mécano de Chris Burden. Elles apparaissent datées, inertes.



### Sound of the time

2009

*Sèche-cheveux, turbine à vent, lecteur MP3, écouteurs*

Un sèche-cheveux produit un courant d'air qui alimente une turbine, elle-même produisant l'électricité nécessaire pour faire fonctionner un lecteur MP3. L'enregistrement restitue le son d'une vente aux enchères à Sotheby's.

Sound of the time semble figurer un système circulaire complexe de récupération d'énergie, s'achevant sur vente aux enchères. En ce sens, le système est une métaphore du monde de l'art où Sotheby's est la dernière étape dans la circulation du marché de l'art. Cependant, le sèche-cheveux doit être alimenté en électricité, et si le système paraît propre et ingénieux, il fonctionne cependant à perte.

*Hairdryer, wind turbine, MP3 player, ear phones*

The hairdryer's air stream drives a turbine, which produces enough electricity to operate the MP3 player. Via the ear phones one listens to the recording of a Sotheby's auction.

Sound of the time constitutes a cycle in which energy is recuperated and ends in an auction. The system is a metaphor of the art world, in which the auction is the last step of the circulation of objects in the art market. As the hairdryer runs on an external energy source, however neat and ingenious the system, it operates at a loss.

### Mecano construction and solar panel

*Better than Chris Burden!*

*An immediate contradiction of the derrick. Model.*

2009

A solar panel provides the energy to operate a Mecano pump. This work addresses three levels of memory and nostalgia. This type of derrick is a symbol of the past, an America of dreams. The Mecano itself is a mechanical construction set for children which dates back to the 1950's. In the context of contemporary art, the Mecano immediately evokes the recent works of "classical" artist Chris Burden. All these elements interact in various ways with the nowadays easily accessible solar panel, an ironic comment on the outdatedness of the Mecano pump and a mocking take on the monumental installations of Chris Burden, which appear outdated and lifeless.



## Steven Guermeur

Steve Guermeur belongs to the young generation of artists on a quest for the most relevant expression of their art within the social and cultural context. Part of the process is the will to surprise, question and thus stimulate the imaginary potential of the viewer, encouraging him to question himself, thus creating a pedagogic dialectic in which emotion leads triggers the thought process.

Initially, Steven Guermeur worked as a gallery assistant, before himself becoming a gallerist. He now divides his time between Nice, Paris, Vienna and St Barth. Several years ago he began developing a body of work which questions the artist's position in the contemporary art system, its production methods and the way works of art are presented and promoted as art objects.

Sometimes his works appear to have dropped off their pedestals. Immediately, we ask ourselves how these objects, seemingly familiar from daily life, can be defined as works of art. In effect, they oblige us to question our personal relation to the world of objects. Thus, the artist has achieved his intention.

While the work of Steven Guermeur is pregnant with irony, it is evidently also a sustained personal effort to reach an artistic destination.

## Dessine moi un palmier

Lorsque l'on pose la question de savoir ce qu'un palmier évoque dans l'imaginaire à la fois intime et collectif les réponses varient rarement. Facilement reconnaissable à sa tige non ramifiée, surmonté d'un bouquet de feuilles palmées, le palmier génère une série de clichés et d'images de paysages tropicaux à l'impact immédiat. Cette plante, par ailleurs une des plus anciennes sur la terre, peu bien symboliser l'arbre de vie, la fécondité et le succès être l'objet de vénération dans certaines religions ou encore indispensable à l'écosystème, son effet immédiat est de faire rêver et voyager mentalement dès qu'elle apparaît sur le coin d'une carte postale.

Dessine moi un palmier commence comme une histoire enfantine. La référence évidente au Petit Prince rappelle que l'artiste utilise bien souvent un langage visuel simple et dépouillé dans ses oeuvres comme pour chercher l'enfant enfouis dans chacun de ses spectateurs.

Sculpture réalisée pour le parc de l'institut culturel français de Vienne à échelle un, l'oeuvre Dessine moi un palmier joue sur l'essence du dessin loin de tout souci réaliste comme le reflet d'un fantôme plus que la reproduction exacte de l'image que l'on peut se faire d'un palmier.

Ainsi avec ces palmes réalisées en néon et ces noix de coco lumineuses, Dessine moi un palmier repousse les limites des fantasmes les plus fous face aux inquiétudes récurrentes liées au réchauffement climatique. Geste à priori absurde, décalé et humoristique, l'apparition de ce palmier dans la grisaille hivernale peut tout à la fois produire du rêve ou à contrario exacerber certaines paranoïas.

Claire Staebler, Novembre 2010

*(Draw me a palm tree)*

If we were to ask people what they think of when they think of a palm tree, the individual and collective subconscious would no doubt produce an endless variety of answers. Easily identifiable thanks to its slender, branchless trunk topped by a swooshy crown of palm leaves, the palm tree immediately triggers every sort of cliché and tropical imagery. One of the most ancient vegetal forms on earth, the palm tree can symbolize fecundity and prosperity, it is the object of religious devotion, and it plays an essential ecological role, yet its immediate effect is to make us dream and travel in our minds the minute we see it on a postcard.

Dessine moi un palmier starts out like a children's story. The evident reference to Saint-Exupéry's Little Prince reminds us that the artist frequently uses simple, pared-down visual imagery to address the child hidden away in every viewer.

This life-size sculpture was created for the park of the French Cultural Institute in Vienna. It plays on the essential simplicity of children's drawings, without worrying about realism, providing a reflection of our fantasies rather than the exact reproduction of our image of a palm tree.

Thanks to its neon palm fronds and luminous coconuts, Dessine moi un palmier confronts our looniest fantasies with the very current worries of global warming. What may at first seem like an absurd gesture, ironic, humorous, or both, the apparition of this palm tree under the grey skies of Europe can be read either as invitation to dream or a reminder of a contemporary undercurrent of paranoia.

Claire Staebler, November 2010



Photo: Jean-François Poir

**Le Restaurant des Pêcheurs**  
Fresh Fish, Simplicity, Feet-in-the-Sand

Open everyday from 7:00 to 22:30



**Hotel Le Sereno**  
Best of the Best Robb Report  
Hot List Conde Nast Traveler  
King of Barts Wallpaper\* Magazine

**le sereno.**  
SAINT-BARTHÉLEMY

tel. (+590) 590 29 83 00    [info@lesereno.com](mailto:info@lesereno.com)    [www.lesereno.com](http://www.lesereno.com)





Jean-Pierre Ballagny

# ISAÉ

TEXTE ET DESSINS : Jean-Pierre Ballagny  
INTRODUCTION : Henri Masson

Le Japon, trop éloigné et discret pour être une cible touristique, il faut des événements uniques et tragiques pour que les médias s'intéressent et nous fassent partager des instants de sa vie secrète au travers d'un sensationnel douloureux.

*Too far away and too discrete in nature for the tourist industry, it would seem that it takes uniquely tragic events for Japan to make the headlines and for us to discover the country's secret life via sensational and tragic news.*

Au-delà des cataclysmes, ces jours troublés ont mis en évidence la dignité, la discrétion et le courage généreux d'un peuple martyr sans qu'apparaissent les autres aspects d'une culture où l'art est omniprésent.



*Looking past the cataclysm, the painful events have turned the spotlight on the exceptional dignity, discretion, courage and generosity of a suffering people, with little attention paid to their culture in which art is ever present.*

JP Ballagny qui s'est rendu au Japon pour y peindre et exposer il y a quelques années semble, à travers d'une courte histoire, s'être imprégné de la sensibilité sans fioriture ni ostentation d'un monde où la culture de la beauté simple comme une valeur fondamentale se retrouve au quotidien, et où la nature en toutes ses saisons, est célébrée comme un art.

*Several years ago, Jean-Pierre Ballagny was invited to Japan to work and show his work. In this short story he gives us a glimpse of how deeply this culture touched him, in which decorative or ostentatious effects are frowned upon, rather celebrating the beauty of simplicity as a fundamental value in daily life, a culture in which nature's seasons are interpreted as art in their own right.*

Dans l'émotion contenue des promenades, seuls les arbres semblent détenir les réflexions qu'ils ont inspirées aux philosophes et les dispenser à ceux qui se rejoignent pour fêter les relations harmonieuses de l'homme avec la nature et retrouver le souffle originel de la création : la beauté est un présent à partager sans modération.

*The restrained emotion in every step of a leisurely Japanese walk seems to echo the wisdom of the trees along the way, the thoughts they have inspired in philosophers and which they continue to inspire in all who join them in celebrating the harmonious relationship of man and nature and rediscovering the original breath of creation. Beauty is a gift to be shared without restraint.*



**Il m'était devenu difficile** de te parler, si souvent, sans connaître ton prénom, alors j'en ai inventé un.

Je le voulais japonais et un peu mythique, comme, avec le recul je revois ton apparition, je le voulais mystérieux comme le fut ta disparition.

Je le voulais doux à mes oreilles d'européen, mais qu'il puisse te plaire. J'ai choisi de t'appeler Isaé. Quand je dis Isaé, à haute voix, c'est comme une vague, une vibration qui vient et qui s'efface. Un « I » peu pointu au début, une surprise, et la suite est un soupir musical qui se noie dans la brume.

Il me semble qu'autour de ce prénom, Isaé, il pourrait y avoir une légende. Mais, s'il n'y en a pas, je l'inventerai une pour toi.

Il me semble avec le temps que si, devant une foule immense, je criais « Isaé » c'est toi qui en sortirait pour venir vers moi.

A force de le prononcer, je suis presque devenu certain que c'est vraiment le tien et qu'il me permettra de te retrouver un jour. Si ce n'est pas le tien, j'espère que mon choix te plaira.

Te souviens-tu de notre unique rencontre ?

C'était en novembre dans les jardins du temple d'Inari. Depuis un long moment, j'étais plongé dans le ravissement de cet automne unique et dans la paix qui baigne l'endroit. Tous les arbres, en quelques jours, avaient revêtu des habits de parade, rivalisant de couleurs improbables entre les rouges des érables, l'or des ginkgos. Les jardins venaient d'ouvrir, il était tôt et le soleil un peu blanc faisait lever la brume. Sous les arbres, la pelouse fraîchement tondue et ratissée était d'un vert de mousse claire et aucune feuille n'était encore tombée pour en troubler l'uniformité.

Passant sur le sentier près d'un petit érable, parfaitement rose et dont le feuillage très léger descendait en cascade, j'ai vu une feuille tomber sur l'herbe. La feuille, sur ce tapis, n'était posée que sur ses pointes comme une étrange danseuse ou comme un papillon. Quand un souffle de brise l'a retournée, elle est devenue fleur, offrant sa corolle d'un rose incomparable, ouverte, comme une femme qui s'abandonne dans une timide impudeur.

Je me suis arrêté parce qu'il m'a semblé qu'aucune autre couleur ne pourrait jamais aussi bien s'harmoniser avec le vert tendre de ce sol ; un accord parfait. Ce vert était un appel à ce rose, exactement celui là, une invite pour une rencontre qui serait à la fois la première et dernière, mais d'une incomparable beauté, l'instant de la merveille. Je me suis accroupi pour mieux voir, surpris par tant de beauté jamais imaginée et dont il me semblait avoir une véritable faim, une envie totale du corps et de l'esprit. Il m'a semblé que si je me relevais, je serais définitivement triste, la tristesse de la fin d'un concert, d'un beau livre, du départ d'un ami, la mort d'un artiste, à la source de toutes mes nostalgies.



**So often it had felt** difficult for me to talk to you without knowing your name. I finally had to give you one.

I wanted it to be Japanese and a little mythical like when I look back and see your apparition, I wanted the name to be as mysterious as your disappearance.

I wanted it to sound soft to my European ears, but in a manner you would like. I chose to call you Isaé. When I say Isaé out loud, it is like a wave, a vibration that rises and fades. A not too sharp "I" to begin, a surprise, followed by a musical sigh sinking into the fog. To me it seems that this name, Isaé, could be shrouded in legend. If there is none, then I shall invent one for you.

As time goes by I feel sure that if I called out "Isaé" in the midst of an enormous crowd, you would step out of the throng and walk towards me.

Having spoken it so often, I have become quite sure that it is really your name and that some day it will help me find you again. If it isn't yours, I hope you will still like it.

Do you recall our only encounter?

It was in November in the gardens of the Inari temple. For a long time, it seemed, I had bathed in the magic of a unique autumn, in the peaceful feeling which bathes the grounds. Within the past few days all the trees had changed into their festive costumes, rivaling to present themselves in unbelievable colors, the golden ginkgos standing out amid the many reds donned by the maples. The gardens had just opened, it was early and the whitish sun was burning up the fog. Beneath the trees, the freshly mowed and raked grass displayed the color of light green moss. Not a single leaf

had had time to float down and disturb its perfection.

Taking the path which passed close to a small maple tree, its perfectly pink, weightless foliage delicately cascading towards the lawn, I watched a single leaf fall. The leaf came to rest on this carpet standing up on its jagged edge, like an alien ballerina, or a butterfly. When a soft breeze soon flipped it over, the leaf turned into a flower, offering up the unique pink hue of its corolla, spread open like a woman, timidly wanton, abandoning herself. I stopped in my path because it seemed to me that there could never be another color to harmonize so beautifully with this soft green ground. It was a perfect match. This green called out to this pink, exactly this one, it invited an encounter which would be both the first and the last, but would be of incomparable beauty, a moment of pure marvel. I crouched down for a better view, surprised by such beauty I had never imagined possible and for which I seemed to have a hunger, body and mind possessed by this desire. It seemed to me that if I got up I would be terminally sad, I would experience the sadness which accompanies the ending of a concert, of a beautiful book, the departure of a friend, the death of an artist, the sadness from which all my nostalgias spring.

C'est pourtant en me relevant que je t'ai vue juste derrière moi, fine et haute dans ton kimono aux couleurs assorties à cet automne, coupé en son milieu par une large ceinture, de bleu pâle et de blanc comme ceux du ciel et des nuages de ce matin là. Tu es apparue aussi légère et silencieuse que la feuille quand elle est tombée. Tu as semblé surprise de me voir me relever, comme prise en faute, toi qui faisais pourtant partie de ce jardin et du miracle. Je me suis écarté comme si, toi aussi, tu étais venue pour cette feuille sur le gazon, je te laissais ma place. Tu m'as simplement ouvert grand tes yeux, les sourcils levés, pour dire en silence l'émotion partagée dans ce simple spectacle. Nous nous sommes dévisagés et c'était comme nous dénuder, et, ne parlant pas la même langue, nous savions que nous nous étions déjà tout dit. J'ai pensé que nous nous reconnaissons avant de nous connaître et que nous venions, comme seuls en vivent les amants, de partager un instant qui n'avait existé que pour nous.

Tu as prononcé : - *Momijigari*.

Puis, désignant le petit appareil pendu à mon cou, tu m'as demandé, d'un regard, si je voulais être pris en photo. Tu as répété le mot « *momijigari* » que je ne connaissais pas et ne savais si c'était ton nom ou le nom de l'instant, je l'ai entendu comme on entend « *je t'aime* » une première fois. J'ai tendu l'appareil, tu t'es reculée de quelques pas et tu as déclenché deux fois. Tu as disparu sans que j'aie pu dire merci, pendant que je regardais les images. Je t'ai vue rejoindre deux autres femmes à une vingtaine de mètres et je n'ai même pas eu le temps et la présence d'esprit de te faire un signe lorsque tu t'es retournée, si rapidement que j'ai eu l'impression de sortir en sursaut d'un rêve qui s'échappe.

J'ai continué la promenade sans avoir la même attention pour ces arbres admirables, la journée semblait déjà finie. J'ai soudain décidé de te rattraper et éventuellement de t'attendre à la porte du temple refusant l'idée de ne plus jamais te voir. J'ai erré et attendu d'un vaste porche à l'autre, avec une fébrilité inquiète, il n'y avait plus de femme en kimono, ni dans l'immense jardin, ni dans les chemins qui partaient vers la forêt. Deux portes en font mille quand on cherche quelqu'un. Je devais, me résoudre à ne garder de toi que cette fugitive vision et juste un mot, un souvenir imparfait qui chaque jour se complète en devenant plus beau ; un fantôme qui m'habite et dirige mes yeux vers les beautés du monde. Tu es mon apparition, tu es mon Isaé, mon guide.

Tu es pour moi, dans les lumières du petit matin, une unique feuille rose posée sur un gazon vert tendre.

Tu as changé ma vie, chaque feuille qui tombe maintenant me rapporte un mystère, et mon esprit s'évade. Aucun n'est jamais aussi beau que celui de ce jour là, et quand je me retourne, je te ressens comme un souffle, une idée, bien que tu ne sois plus jamais debout derrière moi.

Je retournerai à Kyoto attendre, sous le même arbre, la chute d'une feuille rose, au lever du soleil, un jour de *momijigari*, pour « la chasse aux érables ».

It was as I got up, however, that I saw you just behind me, delicate and tall in your kimono, its colors matching the autumn season, a large sash dividing it at mid-height, pale blue and white as the morning sky and its clouds. Your apparition was as weightless and silent as the leaf when it fell. You seemed surprised to see me get up, you, so much a part of this garden and this miracle, seemed caught out nevertheless. I stepped aside, as if you too had come to see this leaf on the grass, I offered you my place. You simply opened your eyes wide, eyebrows arching, wordlessly sharing the emotion of this simple spectacle. We observed each other intently and it was as if undressing, and not sharing the same language we knew all had been said. I thought that we had recognized each other before knowing each other and that we

had just experienced a moment of the sort that only lovers experience, a moment which had existed only for us.

You spoke one word: *Momijigari*.

Then, pointing to the small camera dangling from my neck, your eyes asked me whether I would like you to take a picture. You repeated the word, "*momijigari*", which I did not know, I did not know whether it was your name or the name of this moment, to my ears it was as if I had heard "*I love you*" for the first time. I held out the camera, you took several steps back and twice pressed the button. You disappeared before I was able to thank you, while I looked at the pictures. I saw you join two other women a good twenty yards off and I had no time and lacked the presence of mind to signal to you when you quickly turned back, so quickly that I had the impression of

being jerked out of a vanishing dream.

I continued my walk without paying the same attention as before to these admirable trees, the day seemed over already. Suddenly, I decided to catch up with you and maybe wait for you at the temple gates, refusing to admit that I may never see you again. I wandered about, waited under one vast porch, then another, feverish, unsettled, there was no more kimono-clad women in sight, not in the immense garden, nor on the paths leading toward the woods. Two porches can seem like a thousand when you are looking for someone. I had no choice but to content myself with your fugitive apparition and one single word, an imperfect memory which day for day grew into something more beautiful. A phantom which possessed me and turned my eyes toward the beauty of the world. You are my apparition, you are my Isaé, my guide.

For me, in the early morning light, you are a single pink leaf resting on soft green grass.

You have changed my life. Now every falling leaf speaks to me of mystery, and my mind wanders. None of them is ever as beautiful as the leaf on that day, and when I turn around I feel something like an exhaled breath, an idea, although you have never again been standing there behind me.

I shall return to Kyoto to wait for a pink leaf to fall from the same tree, at sunrise, on a *momijigari* day, a day "for chasing maple".



# 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](http://www.ballagny.net)



# 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



RÉDACTION : HENRI MASSON



# Transport par AIR ou par MER ? *Les vraies raisons d'un choix.*

*By air or by sea? A case of true choices*

Si toutes les créatures vivantes, à l'origine, sont issues de la mer pour progressivement, au fil des âges et par métamorphoses successives, se développer sur terre et pour certaines, évoluer dans les airs, il est amusant de constater que dans un domaine technologique de pointe et concernant le transport de l'espèce humaine, le phénomène se veut peut-être, aujourd'hui inverse.

Nous assistons effectivement à une véritable métamorphose technologique, concernant cette nouvelle race de bateaux ferries design appelée aussi Voyager3 Dreamliner.

Si la compétition existe parmi le monde animal, tout laisse supposer ici, qu'elle prendra le terme de concurrence ; concurrence arbitrée par les meilleurs juges qui soient : les voyageurs eux-mêmes. C'est ce que, dans un autre temps, Darwin aurait appelé la sélection naturelle.

Pour que l'analyse soit complète et objective, il suffit d'évaluer les fameux critères d'adaptation à un environnement à la fois naturel, économique et social. Nous nous sommes livrés à cette étude comparative et simplification faite, pensons pouvoir dire qu'elle est sans appel si l'on s'en tient encore une fois à des critères objectifs, car on trouvera toujours parmi la population des personnes qui vont chercher leur pain à la boulangerie qui est à 50 mètres de chez eux.

Voyager3 Dreamliner rejette quatre fois moins de CO2 au kilomètre parcouru et par passager, que n'importe quel avion faisant la ligne St-Barth, St-Martin, et chacun doit se soucier de son empreinte écologique sur notre planète...

Grâce à un système de foils, ce ferry permet une traversée en seulement 30mn pour Oyster Pond, 55 mn pour Marigot ou l'aéroport de Juliana et ce, dans l'espace de votre choix : des cabines très confortables climatisées, zen ou avec système audio-vidéo, un salon bar ouvert ombragé, et un pont supérieur totalement ouvert...

Le système de foils de Voyager3 Dreamliner vous assure aussi une très grande stabilité et beaucoup moins d'impact aux vagues.

Et puis, finies les odeurs de kérosène, les suppléments de bagages qui de plus, n'arrivent pas avec le passager, les retards et les annulations habituelles... Nous ne parlerons presque pas des tarifs, car l'équation au premier degré est très simple pour un résident : 1 A/R AIR = 3 A/R MER

Alors : transport par air ou par mer ? Les deux vont sans doute continuer à cohabiter malgré la « sélection naturelle » par les passagers, mais l'on assiste à une vraie évolution.

The evolutionary process has led human life, like all life forms, from its maritime origins to life on land and, thanks to our technological prowess, to life in the air. So it's quite amusing to observe, at least where transportation is concerned, that we may be making our way back to the sea.

Thanks to the Voyager3 Dreamliner, ferry boats are experiencing a game-changing technological and design metamorphosis.

While survival of the fittest defines the animal kingdom, in this case the competition will be decided by the most competent of judges: consumers, that is travelers. A classical case of natural selection. For a complete and objective analysis, let's remember the criteria of adaptation to the natural, economic and social environment.

In terms of passenger kilometers, Voyager3 Dreamliner's carbon footprint is four times smaller than that of any plane flying the St. Barth-St. Martin route. That alone should get us thinking.

Thanks to its sophisticated foil system, the ferry will take you to Oyster Pond in as little as 30 minutes, while Marigot or Juliana Airport are only 55 minutes from St. Barth. You can travel in the environment of your choice: comfortable air-conditioned cabins, either in a Zen-like atmosphere or with a state of the art audio-video system, a shady, open saloon bar or entirely in the open on the top deck.

The Voyager3 Dreamliner's foil system also ensures exceptional stability of the craft in the event of choppy waters.

You are no longer subjected to the nuisance of kerosene odors or surplus luggage charges for items that then may still arrive late ... And all of these advantages are available at a resident rate which turns 1 return trip by air into 3 return trips with the Voyager3 Dreamliner.

So what will it be: by air or by sea? No doubt the two will continue to exist next to each other, but Voyager3 Dreamliner is an opportune new step in the evolution of your transportation options.

Voyager3 Dreamliner

Tel :05 90 87 10 68

[www.voy12.com](http://www.voy12.com)

RÉDACTION : VLADIMIR KLEIN

REPORTAGE PHOTOS : PIERRE CARREAU, GÉRALD TESSIER ET JEAN-PHILIPPE PITER

*The Spa at  
Le Sereno Hotel and Villas,  
a new note of understated luxury*

# The Spa at Le Sereno Hotel and Villas, le luxe sans ostentation

**Le Sereno** — un hôtel sur la plage avec 37 Suites et 3 Villas, chacune avec quatre chambres, une piscine et un jardin privés — 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.

Inspiré par le style et l'énergie de Saint-Barth, l'architecte et designer Christian Liaigre, désigné comme "le designer le plus influent et le plus copié de notre époque" par le Financial Times, a positionné Le Sereno comme le sanctuaire le plus chic et le plus intime parmi les hôtels exclusifs de l'île. Disposé le long de 180 m de sable blanc du magnifique Grand Cul-de-Sac, presque toutes les Suites et Villas libèrent le regard sur les eaux turquoise de la lagune.

Liaigre a conçu les Villas, chacune avec près de 800 m<sup>2</sup> d'espaces habitables, en prenant soin d'intégrer avec bonheur intérieur et extérieur, transformant les perspectives sur plage et baie en un écrin théâtral. 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.

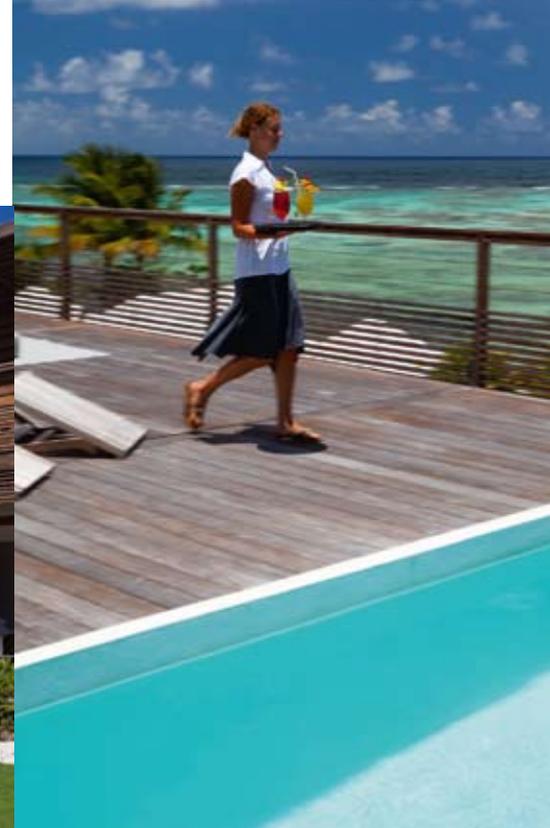




**Le Sereno** — an intimate beachfront hotel with 37 Suites and 3 four-bedroom Villas, each with a private pool and garden — has been recognized as the premier hotel destination in St. Barth by The New York Times, Travel and Leisure, Conde Nast Traveler, Departures, Wallpaper Magazine and many others.

Inspired by the style and energy of St Barth, Parisian architect and designer Christian Liaigre, whom the Financial Times called “the most influential and copied designer of our time”, has positioned Le Sereno as the most stylish and private sanctuary among the island’s select group of hotels. Stretching along 600 feet of sandy beach on the coveted Grand Cul de Sac, virtually all of the Suites and Villas have a view of the turquoise lagoon.

Liaigre designed the three Villas, each with more than 7,500 square feet of cunningly integrated indoor and outdoor space, to take full advantage of the dramatic vistas of beach and bay. The all-star design team also included renowned lighting designer Arnold Chan, and Enrique Blanco, the tropical master landscape architect, whose work is noted from Caracas to Barbados.



... le sanctuaire le plus chic

et le plus intime parmi les hôtels exclusifs de l'île.

Les Villas Le Sereno — pour les louer, s'adresser au service réservations Le Sereno — proposent une intimité sans pareil tout en permettant à leurs propriétaires et locataires de profiter de toute la gamme de services et aménagements de l'Hôtel. 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. Le personnel, courtois, chaleureux et impeccable, vous aidera à organiser vos réceptions privées, réservera votre séance de soins au spa ou d'autres activités externes, assurera le room service, ménage et entretien quotidiens, la maintenance, et le jardinage. Le club de plage de l'hôtel comprend une piscine d'eau douce en bord de lagune et son Restaurant des Pêcheurs est une des grandes haltes gastronomiques de la Caraïbe, renommée pour la qualité de ses fruits de mer, préparés à la fois avec art et simplicité. Vous apprécierez également Le Sereno Bar and Lounge, un centre de fitness et les soins "à domicile" du Spa.





... the most stylish and private sanctuary  
among the island's select group of hotels



Le Sereno Villas — available for rent through Le Sereno's reservation service — offer a high degree of privacy while at the same time allowing owners and guests access to all of the Hotel's amenities and services. 24/24 personalized service is designed to fulfill every whim, from breakfast to after midnight supper. The impeccably trained, around-the-clock staff 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, which specializes in fresh seafood, simply and elegantly prepared. Other amenities include the Le Sereno Bar and Lounge, a fitness center and in-suite spa treatments.



... expérience sublime de relaxation  
et de détente luxueuse



A temps pour le début de la saison 2011/2012, Le Sereno étend son offre wellness par un service Spa complet, intime et sans contraintes. The Spa at Le Sereno élève l'expérience Spa à un niveau jusqu'alors inconnu à Saint-Barth, sans pour autant renoncer au chic sans ostentation qui a fait la renommée de l'Hôtel.

The Spa at Le Sereno propose un menu étendu de soins de visage, du corps et de massages qui utilise exclusivement les produits et techniques de Ligne St Barth, invitant les hôtes du Sereno dans un univers de sérénité. Fabriqué à Saint-Barth à partir d'ingrédients naturels, essences de fruits et fleurs de la Caraïbe, huiles extraites de graines de roucou ou d'avocats pressés à froid. La pureté des ingrédients et leur mise en valeur par le savoir-faire développé en l'île ont permis à Ligne St Barth de consolider une réputation de qualité et sophistication mondialement reconnue.

En présentant The Spa at Le Sereno, Luis Contreras, propriétaire de l'Hôtel, a évoqué avec éloquence son caractère "d'expérience sublime de relaxation et de détente luxueuse. Il n'y a pas d'autre endroit dans le monde qui puisse allier ainsi la philosophie et l'énergie de Saint-Barth avec les qualités thérapeutiques des ingrédients de la nature endémique de la Caraïbe mis en oeuvre dans nos soins spa Ligne St Barth, et nous sommes fiers de proposer à nos clients une expérience spa qu'il faut qualifier d'authentiquement Saint-Barth."

Le pavillon de soins en bord de mer définit The Spa at Le Sereno par son intégration fluide des espaces intérieurs et extérieurs. Des bois durs tropicaux s'y trouvent juxtaposés avec une palette d'essences sombres, rouges et blanches. La suite du Spa destinée aux couples est immergée dans l'intimité d'une foison de bougainvillées et de feuillages tropicaux. Elle comprend une douche "elle et lui", symbole d'une expérience d'exquise privauté. Cette suite de soins au bord de l'eau est une oasis de sensualité caribéenne: l'effleurement et la chaleur des soins, les sons de la brise et des vagues courant sur la plage de la lagune, la fragrance subtile de la mer toute proche, qui se mélange aux effluves des élixirs aromatiques de Ligne St Barth, devant le cadre des perspectives étonnantes ouvertes sur le Grand Cul-de-Sac.



... the ultimate experience in relaxation  
and laid-back luxury

Just in time for the start of the season in St. Barth, Le Sereno has expanded its wellness offering with an intimate and tranquil full-service spa: The Spa at Le Sereno, elevating the spa experience to a level unsurpassed on the island, without surrendering the understated chicness for which the Hotel is known. At The Spa at Le Sereno, which features an extensive menu of facials, body wraps and massages exclusively using Ligne St. Barth products and techniques, guests are invited to a world of serenity. Made in St. Barth from natural ingredients, Ligne St. Barth products are crafted from extracts of native Caribbean fruits and flowers, oils from the rare roucou seed or precious avocado pears. The purity of ingredients combined with the treatment science developed on the island have garnered Ligne St. Barth an exclusive quality reputation around the world.

Introducing The Spa at Le Sereno, Hotel owner Luis Contreras described it as “the ultimate experience in relaxation and laid-back luxury. There is no other place in the world that merges the philosophy and energy of St. Barth with the therapeutic qualities of the Caribbean’s indigenous ingredients used in our Ligne St. Barth spa treatments, and we are proud to offer our guests a spa experience that is authentically St. Barth.”

Anchoring The Spa at Le Sereno in a seamless blending of indoor/outdoor spaces is the waterfront treatment pavilion. Naturally weathered tropical hard woods are juxtaposed with a palette of dark, red and white woods. The Spa’s couple’s suite, completely secluded amidst the bougainvillea and tropical foliage, includes its own “his and hers” shower, providing an ultra-private experience. The island’s only true waterfront treatment suite is a Caribbean oasis for the senses – the touch and warmth of the treatments, sound of the calming breeze and gentle waves of the lagoon, the subtle fragrance of the nearby sea mingling with the aromatic elixirs of Ligne St. Barth, and breathtaking views of the Grand Cul de Sac.

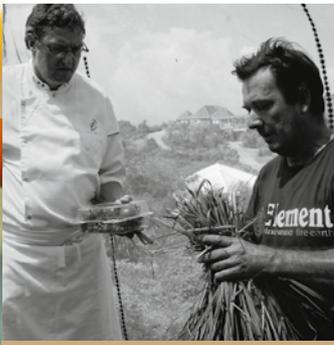




Les soins originaux proposés par The Spa at Le Sereno comprennent St. Barth Chill Out, un traitement innovateur et écologique qui procure une relaxation profonde de la tête aux orteils. L'huile d'avocat pressé à froid et les coquillages polis servant de support de massage, contenant un mélange minéral marin auto-chauffant, évacuent toute sensation de stress, stimulent le métabolisme tissulaire et favorisent la circulation lymphatique. Parmi les autres expériences luxueuses, notons St. Barth Elasticity, un masque corporel à base d'argile et de mousse d'ananas ou de concombre, les exotiques bains de beauté de St. Barth Dream, le masque corporel suivi par le massage de relaxation de St. Barth Sensation, le massage complet tout en douceur de St. Barth Harmony, le soin de visage et du décolleté avec massage manuel de St. Barth Pureness, ainsi qu'un soin innovant et apaisant pour vous détendre après un bain de soleil.



Signature treatments at The Spa at Le Sereno include St. Barth Chill Out, an innovative and environmentally friendly treatment for deep, head-to-toe relaxation. Cold-pressed avocado oil and smoothly polished clam shells filled with a natural, self-heating mineral mixture from the sea relieve stress and stimulate tissue metabolism and lymph flow. Other luxurious experiences include St. Barth Elasticity, a body mask with clay and pineapple or cucumber mousse; the exotic beauty baths of St. Barth Dream, St. Barth Sensation, a body mask with pampering relaxation massage, St. Barth Harmony, a pampering body massage; St. Barth Pureness, a facial and décolleté treatment with hand massage, and an innovative, soothing treatment to enjoy after your sun bath.



Jean-Luc Grabowsky et Hervé Meunier

RÉDACTION : JEAN-LUC GRABOWSKY  
REPORTAGE PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



## Association des restaurateurs of St Barth

## Association des restaurateurs de Saint Barthelemy

### ***Because Saint Barth, that's France, and France, that's gastronomy!***

On February 16, the Secretary of State for Foreign Trade, Pierre Lellouche, presented the outline of an action plan to promote French food and gastronomy abroad.

This sensitization campaign follows the inclusion of French gastronomy in UNESCO's list of immaterial world heritage and aims to highlight the quality of French products and French cuisine and boost agro-food export activities.

In St. Barth, considering the island's geographical location, chefs and other catering industry actors must feel especially concerned by the campaign's motto of "So French, So Good", and take advantage of their position on the doorstep of the Americas to act as the ambassadors of our gastronomy.

In this context, the Association des Restaurateurs aims to take its rightful place next to the CTTSB and the Hotel Association. We shall therefore redefine the fundamental goals of developing our association by focusing on the promotion of local products.

Primarily this means highlighting local products, and we have already agreed to work with the Fishermen's Association in synergizing our know-how and communicating about the quality of our products. We have also met with Hervé Meunier, producer of biologically grown tomatoes in Petit Cul de Sac, to discuss the potential for development of local agriculture. Restaurants and chefs are very interested in sourcing from local, small-scale agriculture, which has the potential to represent the quality values of French gastronomy.

### ***Parce que Saint Barths, c'est la France et la France, c'est la Gastronomie !***

Le secrétaire d'Etat chargé du Commerce extérieur, Pierre Lellouche a présenté le 16 Février à Bercy les grandes lignes d'une nouvelle campagne mettant en oeuvre un plan d'action destiné à promouvoir l'agroalimentaire et les arts de la table à l'étranger. Il s'agit en fait, de sensibiliser ; suite à l'entrée de la gastronomie Française au patrimoine mondial immatérielle de l'UNESCO ; les consommateurs, sur la qualité reconnue de la cuisine française et des produits français, afin de développer l'exportation à l'internationale. A Saint Barthelemy, les acteurs de la restauration, les Chefs de cuisine entre autres se doivent, de part la position géographique de l'île, d'être particulièrement concernés par cette campagne « So French So Good », afin de porter fièrement les valeurs de notre gastronomie tel des ambassadeurs aux portes des Amériques. L'Association des Restaurateurs souhaite aujourd'hui trouver la place qu'elle se doit d'avoir au coté du CTTSB et de l'association des Hôteliers. Pour se faire nous venons de redéfinir les bases de notre association aux travers de plusieurs axes de développement : Mise en avant des Produits Locaux : Tout d'abord cela passe par la mise en valeurs des produits locaux, ainsi nous nous sommes rapprochés de l'association des Pêcheurs, pour allier nos savoirs -faire et communiquer sur la qualité de nos produits. Egalement, nous avons rencontré un producteur de Tomates bio, Mr Hervé Meunier, situé à Petit cul de Sac, afin d'étudier la possibilité quand au développement de l'agriculture locale. Les Restaurateurs sont particulièrement intéressés par l'achat de produits issus d'une petite agriculture locale garantissant la qualité et répondant aux valeurs de la gastronomie française.





**Paul Bocuse** l'a dit  
de la manière la plus simple :  
« *Il n'y a pas de petite cuisine,  
il y a la bonne et la mauvaise* ».

In the immortal words of **Paul Bocuse**,  
“*There are only two types of cuisine: good and bad.*”

**Aujourd'hui**, grâce à son expression gastronomique la cuisine est plébiscitée, que ce soit en livres plus ou moins luxueux ou par des émissions TV. Cependant, et malheureusement, l'époque connaît encore la malbouffe alors que des chefs de plus en plus nombreux mettent en avant la qualité des produits et l'application rigoureuse des normes HACCP, garantes de notre bien-être alimentaire.

L'art culinaire n'est pas le fruit du hasard. Il reflète la manière d'être et de vivre d'un peuple, ses coutumes mais aussi son histoire et son creuset ethnique. Au fil des siècles, les Caraïbes ne pouvaient qu'élaborer une gastronomie à l'image colorée, épicée et généreuse, aux influences africaine, européenne mais aussi indienne.

Les Arawaks ont été les premiers à harmoniser ces nouveaux effluves et à marier ces nouvelles saveurs, prémisses de la gastronomie Caraïbienne d'aujourd'hui. Ainsi, vous retrouvez cet héritage de souvenir gastronomique autour de Saint-Barthélemy, notamment sur Trinidad avec le calalou (feuille de Madère issue d'une culture locale et mariée au crabe de terre), mais aussi en Guadeloupe avec ses très célèbres accras de morue, en Martinique avec le féroce d'avocat à base de farine de manioc et en Haïti avec le poisson gros sel.

A la tête de leurs brigades, les chefs de Saint-Barth ont compris depuis longtemps l'importance de la gastronomie dans la vie locale. Ils ont ainsi su dynamiser leur savoir faire en faisant partager le goût et les saveurs des produits des Caraïbes à bon nombre de touristes venus du monde entier. Saint-Barth a toujours été convoité pour son soleil, mais l'est aussi de plus en plus pour cette touche de culture française dont la gastronomie et l'art de vivre sont les vecteurs.

Chaque jour, les pêcheurs fournissent aux restaurants le fruit de leur travail. De nombreuses espèces de poissons et crustacés viennent ainsi agrémenter les menus des tables de l'île pour notre plus grand plaisir.

Les Caraïbes nous offrent une variété incroyable de fruits, légumes, épices, poissons et crustacés et nous permettent ainsi, en les travaillant, de vous concocter une cuisine de fusion, faisant la part belle aux goûts et aux saveurs en gardant à l'esprit que la seule vedette reste « le produit ».

Valoriser les Caraïbes est notre objectif, la cuisine et sa « French touch » sont nos outils.

**Today**, cooking has gained world-wide recognition as the art of gastronomy, both through high-quality books and TV shows. Unfortunately, at the same time, far too many people continue eating poorly, while a growing number of chefs highlight quality products and the implementation of standards such as HACCP, guaranteeing nutritional excellence.

The culinary art owes nothing to chance. It is the reflection of the way of life and being of a culture, its customs and its history with a plethora of ethnic influences. Thus, over the centuries the Caribbean developed a colorful, spicy and generous cuisine, inspired by Europe, Africa and India.

The Arawaks were the first to harmonize new aromas and tastes, laying the foundation for contemporary Caribbean cuisine. This heritage can be found all around St. Barth, in Trinidad for example, with the calalou soup, incorporating Madeira greens and ground crab, in Guadeloupe and its famous saltfish accras, in Martinique and the avocado féroce, made with cassava flour and finely shredded saltfish or smoked herring, or in Haiti and its technique of sea-salted fish.

The chefs of St. Barth have long understood the importance of gastronomy in their island's history, past and present. They have thus renewed their art by sharing typically Caribbean tastes, aromas and products with a growing number of visitors from all over the world. St. Barth is not only famous and loved for its sunshine, but increasingly so thanks to the French touch of its Caribbean gastronomy, centered around the enjoyment of life.

Every day, fishermen deliver the fresh fruit of the sea to restaurants' doorsteps, inspiring chefs to make use of the great variety of fish and seafood to titillate our palates.

The Caribbean offers an incredible variety of fruit, vegetables, spices, fish and seafood, which cannot but inspire chefs to create a fusion cuisine of swirling aromas and tastes while never forgetting that the real star of the table is the authentic product.

We wish to highlight the Caribbean in our gastronomy, culinary know-how and a French touch help us to achieve this goal for your pleasure.



Benoît Leloup

## Le Chef

**Benoît Leloup**, jeune Chef, a entraîné sa famille dans l'aventure tropicale à St-Barth. Après un parcours dans plusieurs restaurants étoilés, à Chambord chez Bernard Robin, La Rochelle chez Richard Coutanceau, puis Nantes où il participe à la création d'une brasserie, dans le quartier des affaires, avec comme partenaire, Philippe Clément ; le succès est au rendez-vous, mais bien vite, son rêve de voyage et le désir de découvrir d'autres ambiances et parfums de cuisine, poussent Benoît vers les Antilles. Do Brazil à Shell Beach est le cadre rêvé pour mixer ses expériences culinaires passées, aux produits et saveurs locales et nous proposer quelques belles suggestions d'une carte inventive.

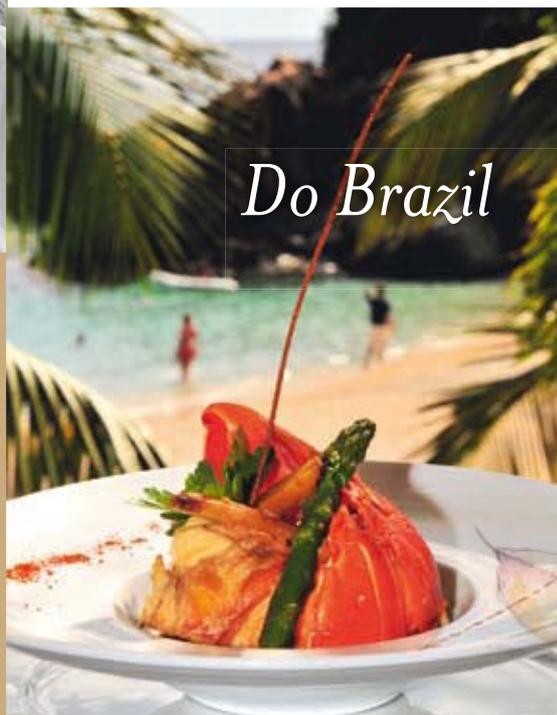
## The Chef

The young chef **Benoît Leloup** allows that he had no hesitations about embarking his family on a West Indian adventure, knowing the destination was St Barth. He launched his career by working his way through a series of starred restaurants, alongside Bernard Robin in Chambord and Richard Coutanceau in La Rochelle, before partnering a new up-scale brasserie in the business quarter of Nantes together with Philippe Clément. The brasserie was a success, but soon his wanderlust and curiosity for new ambiances and aromas in the kitchen led him to consider a move to the Antilles. Shell Beach and Do Brazil is the perfect setting for Benoît to remix past culinary experiences using local products and flavors, creating a happily unorthodox menu in the process.

### Do Brazil

Shell Beach Gustavia

(+59) 0590 29 06 66 - resa@dobrazil.com



## Fricassée de queue de langouste rôtie au "Noilly Prat" et poêlée de minis légumes

Pour 4 personnes

2 langoustes de 800 g pièce, 200 g de poireaux, 80 g d'échalote, 80 g d'oignon, 10 cl de Nouilly prat, 2 gousses d'ail, 250 g de crème liquide, 250 g de crème épaisse, 8 mini carottes, 8 mini courgettes, 8 mini pâtissons, 8 asperges vertes, 4 mini maïs, 2 citrons verts, 100 g de beurre, sel, poivre, piment d'Espelette

### Préparation

- Séparer les têtes et les queues des langoustes ; couper les queues en deux ;
- Concasser les têtes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et les saisir dans une casserole, avec 50g de beurre ; après une bonne coloration, ajouter les échalotes, oignons, poireaux et les gousses d'ail, taillés en grosse mirepoix, puis déglacer au Nouilly prat. Réduire à sec, puis ajouter les deux crèmes plus un quart de litre d'eau ; réduire à moitié, passer au chinois, puis mixer, rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus des deux citrons.
- Laver les mini légumes et les blanchir dans l'eau bouillante salée, puis les refroidir dans l'eau glacée.
- Dans une poêle, saisir les queues de langoustes au beurre et les finir au four ; ajouter les légumes dans la poêle de cuisson, pour les réchauffer et les glacer.
- Dresser dans des assiettes creuses, les queues de langoustes avec les petits légumes ; émulsionner la sauce et napper ; parfaire la décoration avec quelques herbes.

For 4 persons

2 lobsters (800 g each), 200 g leaks, 80 g shallots, 80 g onion, 10 cl Noilly Prat, 2 cloves garlic, 250 g liquid cream, 250 g clotted cream (crème fraîche), 8 mini-carrots, 8 mini-zucchini, 8 small patty pan squash (pâtissons), 8 green asparagus, 4 mini-cobs of corn, 2 limes, 100 g butter, Salt, pepper, Espelette chili

### Preparation

- Separate the lobster tails from the heads and split the tails in half.
- Use a rolling pin to break the lobster heads down and throw the pieces into a hot casserole with 50 g of butter. As soon as they are browned, add the coarse mirepoix of shallots, onions, leaks and garlic and deglaze with the Noilly Prat. As soon as the liquid has completely reduced, add the liquid and the clotted cream and 1/4 liter of water. Reduce by half, press through a fine sieve (chinois), mix with a hand-held blender. Correct the seasoning after adding the juice of the 2 limes.
- Wash the mini-vegetables and blanch them in boiling salted water. As soon as they are al dente, plunge them into ice water.
- In a large pan, sear the lobster tails with a little butter and finish them in the oven. Heat and glaze the mini-vegetables in the pan used for the tails.
- Arrange the lobster tails with the vegetables in a soup plate, coat with the emulsified sauce. Decorate with a few herbs.



Eddy Coquin

## Le Chef

**Eddy Coquin** was introduced to West Indian cuisine by his grandmother on Marie Galante. When he left the island for Guadeloupe, he worked as a catering chef before moving on to the St Martin Méridien, where his cooking developed a multicultural character. A few years later we find him in St Barth as managing chef of a Creole restaurant, some time later at L'Escale, followed by the Saladerie, before being appointed chef de cuisine at Maya's, perfectly suited to its simple yet sophisticated "cuisine métisse", combining West Indian, Asian and French inspiration. In 2006, even Eddy felt time had come for him "to throw in his pinch of salt", so he opened the appropriately named Le Grain de Sel. Its generous and inventive menu, based on local products, is a delight for gourmets of all walks.

## The Chef

**Eddy Coquin** a découvert la cuisine antillaise avec sa grand-mère de Marie-Galante. Il quitta son île pour la Guadeloupe où il exerça le métier de cuisinier traiteur ; puis ce fût le Méridien à Saint-Martin, où il pratiqua une cuisine multi-culturelle. Quelques années plus tard il vint à St-Barth pour diriger la cuisine d'un restaurant de gastronomie créole, puis devint successivement responsable de cuisine à l'Escale, puis à la Saladerie, avant de devenir le Chef de cuisine chez Maya ; métissage simple et raffiné d'une cuisine aux saveurs antillaises, asiatiques et françaises. En 2006, évolution logique, Eddy ouvre son restaurant « le Grain de Sel » il nous propose une carte généreuse et inventive où les produits locaux et les saveurs sont un émerveillement pour les gourmets.

### Le Grain de Sel

Saline  
(+59) 0590 52 46 05  
legraindeselsaintbarth@hotmail.fr

## Grain de Sel



## Ragoût de Bœuf, façon Eddy

### Eddy's Beef Ragout



#### Pour 4 personnes

1 kg de bœuf avec os, 3 carottes, 3 navets, 1 gros oignon, Cives, Thym, 1 feuille de laurier, 3 gousses d'ail, 2 clous de girofle, une pointe de piment fort antillais, sel, poivre du moulin

#### Préparation

- Dans une cocote, braiser la viande avec un peu d'huile d'olive ; mouiller et déglacer au fur et à mesure. Ajouter les légumes et les autres ingrédients, braiser et déglacer ; assaisonner avec sel, poivre et piment ; laisser mijoter durant deux heures minimum. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.
- Dans la tradition antillaise, ce plat savoureux peut être accompagné d'une purée d'igname ou de patate douce.

#### For 4 persons

1 kg beef with bones, 3 carrots, 3 small turnips, 1 large onion, Chives, Thyme, 1 laurel leaf, 3 cloves garlic, 2 cloves, A pinch of West Indian chili pepper, Salt, freshly grated pepper

#### Preparation

- In a Dutch oven, brown the meat, cut into sizeable chunks, with a little olive oil. Once browned on all sides, add a little water, scrape the bottom of the pot, reduce, repeat. Add the vegetables and other ingredients, brown, add a little water, scrape the bottom of the pot, reduce, repeat. Season with salt, pepper and West Indian chili pepper, let simmer for at least 2 hours, checking regularly to add a little water as needed. Adjust seasoning before serving.
- To keep things truly West Indian, serve with yam or sweet potato mash.

## Rouget "Barbarin" en pissaladière et Gratin de Chayottes

*Pissaladière "Barbarin", with red mullet and christophine gratin*



Jean-Luc Grabowsky



*Le Sereno, Restaurant*  
 « Les Pêcheurs »

Pour 4 personnes

**Gratin de chayottes :** 3 grosses chayottes, 150 g de lard fumé, 150 g de parmesan râpé, 20 cl de lait entier, 10 g de chapelure, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 oignons, 1 pi mentbec d'oi seau, 2c .às oupedefari ne, 25g de beurre doux

**Sel, poivre du moulin**

**Préparation :**

- Eplucher les chayottes , enlever les noyaux, les couper en petite dés. Faire revenir les oignons hachés avec les lardons ; on ajoute le persil, l'ail et le piment bec d'oiseau, puis la farine et le lait. Saler et poivrer.
- Beurrer les moules à gratin et y mettre en alternant, la moitié du parmesan et le reste du mélange. Finir en saupoudrant de chapelure et ajouter des morceaux de beurre doux .

**La pissaladière :** 500 g de gros oignons paille, 2 gousses d'ail sans germe, 50 g d'olives noires de Nice, Fleur de thym, 5 filets d'anchois à l'huile, poivre du moulin et huile d'olive

**Préparation :**

- Emincer finement les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive, à feu doux, avec une pincée de sel, de fleur de thym et l'ail haché ; laisse cuire avec une légère coloration ; mettre un peu de poivre au moulin.
- Ecailler et vider les rougets ; lever les filets en enlevant l'arrête centrale par le dos et la tête. Disposer les filets sur une plaque de cuisson et farcir de pissaladière et cuire durant 10 mn au four à 180°C et dresser.

For 4 persons

**Christophine gratin:** 5 large christophines, 150 g smoked bacon, 150 g freshly grated Parmigiano, 1 twig parsley, 20 cl whole milk, 10 g bread crumbs, 2 tablespoons olive oil, 2 onions, 1 bird's eye chili, 2 tablespoons flour, 25 g unsalted butter, salt, freshly grated black pepper

**Preparation**

- Peel the christophines, remove the stones, chop flesh into small cubes. Blanch the chopped onions in a little olive oil with the cubed bacon, add the chopped christophine, the parsley, garlic and bird's eye chili, and finally the milk and flour.
- Butter four small gratin dishes and fill with alternating layers of Parmigiano cheese and christophine mixture. Finally sprinkle with bread crumbs and flakes of unsalted butter.

**Pissaladière:** 8 red mullets, 500 g large yellow onions, 2 garlic cloves, 50 g black olives, Fresh thyme, 5 anchovy fillets (in oil), Olive oil and freshly grated pepper

**Preparation**

- Finely slice the onions and blanch them in olive oil at low heat with a pinch of salt, the fresh thyme, chopped olives and minced garlic. Let simmer until the onion turns golden, but not brown. Add a little freshly grated pepper.
- Scale and gut the red mullets. Fillet the fish by making an incision along the back and removing the backbone, leaving head and tail on. Place the filleted fish on a baking sheet and stuff with the pissaladière. Bake in the oven at 180 °C for 10 minutes. Serve with the christophine gratin on the side.

### Le Chef

Depuis toujours, passionné de gastronomie, **Jean-Luc Grabowsky** après avoir décroché diplômes et suivi de nombreux stages, quittera sa Vendée natale pour la Principauté de Monaco où il deviendra rapidement l'un des Chefs les plus en vue ; Beach Plaza, Métropole Palace, collaborateur d'Yves Garnier au Mirabeau , il participera activement à l'attribution de la « fourchette d'or » et de la fameuse « étoile Michelin ». Puis, les Seychelles, St-Martin, Anguilla où il apprend l'ouverture prochaine de l'hôtel Le Sereno et c'est là qu'il deviendra rapidement Chef de cuisine, dirigeant une brigade dont l'espoir et la vocation commune sera de faire de cet établissement le leader dans sa catégorie. Coauteur de livres de recettes, il est président de l'association « Goût et saveurs », toujours en contact avec Monaco et Alain Ducasse, lui-même président de « Slow Food » dont la philosophie imprime le style que Jean-Luc veut donner à l'art culinaire : une cuisine de fusion classique et populaire.

### The Chef

**Jean-Luc Grabowsky** has been passionate about food for as long as he can remember. After graduating and numerous traineeships, he left his native Vendée to move to Monte Carlo, where he soon established his reputation as the chef at Beach Plaza and Métropole Palace, before joining Yves Garnier the Mirabeau. He was nominated to judge the Fourchette d'Or (Golden Fork) and participate in the Michelin star awards. From Monaco he moved on to the Seychelles, St Martin, and Anguilla. From there, he joins the Hotel Le Sereno team, where he wastes no time in becoming Chef de cuisine, commanding a kitchen squad which shares his ambition to turn the hotel's restaurant into an international reference. Grabowsky has co-authored a number of cook books and chairs the St Barth Association Goût et Saveurs, liaising with Alain Ducasse in Monte Carlo, who is himself Chairman of Slow Food, champion of a gastronomic philosophy which inspires Jean-Luc's cuisine, a fusion of the classical style, regional sourcing and popular tradition.

**Les Pêcheurs**

Granbd Cul de Sac - (+59) 0590 29 83 00 - info@lesereno.com

## Le Chef

Née à Toulouse, **Christine Zérubia** a passé son enfance à observer son père, chef cuisinier. Quelques années plus tard elle rencontre un autre cuisinier aux origines italiennes, celui qui deviendra son compagnon. Autodidacte, passionnée et de talent, elle se plaît à dire : « c'est en cuisinant qu'on devient Chef cuisinier ». En 2003, elle crée tout naturellement « Saveurs Méditerranée », un service de Chef en Villa, où elle propose une cuisine inspirée de ses origines et de ses voyages ; cuisine simple, faite de bons produits qu'elle sait mettre en valeur ; le « Fait Maison » est sa devise et ses clients, séjournant à St-Barth, font souvent appel à Christine pour la préparation de : petits déjeuners, déjeuners, dîners ou cocktails ; instants de dégustation et de plaisir, tellement appréciés.



Christine Zérubia

## The Chef

Born in Toulouse, **Christine Zérubia's** father is a chef, so she spent her childhood learning by watching. Several years later she meets another chef of Italian origin, soon to become her partner. Self-taught, passionate and talented, Christine's motto is, "you become a cook by cooking". In 2003, she follows her own beat and creates Saveurs Méditerranée, an in-villa chef service, wherein she proposes a cuisine inspired by her origins and her travels. Her cuisine is simple, based on quality ingredients to which she strives to do no harm, following her "home-made" concept. Her clients on St Barth call on Christine's services for breakfast, lunch, dinner or cocktails, certain that they be rewarded with an intensely pleasurable experience.

### Saveurs Méditerranée

Colombier - (+59) 0690 38 97 81 - saveursmedsbh@yahoo.fr



## "Croustibarths" de Wahou, sauce basilic

### Wahoo "Croustibarths", basil sauce

Pour 4 personnes :

400 g de filet de Wahou, 300 g de chapelure de pain, 300 g de pétales de céréales nature, 2 œufs entiers battus, 100 g de farine, Huile pour friture  
Sauce au basilic : 20 feuilles de basilic, quelques brins de persil blanchis, 2 c. à café de sirop d'agave, quelques gouttes de Tabasco vert, 2 c. à café de jus de citron vert, 20 cl d'huile d'olive, sel et poivre

Accompagnement : 400 g de Butternut pelé et coupé en grosses frites

#### Préparation

- Préchauffer le four à 180° ; découper le Butternut en grosses frites et mettre dans un plat à four, légèrement huilé ; assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre ; enfourner pour environ vingt minutes ; le Butternut doit rester ferme, mais cuit.
- Mettre tous les ingrédients de la sauce dans un blender et mixer à grande vitesse, quelques minutes ; réserver la sauce
- Préparer quatre assiettes puis, paner les bâtonnets de Wahou et les saler ; les fariner et les tremper dans les œufs battus ; les passer dans la chapelure de pain et enfin dans les pétales de céréales, préalablement écrasées. Puis les poêler à feu vif, la chair du wahou devant rester moelleuse.
- Dresser harmonieusement et déguster aussitôt.

For 4 persons

400 g fillet of Wahoo, 300 g breadcrumbs, 300 g unsweetened cornflakes, 2 whole eggs beaten, 100 g flour, Oil for deep frying

Basil sauce: 20 leaves basil, several twigs parsley blanched, 2 teaspoons agave syrup, a few drops of green Tabasco, 2 teaspoons lime juice, 20 cl olive oil, salt and pepper

Side dish: 400 g Butternut squash, peeled and sliced into fries

#### Preparation

- Preheat the oven (180 °C), slice the butternut squash into large fries and place in an oiled dish, drizzle with olive oil, salt and pepper. Bake for about 20 minutes; the squash must be cooked yet firm.
- Put all the ingredients for the sauce into a blender and mix for several minutes at high speed. Set sauce aside.
- Cut the wahoo into 1/2-inch slices, salt, roll them in the flour and dip in the beaten eggs, roll them in the breadcrumbs and then in the crushed cornflakes. Fry in very hot pan, the wahoo should be crusty on the outside and deliciously soft within.
- Arrange the wahoo fingers and butternut fries nicely on the plates, around a small cup of dipping sauce.





Jérôme Carmona

## Le Repaire



*Roasted fillet of sea bass, fennel compote and tomato confit with estragon, basil emulsion*

### Le Chef

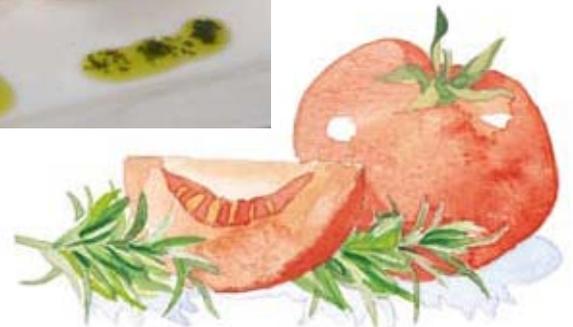
Né à Avignon, **Jérôme Carmona** commence son apprentissage dans sa ville, chez Christian Etienne, gratifié d'une étoile au Guide Michelin, deux plus tard et dans le même établissement, il y devient chef de partie. Et puis, c'est « l'Absynthe » à New-York, durant cinq ans, sous la maîtrise de Jean-Michel Bergougnoux, Maître cuisinier de France. Jérôme est venu à St-Barth, désireux de découvrir les produits et la cuisine des Antilles ; c'est la continuité d'un parcours professionnel culinaire et les clients du « Repaire » ne peuvent que s'en réjouir.

### The Chef

Born in Avignon, **Jérôme Carmona** served his apprenticeship in his hometown under the guidance of Christian Etienne, a Michelin one-star chef, and two years later became the restaurant's chef de partie. From there he moved to New York, where for five years he worked under the orders of celebrated French chef Jean-Michel Bergougnoux at Absynthe. Jérôme moved to St Barth to learn more about the products and spices of the West Indies, always looking to continue developing his cuisine. Something he does with success at Le Repaire.

#### Le Repaire

Quai de la République Gustavia  
(+59) 0590 27 72 48 - ceric3@wanadoo.fr



#### Pour 4 personnes

800 g de filet de bar avec peau, 4 bulbes de fenouil, 2 oignons, 4 gousses d'ail, 4 tomates, 30 g de pignons de pin, 1 branche d'estragon, 20 cl d'huile d'olive, 50 g de sucre, 1 branche de thym, 10 olives noires

#### Préparation

- Tomates confites : Monder les tomates, les couper en quatre, retirer les pépins, garder les pétales ; mettre les pétales à plat sur une plaque, assaisonner : sel, poivre, sucre ; 2 gousses d'ail hachées, fleur de thym, huile d'olive ; mettre au four à 100°C pendant 2 heures.
- Compotée de fenouil : Emincer les fenouils finement, ainsi que les oignons ; hacher finement les gousses d'ail. Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive, faire suer les oignons et ail, puis rajouter le fenouil ; laisser compoter pendant 20 minutes à feu doux ; rajouter l'estragon haché, ainsi que les pignons de pin torréfiés ; rectifier l'assaisonnement.
- Emulsion au basilic : Effeuillez le basilic dans un bol, ajouter une gousse d'ail, huile d'olive, sel, poivre et mixer le tout.
- Poêler, à feu vif, les filets de bar dans un peu d'huile d'olive puis présenter les différentes préparations sur une assiette. Servir bien chaud.

#### For 4 persons

800 g sea bass fillet skin on, 4 fennel bulbs, 2 onions, 4 cloves garlic, 4 tomatoes, 30 g pine kernels, 1 twig estragon, 20 cl olive oil, 50 g sugar, 1 twig thyme, 10 black olives

#### Preparation

- Tomato confit: Blanch and peel the tomatoes, cut into quarters, discard the seeds and white flesh, lay the quarters out on a baking sheet and season with salt, pepper, sugar, 2 finely minced garlic cloves, thyme, and olive oil. Bake in the oven for 2 hours at 100 °C.
- Fennel compote: Finely slice fennel and onions and finely mince garlic cloves. Heat olive oil in a casserole, blanch the onions and garlic, then add the fennel and cook for 20 minutes at low heat until you obtain a compote. Add the chopped estragon and lightly roasted pine kernels, taste and adjust seasoning.
- Basil emulsion: Pluck the basil leaves, drop them in the mixer, add one garlic clove, olive oil, salt, and pepper, and mix.
- Sea bass: Pan-fry the sea bass fillets with a little olive oil at high heat. Arrange the components of the recipe on the plates and serve hot.



Bernard et Julien Tatin

## Pour vous accueillir

**Bernard et Julien Tatin** : Une passion de père en fils ! A l'actif de Bernard, 45 années passées dans l'univers de la restauration et de la gastronomie ; l'Auberge du Père Bise et la direction du restaurant Guy Savoy, sont des références qui en disent long. Julien, son fils, autre autodidacte et baroudeur, séjournera quelques années en Ecosse, avant de prendre la direction du restaurant « La Voile », l'une des meilleures tables françaises de Boston. En 2009, Julien rejoint Bernard à St-Barth pour continuer l'aventure du Wall House ; ensemble, ce duo père et fils donne à l'établissement bien connu de la Pointe, une qualité de restauration doublée d'une réelle convivialité et ici, se retrouver en famille, n'est pas un vain mot.

## To welcome you

**Bernard and Julien Tatin**: Father and son on a mission. Bernard has spent 45 years in the gastronomy business, essentially on the front of house, at the Auberge du Père Bise and with Guy Savoy, references which need no comment. His son Julien, self-taught and travel curious like his father, spent several years in Scotland before taking over La Voile, one of Boston's best French tables. In 2009, Julien joins his father in St Barth, ready to keep the Wall House going. Together, father and son guarantee that the popular restaurant at La Pointe, on the other side of Gustavia harbor, offers quality cuisine in a warm and friendly, family-style atmosphere.

### Wall House

La Pointe Gustavia

(+59) 0590 27 71 83 - info@wallhouserestaurant.com



## Wall House



## Pavé de Mahi Mahi, mariné aux agrumes et piqué à la citronnelle et tombée de poireaux

*Mahi mahi fillet, marinated in citrus juice, with lemon grass and leeks*

### Pour 1 personne

120 g de Mahi mahi, 1 bâton de citronnelle, 5cl d'huile d'olive, 1 citron vert, 5 oranges, 1 pamplemousse, 200 g de pommes de terre, 2 tiges de ciboulette, 50 g de beurre, 5 cl de crème, 1 poireau, 1 pistil de safran

### Préparation

- Préparer la marinade avec l'huile d'olive, le jus d'un demi citron vert, d'une demi orange et d'un demi pamplemousse. Couper le bâton de citronnelle en deux ; réserver une moitié ; fendre l'autre en deux et piquer le Mahi-mahi de part en part et le faire mariner.
- Faire une purée de pommes de terre, en ajoutant la crème, la moitié du beurre et la ciboulette ciselée, puis assaisonner.
- Faire réduire le jus de quatre oranges avec le safran et la moitié du citron vert, jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse ; lier avec le reste du beurre.
- Emincer le poireau ; le faire suer à couvert dans de l'huile d'olive, un petit fond d'eau et le reste de citronnelle.
- Saisir rapidement le Mahi-mahi sur ses deux faces, pour qu'il soit rosé à cœur. Dresser le tout sur une grande assiette et servir bien chaud.

### For 1 person

120 g Mahi mahi, 1 stalk lemongrass, 5 cl olive oil, 1 lime, 5 oranges, 1 grapefruit, 200 g potatoes, 2 stalks of chives, 50 g butter, 5 cl cream, 1 stalk leek, 1 saffron thread

### Preparation

- Prepare the marinade with the olive oil, the juice of half a lime, half an orange and half a grapefruit. Halve the lemon grass and set half aside. Split the remaining half lengthwise and thread both stems lengthwise through the mahi mahi. Marinate in the olive oil and juices.
- Make mashed potatoes, add the cream, half the butter and the finely chopped chives. Season.
- Let the juice of 4 oranges reduce with the saffron and half of the lime until you have a syrupy mixture. Thicken with rest of butter.
- Finely slice the leek, blanch at low heat with a little olive oil, a little water and the remaining lemon grass, covering the pan.
- Quickly pan-fry the mahi mahi on both sides. The fish should remain pink on the bone. Arrange everything on a large plate and serve while hot.



## Les Boucaniers

### Conchiglioni au poisson coffre et coppa, émulsion à l'huile d'olive

*Conchiglioni with boxfish and coppa, olive oil emulsion*

*Pour 4 personnes*

*400 g de chair de poisson coffre, 24 pièces de conchiglioni (de cecco), 300 g de ricotta, 500 g de brocoli, 20 cl de crème liquide, 20 cl d'huile de Sicile (Planeta DOP), 10 g de basilic, 20 cl de fumet de poisson, 8 tranches de coppa, sel fin et poivre blanc du moulin*

#### Préparation

- Décortiquer les poissons coffre en les plongeant 5 mn dans l'eau bouillante et puis les glacer pour casser la coque et retirer la chair.
- Cuire les conchiglioni pendant 5mn à feu doux ; sortez-les, sans les refroidir, mettez-les dans une plaque, puis verser un filet d'huile d'olive dessus, remuez-les, filmez et laisser refroidir.
- Confectionnez la crème de brocolis et ricotta. Cuire les brocolis à l'anglaise, égoutter, puis mixer à chaud avec la ricotta ; saler, poivrer et ajouter un peu de crème liquide en fin de préparation.
- Pocher la chair de poisson coffre pendant 8 mn, dans le fumet de poisson, puis égoutter en conservant le fumet ; réserver au chaud.
- Confectionner la sauce en réduisant le fumet de moitié ; crémer, puis mixer la sauce avec le reste de l'huile d'olive.
- Remplir chaque conchiglioni de la crème de brocoli à la ricotta ; ajouter la chair de poisson coffre, émietée ; disposer dans un plat au micro onde, filmé avec un peu d'eau.
- Dans quatre assiettes creuses, disposer les conchiglioni farcis en étoile, 6 par assiette et ajouter sur chaque pièce une tranche de coppa.
- Napper de la sauce à l'huile d'olive émulsionnée à l'aide d'un mixeur plongeant. Décorer avec le basilic.
- Vous pouvez trouver tous ces produits italiens chez Eurogourmet.

*For 4 persons*

*400 g boxfish, 24 conchiglioni pasta (De Cecco), 300 g ricotta, 500 g broccoli, 20 cl liquid cream, 20 cl Sicilian oil (Planeta DOP), 10 g basil, 20 cl fish fumet, 8 slices of coppa, Fine salt and freshly grated white pepper*

#### Preparation

- Put the boxfish in boiling water for 5 minutes, then plunge it into ice water, break its hard skin open and remove the flesh.
- Cook the conchiglioni at a low boil for 5 minutes. Take them out of the water and immediately place them in a large flat dish, dribble with olive oil, shake, cover with cling film and leave to cool.
- Make the broccoli and ricotta cream. Cook the broccoli in unsalted water, when done, pour into a colander, then mix with ricotta while still hot. Season with salt, pepper and add a little liquid cream as needed.
- Poach the flesh of the boxfish in the fish fumet for 8 minutes, remove with a slotted spoon, keep warm and set fumet aside.
- For the sauce, reduce the fumet by half, add cream, then mix the sauce with the remaining olive oil with a hand-held blender, creating an emulsion.
- Fill each of the conchiglioni with the broccoli ricotta cream, add the shredded boxfish, set in a microwave dish with just a little water and cover with cling film. Heat for 60 seconds.
- 6 stuffed conchiglioni on each plate and add a slice of coppa on each one. Coat with the emulsified creamy olive oil fish sauce. Decorate with basil leaves.
- You will find all the Italian products at Eurogourmet.



*Anthony Sauter*

### Le Chef

**Anthony Sauter**, originaire de Bourgogne, s'est passionné très tôt pour la cuisine et ses étapes professionnelles sont tout à fait significatives de l'estime qu'il porte à cet art ; ce fût d'abord quelques temps passés dans l'une des brasseries de Paul Bocuse, ensuite, un déplacement à Roanne, ville d'adoption, et passage obligé dans la maison Troisgros. Puis retour aux sources, dans l'établissement le plus prestigieux de la région qu'est l'hôtel de La Cloche à Dijon. Au delà de l'Atlantique, c'est la rencontre avec Francis Delage qui lui donne l'envie de découvrir d'autres produits et d'autres saveurs ; Anthony officiera à ses côtés durant quelques années, avant que le restaurant ne change de direction. Aujourd'hui, et sous cette même enseigne, riche de toutes ses expériences passées, Anthony propose une carte créative et quelques plats très originaux.

### The Chef

Growing up in the gastronomic wonderland of Burgundy, **Anthony Sauter** developed a passion for cooking early on. The stages of his career in the kitchen are appropriately impressive. After working for some time in one of Paul Bocuse's brasseries, he moved on to Roanne and one of the sanctuaries of French cuisine, Troisgros. Before crossing the Atlantic, he returned to his native region to run the kitchen of Hotel La Cloche in Dijon. Once in St Barth, he works with Francis Delage, who encourages him to discover a new range of products and flavors. After working with Francis for several years, with Les Boucaniers under new management, Anthony is now at the helm, using his multifaceted experience to present a creative menu with many original highlights.

#### Les Boucaniers

*Le Port Gustavia*

*(+59) 0590 27 73 00 - resa@lesboucaniers.com*

# L'Ambassade du Bon Goût !

## Le Bistroy

RÉDACTION : HENRI MASSON  
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD

Avec l'ouverture de ce nouveau concept, tourné vers l'excellence de produits et de saveurs, Jean-Baptiste Barre a réalisé une synthèse de ses passions qui font que cet endroit est à la fois un bar à vin, un lieu de dégustation, une épicerie fine et une école du vin.

Au centre de la Villa Créole, « le Bistroy » tel l'Agora dans la Grèce antique, devient le lieu convivial de rencontre et de dégustation. Simplicité et authenticité sont les qualificatifs qui conviennent à cet endroit et Jean-Baptiste, en épicurien affirmé, vous fera déguster, avec toute l'attention nécessaire, un petit vin de pays qui fleure bon le terroir, une tartine gourmande, un camembert au lait cru, affiné par un Maître Fromager et accompagné d'un cidre issu d'un grand terroir et de l'agriculture biologique.

Cet amoureux du terroir nous a donné quelques précisions sur les différentes facettes de cet endroit qui est absolument à découvrir.

*« En ce qui concerne la Cave, nous avons voulu nous différencier en proposant des vins que nous définissons dans la profession, comme vins de vigneron de caractère, des vins aussi de l'agriculture biodynamique, sans oublier les Grands Crus Classés. Notre équipe de sommeliers tend à promouvoir des vigneron indépendants qui respectent leur terroir, tout en protégeant l'environnement. Notre équipe sur place est là pour vous conseiller, selon vos envies, vos cadeaux et votre budget ».*

Il est important de préciser que le Bar à Vin peut vous proposer, dans des registres d'une extrême variété, plus de 50 vins différents au verre et vous réserver quelques belles surprises.

Concernant l'Épicerie Fine, celle-ci propose des produits aux saveurs authentiques, venant de France, d'Italie, d'Espagne ou d'ailleurs ; des produits que Jean-Baptiste a eu l'occasion de déguster lors de ses nombreux voyages et visites auprès de petits producteurs régionaux.

*« Faire découvrir des produits de qualité et partager notre passion à travers des accords mets et vins surprenants est pour nous une satisfaction intense ».*

Les Foie Gras de la maison Mercier, les charcuteries Ibérique Jabugo, les épices rares Gérard Vivès, les jus de fruits et confitures Alain Millat... la liste serait longue, mais tous ces produits ont chacun une personnalité particulière liée à un terroir et à un artisan producteur, lui-même véritable ambassadeur d'une région ou d'un pays.

S'il est vrai qu'un bon produit se suffit à lui-même, il est cependant intéressant de découvrir certaines combinaisons de saveurs, véritable alchimie du goût qui redonne toutes ses lettres de noblesse à l'acte de dégustation et rejoint en cela une dimension quasi philosophique du Bien Vivre.

Jean-Baptiste pourrait nous parler durant des heures de ses voyages, de ses découvertes aux accents de terroir, il sait aussi que la nourriture et le vin éveillent en chacun de nous, des souvenirs d'enfance aux émotions parfumées, des séjours passés en famille ou entre amis, quand la table devient un symbole de réunion et de convivialité ; cette notion de partage, mais aussi de connaissance, il nous la propose également avec son Ecole du Vin, sujet qui lui est particulièrement cher, puisqu'il a été élu, il ya quelques années, premier au concours des « Meilleurs Jeunes Sommeliers de France », pour la région Aquitaine.

A travers différents programmes, un sommelier vous fera découvrir l'univers du vin et de la dégustation, à travers différents ateliers adaptés à tous niveaux.

Apprendre à choisir un vin, à le servir et savoir quel plat il sublimerait ; découvrir les secrets de vinification, les cépages et leurs arômes typiques ; découvrir les vastes vignobles du Bordelais, de Bourgogne ou de Champagne, sont quelques uns des ateliers proposés et qui répondront certainement à votre curiosité et feront de vous un connaisseur averti.

Endroit de passion et de découverte, élégance et richesse d'une épicerie fine, décontraction et bonne humeur d'un bar à vin, dégustation sur le pouce ou déjeuner entre amis. Le Bistroy mérite sans aucun doute, un petit stop ou une grande halte, à savourer sans modération.



Jean-Baptiste Barre





“Bon goût” describes what we could call “tasting wonderful”. On this subject, Jean-Baptiste Barre has come up with something different, a new concept, in which his passionate quest for excellence in food — the product and the revelation of its taste can express itself: a wine bar cum high-end delicatessen cum tasting counter cum wine school!

Located at the core of Saint Jean’s Villa Créole, for all its zeitgeist Le Bistroy has something of the agora of antiquity, a place for people to meet, discover and share. An experience whose key ingredients are simplicity and authenticity, qualities valued by Jean-Baptiste, capable of Epicurean generosity while pouring a vin de pays, not shy of its modest origins and proud of the distinctive bouquet of its terroir, inviting you to taste a tartine gourmande or to appreciate the character of an unpasteurized camembert, matured to perfection by an uncompromising Maître Fromager and accompanied by unsweetened apple cider from a biologically cultivated orchard.

This aficionado of terroir authenticity is his own best spokesman. On the originality of his wine cellar: *“In our Cave, we decided to distinguish ourselves by carrying wines, which in our trade are defined as wines of character, some produced biodynamically, others from the ranks of the Grands Crus Classés. Our sommeliers like to highlight independently minded vintners, who show respect for their terroir and the environment. Our team is here to offer advice, adapting to your preferences, gift ideas and budget.”*

You can test this philosophy at the Bar à Vin, a wine bar offering more than 50 wines by the glass, an extremely varied selection with numerous delightful surprises.

As for the Epicerie Fine, this gourmet delicatessen features original products from France, Italy, Spain and elsewhere, carefully chosen by Jean-Baptiste in the course of his regular gastronomic treasure hunts and encounters with small, regional food artisans.

*“There is an intense satisfaction in bringing back impeccable products and sharing our love of food and wine by intuiting some surprising matches.”*

The impressive list of suppliers — which includes Mercier for the foie gras, Jabugo for Spanish hams and sausages, Gérard Viviés for rare spices, Alain Millat for jams and fruit juices — demonstrates the will to focus on products with a strong personality, imparted by both terroir and artisan, making them true ambassadors for their region and country of origin.

While it is true that a perfect product is its own statement, it is always fascinating to discover combinations of unexpected taste, an alchemy which crowns the tasting experience and conveys something of a philosophic dimension to the Art of Living Well.

One could easily spend hours listening to Jean-Baptiste relating his travels and gastronomic discoveries off the beaten track. He knows very well how food and wine can trigger our memories of childhood and its savory emotion, of fabled meals shared with family or friends, in which the dinner table becomes the symbol of reunion and conviviality. This sense of sharing, paired with intimate knowledge, is something he also offers in his

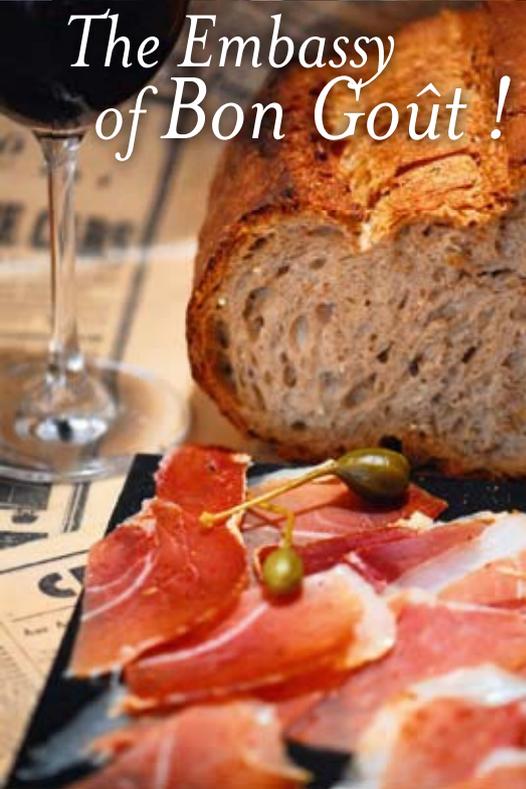
Wine School, an unsurprising personal favorite, given that he was once elected to represent Aquitaine, his home region and home to the wines of Bordeaux, in the French wine waiters’ contest for the “Meilleurs Jeunes Sommeliers de France”.

The Wine School offers a variety of programs, during which a confirmed wine waiter will assist you in discovering the world of wine through tastings and workshops, for beginners and confirmed enthusiasts alike.

You will perfect the art of choosing a wine, serving it and choosing the recipe to bring out the best in the bottle. You will learn about wine making, the varieties and their characteristics, get to know the vineyards of Bordeaux, Bourgogne and Champagne, and much more. Your curiosity will be sated and you will emerge as a true connoisseur.

Le Bistroy connects the dots between passion and discovery, proposing the elegance and opulence of a gourmet delicatessen, the relaxation and good humor to be found in a wine bar, the option of a snack or a meal shared with friends. If you don’t pay Le Bistroy a visit, you’ll be cheating yourself. Who would want to do that?

## The Embassy of Bon Gôût !



### Le Bistroy

Bistro - Cave - Ecole du Vin - Epicerie fine  
Bistro - Cellar - Wine School - Gourmet delicatessen  
Villa Créole à Saint-Jean - St-Barthélemy  
Tel : 05 90 52 20 96 - Cell : 06 90 310 249  
aw@absolutely-wine.com  
Skype : jbbarre  
www.absolutely-wine.com





EAT - PLAY - CHILL

# NIKKI BEACH™

*restaurant et plage*

TELL ONLY YOUR BEST FRIENDS !

Plage de Saint-Jean

Saint-Barthelemy fwi / (590) 590276464

[www.nikkibeach.com](http://www.nikkibeach.com)





Kjell Langset

RÉALISATION ET STYLISME : NATHALIE ESPÉRADE  
 PHOTOS : KJELL LANGSET  
 MANNEQUINS : MARIA, VANESSA, DAMIEN



Take the  
 sunshine,  
 fill your heart,  
 take a plunge ...

1, 2, 3  
 Soleil...  
 On plonge !

Maillot de bain  
 Mademoiselle Hortense  
 St. Barth

A l'horizon, la lumière vogue sur le bleu saphir d'une mer tropicale... Sur le pont, des vêtements pour s'approcher de la texture du paradis... Les alizés caressent des silhouettes qui surfent sur la tendance du style en accord avec le doux clapotis des vacances... D'après une virée shopping qui met le cap sur le confort et l'élégance ...

*On the horizon, reflections tumble over the sapphire blue of the tropical seas... On deck, fabrics mingle, could this be the relief of paradise... The trade winds' caress probes the season's secrets, styles soon to be revealed to the soundtrack of lapping waves... A shopping spree is in order, to make you feel comfortably elegant...*

**VOLECOMI**





# *Bijoux de la Mer*

*L'amour de la vie  
L'amour de la mer  
By Maryvonne & Gérard,  
Perles et galets  
sont l'art de leur vie*

*Perles d'Australie  
et perles noires de Tahiti*

*Sold exclusively at  
Bijoux de la Mer  
Rue de la République  
97133 Gustavia  
Tél. : 05 90 52 37 68*







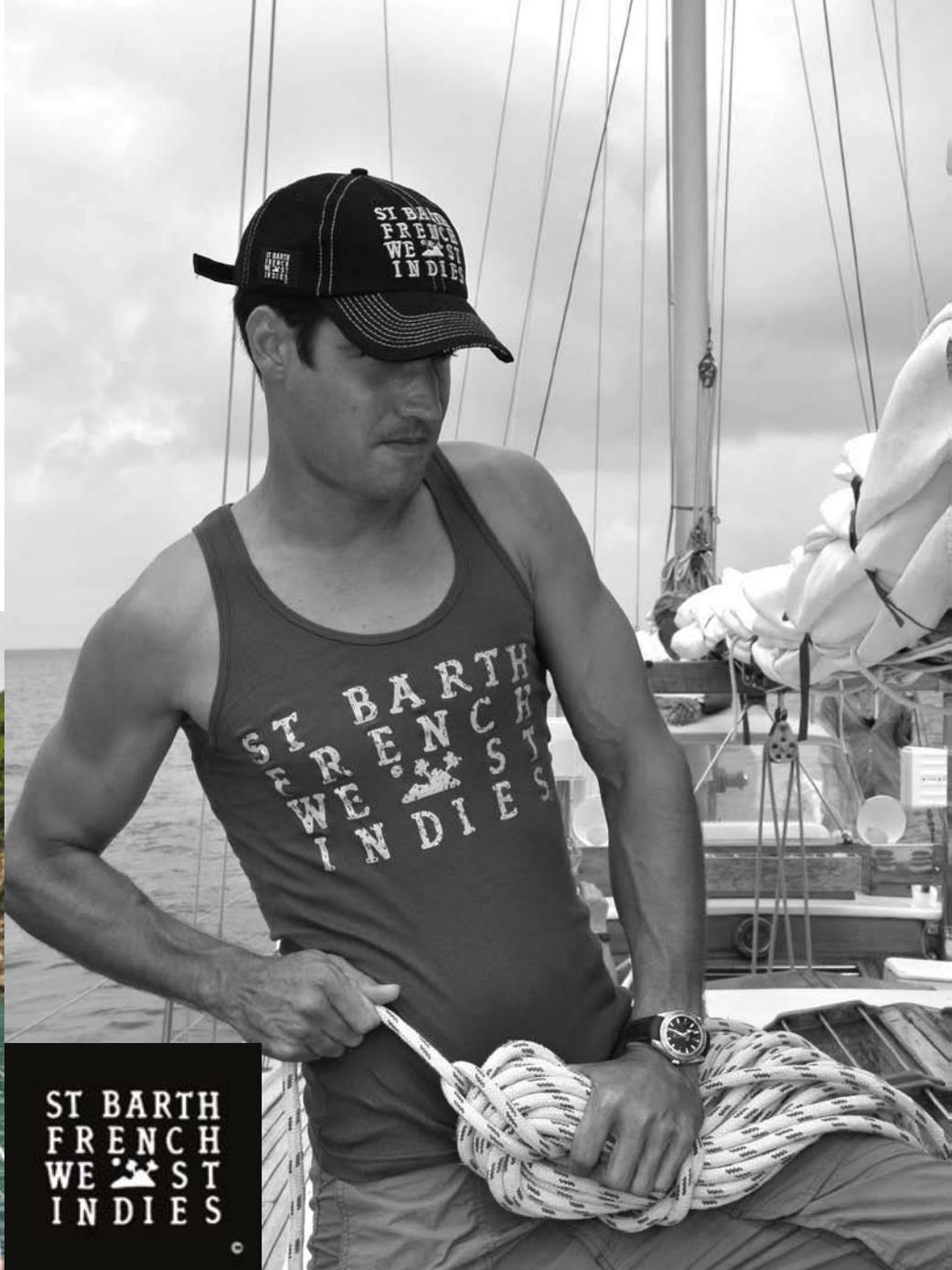
M'BOLO



極度乾燥(しなさい)  
**Superdry.**



極度乾燥(しなさい)  
**Superdry.**





Mademoiselle Hortense  
St Barth



**bamboo**  
St Barth

# Mademoiselle Hortense

St Barth



women & children  
collection made  
in Saint Barthélemy

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



# bamboo

St Barth





Almosis - Photo : Xavier Marchet-Thau

# bamboo

## St Barth

Pélican Beach St-Jean

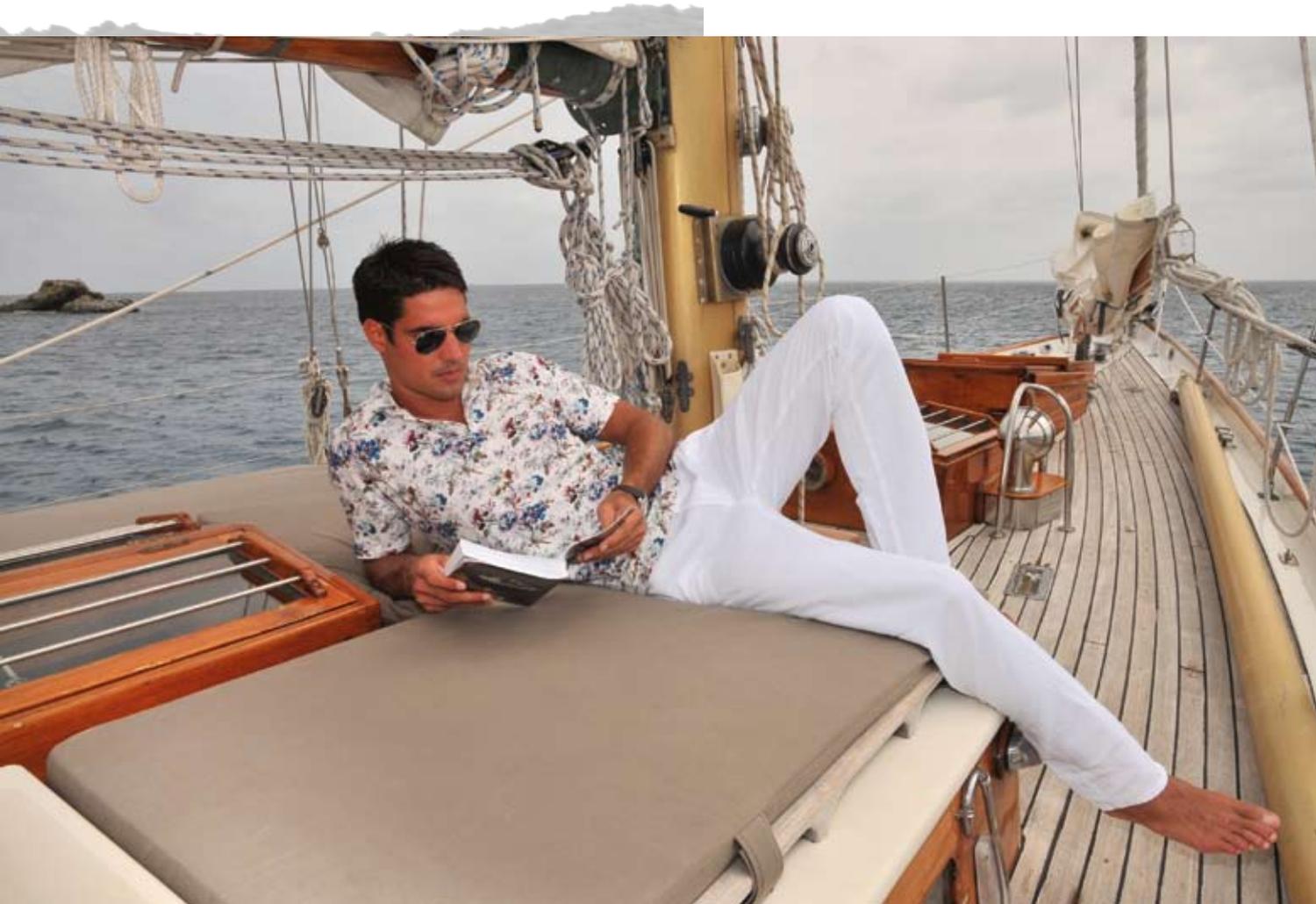
Saint-Barthélemy

Tel: 0590 52 08 82



  
**SAINT BARTH CARAVAN**  
ST-BARTH'S WEAR FOR MEN AND WOMEN





**SAINT BARTH CARAVAN**  
ST-BARTH'S WEAR FOR MEN AND WOMEN



# SAINT BARTH CARAVAN

ST-BARTH'S WEAR FOR MEN AND WOMEN



RUE DU GÉNÉRAL CHARLES DE GUELLE  
(BEHIND LE SELECT)  
GUYANA 97133 ST BARTHELEMY  
SBCARAVAN@GMAIL.COM  
(1-590) 590 292 777

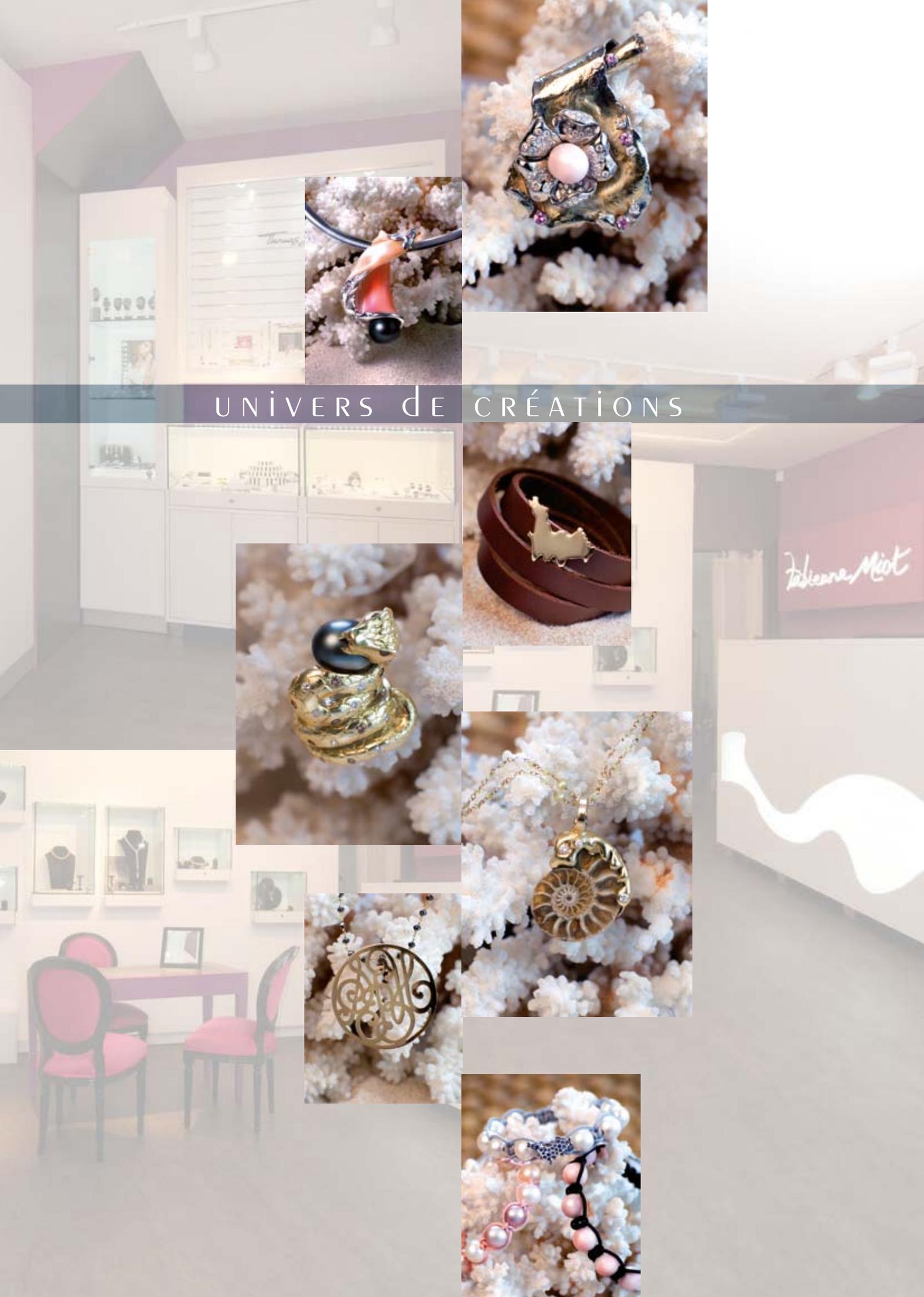
*Fabienne Mist*



**bamboo**  
St Barth



  
**SAINT BARTH CARAVAN**  
St-Barth's WEAR FOR MEN AND WOMEN



UNIVERS DE CRÉATIONS





PHOTO : ALEXANDRE ABELA.COM © 2011

*Fabienne Miot*

rue de la République - Gustavia - Tel : (+590) 590 27 73 13

[www.fabiennemiot.com](http://www.fabiennemiot.com)



SAINT  
BARTH  
ATTITUDE

**Totem Surf Shop**  
0590 278 372



 **THE PROVING  
GROUNDS...**

BRUCE IRONS

**Your New Volcom Store in Gustavia**

**Totem Stone**

7 rue Samuel Falhberg - Gustavia - 97133 St-Barthélemy  
0590 519 428



**...FOR BOARDSHORT  
TECHNOLOGY AND DESIGN**

VOLCOM MOD TECH - NORTH SHORE PROVEN  
CHECK OUT THE NEW BRUCE ANNIHILATOR 1000 AND MORE AT VOLCOM.COM/HAWAII  
SHOT AT PIPE BY CARRY



*Bijoux de la Mer*

THE ORIGINAL

Since 1989



**Gustavia**  
Rue du Bord de Mer

**Aéroport**  
First Floor

**St Jean**  
Villa Créole

organic cotton  
cachemire  
accessories  
jewelry

**PATI DE ST BARTH**

[www.stbarthfrenchwestindies.com](http://www.stbarthfrenchwestindies.com)



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](http://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](http://www.hello-stbarth.com).  
Welcome to St.Barth's, with Tropical and Hello-Stbarth.com!

# Discovering Découvrir

## La plage de Gouverneur

Considérée par certains comme la plage la plus chic pour son ambiance intime et son éloignement, la plage de Gouverneur est un lieu particulièrement attachant et généralement peu fréquenté.

Véritable petit bijou pour l'œil, elle se mérite : pour y accéder, vous empruntez une route sinueuse et escarpée qui descend entre deux mornes abrupts. La vue plongeante sur la plage est inoubliable, surtout pour ceux qui sont sujet au vertige ! Au bout de la route, un parking aménagé par le propriétaire des lieux vous permet d'accéder directement à la plage.

La plage, au sable d'un grain plus gros que la plupart des autres, est idéale pour ceux qui recherchent le calme. Sur la gauche, un raisinier apporte l'unique source d'ombre, tandis que la mer est d'accès facile et idéale pour les enfants. Un peu plus loin, un à pic en bord d'eau rend l'abordage et la sortie sportifs, d'autant que de large pierres plates se cachent sous les rouleaux des vagues.

On dit que Montbars l'Exterminateur, célèbre corsaire, aurait caché son trésor sur l'île. Peut-être dans la grotte qui porte son nom, située à flanc de morne juste au-dessus de la plage ?

*Retrouvez les quartiers, les plages sur [www.hello-stbarth.com](http://www.hello-stbarth.com).*



## Gouverneur beach

Thought by some to be the most exclusive beach on account of its privacy and seclusion, Gouverneur beach is particularly appealing and generally has very few visitors.

It is a little gem and a real feast for the eyes, but you have to make the required effort. To get there, take a steep, winding road down between two sheer hills. The bird's eye view down to the beach is unforgettable, especially if you suffer from vertigo! A car park has been built at the end of the road by the owner of the land, providing direct access to the beach.

The beach, which has coarser sand than most of the other beaches, is ideal for those in search of peace and quiet. A sea grape tree on the left is the only source of shade, but the sea is easy to reach and ideal for children. Further along is a sheer rock face at the water's edge making getting on and off the beach a challenge, especially as there are large flat stones hidden under the breakers.

It is said that the famous pirate, Montbars the Exterminator, hid his treasure on the island. Perhaps he hid it in the cave which bears his name situated on the hillside just above the beach.

*Discover more neighborhoods and beaches... on [www.hello-stbarth.com](http://www.hello-stbarth.com).*



**Gustavia**

Avec son port franc, Gustavia est en quelque sorte la "capitale" administrative et commerciale de Saint-Barthélemy. Seul port de l'île hormis le port de commerce situé à Public, Gustavia accueille toute l'année motoryachts, voiliers de luxe ou plus modestes, barques de pêcheurs professionnels ou amateurs.

Son architecture que l'histoire a rendue cosmopolite est riche d'influences françaises, créoles, suédoises, hollandaises ou irlandaises.

Le quartier concentre en outre à peu près tout ce que l'île propose comme activités : plage (Shell Beach), boutiques de luxe et autres commerces, bars et restaurants, discothèques, alimentation, administrations...

On trouve tout à Gustavia, même quelques étendues sauvages sur les hauteurs de l'ancien fort Karl. C'est par essence le quartier des retrouvailles et des rencontres après la plage, des flâneries, du shopping et des apéritifs en terrasse.

**Gustavia**

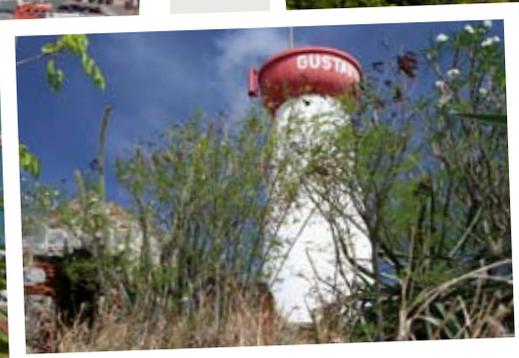
Gustavia with its free port is the administrative and business "capital" as it were of St Barts.

As the only port on the island apart from the commercial port in Public, Gustavia welcomes motor yachts, luxury or more unpretentious sailing boats and small fishing boats belonging to professional or amateur fishermen.

The history of the island has had a cosmopolitan influence on its architecture and there are many French, Creole, Swedish, Dutch and Irish influences.

Most of the activities on the island are concentrated here: a beach (Shell Beach), luxury boutiques and other shops, bars, restaurants and clubs, grocery stores and administrative offices, etc.

Gustavia has everything, even some wilder areas on the high ground of the old Karl fort. It is essentially a town for meeting up and getting together after the beach, for a stroll, shopping and to enjoy an aperitif on the terrace of a bar.







### 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.

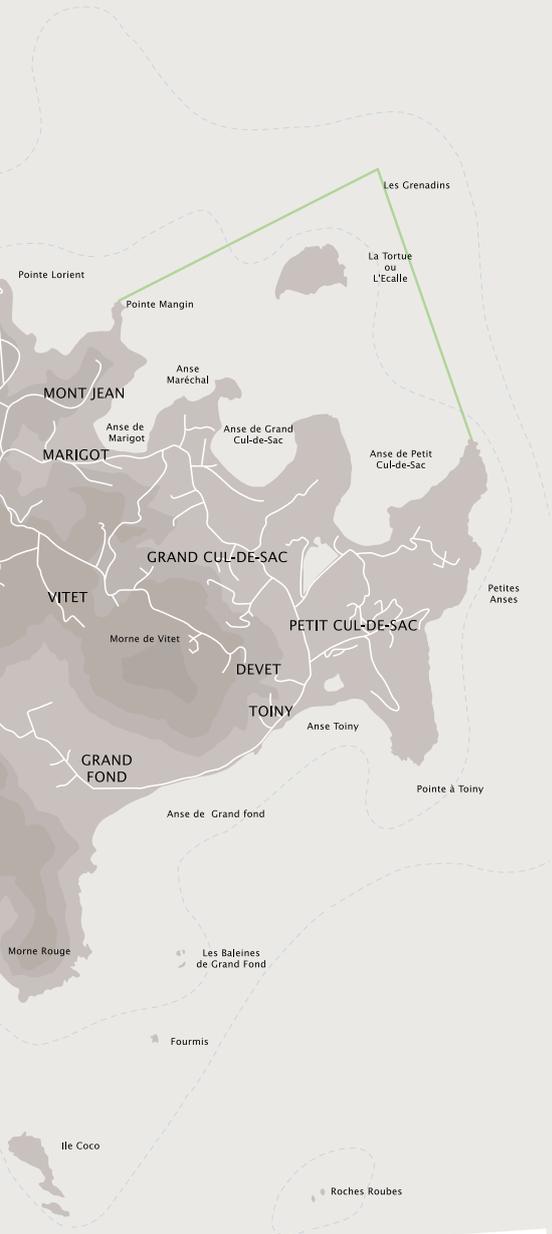
Pour plus d'information, rendez-vous aux bureaux de la réserve naturelle à Gustavia, au dessus de l'Office du Tourisme.

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



### 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

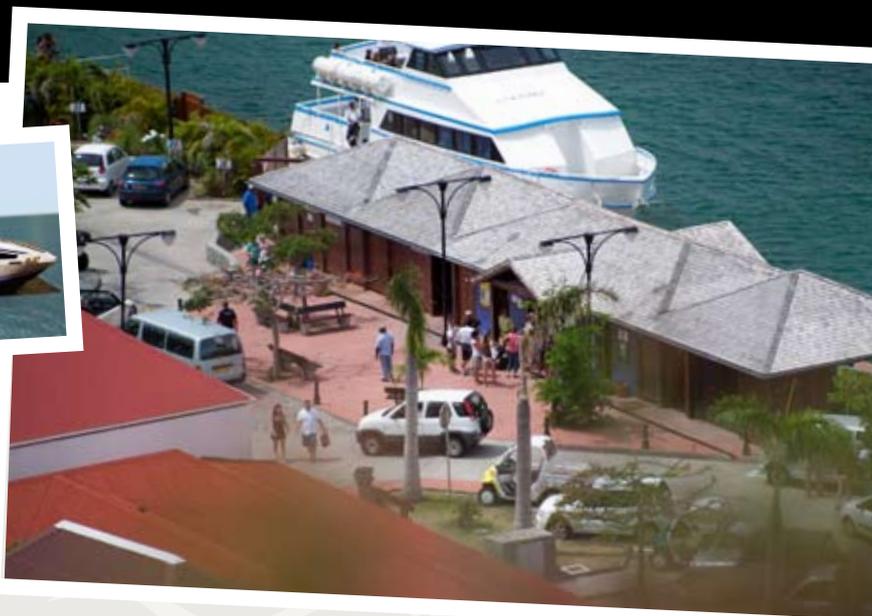
### Musée du coquillage Sea Shell Museum

Corossol, 05 90 27 62 97 - sur demande / on demand.

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 formalites

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 (+24 en 2012) ; 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 (+24 in 2012), 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  
www.clairance.portdegustavia.com/

### Navettes maritimes Island shuttle services

Plusieurs liaisons quotidiennes St-Barth/St-Martin.

Several daily connections between Saint-Barth and Saint-Martin

**Voyager** 05 90 87 10 68 - www.voy12.com

**Great Bay Express** 0590 524 506 - www.sbhferry.com

### 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

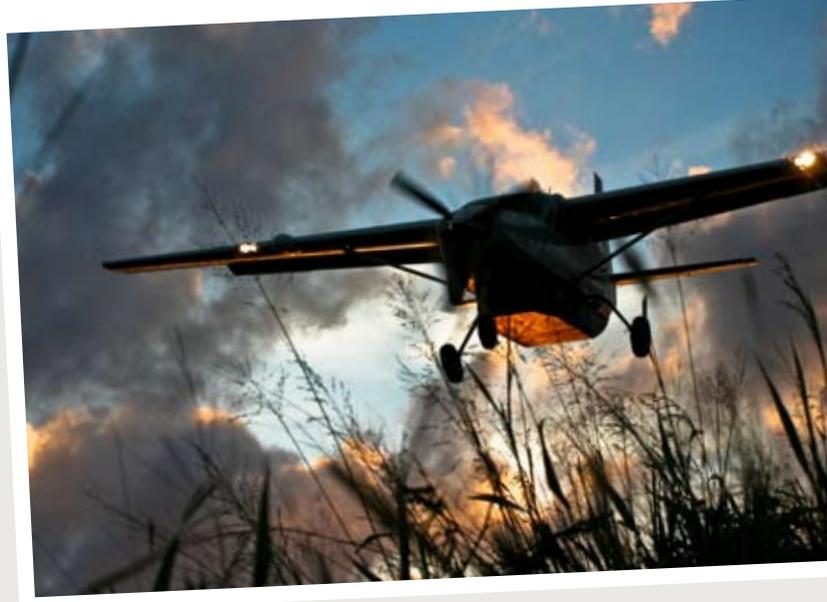
Station du centre Lorient



**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'un passeport. 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. Les étrangers nécessitant un visa Schengen pour la zone Europe doivent avoir une extension pour les Départements et Territoires d'Outre Mer. Aucune vaccination n'est obligatoire.

European Union citizens must possess a valid passport. American, Canadian and other foreigners require a valid passport and a return-ticket. All foreigners who are required to have the Schengen visa for Europe, must also have an extension for French Overseas Departments and Territories. No vaccination is 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:

Antirabbic vaccin. Veterinarian health record. Identification (by microchip or tattoo).

Cats and dogs from USA:

Antirabbic vaccin. Veterinarian health record.

**Aéroport - Airport**

Accueil 05 90 27 65 41

Tour de contrôle 05 90 27 65 33

aeroport@comstbarth.fr

Codes aéroports Airport codes

Saint-Barthélemy - SBH

Sint Maarten Princess Juliana - SXM

Paris-Roissy - CDG

Paris-Orly - ORY

Kennedy - JFK

Pôle Caraïbes - GPE

**Compagnies locales** Local airlines

Air Antilles Express 05 90 29 62 79

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

KLM 0810 556 556 / 0599 545 57 74

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

Air Caraïbes (St Martin) 05 90 51 03 03

Corsair/Nouvelles Frontières 0825 000 825



## Driving out Se déplacer



### Taxis Taxis

Aéroport 05 90 27 75 81

Gustavia 05 90 27 66 31

### Location de scooter Quad scooter & quad rentals

Barth'loc rental 05 90 27 52 81

Chez Béranger 05 90 27 89 00

Fun Motors Jpf 05 90 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

Maurice car rental 05 90 27 73 22

Platinum St-Barth 06 90 13 99 44

Soleil caraïbes 05 90 27 67 18

Star loc 06 90 42 28 42

Ti L'auto 05 90 27 85 39 / 27 47 80

Top Loc 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 seaboard or over the hilltops, visiting unforgettable panoramas, letting yourself be surprised by the flora and fauna, not to mention some cultural highlights.

### Location de bateaux Boat rental

Bosco Yacht 06 90 40 17 07

Blue Escape FWI 06 90 58 18 86

Catasailing 05 90 85 06 58

Coté Mer 05 90 27 91 79

Fun Sea'stem 06 90 75 03 40

Jicky Marine Service 05 90 52 23 74

Kudeta 06 90 57 65 60

Lil'e 0690 71 85 04

Lone Fox 06 90 33 26 85

Master Ski Pilou 05 90 27 91 79

Nautica fwi 05 90 27 56 50

Ne Me Quitte Pas 0690 45 54 12

Océan Must 05 90 27 62 25

St Barth Sailing 05 90 29 02 02

St Barth Sailor 0690 18 60 66

Top Loc 05 90 29 02 02

Yannis Marine 0590 29 89 12

### Plongée Scuba diving

Big Blue 06 90 35 86 35

La Bulle 06 90 77 76 55

Ouanalao Dive 06 90 63 74 34

Plongée caraïbes 05 90 27 55 94

Splash 06 90 54 75 98

St Barth Plongée 06 90 41 96 66





**Jet Ski**

Jet Ski Tour 06 90 59 66 06  
 Jet World 06 90 11 45 77  
 Jicky Marine Service 05 90 52 23 74  
 Mat Nautic 06 90 49 54 72

**Windsurf**

Carib 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.

**Wakeboard**

A.R.A Wake 06 90 67 07 10

**Pêche Deep sea fishing**

Patrick Laplace 06 90 59 15 87  
 Jicky Marine Service 05 90 52 23 74  
 Blue Escape FWI 06 90 58 18 86

**Surf Surfing**

Reefer Surf Club 06 90 76 84 70

**Sous la mer... Under the sea...**

Yellow Submarine 0590 52 40 51  
 Blue Explorer 06 90 38 11 24



**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  
 The Strand, *champagne lounge* 05 90 27 63 77  
 Ti Zouk K'Fé, *creole spirit* 05 90 27 90 60  
 Voyageur Lounge, 06 90 75 10 13

**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

# Manifestations

2011-2012

## NOVEMBRE 11

**14-19 - Semaine du Goût** - Les chefs font découvrir les produits et saveurs aux enfants.

**17-21 - St Barth Cata-Cup** - L'événement incontournable de la Caraïbe en catamarans de sport - Plage de St Jean.

## DECEMBRE 11

**12-23 - Village de Noël** à Gustavia.

**31 - Nouvel An** - Animation musicale Quai G<sup>al</sup> 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 12

**06-21 - Festival de musique** - Concerts de Jazz et musique de chambre dans les églises de Gustavia et Lorient avec des artistes de renommée internationale.

## FÉVRIER 12

**17-22 - Carnaval - Mardi Gras**, parade costumée ouverte à tous dans les rues de Gustavia.

**23 - Fin du Carnaval.** "Mort" de Vaval, Roi du Carnaval, sur le bûcher plage de Shell Beach.

## MARS 12

**22-25 - St Barths Bucket Regatta** - 4 jours de régates amicales autour de Saint-Barthélemy et regroupant certaines des plus grandes et prestigieuses unités au monde.

## AVRIL 12

**02-07 - Les Voiles de St-Barth** - 2<sup>ème</sup> édition - 6 jours de régates avec les plus beaux voiliers du monde, des yachts classiques aux maxi yachts. Animations sur les quais.

**21-30 - Festival du Film Caraïbes** - 6 jours de présentation de films sur le bassin caribéen et la culture de la Caraïbe.

**25-30 - Festival du Livre** - intervention d'auteurs dans les écoles, lectures de textes et poésies, ateliers divers, dédicaces et bourse aux livres.

## MAI 12

**05-06 - West Indies Regatta** : 3 jours de régates entre "Carriacou sloop", voiles traditionnelles caribéennes.

**05-06 - Le Tour de St Barth** - régates autour de l'île en windsurf et catamaran, découverte de la voile sur la plage de St Jean.

**07-16 - Festival de théâtre** : représentations théâtrales regroupant la compagnie locale SB Artists et des artistes des îles voisines et de la Métropole.

**13 - Transat AG2R** - arrivées

## JUIN 12

**16 - Caribbean Football Stars Tour** - Match de gala entre des pros et ex-pros du football et une sélection de Saint-Barthélemy.

**21 - Fête de la musique**

## JUILLET 12

**01- 29 août - Summer Festival** - concerts

**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.

**28-29 - Fête des Quartiers du Nord**, animation, spectacles, danses, loterie et bal public, ASCCO/Colombier.

## AOÛT 12

**05-15 - St-Barth Summer Sessions** au restaurant La Plage.

**04-05 - Fête des quartiers du Vent** : concours de pêche, régates, jeux divers, musique, volley ball, danses, loterie et bal public - Village de Lorient.

**11 - Miss St Barth**

**15 - Fête du quartier de Public**

**16-18 - SB JAM Musik Festival** - Concerts de musiques caribéennes.

**19 - Fête de Gustavia**

**24 - Fête de St Barthélemy** - Commémoration du Saint Patron de l'île. Cérémonies officielles, régates, animations, feux d'artifice et bal public - Quai G<sup>al</sup> de Gaulle, Gustavia.

**25 - Saint Louis, fête de la Mer** - Animations, concours, régates, jeux, danses et bal public - Village de Corossol.

## NOVEMBRE 12

**09-12 - Piteå Day**, Commémoration du jumelage de St Barth et Piteå (ville suédoise). Animations sur la plage de Public. Marathon suédois "Gustavialoppet".

...



# Events 2011–2012

## NOVEMBER 11

**14-19 - Semaine du Goût** - French National Tasting Week - baking workshops for kids by Chefs of St-Barths.

**17-21 - St Barth Cata-Cup** - One of the Caribbean's leading events for sport catamaran racing - Plage de St Jean.

## DECEMBER 11

**12-23 - 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 12

**06-21 - St. Barts Music Festival** - Jazz and chamber music concerts in the churches of Gustavia and Lorient with internationally acclaimed artists.

## FEBRUARY 12

**17-22 - Carnaval - Mardi Gras** - Costume parade open to all and sundry in the streets of Gustavia.

**23 - Ash Wednesday** - Final day of the Carnival, parade to Shell Beach, where Vaval, the King of Carnival goes up in flames.

## MARCH 12

**22-25 - St Barths Bucket Regatta** - Friendly sailing race around the island with the participation of some of the finest large yachts in the world.

## APRIL 12

**02-07 - Les Voiles de St-Barth** - 2<sup>nd</sup> edition - 6 days of regattas with the nicest sailing boats of the world, yachts classics to maxi yachts.

**21-30 - Caribbean Film Festival** - 6 days of varied programming centered around the Caribbean basin and culture.

**25-30 - Book Fair** - Authors' intervention in schools, reading of texts and poems, workshop miscellaneous, dedications and second-hand book sales.

## MAY 12

**05-06 - West Indies Regatta** - "Carriacou sloop" traditional ships regattas.

**05-06 - Le Tour de St Barth** - around-the-island regatta and sailing festival - St. Jean Beach.

**07-16 - Theatre Festival** - A serie of productions proposed by the SB Artists association and theater groups from neighboring islands and France.

**13 - AG2R Transat arrival**



## JUNE 12

**16 - 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**

## JULY 12

**01 to Aug. 29 - Summer Festival** - concerts

**14 - Bastille Day** - fireworks and public ball - Gustavia.

**16-17 - Anse des Cayes Festival**, games, varied events, ballroom dancing.

**28-29 - Northside Festival** - games and competitions, music, performances, dancing - Colombier.

## AUGUST 12

**05-15 - St-Barth Summer Sessions** - Music at La Plage.

**04-05 - Windward Festival** - Fishing competition, sailing races, games, music, ballroom dancing - Village de Lorient.

**11 - Miss St Barth**

**15 - Festival at Public**

**16-18 - SB JAM Musik Festival** - Caribbean music concerts.

**19 - 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 12

**09-12 - Piteå Day**, commemoration of twinning between Saint-Barth and the Swedish town of Piteå, various events - Beach of Public. Swedish Marathon "**Gustavialoppet**"

...



# À l'horizon des mots

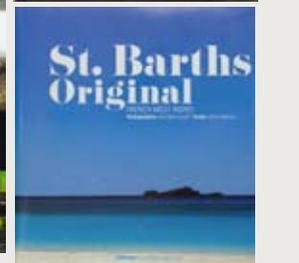
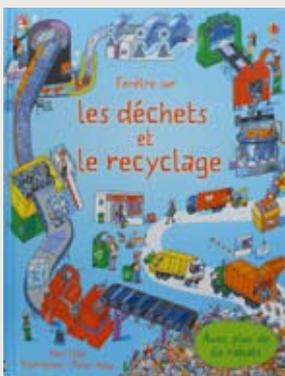
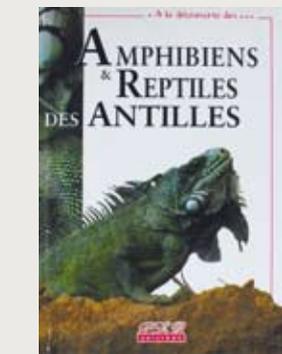
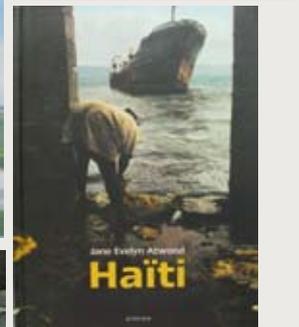
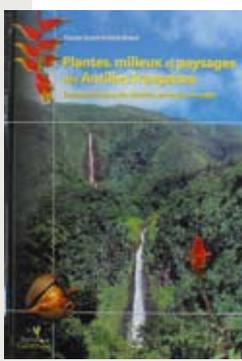
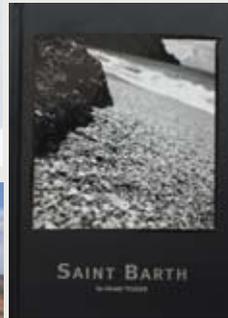
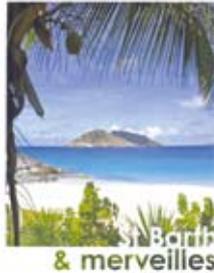
"Chacune de nos lectures laisse une graine qui germe". *words ahoy!*  
 Jules Renard (Journal 1894–1904)

Quelques recommandations de lectures en rapport avec la ligne éditoriale de ce N°21 de Tropical

Recommended reading, related to the editorial content of this issue of Tropical No. 21



LA CASE AUX LIVRES  
 LIBRAIRIE & PRESS  
 BOOKSTORE & INTERNATIONAL NEWSPAPER AND MAGAZINE  
 GUSTAVIA BP 44 - ST-LEU SAINT-BARTHELEMY  
 TEL: 00590 57 33 00 - FAX: 00590 57 34 07  
 CONTACT@LACASEAUXLIVRES.COM  
 WWW.LACASEAUXLIVRES.COM



## Recherche Sponsor

**“Les Filles mettent les Voiles!”**

**Daniela, Liza, Melissa, Sophie**, résidentes à St-Barth et passionnées de mer et de bateau ont décidé de faire équipe et de s'engager dans les régates les plus prestigieuses de la Caraïbe. Elles recherchent un sponsor qui aimerait tenter l'aventure avec elles et associer une image produit ou service à un Team de navigatrices qui sauront, sans aucun doute, faire parler d'elles.

Voici les perspectives de très belles retombées médiatiques :

- Fin décembre 2011 : St-Barth New Year's Eve Regatta
- Mars 2012 : Heineken Regatta
- Avril 2012 : Les Voiles de St-Barth / Antigua Sailing Week
- Mai 2012 : Anguilla Regatta / Captain Oliver Regatta St-Martin
- Novembre 2012 : Course de l'Alliance (St-Barth-St-Martin-Anguilla)



Pour tous renseignements :

Les Voiles au Féminin, demander :

Sophie (+59) 0690 74 18 78

Email : lesvoilesaufeminin@gmail.com

# Association des hôteliers



ASSOCIATION DES HÔTELIERS  
DE SAINT-BARTHÉLEMY

## 1. AUBERGE DE LA PETITE ANSE

Tél.: (+590) 05 90 27 64 89  
apa@wanadoo.fr  
www.auberge-petite-anse.com

## 2. LA BANANE

Tél.: (+590) 05 90 52 03 00  
info@labanane.com  
www.labanane.com

## 3. CHRISTOPHER

Tél.: (+590) 05 90 27 63 63  
reservations@hotelchristopher.com  
www.hotelchristopher.com

## 4. EDEN ROCK

Tél.: (+590) 05 90 29 79 99  
info@edenrockhotel.com  
www.edenrockhotel.com

## 5. FLEUR DE LUNE

Tél.: (+590) 06 90 56 59 59  
stbarth.prestigeservices@gmail.com  
www.saintbarthgitefleurdelune.com

## 6. HÔTEL CARL GUSTAF & SPA

Tél.: (+590) 05 90 29 79 00  
reservation@hotelcarlgustaf.com  
www.hotelcarlgustaf.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. SAINT 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 HÔTEL

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. HÔTEL 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

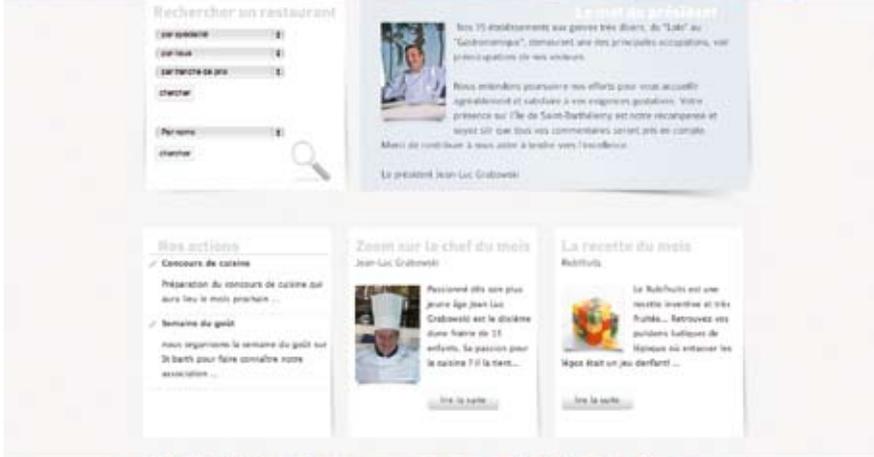
## 21. VILLA LODGE 4 ÉPICES

Tél.: (+590) 05 90 87 68 68  
info@villalodge4epices.com  
www.villalodge4epices.com

ASSOCIATION DES HÔTELIERS  
CELL. +590 (0)6 90 56 10 03  
CONTACT@HOTELSOFTSBARTH.ORG  
WWW.HOTELSOFTSBARTH.ORG



LE SITE DE NOTRE ASSOCIATION  
WWW.RESTAURANTS-STBARTH.COM



## Looking for a Sponsor “Ladies ahoy!”

**Daniela, Liza, Melissa, Sophie**, who all live on St Barth and share a passion for sea and sailing, have decided to team up and enter the Caribbean’s most prestigious regattas. They are now looking for a sponsor willing to come on board and associate a brand, a product or a service with a team of navigators sure to make the headlines.

- Here’s the list of regattas where the sailing ladies plan to finish in the public eye:
- 31/12/11: St-Barth New Year’s Eve Regatta
  - March 2012: Heineken Regatta
  - April 2012: Les Voiles de St-Barth / Antigua Sailing Week
  - May 2012: Anguilla Regatta / Captain Oliver Regatta, St Martin
  - Nov 2012: Course de l’Alliance (St Barth-St Martin-Anguilla)



**For more information, contact:**  
**Les Voiles au Féminin,**  
**Ask for Sophie : (+59) 0690 74 18 78**  
**Email : lesvoilesaufeminin@gmail.com**

complete directory for your mobile phone  
[www.stbarthsrestaurants.tel](http://www.stbarthsrestaurants.tel)  
 the free restaurants finder  
 + reservation phone numbers  
 + GoogleMap  
 + e-mail access  
 + website access

# Restaurants & traiteurs

## Restaurants & caterers

### ANSE DES CAYES

Chez Yvon 05 90 29 86 81  
 Le Fellini - Hôtel Manapany 05 90 27 66 55

### CUL DE SAC

Bartolomeo - Hôtel Guanahani 05 90 27 66 60  
 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

### COROSSOL

Régal (le) 05 90 27 85 26  
 Saintoise (la) 05 90 27 68 70

### FLAMANDS

Case de l'Isle (la) - 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  
 Carambole (la) 05 90 27 90 05  
 Victoria - Hôtel Carl Gustaf 05 90 29 79 00  
 Crêperie (la) 05 90 27 84 07  
 Dô 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 St Barth 05 90 29 52 24  
 Island Flavors 06 90 55 93 49  
 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  
 Route des Boucaniers (la) 05 90 27 73 00  
 Select (le) 05 90 27 86 87  
 Spam To Go 05 90 27 88 24  
 St Barth Café 05 90 27 63 13  
 Strand (the) 05 90 27 63 77  
 Ti Zouk K'Fé (le) 05 90 27 90 60

Vietnam (le) 05 90 27 81 37  
 Voyageur Lounge 06 90 75 10 13  
 Wall House 05 90 27 71 83

### LORIENT

Bouchon (le) 05 90 27 79 39  
 Jojo Burger 05 90 27 50 33  
 K'Fé Massai 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

Bistro (le) - Absolutely Wine 05 90 52 20 96  
 Chez Joe (Snack Aéroport) 05 90 27 71 40  
 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

### TOINY

Le Gaïac - Hôtel Le Toiny 05 90 27 88 88

### SALINES

L'Esprit - *Jean-Claude Dufour* 05 90 52 46 10  
 Grain de Sel (le) 05 90 52 46  
 M&P Meat & Potatoes 05 90 51 15 98  
 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

### À DOMICILE - AT HOME

Yo Sushi Mania 06 90 65 12 55  
 Saintoise (la) 05 90 27 68 70

# 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



Les Amandiers - Rte de Saline  
St-Jean - St-Barth  
contact@bymarionstbarth.com  
Tel: 05 90 52 20 71



**Banque Banks**

**BDAF** 05 90 29 49 23  
Rue Jeanne d'Arc  
Gustavia

**BFC Gustavia** 05 90 27 62 62  
Rue du Général de Gaulle  
Gustavia

**BFC St-Jean** 05 90 27 65 88  
Galeries du Commerce  
St Jean

**BNP Paribas** 05 90 27 63 70  
Rue du bord de mer  
Gustavia

**BRED** Banque Populaire 05 90 52 06 00  
La Savane  
St Jean

**Crédit Agricole** 05 90 29 78 19  
Rue 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

**Courrier/poste** Mail/post office

**Gustavia** 05 90 27 62 00  
Ouverture : lundi-mardi-jeudi-vendredi : 7h30-15h  
mercredi-samedi : 7h30-12h

Open: 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 02  
Ouverture : lundi-mardi-jeudi-vendredi : 7h30-12h30  
mercredi-samedi : 7h30-11h30

Open: 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



Bernard and Julien introducing the:

**Wall Steak House** and still our light lunch, gourmet dinner,  
a great new concept at the Wall House restaurant! and famous dessert cart...



ST BARTS  
**WALL HOUSE**  
RESTAURANT WITH WINE CELLAR

Lunch from 12.00pm to 2.30pm - Dinner from 7.00pm to 10.00pm - OPEN 7 DAYS - OPEN ALL YEAR - Tel. + (59) 05 90 27 71 83  
info@wallhouserestaurant.com  
www.wallhouserestaurant.com

Photos Laurent Benoit & LANGSET PHOTOGRAPHY



**Retrouvez le magazine Tropical sur [www.stbartslive.com](http://www.stbartslive.com)  
dans la rubrique de consultation en ligne.**

**STBARTSLIVE.COM** 

Tout ce que vous cherchez pendant votre séjour est sur [www.stbartslive.com](http://www.stbartslive.com)  
restaurants / menus / météo / événements / sorties / annuaire / ...

StBartsLive.com est un site compagnon de [Hello-StBarth.com](http://Hello-StBarth.com).



Live your real estate experience  
***“La Vie en Rose”***

CONCEPTION - CONTACT@OURDESIGN.COM  
RCS BASSE-NORMandie 843340111 - CAISSE DE GARANTIE SOCAP - CARTE PROFESSIONNELLE N° 38400 TVS



**L'AGENCE**  
ST BARTH - REAL ESTATE

Real Estate “en Rose” is a state of mind based on building hard-earned relationships and trust. Leave it to us to take care of everything, professionally, dynamically and efficiently!

**WWW.LAGENCE.COM - SALES AND VILLA RENTALS**

L'AGENCE – Les Galeries du Commerce – St-Jean – BP 1021 – 97012 St-Barthélemy  
T. (+590) 05 90 51 07 50 – F. (+590) 05 90 51 07 30  
info@lagence.com – www.lagence.com

# LIVE FOR GREATNESS

EVERY ROLEX IS MADE FOR GREATNESS. THE YACHT-MASTER II HAS BEEN DESIGNED TO MEET THE NEEDS OF PROFESSIONAL SAILORS. IT IS THE WORLD'S FIRST COMPLICATION BUILT WITH A PATENTED PROGRAMMABLE COUNTDOWN AND MECHANICAL MEMORY, ENSURING PERFECT SYNCHRONISATION WITH THE START TIME OF ANY REGATTA.

## THE YACHT-MASTER II



  
**Goldfinger**  
JEWELRY

Marigot : 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

  
**ROLEX**