

tropical

SAINT-BARTH

Island Life

La nature a du talent

Tour de l'île des chefs

A l'horizon des mots

Fashion in St Barth

Tourist guide

SAISON 2009 2010

En partenariat avec



HELLO-STBARTH.COM



Fabricant local de produits de soins exclusifs et naturels
Spécialiste en Soins SPA intensément relaxants
En partenariat avec l'hôtel le Toiny, le Serevo, yachts et villas.

Caribbean Manufacture of exclusive, natural SPA products
Outstandingly relaxing SPA treatments
Partnering with hotel le Toiny, le Serevo, yachts and villas.

Boutique & Laboratoire / Laboratory
Route de Serevo - L'ONE - 97133 St-Barthélemy - French Caribbean
Tel / Phone : + 590 590 27 82 - Fax : + 590 590 27 79 03
SPA Tel / Phone : + 590 590 27 81 - Fax : + 590 590 27 82 84
Internet : www.lonebarth.com

Boutique
Rue du général De Gaulle - Gustavia - 97133 St-Barthélemy - French Caribbean
Phone : + 590 590 29 28 88

La lettre de l'éditeur



A Lola,

Pour la première fois dans son l'histoire, le développement de l'humanité se heurte aux limites de notre biosphère. Ce phénomène ne peut être

contesté et les scientifiques du monde entier, regroupés dans un organisme intergouvernemental, sont tous d'accord sur cet état de fait.

St-Barthélemy est une micro société qui n'échappe pas à la logique du développement. La croissance, le profit, l'enrichissement ne sont certes pas des maladies honteuses tant que ces notions restent les facteurs bénéfiques d'une croissance harmonieuse pour l'île, la nature et ses habitants.

L'art d'être une île doit nous imposer, dans un premier temps, la nécessité d'une réflexion ouverte, avec la population, les acteurs économiques, sociaux et politiques, sur le type de développement que nous souhaitons, avant la mise en place de toute stratégie et de toute communication ; faute de quoi, l'espérance de cette promesse risque de tourner court.

Suite aux bouleversements en tous genres que nous connaissons depuis quelques temps et qui touchent particulièrement les sociétés dites avancées, une tendance a progressivement émergée, souvent devançant le monde économique et politique dans certains pays. Cette tendance est ce que l'on peut définir comme une conscience environnementale. En France, les économistes eux-mêmes viennent, pour son évaluation, d'intégrer à notre PIB des critères de bien-être. L'écologie n'est plus une mode diffusée par quelques visionnaires échevelés qui prônaient, déjà dans les années 70, le retour à la terre, mais c'est aujourd'hui un vrai cri collectif qu'il faut savoir entendre ; comme un second cri primal pour la naissance d'une nouvelle organisation humaine, le rééquilibrage de relations économiques, sociales et politiques. C'est aussi pour cela que chacun d'entre nous est concerné et que nous avons grand avantage à mettre de côté nos égoïsmes, nos querelles, nos jalousies pour faire de ce mouvement écologique un facteur intégratif, de solidarité et de cohésion sociale.

Nous sommes un peu comme les pinsons de Darwin contraints à l'évolution pour une meilleure adaptation à un environnement, lui-même en mutation ; mais pour nous autres humains, cette évolution est avant tout intellectuelle et comportementale. Nous avons l'intelligence, la technique, il ne manque que la volonté.

Dans notre vie de village, les relations avec la Suède s'intensifient et, selon Nils, nous sommes assurément très

inspirés de croiser nos réflexions et nos expériences avec ce petit pays, leader mondial en matière de développement durable.

Pascal, de son côté, nous communique, outre quelques recommandations, certains chiffres qui nous disent combien l'énergie, sur notre île, est un réel enjeu environnemental. Pourtant, imaginer une île à énergie saine n'est pas du domaine de l'utopie, nous dit Philippe, les technologies sont nombreuses et progressent très vite, ce qui est en soi rassurant .

La nature a du talent et la biodiversité est particulièrement riche sur cette île qui mérite toute notre attention. Karl, profitant du 200^{ème} anniversaire de la naissance de Charles Darwin, nous parle d'un certain Zanolli, preuve vivante du phénomène d'adaptation au milieu ; Charles a toujours raison.. De Malanga à Zicac, Hélène nous fait faire un merveilleux voyage dans un jardin botanique, grand comme une île.

Du côté de Toiny, on renoue avec une agriculture biologique, les graines de l'espoir donnent des fruits et les dégustations se font sous un Gaïac plein de talent.

Un tour de l'île des Chefs, pour des couleurs à croquer, des goûts et des saveurs pour redonner au besoin de se nourrir, le plaisir de bien manger.

Julien, lui, préfère les dessous chics qu'il nous dévoile tout de même , sous l'œil attendri de quelques baleines à bosse qui soufflent de plaisir.

Vues d'oiseaux par Rebecca et toute la poésie de nos visiteurs migrants, emplumés pour des ballets sur les théâtres de nos marais.

Lola, assise sur la plage, est pourtant triste, elle rêve d'un nouveau monde qui pourrait prendre les contours de son île, devenir un petit paradis, un modèle pour le monde entier... c'est décidé, avec sa classe, ils vont écrire au Président pour lui en parler.

"Lorsqu'un seul homme rêve,
ce n'est qu'un rêve.

Mais si beaucoup d'hommes rêvent ensemble,
c'est le début d'une nouvelle réalité."

Friedrich Hundertwasser (1928-2000)

JEAN-JACQUES RIGAUD
Directeur de publication / Publisher

Letter from the Editor

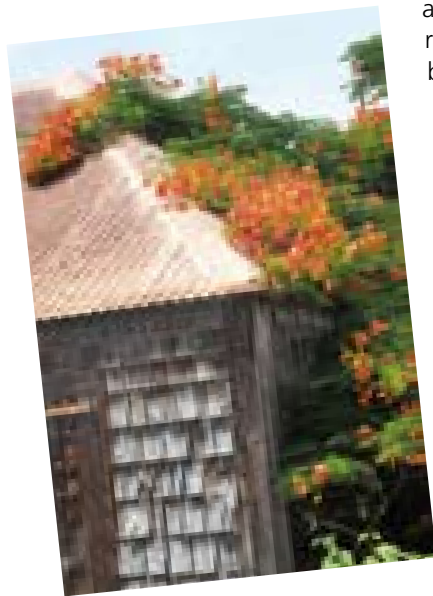
FOR LOLA,

For the first time in history, mankind's development is testing the limits of the biosphere. This indisputable fact has led scientists from all over the world to support intergovernmental efforts to curb the effects of human activity and develop solutions for the future.

St. Barth is a micro-society which cannot escape the logic of development. While economic growth and the drive for profit and wealth are certainly nothing to be ashamed of,

we have come to realize that they must be balanced for the world and indeed our island to be able to preserve man's harmony with nature.

The nature of an island society is such that we must all participate in the quest for harmonious solutions, whether we be simple citizens or economic, social or political actors. We must define the type of development we want, before we define a strategy, lest our efforts should be vain.



"When one man dreams,
it's just a dream. But when many men
share the same dream,
that's the beginning of a new reality."

Friedrich Hundertwasser (1928-2000)

In the wake of the upheaval our so-called advanced societies have experienced in recent times, we have seen a new trend emerge, which appears to precede economic and political decisions in many countries. This trend is our growing environmental consciousness. In France, for example, for the first time economists have integrated new indicators into the evaluation of the GDP, indicators of our well-being. Ecology is no longer a romantic concept cuddled by a few visionaries, who as early as the 1970's chose to return to the roots. The call today is different, it is taken up by citizens of all classes in all countries, it is a call to reorganize our societies, our economies and our politics. Every single one

of us is concerned and we would do well to set aside our differences, our egos, our quarrels and our jealousies and make use of this ecological consciousness to create a new solidarity and social cohesion.

We are a little like Darwin's finches, which had no choice but to adapt to a changing environment. But for us, this evolution is above all intellectual and behavioral. We own the intelligence and the technology, but do we have the will?

On a local level, our relations with Sweden continue to flourish, and according to Nils we have much to gain by confronting our thoughts with the experience of this Scandinavian country, a pioneer of sustainable development.

Pascal, for his part, backs up his recommendations with solid figures, which demonstrate the very real environmental stakes in our island's energy choices. The image of an island built on healthy energy is not utopian, insists Philippe, there are numerous technologies whose efficiency continues to progress, and this in itself is quite reassuring.

In this magazine we have always highlighted our natural environment, which is not difficult when one is blessed with the sort of biodiversity we have. On the occasion of Charles Darwin's 200th birthday, Karl takes the example of our beloved zanolé to remind us of life's capacity to adapt to the environment. And Hélène deepens our appreciation further, showing us the beauty of malanga and zicac in this botanical garden which we call our island.

Down in Toiny, a gardener and a chef have joined forces to promote biological agriculture and prove it is a boon to gourmet cuisine, to be sampled in the shade of the Gaïac. From here, some of the island's chefs take you on a tour of aromas, spices and local ingredients for your culinary pleasure.

Julien has an eye for things beneath the surface and shows us some of the wonders of the depths off our shores, while whales whistle water fountains for our admiration.

Rebecca adopts the bird's eye view and reveals the poetry of our migrating who attend to their plumage in our wetlands before flying on.

Alone on the beach, Lola reflects on her sadness and dreams of a new and better world, for which her island could be the blueprint, a tiny paradise, a model for the entire world. She makes up her mind to make this her business. She and her friends will write a letter to the President.

JEAN-JACQUES RIGAUD
Publisher

ballon bleu de Cartier
44 MM FLYING TOURBILLON 9452 MC CALIBRE

Rose gold case on alligator strap. Mechanical movement with manual winding. Cartier calibre 9452 MC (18 and 3/4 lines, 78 jewels, 21,600 vibrations per hour). Seconds indicated by the C-shaped tourbillon cage. Movement developed and assembled by the Cartier Manufacture in accordance with the Geneva Hallmark tradition: pieces with polished angles and file strokes, polished screw heads and jewels, bevelled pronged wheels on both sides, polished pivot shanks and facets.



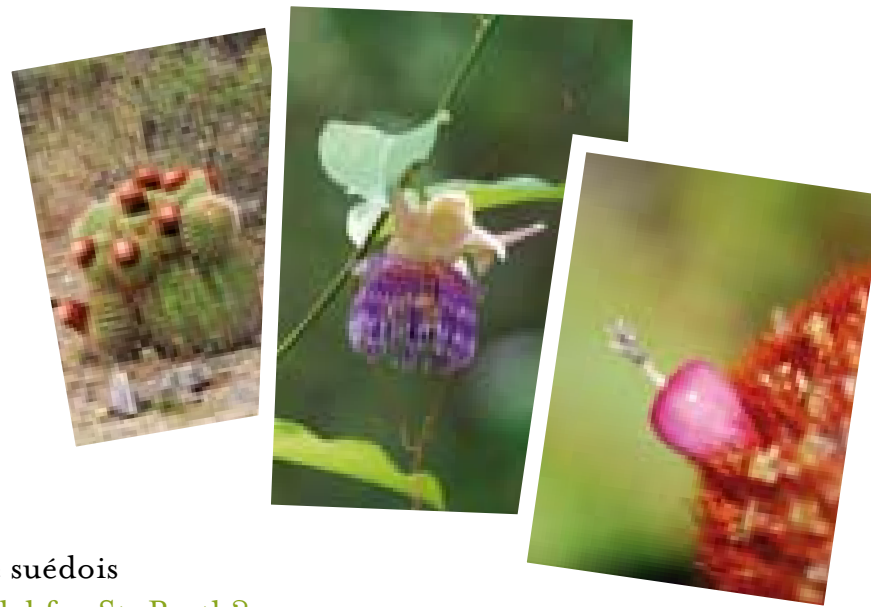
Cartier

www.cartier.com

ST. BARTHS: Le Carré d'Or, Gustavia • Tel. 05 90 27 66 68 | E-mail: cartierstbh@wanadoo.fr
ST. MAARTEN: #35 Frontstreet, Philipsburg • Tel. 05 99 54 37 700 | E-mail: cartier2@caribserve.net
ST. MARTIN: Plaza Caribes, Rue du Général de Gaulle, Marigot • Tel. 05 90 52 40 02 | E-mail: cartier.sxm@wanadoo.fr

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

Sommaire Content



- 06 > **Vie de village** Le modèle suédois
Island Life Swedish Model for St. Barth?
- 13 > **Vie de village** Une île à énergie saine
Island Life An Island on Clean Energy
- 26 > **Vie de village** Nantucket une histoire et un art de vivre
Island Life Nantucket a story and a lifestyle
- 33 > **La nature a du talent** Charles avait raison... Bon anniversaire !
Critters on the rock Charles was Right... Happy Birthday!
- 41 > **La nature a du talent** De malanga à zicac, une flore unique
Critters on the rock From Malanga to Zicac, St. Barth's Unique Offerings
- 47 > **La nature a du talent** Un jardin à Toiny
Critters on the rock There is a Garden in Toiny
- 55 > **La nature a du talent** Les dessous chics de Saint Barthélemy
Critters on the rock Saint Barth's Underwater Display
- 61 > **La nature a du talent** Vues d'oiseaux
Critters on the rock Birds' views
- 73 > **Couleurs à croquer** Le tour de l'île des chefs
Dining in colors Chefs around the Island
- 83 > **À l'horizon des mots**
Words ahoy!
- 93 > **Mode à St. Barth**
Fashion in St Barth
- 123 > **Le cahier Touristique** Hello-Stbarth.com et Tropical
Tourist book Hello-Stbarth.com et Tropical

IMPRIMERIE VERT Couverture "les enfants du Lagon" Photo Jean-Jacques Rigaud. **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.hello-stbarth.com/tropical-stbarth **Directeur de publication / Rédacteur en chef** Jean-Jacques Rigaud **Rédacteurs** Vladimir Klein, Henri Masson, Nils Dufau, Philippe Hochart, Anne Vandromme, Karl Questel, Hélène Bernier, Julien Le Quellec, Rebecca Field, Jean-Pierre Ballagny, Nathalie Espérase, Jean-François Tricot. **Traduction** Vladimir Klein **Photographes** Alain Charlot, Rebecca Field, Philippe Hochart, Jean-Jacques Rigaud, Karl Questel, Nils Dufau, Jean-François Tricot. **Illustrations** Victoria Magras **Stylisme** Nathalie Esperabé **Direction artistique et technique** A.B.L éditions **Design** JOUF DESIGN **Mise en page** Rachel Cezette **Photogravure et impression** Imprimerie Aubin **Nous remercions pour leur collaboration** Daniela De Luca, Anne Vandromme, Catherine Charneau, Victoria Magras, David Vandernoot, David Zara, Pascal Rother, Ingmar et Guy Lombard, Benoît Thiry, Maya et Randy Gurley, Roland Herlory, Kino, Les Chefs: Eddy Coquin- Le grain de sel, Antonin Guex - Maya's resto, Francis Delage- La Route des Boucaniers, Jean-Luc Grabowsky- Restaurant les Pêcheurs Le Sereno, Emmanuel Motte- Carl Gustaf, Stéphane Mazières- restaurant Le Gaïac Le Toiny, Jean-Pierre Ballagny, Céleste Carrelet. 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 editrice est interdite, conformément à la loi 1957 sur la propriété littéraire et artistique.

Chopard

"Passione"



Mille Miglia Split Second. For motor racing aficionados, the Mille Miglia is still the *conca più bella del mondo*. Chopard has been sponsor and official timekeeper of this event since 1988. For watch-making devotees, the split-second chronograph, enabling timing of intermediate or "split" times, is one of the most difficult complications of all to create.

Chopard has united these two worlds in this high-performance sophisticated Mille Miglia Split Second model. Its large-diameter (44 mm) gold case features resolutely sporting lines, while its black dial is highlighted by four counters forming an extremely dynamic composition. The push-button at 8 o'clock enables the wearer to stop the split-second hand to measure an intermediate time, and then to make it "catch up" with the chronograph hand so as to continue the timing operation. A prestigious tribute to the world of speed and its many feats, appropriately matched by the record-breaking precision of the self-winding movement (chronometer-certified by the COSC).

1000
MIGLIA

Mille Miglia Split Second : available in a limited, numbered edition of 499 in rose gold (ref. 6666-9999)

Le modèle suédois ... une référence pour St. Barth ?

Un pays contemporain pourrait-il fonctionner sans pétrole ? Oui, la Suède a récemment annoncé qu'elle serait le premier pays au monde à se passer complètement d'énergies fossiles, d'ici 2020. La « commission contre la dépendance pétrolière », nommée par le gouvernement suédois, a déjà trouvé les solutions et travaille à les mettre en place.

Outre le progrès considérable au niveau de l'environnement et des économies réalisées, cela procurerait à ce pays une indépendance géopolitique considérable.



RÉDACTION & PHOTOS: MISS DUFAU

Le propos, aujourd'hui, n'est pas de se satisfaire des avancées écologiques déjà réalisées sur notre île, mais d'évoquer les possibilités qui s'offrent à nous en matière d'économie d'énergie et de développement raisonné, en particulier dans le cadre d'un partenariat avec la commune de Piteå en Suède, l'une des championnes incontestées dans le domaine du développement durable et de l'écologie.

A ce stade nous en sommes aux balbutiements, mais un travail d'observation a déjà commencé. Remarquons que des contacts entre le Président de la Collectivité et le premier vice-président ont déjà eu lieu avec l'exécutif de la commune de Piteå, entre autres, sur ces sujets. Suite à deux réunions, auxquelles j'étais convié en tant que représentant de l'ASBAS, un accord de principe a été trouvé pour accroître concrètement notre partenariat avec nos amis du Grand Nord. Au-delà des liens culturels et amicaux qui nous unissent à ce pays, nous souhaitons désormais créer un lien économique et touristique, de préférence basé sur le développement durable et l'écologie.

La ville de Piteå, en avance dans ces domaines, nous serait de grande utilité pour nous conseiller dans les démarches que nous souhaiterions entreprendre.

L'ASBAS, trait d'union important entre St. Barth et la Suède, souhaite être un médiateur actif pour la mise en place de relations économiques et touristiques nouvelles, dans une perspective de développement durable et harmonieux pour tous.

Nils Dufau, Président de l'ASBAS (Association St. Barth des Amis de la Suède)

Potentiellement réalisable, une telle prouesse à St. Barthélemy reste pour le moment une gageure, car l'économie de l'île ne repose que sur 8000 habitants et quelques milliers de touristes. La Collectivité, seule, n'a pas aujourd'hui les moyens humains, techniques et financiers nécessaires pour gérer un tel projet. Des coopérations et des partenariats sont à imaginer et à mettre en place. Dans cette hypothèse, la Collectivité pourrait très probablement apporter son concours, sous diverses formes, peut-être avec l'EDF en toile de fond ; à l'image de l'exploitation géothermique réalisée à Bouillante en Guadeloupe, actuellement en plein développement et produisant déjà 16 MW ; une production de 100 MW est prévue pour 2012.

Ensemble, nous pouvons changer les choses.

Could a modern country function without oil? Yes, says Sweden, which recently announced it would become the first country in the world to completely forsake fossil fuels by 2020.

The Swedish government formed a "committee against oil dependency", which has already proposed a number of solutions and is working toward their implementation.

Not only will this policy result in considerable progress in environmental

Swedish Model for St. Barth ?

protection and savings, but it will provide the country with an unexpected degree of geopolitical independence.

Although this model has the potential to be adapted to St. Barth, it remains a bit of a wager for an island with only 8 000 inhabitants and a few thousand tourists every year. At this point, the island authorities as such do not have the necessary human, technical and financial resources to manage a project of this scale, which will require a new type of cooperation and partnerships. As a first step, in the future the local authorities may work together with EDF in developing a geothermal energy plant similar to that in Bouillante on Guadeloupe, which is currently looking at a capacity expansion from the current 16 MW to 100 MW by 2012.

Together, we can make change happen.

Today, we cannot be content with the ecological progress our island has already achieved, rather we need to examine the potential for energy savings and sustainable development, and our partnership

with the town of Piteå in Sweden offers the opportunity of working with a champion of sustainable development and ecological responsibility.

We are only taking our first steps on this journey, but the scouting phase has already produced results. The Chairman of the Collectivity of St. Barth and his First Vice-Chairman have met with the executive authorities of Piteå and have discussed this project among others. As the representative of ASBAS, I was invited to two of the meetings and a fundamental agreement was reached to strengthen our partnership with our friends in the North. While we appreciate the cultural and hospitable relationship we have built in the past, we now want to move forward and develop an economic link, including tourism, based on ecological principles and the concept of sustainable development. Piteå already has considerable experience in these areas and will be able to provide advice and share its experience.

ASBAS has established itself as an important link between St. Barth and Sweden and is ideally placed to advance a new model of economic relations, including tourism, promoting sustainable and harmonious development.

Nils Dufau, Chairman of ASBAS (Association St. Barth des Amis de la Suède / St. Barth Association of the Friends of Sweden)



VIVEMENT L'HIVER !

Hermès
Le Carré d'Or
Gare d'Orléans
Saint-Eustache
Tél. 01 42 27 86 16
hermes.com

Soleil & Vent
énergies propres

St. Barth
Properties

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY

Eau chaude solaire
Capteurs Photovoltaïques
Eoliennes verticales

Solar & Wind Energy

*Réalisations
Etudes
Suivis*

Tel 0590 27 81 28
Cel 0690 58 77 27
info@energies-sb.com
www.energies-sb.com

énergies-sb



Artfully uniting extraordinary properties
with extraordinary lives.

Le réseau mondial des Propriétés
d'exception

Gustavia Harbor, St. Barthélemy
0590 29 75 05

www.sothebysrealty-stbarth.com
sales.stbarth@sothebysrealty.com

hello !

www.hello-stbarth.com is the new internet portal to Saint-Barth



HELLO-STBARTH.COM

RÉDACTION : PHILIPPE HOCHART
PHOTOS PHILIPPE HOCHART - JEAN-JACQUES RIGAUD



An Island on Clean Energy Une île à énergie saine

Il n'y a aucune honte à vivre sans gaspiller, à demander du confort avec sagesse... En matière d'énergies, grandes productrices de pollution, Saint-Barthélemy a de beaux jours d'innovation devant elle. Peut-on imaginer, à court terme, voir ce petit territoire devenir un modèle en matière de vie saine, attirante, attractive ? Avons-nous tort d'espérer, même ici : la fin des fumées nocives, une part d'électricité naturelle et autonome dans chaque quartier, une circulation calme, des sites naturels préservés ?

Surely there is nothing to be ashamed of for living without waste, for pairing comfort with intelligence. Where energy production is concerned, an area notable for its high pollution rate, St. Barth offers a lot of room for innovation. Is it unreasonable, in the short term, to expect this tiny territory to become a model of healthy living while increasing its attractiveness? Could we be wrong in hoping for the end of harmful emissions, a sizeable share of natural, renewable energy for each quartier of the island, quiet traffic, and successfully preserved nature sites?



Led Totem
Eclairage Solaire autonome
Production de courant continu

Le développement d'une île précieuse passe par des choix d'avenir et des règles claires pour éviter le gaspillage ; et même si beaucoup a déjà été fait, notamment dans l'incinération des déchets avec récupération d'énergie, la marge de manœuvre est encore très large et passionnante.

Quelle fierté pour nous tous, le jour où nous pourrions annoncer vivre sur une île non polluante, quel beau défi à relever !

Etat des lieux

Notre monde consomme toutes les heures environ un million de tonnes de pétrole, sans parler des autres énergies fossiles comme le gaz.

Dans l'île, 70 000 litres de fuel sont brûlés en moyenne chaque jour pour nos besoins en électricité. Nous sommes complètement dépendants de pétroliers qui pourvoient, chaque semaine, à nos consommations énergétiques.

Bien sûr, on peut faire semblant de ne pas voir la pollution, on peut se dire que le vent l'emportera ailleurs, il n'en reste pas moins vrai que tout ceci laisse des traces et engendre un phénomène de réchauffement climatique qui modifie en profondeur nos conditions de vie.

Le nombre d'ouragans qui se forment en Atlantique dans une saison moyenne a doublé au cours du siècle dernier.

Il est prévu une augmentation du niveau des mers d'environ 1,4 m en 2100, c'est à dire, demain, ce qui inondera, de manière constante, la moitié de la ville de Gustavia.

Et si chacun...

Le coût des énergies propres diminue, celui des énergies fossiles augmente. Il est plus qu'urgent et logique d'assurer, au plus vite, la transition, d'utiliser nos propres ressources à partir d'éléments gratuits et non polluants. Entre l'eau récoltée dans les citernes, l'utilisation de l'énergie solaire photovoltaïque, la production d'eau chaude avec capteurs thermiques, les circuits de climatisation par pompage d'eau froide en mer... la liste est longue pour éviter d'être tributaires de combustibles importés.

Il n'y a, certes, pas de solution miracle, pas de formule technologique unique, mais si des pays entiers ont décrété à grands renforts de conférences internationales, de Grenelle de l'environnement et d'états généraux que la part d'énergie propre devait être au moins de 20 % dans les prochaines



Saint-Barthélemy - Hôtel Le Toiny
Maisons sur la plage, éclairage du site avec énergie autonome

années, ce n'est pas par pur effet de mode. Certaines petites îles scandinaves ont déjà franchi le pas et sont à 100 % autonomes, sans une goutte de pétrole... Mettre nos énergies et nos intelligences en commun pour arriver à une qualité de vie durable, est d'une actualité brûlante. Tout réside dans des choix clairs, collectifs et personnels.

Les moyens et les investissements sont parfois importants, mais les besoins et les attentes de la population et des visiteurs sont encore plus grands. Il ne manque, peut-être, pour voir les choses changer, qu'un peu de volonté, pas mal d'incitations et beaucoup de travail pour les jeunes.

Exemples

Il existe dans l'île de trop rares habitations équipées de capteurs thermiques d'eau chaude qui assurent l'ensemble des besoins de l'habitat. En plus de procurer de l'autonomie et du confort, ces installations diminuent de 30 % la consommation et la facture d'électricité.

Les équipements photovoltaïques voient doucement le jour, ils assurent des ressources électriques, pouvant être autonomes ou directement reliées au réseau.

Leurs utilisateurs recherchent souvent la garantie de ressources fiables, sans nuisances, en cas d'interruption du réseau (travaux, coupure prolongée après ouragan). Cette même logique peut s'appliquer à l'échelle de quartiers entiers avec de petits champs solaires et éoliens, produisant grâce au soleil et au vent.

A l'échelle de l'hôtellerie, dont la clientèle apprécie de plus en plus le côté écologique de fonctionnement, une étude locale récente a montré qu'en utilisant des techniques actuelles bien intégrées, la consommation électrique pouvait diminuer de 80 % (climatiseurs à inverter, récupération de chaleur pour eau chaude, capteurs photovoltaïques et thermiques, pompes en courant continu etc.). En version grand confort, un bungalow de luxe bien conçu peut assurer 50 % de son autonomie en énergie, un bel argument de promotion et une image de marque plutôt sympathique.

Certains projets prévoient même d'assurer pour leurs clients la mise à disposition de véhicules électriques rechargés sous des parkings solaires, sans pollution.

Ce positionnement en hôtel sain est une solution d'avenir. Il est effectivement difficile d'imaginer des clients faisant des efforts chez eux, dans leur vie quotidienne, venir passer des vacances à l'inverse de leurs convictions.



Pour Al Gore, il y a urgence !

Le lauréat du prix Nobel de la Paix 2007, l'ex vice-président américain Al Gore, a présenté, en juillet 2008 à Washington, un plan ambitieux, visant à instaurer en 10 ans, 100% de la production d'électricité issue des énergies renouvelables.

« Nous devons maintenant soulever notre nation pour atteindre un nouvel objectif qui changera notre histoire. Une fois encore, nous avons l'occasion de faire réaliser un pas de géant à l'humanité. (...) La survie des Etats-Unis d'Amérique (...) est en péril. Plus encore, l'avenir de la civilisation est en danger. (...) Aujourd'hui, je lance un défi à notre nation pour que d'ici 10 ans, 100% de notre électricité provienne des énergies renouvelables. Cet objectif est atteignable et bon marché ».

Selon le prix Nobel de la Paix, il y a urgence car le changement climatique « s'aggrave beaucoup plus vite que prévu. (...) Le plus grand glacier du Groenland, le Jakobshavn, perd 20 millions de tonnes de glace par jour, soit l'équivalent de la consommation d'eau utilisée, chaque année, par les habitats de New York ».

Le soutien de Barack Obama, Prix Nobel de la paix 2009

« A ceux qui disent que dix ans ce n'est pas assez de temps (pour passer aux énergies renouvelables), je leur demande respectueusement de prendre en compte ce que les scientifiques nous disent à propos des risques encourus si nous n'agissons pas dans les dix ans », et Al Gore d'ajouter, « Quand le président John Kennedy a mis au défi notre nation de poser un homme sur la Lune et de le ramener sain et sauf sur Terre dans les dix ans, beaucoup de gens doutaient que l'on puisse atteindre cet objectif. Mais huit ans et deux mois plus tard, Neil Armstrong et Buzz Aldrin marchaient sur la surface de la Lune ».

Barack Obama a fait connaître son soutien aux propositions d'Al Gore. Selon lui, investir massivement dans les énergies renouvelables constitue « une stratégie qui créera des millions de nouveaux emplois bien payés et qui ne pourront être délocalisés. Une stratégie qui laissera à nos enfants un monde plus propre et plus sûr ».

The development of a precious island implies making choices for the future and playing by a set of rules to avoid waste. While much has already been achieved, namely thanks to a waste incinerator, which recycles the thermal energy produced, thankfully there is still much room for improvement.

Imagine how proud we shall be when we can announce that our island is non-polluting, what a challenge to work toward!

A succinct inventory

Every hour, the world consumes approximately one million tons of oil, not to mention other fossil fuels such as coal or gas. On St. Barth, we burn an average 70,000 liters of oil daily just to cover our electricity needs. We rely entirely on the weekly turnaround of oil tankers, which feed our relentless hunger for energy.

Of course, there is always the option of behaving as if pollution were negligible and relying on the winds to sweep it away. That would be to forget that pollution always leaves its scars and that it contributes to global warming which may soon change our entire way of life.

The average number of hurricanes generated per season in and over the Atlantic has doubled over the past century. According to current estimates, the sea level will rise by about 1.4 meters by 2100, which is pretty much tomorrow, and will in that case put half of Gustavia under water.

And what if everyone ...

The cost of clean energy is decreasing while that of fossil energy is increasing. It is a logical and urgent step to ensure the transition to new and clean energy sources, using our own free and non-polluting resources. There is a long list of possibilities for us to avoid dependence on imported fuel: water collected in cisterns, photovoltaic use of solar energy, hot water production thanks to thermal collectors, air conditioning based on pumped cold sea water etc.

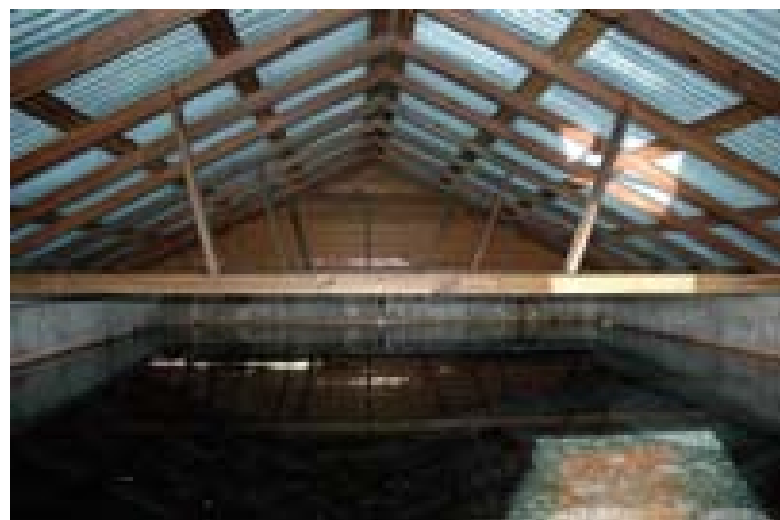
Naturally, there are no miracle solutions, not a one-size-fits-all technological response, but if entire countries have decreed that they must reach a ratio of 20% of clean energy within the next few years and renew this pledge, or improve on it, with every new international conference devoted to climate change, this is not just a fashion trend.

Some small Scandinavian islands have already made this step and have become entirely, 100% autonomous, consuming not a drop of oil. It is really of the utmost urgency that we pool our energy and intelligence to create a sustainable quality of life. We must make clear collective and personal choices.

Sometimes this means mobilizing considerable material and financial means, but the needs and expectations of our population and the island's visitors are even greater.



Réalisation projet « Cit'nergies »
Collectivité Saint-Barthélemy / Saint-Barth environnement
Restauration de la citerne publique de St-Jean.
Production d'eau potable et énergie Photovoltaïque



La première éolienne en eaux profondes au monde
Prototype SDP, installé par Blue H en Italie, sur des fonds de 108 m
(source BlueH)

For Al Gore, this is an emergency!

In July 2008, the Nobel Peace Prize Laureate for 2007, former US Vice-President Al Gore, presented an ambitious plan to produce 100% of the nation's electricity from renewable resources within the next 10 years.

« Now is the time for our nation to rise and reach for a new objective which will transform our history. Once again we have the occasion to make a giant step for mankind. (...) The survival of the United States of America is endangered (...). More serious still, the future of civilization is in danger. (...) Today I challenge our nation to produce 100% of its electricity from renewable energy within the next 10 years. This is an objective we can fulfill and it is not going to cost us. »

According to the Nobel Peace Prize, we are in an emergency because climate change "is advancing much faster than projected. (...) Greenland's largest glacier, Jakobshavn, is shedding 20 million tons of ice per day, which is the equivalent of the annual water consumption of the City of New York."

Barack Obama Gives His Support

"To those who say that ten years is not enough (to switch to renewable energy sources), with all due respect I say that we must take into account what scientists are telling us about the risks we run if we do not act within ten years", Al Gore points out, adding, "When President John Kennedy challenged the nation to put a man on the Moon and bring him back to Earth safe and sound within the next ten years, many doubted that this could be done. But eight years and two months later, Neil Armstrong and Buzz Aldrin walked on the surface of the Moon."

Barack Obama has publicly voiced his support of Al Gore's proposals. According to the current President, massive investment in renewable energy is "a strategy which will create millions of new, well paid jobs that cannot be delocalized. This is a strategy which will enable us to leave our children a cleaner and safer world."

To see things change, we will need to demonstrate willpower, offer the appropriate incentives and use the transformation to create as many jobs as possible for our young people.

Examples

There are not nearly enough houses on island equipped with thermal cells to provide sufficient hot water for the household. This equipment not only guarantees autonomy and quality, on average it also reduces the household's electricity bill by 30%.

Slowly, photovoltaic energy is establishing itself as a credible alternative, ensuring electricity supply as autonomous units or hooked up to the grid. Users often turn to this energy source as a reliable backup in the event of electricity grid failures (maintenance downtime, long cuts following storms or hurricanes). This same logic could be applied to entire quarters, with small fields of solar or aeolian power units.

At the hospitality business level, it is a fact that an increasing number of clients appreciate the exercise of ecological respect, and a recent local study showed that by using a number of established technologies, fossil energy-based electricity consumption could be reduced by 80% (inversion-based AC, recycling heat to produce hot water, photovoltaic and thermal cells, continuous pumping technology etc.). Even the most luxurious hotel bungalow, if well designed, can ensure 50% of its energy autonomy, a fact easily converted into marketing logic and a capital of sympathy.

Some projects are actually planning to provide electric vehicles for guests, which can be reloaded at the hotel's pollution-free solar parking lot. The option of the small carbon imprint hotel is definitely a promise for the future. It's quite simple: energy-wise guests, who show respect for the environment in daily life, expect as much when they go on vacation.



Une île flottante et un nouvel art de vivre sur l'eau, en accord avec la nature.



En matière de préservation de l'environnement, d'énergies renouvelables et de nouvelles technologies qui y sont liées, nous assistons, déjà depuis quelques temps, à une mobilisation de la créativité humaine, dans plusieurs pays et notamment en Europe qui fait figure de proue dans ce domaine.

Figure de proue, il est opportun et d'actualité de le dire, puisque deux grands noms, l'un, internationalement connu dans le domaine de la Sellerie et des produits de luxe et l'autre dans l'univers de la mer et des bateaux de prestige, viennent de se rapprocher pour concevoir un bateau, totalement innovant, symbiose parfaite de la technologie et de l'esthétique.

For some time now we have been seeing a burst of creativity where environmental preservation, renewable energy and new technologies are concerned. This is especially true of Europe, which has taken the lead in this area.

One might even say Europe is the figurehead of this movement: two internationally prestigious names, one for luxury leather products and the other in the area of luxury vessels and the marine world in general. They have now joined forces to design and produce a totally innovative boat, the perfect blend of technology and elegance.

Une rencontre...

De l'invention de la boussole aux caractères d'imprimerie, du gouvernail aux premiers pas sur la Lune, l'homme découvre et poursuit ses rêves. Les pieds sur terre et la tête dans les étoiles, la maison Hermès, depuis sa création en 1837, s'est construite, une génération après l'autre, sur des projets innovants, réalisés avec exigence dans un esprit artisan.

Depuis toujours, je rêve et me nourris des rêves de grands visionnaires comme Magellan, Jules Verne, Saint-Exupéry ou Paul Klee. La voie d'Hermès n'est-elle pas aussi de poursuivre ses rêves ? Se dépasser, apprendre, aller encore plus loin dans la quête de l'excellence et de la célébration de la beauté du monde. Un monde qu'il faut protéger. Aujourd'hui, Hermès aborde avec Wally le monde marin. Nous nous sommes très vite retrouvés sur des valeurs communes, celles de l'objet bien fait, singulier, fonctionnel, épuré, élégant. Il nous fallait cette rencontre pour oser prendre la mer.

Ensemble, avec Luca Bassani Antivari, nous souhaitons ouvrir une nouvelle voie, proposer un mode de vie différent, serein, contemplatif et respectueux de l'environnement, prendre tout le temps de se déplacer sur l'eau : mêlant le plaisir de la navigation au confort absolu.

Wally Hermès Yachts – WHY – est la conjugaison de nos rêves, la voie verte qui nous entraîne dans son sillage...

PIERRE-ALEXIS DUMAS

An encounter ...

From the invention of the compass to block capitals, from the rudder to the first steps on the moon, man discovers and pursues his dreams. With its feet on the ground and its head in the stars, Hermès, since its creation in 1837, has grown, generation after generation, through innovative projects, executed with high standards and an artisan spirit. I have always thrived on the dreams of great visionaries like Magellan, Jules Verne, Saint-Exupéry and Paul Klee. Like theirs, the path of Hermès is to pursue its dreams... Excelling itself, learning, pushing ever further the quest for excellence and the celebration of beauty in the world. A world we must protect.

Today, Hermès steps into the marine world with Wally. We quickly recognised our common values, the values of well-made, singular, functional, refined and elegant objects. This encounter was just what we needed to inspire us to brave the open seas.

Together, with Luca Bassani Antivari, we hope to open a new path, to offer a new lifestyle that is different, serene, contemplative and respectful of the environment, moving slowly on the water, combining the pleasure of sailing and absolute comfort.

Wally Hermès Yachts – WHY – is the union of our dreams, the green path that carries us away in its wake...

PIERRE-ALEXIS DUMAS

Chacun rêve de vivre sur une île et d'y mener une existence libre, sans contraintes ni entraves, en totale indépendance.

Une belle propriété ne comble ce vœu qu'en partie, car elle ne bouge pas. Un yacht offre la liberté du nomadisme sans proposer autant d'espace. WHY procure tout cela : espace, mouvement, indépendance, stabilité et quiétude.

WHY va plus loin encore. Son concept révolutionnaire d'île nomade fait appel aux technologies les plus avancées en matière de développement durable, de recyclage de l'énergie thermique et du traitement des déchets organiques et inorganiques. Son architecture totalement innovante tend à s'insérer harmonieusement dans son environnement. Ici, pas d'excès, rien de superflu : l'écosystème marin est préservé.

Un nouvel art de vivre la mer, d'en prendre soin, de la protéger et de l'aimer.

Cela a toujours été mon rêve. Et dès que j'ai rencontré Pierre-Alexis Dumas, j'ai su qu'il pourrait devenir réalité tant nous partageons une éthique et des valeurs communes.

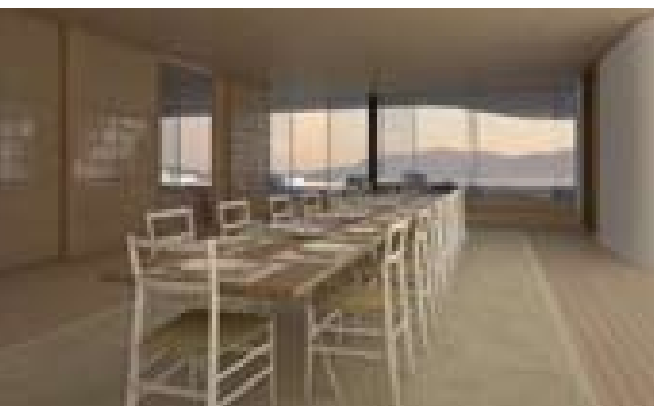
LUCA BASSANI ANTIVARI

Everybody's dream is to live on an island, in complete freedom, without constraint, with the independence that only self-sufficiency can provide.

A piece of land with a beautiful villa partly fulfils this aspiration because it is static. A yacht offers the freedom to move, but does not have the space of a property. WHY has it all: space, stability, movement, independence, peace. WHY goes even further. This revolutionary concept of the moving island is developed with the latest and most advanced sustainable technologies, recycling thermal energy, as well as any organic and inorganic waste. The architecture of the whole project fits perfectly in the environment – there are no excesses, nothing is superfluous, the impact on the sea is minimum.

A new and unique way to live on the sea while caring about it, protecting it, and loving it. All this has always been my dream too, and when I met Pierre-Alexis Dumas I realised that this dream could come true thanks to the common values and ethical principles we share.

LUCA BASSANI ANTIVARI



Né à Paris, diplômé en arts visuels à la Brown University (USA), il orchestre, depuis 2005, la direction artistique d'Hermès. De l'animation des collections à son implication au sommet de la Fondation d'entreprise Hermès, créée pour mener des actions de mécénat de longue haleine en matière d'artisanat, d'éducation, de création contemporaine et de développement durable, Pierre-Alexis Dumas porte haut l'héritage familial d'une maison muée en groupe international comptant plus de 7 900 salariés. Après avoir grandi au sein du groupe (Saint-Louis, Puiforcat, Hermès Greater China, Hermès GB Ltd, Hermès Sellier, Hermès International...), Pierre-Alexis Dumas ne cesse de créer des passerelles entre les métiers du groupe, les disciplines artistiques et les savoir-faire extérieurs hautement technicisés. En attestent la création du Prix Émile Hermès, de H BOX, celle du département Hermès Interieur & Design et celle de la nouvelle marque WHY (Wally Hermès Yachts).

PIERRE-ALEXIS DUMAS
Directeur artistique, Hermès

*Conversation entre Luca Bassani Antivari, Pierre-Alexis Dumas et Gabriele Pezzini autour de WHY – Wally Hermès Yachts –, la nouvelle société créée par Wally et Hermès, dédiée à un nouvel art de vivre en mer.
Paris, mai 2009*

Quels hommes êtes-vous face à la mer ? Que représentet-elle pour vous ? Comment la vivez-vous ?

- G.P. Cela dépend de la mer. Sur le rivage ou au large. Les vagues, l'infini, la couleur, ce bleu profond, l'odeur. Et le ciel, quand les deux se mélangent. Je m'y sens plus près de la nature.
- P.-A.D. Libre ! La mer est une évasion, une échappée belle, le seul moyen aujourd'hui d'être intrépide, et à contre-courant.
- L.B.A. Entre les sorties avec les clients, les régates et les vacances, je passe trois mois par an sur un bateau. Pour moi, la vitesse fait partie du plaisir de la navigation. Cela dit, j'aimerais bien vivre sur l'eau toute l'année. Le rêve serait une « île flottante », près de la terre.

Entre une maison sur la terre et un homme de la mer, comment les passerelles ont-elles été jetées ?

- P.-A.D. Luca voulait aller vite, ce qui, pour moi, ne correspondait plus à l'air du temps. Je pense qu'aujourd'hui, nous avons envie de confort, de lenteur, de profondeur. Quand j'étais petit, je voulais être inventeur et astrophysicien. L'un de mes oncles, Olivier Dumas, était le président de la Société des Amis de Jules Verne. J'ai grandi, nourri, émerveillé par cette dimension utopique. Ma rencontre avec Luca Bassani a réveillé tout cela. Cela dit, il a mis du temps à renoncer à la vitesse !

Quelle vision marine s'est alors imposée ?

- L.B.A. Un amphithéâtre sur la mer. Comme Portofino !
- P.-A.D. Un morceau de terre détaché, mais pas à la dérive. Habiter le mythe de la vague. Ou celui de la baleine. Le surf et Moby Dick : la figure du « tube » et de la baleine blanche. Un nouveau territoire.

Quels sont les atouts environnementaux et la dimension écologique du projet WHY ?

- L.B.A. Si l'on veut être écologique jusqu'au bout, la grande et seule réponse est la voile. Un rêve. Le retour à la tradition. Mais aujourd'hui, le

marché est constitué à 90 % de bateaux à moteur. C'est donc sur cette proportion hégémonique qu'il faut travailler pour arriver à ce que la consommation de diesel diminue de 20 à 30 % par an et par navire sur la propulsion, et de 40 à 50 % sur la génération. C'est un objectif que nous pensons aujourd'hui atteignable.

- P.-A.D. Tout est parti de la coque. C'est elle qui définit la performance du bateau. Or la nôtre nécessite moins de puissance qu'un bateau de même volume à la vitesse de croisière. Sa motorisation diesel-électrique est ce que l'on trouve aujourd'hui de plus efficace, et la surface des panneaux photovoltaïques, proche de 900 mètres carrés, couvre une partie des besoins de la vie à bord ! On étudie un système d'éoliennes télescopiques ainsi qu'un mât escamotable avec une voile de plus de 200 mètres carrés contrôlée par ordinateur et qui procurera au moins 30 % de l'énergie utile à la propulsion. Il s'agit d'une invention révolutionnaire appelée SkySails®.



A floating island, a new lifestyle, in harmony with nature.

*Conversation between Luca Bassani Antivari, Pierre-Alexis Dumas and Gabriele Pezzini about WHY – Wally Hermès Yachts – the new company created by Wally and Hermès dedicated to a new art of living on the sea.
Paris, May 2009*

What does the sea represent for you?

- G.P. It depends on the sea. Whether I'm on shore or offshore. The waves, infinity, colours, that deep blue, the smell ... And the sky, when the two mix together ... That's the closest I've felt to nature.
- P.-A.D. Free! The sea is an escape, a beautiful escape. Sailing is the only way to be fearless and go against the current.
- L.B.A. Between meetings with clients, regattas and holidays, I spend three months every year on a boat. For me, speed is an essential part of the pleasure of sailing. That said, I would love to live on the water all year round. My dream is a "floating island" close to shore.

How were the gangways thrown between a House on land and a man of the sea ?

- P.-A.D. Luca wanted to go fast, which, for me, didn't really seem to reflect the times. I believe that, today, we want comfort, slowness, depth. When I was little, I wanted to be an inventor and an astrophysician. One of my uncles, Olivier Dumas, was the president of the Friends of Jules Verne. I grew up totally enthralled by and marvelling at this utopian idea. My meeting with Luca Bassani rekindled all of those old feelings. Although it did take him some time to give up the speed!

What kind of maritime vision did it inspire ?

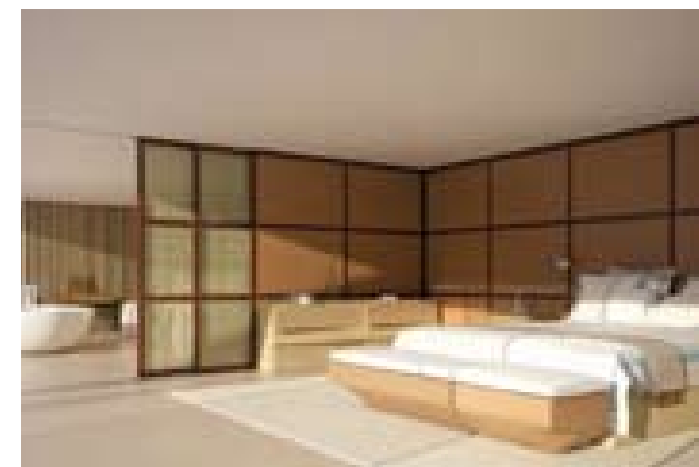
- L.B.A. An amphitheatre on the sea. Like Portofino.
- P.-A.D. A piece of land that had broken off, but wasn't adrift. Living the legend of the mythical wave. Or that of the whale. Surfing and Moby Dick: the image of the "tube" and the white whale. A new territory.

What are the environmental and ecological advantages of WHY ?

- L.B.A. Only a pure sailing yacht can be totally ecological. A dream. Going back to tradition. But the reality is that today, 90 % of the market is powerboats. So you have to work on this market in order to reduce diesel consumption, per year and per yacht, 20 to 30 %

Pierre-Alexis Dumas was born in Paris and holds a visual arts degree from Brown University (USA). Since 2005 he has been responsible for the artistic direction of Hermès – from hands-on involvement in designing the collections to heading the Hermès Foundation, which runs long-term patronage projects in the fields of craftsmanship, education, contemporary design and sustainable development – and is proud to represent the family heritage of a House that has become an international group with over 7,900 employees. Having grown within the group (Saint-Louis, Puiforcat, Hermès Greater China, Hermès GB Ltd, Hermès Sellier, Hermès International, etc.), Pierre-Alexis Dumas is constantly building bridges between Hermès métiers, artistic disciplines and highly technical outside know-how, as demonstrated by his introduction of the Prix Émile Hermès, H BOX, the Hermès Interior & Design department and the new WHY (Wally Hermès Yachts) brand.

PIERRE-ALEXIS DUMAS
Artistic Director, Hermès





De quelles innovations ce premier bateau WHY est-il doté ?

- L.B.A. La SkySails®, une technologie nouvelle. Il y a également les panneaux photovoltaïques en silice, une première à cette échelle, puisque même les navires de croisière ne sont pas dotés d'une telle surface, ici totalement modulable, rétractable, et laissant filtrer la lumière et la brise. Ils relèvent d'une toute dernière génération, emmagasinant assez d'énergie pour alimenter presque la moitié des besoins d'un équipage de vingt personnes et de douze passagers évoluant sur plus de 3 000 mètres carrés.

Quelle vision architecturale s'est imposée quand le projet vous a été présenté ?

- Denis Montel : Quand Pierre-Alexis Dumas, Luca Bassani Antivari et Gabriele Pezzini nous ont soumis les premières images du projet WHY, Rena Dumas et moi n'avons pas vu un yacht, mais un territoire qu'il convenait d'aborder en procédant exactement à l'inverse de nos habitudes. D'emblée, nous n'avons pas voulu considérer ce qui a été fait en matière d'aménagement intérieur nautique, même dans ce qu'il y a de plus sophistiqué. Surtout, nous avons voulu poser un œil neuf sur un espace sans académisme et où le champ de création est totalement libre, nonobstant les contraintes existantes. Nous avons adopté une approche plus conceptuelle, tout d'abord spatiale, puis élaborée sur la recherche de sensations, de textures, d'ambiances, via des matériaux inédits. Le pari était d'exprimer la perfection des deux partenaires autour d'un projet commun, unique et totalement nouveau.

Le concept même de l'insularité a-t-il joué dans l'esthétique du bateau ?

- D.M. Travailler l'architecture intérieure en toute cohérence avec la mer, le ciel, le soleil, le vent, l'horizon, en y faisant pénétrer ces éléments naturels n'a rien de révolutionnaire. Il s'agit même d'une tendance forte de l'architecture contemporaine. Toute la finesse consiste à les suggérer de manière imperceptible. Cette réflexion s'est accompagnée d'une recherche sur la façon d'être organique au sens conventionnel des architectures nordiques d'avant-guerre, comme celles d'Alvar Aalto, qui excellait à sublimer le rapport du bâti à la nature. Les projets de Mies van der Rohe relevaient de ce même tropisme avec l'idée des trois patios, restée sur papier, jamais réalisée et contemporaine du pavillon Barcelona. Une idée que caressait aussi Rena Dumas. Le patio lui était naturel, un classique méditerranéen.

for propulsion and 40 to 50 % for generation. We believe this goal is attainable.

- P.-A.D. Everything starts with the hull. The boat's performance depends on it. Ours requires less power at cruising speed than a boat of equal size. Its diesel-electric motorisation is the most efficient motorisation out there today, and the surface of the photovoltaic panels, almost 900 square metres, covers part of what's needed to subsist on the boat! We're also looking into a telescopic wind-turbine system and a retractable mast with a computer-operated sail measuring over 200 square metres that will produce at least 30 % of the energy used to propel the boat. It's a revolutionary innovation called SkySails®.

What kinds of innovative features does the first WHY boat have ?

- SkySails® involves new and advanced technology. There's also the silica photovoltaic panels, a first on this scale, as even cruise ships don't have a surface like this. They're totally adjustable, retractable and filter light and wind. They're latest generation panels, storing enough energy to provide for almost half the needs of a 20-person crew and twelve guests living in a 3,000-square-metre space.

What sort of architectural vision did you have when you first saw the project ?

- Denis Montel : When Pierre-Alexis Dumas, Luca Bassani Antivari and Gabriele Pezzini gave us the first images of the WHY boat, Rena Dumas and I didn't see a yacht, but rather a territory that should be approached in the exact opposite way we normally approach our projects. First off, we didn't want to look at what had already been done in terms of interior layouts for boats, even the most sophisticated ones. We wanted to look with fresh eyes at an unconventional space where creativity can really run wild despite the obvious limitations. We adopted a more conceptual approach that was initially spatial, and then looked into sensations, textures and ambiances using original materials. The challenge was

to express the absolute perfection of Hermès and Wally in this common project, a project that is one-of-a-kind and totally new.

Does the concept of insularity play into the aesthetic of the boat ?

- D.M. : There is nothing revolutionary about designing an interior architecture in harmony with the sea, sky, sun, wind and horizon by inviting these natural elements to come inside. It's actually a strong trend in contemporary architecture today. It's all about suggesting these elements, imperceptibly. Brainstorming this went hand in hand with researching a way to be organic, in the sense of pre-war Nordic architecture, like the work of Alvar Aalto, who excelled at highlighting the relationship between structures and nature. The projects of Mies van der Rohe spring from this same concern for tropism, which is especially in evidence in his contemporary idea, for the Barcelona pavilion, of three patios, which remained for ever a sketch and was never realised. Rena Dumas also liked this idea. For her, the patio was natural, a Mediterranean classic.

Dimensions et capacités : Longueur hors tout 58 m / Largeur max 38 m
Déplacement : 2 400 t
Passagers : 12 / Équipage : 20
Surface totale pour les passagers : 3 400 m² / Surface couverte pour les passagers : 1 100 m² / Surface par passager : 280 m² / Surface de service : 500 m²
Performances : Vitesse maximale 14 nœuds / Vitesse de croisière 12 nœuds / Vitesse de croisière maintenue jusqu'à mer 4
Autonomie : 4 traversées de l'Atlantique / Stabilité assurée sans stabilisateur
Chemin de promenade : 130 m de long x 3 m de large
Piscine à eau thermo-réglée 25 m / Héliport
Taille des bateaux annexes 14 m max
Sources de lumière : Trois patios-lumière zénithale / Surface vitrée 300 m²
Système LED à très basse consommation / Source d'énergie conventionnelle
Propulsion diesel-électrique / Sources d'énergie verte
Système de propulsion auxiliaire : SkySails®
Panneaux thermophotovoltaïques 900 m²
Chauffage et air conditionné par panneaux thermophotovoltaïques
Batteries (LiFePO4) de 2 000 kWh dernière génération (énergie stockée)
Puissance moyenne disponible en énergie renouvelable 150 kW
Production d'énergie renouvelable 500 kWh/jour
Production d'énergie récupérée des pertes thermiques 1 500 kWh/jour
Production annuelle d'énergie 450 000 kWh
Économie annuelle équivalente en carburant 160 000 litres
Autonomie en énergie pour les services auxiliaires au mouillage 8 à 10 heures
Ventilation par convection naturelle
Air conditionné à très basse consommation électrique
Très haute isolation thermique des parois et des vitrages
Système central électronique de gestion de l'énergie
Sources d'énergie verte en option / Piles à combustible
Éoliennes de type Savonius® 43 800 kWh/an
Énergie thermoélectrique / Impact environnemental
Séparation des eaux de cale



CONTACT HERMES
ST BARTHÉLEMY :
+ 590 590 29 45 16
CONTACT
WHY MONACO :
+ 377 93 1000 91
WWW.WHY-YACHTS.COM

Tradewind,

un trajet d'excellence
de Nantucket à Saint-Barth



unique et qui à défaut de figurer dans la grande Histoire, bruisse d'histoires de baleiniers, de pirates et bien d'autres choses.

Pour les aviateurs aussi, Nantucket et Saint-Barth sont loin d'être anodins. A Nantucket ce sont les bancs de brouillard qui rendent souvent l'approche en avion exigeante, si non palpitante, et à Saint-Barth c'est la topologie de l'aéroport de Saint-Jean avec la descente à quelques mètres au-dessus du Col de la tourmente qui donne des frissons aux uns et aux autres.

Si les connaisseurs de Saint-Barth apprécient particulièrement cette approche spectaculaire et l'adresse des pilotes de Tradewind, il faut savoir que rien n'est laissé au hasard. Les pilotes engagés sur cette ligne y passent des examens très réguliers, qui excèdent de loin les exigences des autorités, et Tradewind

jouit d'un Gold Rating de la part du principal auditeur indépendant en matière de sécurité pour l'aviation. Logique, en somme, pour une compagnie dont le double leitmotiv est "La sécurité n'est pas négociable" et "Plus qu'un vol, un rêve".

Vols réguliers entre
St Barth et San Juan,
évitant ainsi l'aéroport
de Saint Martin

«St Barts, St Juan,
the world... and back»



David Zipkin, David Zara, Eric Zipkin

Amis de longue date, Eric Zipkin et David Zara, issus des grandes écoles américaines Wharton et Vassar, sont certifiés pilotes de lignes avec près de 20 ans d'expérience et 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. Ils ont longtemps mûri leur projet commun, lancé avec une seule machine en l'an 2000 pour un service shuttle entre New York, Nantucket et Martha's Vineyard.

Located nearly on the same meridian, Nantucket and St. Barth are also the northernmost and southernmost points of the regular Tradewind network, although the company offers flights on demand to the destination of your choice, anywhere in the world. There are of course a few other things which let one quote these two exclusive holiday spots in one breath: these are islands of incomparable charm, which do their best to preserve their unique character, and while they may not be prominent the grand scheme of History, they have many a story to tell, with whale hunters and pirates in starring roles.

For airline pilots, Nantucket and St. Barth are certainly not business as usual either. While fog banks sometimes turn the approach to Nantucket into something of a thrill for the traveling spectator, in St. Barth it is the terrain which makes the landing in St. Jean a unique experience, your plane's wings seemingly only a few feet from the traffic on the Tourmente pass road as it dives towards the airstrip.

While St. Barth cognoscenti thrill in the spectacular approach to St. Jean Airport and appreciate the pilot's skill, Tradewind pilots who fly this route undergo regular visual approach and instrument-approach training and testing in order to ensure passenger comfort and security. Once again, company standards go beyond the mandatory Requirements ensuring its aviation audit Gold Rating. Not really surprising, considering Tradewind's double leitmotiv of "Security is not negotiable" and "Putting the glamour back into flying".

Graduates of Wharton and Vassar, respectively, Eric Zipkin and David Zara have been close friends for a long time and both have nearly 20 years of piloting experience and 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. Tradewind was a joint-project long in the making and was launched with a single plane in 2000, servicing a New York-Nantucket-Martha's Vineyard shuttle.

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 — RODRIGUEZ CARD — OWNERSHIP SOLUTIONS

CONTACT US 24/7 001.203.267.3305 WITHIN THE US 800.376.7922 WEB www.tradewindaviation.com

Nantucket *une histoire et un art de vivre*

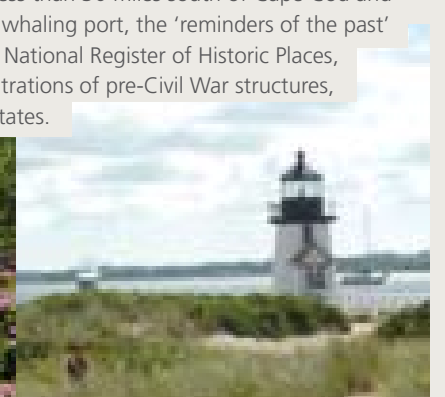
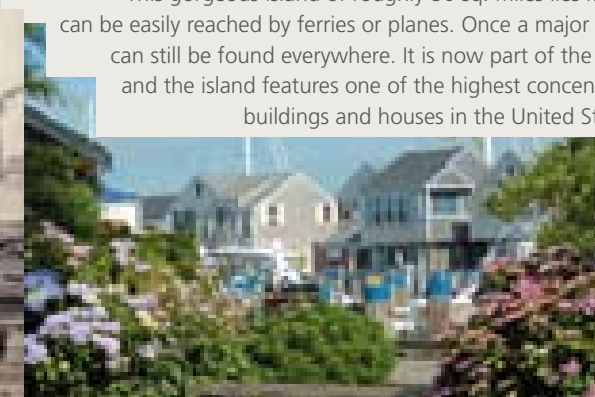
Tout comme St Barth, Nantucket fait partie de ces endroits magiques dont il est facile de tomber amoureux ! Cette magnifique île de 22 km de long sur 3 km se trouve à moins de 40 km au Sud de Cape Cod et est très bien desservie par plusieurs compagnies aériennes et par ferries. Jadis un des principaux ports baleiniers du monde, les réminiscences de ce riche passé restent visibles partout. L'île est classée par le 'Registre National des Sites Historiques' et compte une des plus grandes concentrations nationales de monuments et habitations d'avant la guerre civile.



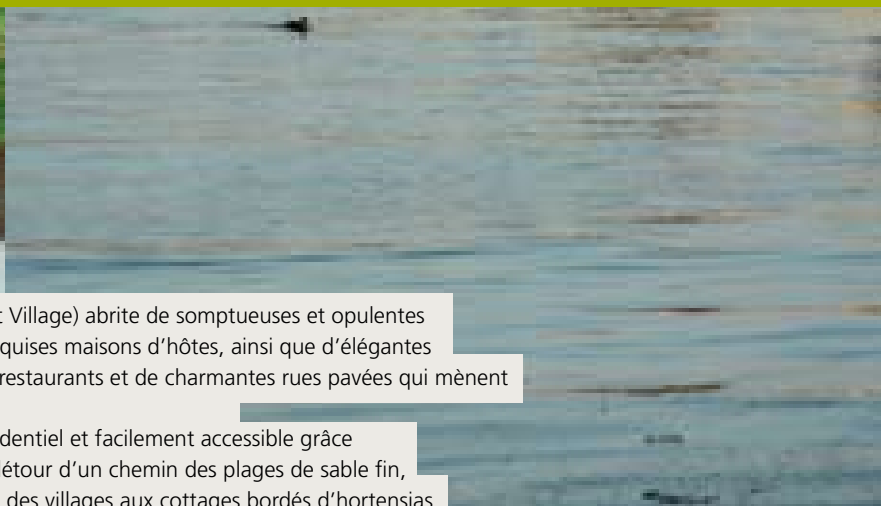
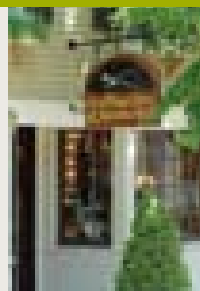
Nantucket *a story and a lifestyle*

Just like St Barth, Nantucket is one of those magical places, so easy to fall in love with.

This gorgeous island of roughly 50 sq. miles lies less than 30 miles south of Cape Cod and can be easily reached by ferries or planes. Once a major whaling port, the 'reminders of the past' can still be found everywhere. It is now part of the National Register of Historic Places, and the island features one of the highest concentrations of pre-Civil War structures, buildings and houses in the United States.



RÉDACTION : ANNE VANDROMME
PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD



La ville portuaire de Nantucket (Nantucket Village) abrite de somptueuses et opulentes villas de capitaines, la plupart transformées en exquises maisons d'hôtes, ainsi que d'élégantes boutiques et galeries d'art, d'excellents restaurants et de charmantes rues pavées qui mènent au ravissant port et bord de mer.

Le reste de l'île est essentiellement résidentiel et facilement accessible grâce à un réseau de pistes cyclables. Découvrez au détour d'un chemin des plages de sable fin, certaines offrant d'excellentes conditions de surf, des villages aux cottages bordés d'hortensias, comme l'adorable hameau de Sconcet, à l'extrême Est de l'île et arrêtez-vous pour déjeuner dans un restaurant de plage. Nantucket incarne la quintessence même du pittoresque et marie avec succès le charme et le romantisme d'une époque révolue avec le luxe et l'élégance contemporains.



Nantucket Village is home of opulent captain's mansions (some lovingly restored into inns), elegant boutiques and galleries, first class restaurants and cobble streets leading down to the pretty harbor and waterfront.

The rest of the island is mainly residential, and easily accessible by a network of bike paths. So take a bike ride to discover fine beaches with first class surfing spots, beautiful cottages surrounded by hydrangeas and charming villages - such as Sconcet on the East end of the island- and stop in one of the island beach resort to enjoy a gourmet lunch. Nantucket is the place where the nostalgic and romantic charm of a bygone era meets the sumptuous new world luxury and elegance.

L'Energie à St-Barth :

Un sujet préoccupant et un vrai challenge pour notre environnement.

REPORTAGE : HENRI MASSON



3 questions posées à Pascal Rother, directeur d'exploitation de la centrale EDF.

1- L'énergie à St-Barth est-elle polluante ?

Quelques chiffres fournissent une réponse complète : 95 % de l'électricité produite en France n'émet pas de CO₂, grâce au parc existant, composé de moyens de production nucléaire et renouvelables ; ainsi les émissions d'EDF en France sont inférieures à 50 g par kWh d'électricité produite. Si l'on compare avec la situation de St-Barth, la centrale actuelle, dont les premiers moteurs diesel ont été mis en service en 1988, produit en moyenne 65 000 tonnes de CO₂ par an, pour une production de 90 millions de kWh, soit 730 g par kWh produit, soit 15 fois plus que la moyenne nationale. Ces 65 000 tonnes de CO₂ rejetés dans l'atmosphère de St-Barth, correspondent à la pollution engendrée par un parc de 30 000 voitures (de moyenne cylindrée : 150 g de CO₂ au km) et qui effectueraient 15 000 kms par an sur l'île. La consommation annuelle de gasoil, avoisine les 22 000 tonnes, soit une consommation de 70 000 litres par jour ; l'équivalent du plein d'essence de 1 750 voitures, chaque jour.

2) Quel est le coût de cette énergie ?

En fonction du cours du baril, chaque mois, EDF achète pour 1 200 000 à 1 500 000 € de gasoil. La taxe sur les carburants, versée par EDF à la Collectivité qui est fixée à 0,08 € par litre consommé, est de l'ordre de 150 à 170 000 € par mois.

Le prix de vente HT de l'électricité est identique à celui de la métropole ; pour assurer un équilibre financier de la centrale, il faudrait multiplier par 4 voire 5 le prix de vente.

3) Comment peut-on améliorer cette situation ?

- Sensibiliser la population et les touristes sur la nécessité d'une démarche de non-gaspillage de l'énergie sur notre île.
- Economiser l'énergie et climatiser raisonnablement, pour les commerçants et les particuliers.
- Développer l'utilisation du chauffe-eau solaire.
- Installation d'éoliennes, individuelles et collectives avec des nouvelles technologies performantes.
- Parcs de production photovoltaïque de puissance importante.
- Suppression du chauffage des piscines.
- Voitures électriques alimentées par panneaux solaires.
- Gestion des éclairages publics avec cellules photo-électriques et éclairages avec panneaux photovoltaïques intégrés.
- Utilisation de lampes basse tension, etc.

Les procédés ne manquent pas, cela nécessite simplement une vraie volonté et une démarche rigoureuse. La consommation d'électricité à St-Barth, augmente de plus de 10 % chaque année et nous avons atteint depuis longtemps, le seuil de l'intolérable.



St. Barth and its Power Supply : a Concern and an Environmental Challenge

Three questions for Pascal Rother, Operations Manager at the EDF power plant:

1 - How polluting is St. Barth's current power supply?

The statistics provide a clear answer: overall, thanks to the existing power production units, which consist of nuclear power plants and renewable energy sources, in France 95% of electricity production is CO₂-free. Thus, EDF produces less than 50 g of polluting emissions per kWh.

Now, looking at St. Barth alone, the current power plant, whose first diesel turbines began producing power in 1988, emits an average 65,000 tons of CO₂ per year for a production volume of 90 million kWh, i.e. 730 g/kWh or 15 times the average national rate.

These 65,000 tons of CO₂ spewed into the skies of St. Barth are equivalent to the pollution produced by 30,000 cars (which produce 150 g CO₂ per km for average-sized engines), assuming they each drive 15,000 km/year. Our annual consumption of diesel fuel is approximately 22,000 tons or 70,000 liters/day, which is the equivalent of a full tank of gas for 1750 cars every day.

2 - How much does this energy consumption cost us?

Depending on the fluctuation in barrel price rates, EDF St. Barth buys between 1.2 and 1.5 million euros worth of diesel fuel per month. EDF pays the fuel tax, which is currently fixed at 0.08 euros per liter and adds up to between 150,000 and 170,000 euros per month, directly to the island administration (Collectivité).

The net sales price for power is identical to mainland France. If we were to invoice the actual cost of balancing the plant's budget, we would have to charge four or five times the current rate per kWh.

3 - How can we improve this situation?

Sensitize the population, visitors and tourists to the necessity of saving energy on the island.

Shopkeepers and private persons must save energy and use AC reasonably.

Reinforce the use of solar-powered water heaters.

Install high-performance wind power units, both for individual and collective use.

Install high-performance photovoltaic power production fields.

Abandon pool heating.

Introduce battery-powered cars with solar panel loading.

Improved management of public lighting using photo-electric sensors and lighting powered by integrated photovoltaic cells.

Use of low-voltage lamps etc.

There are many different ways of saving energy, but most importantly, we must have the will to do so and do so systematically. St. Barth's electricity consumption increases by 10% every year and we have long since reached intolerable consumption levels.





Financière et Foncière Ségur

INGÉNIERIE FINANCIÈRE ET PATRIMONIALE

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

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

- Les Garanties Solides de Financière et Foncière Ségur

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

Financière et Foncière Ségur

Siège Social, Paris
10, avenue Victor Hugo
75116 PARIS
Tél. / Fax : 01 42 56 39 56
Cell. : 06 35 45 24 58
contact@finsegur.com

Bureau, Saint-Barthélemy
Marque - BP 1125
97015 SAINT-BARTHÉLEMY Cedex
Tél. / Fax : 0590 27 10 19
Cell. : 0690 502 836
jean-jacques.rigault@finsegur.com



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

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

le sereno.
SAINT-BARTHÉLEMY

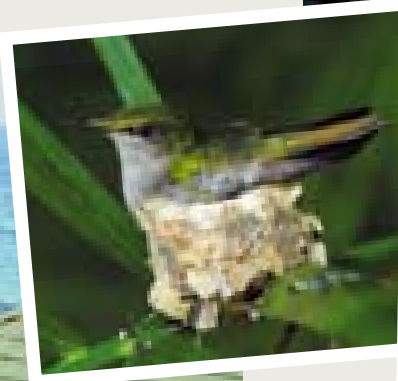
Le plein de nature à St-Barth, le dernier Spa à la mode !

Si vous recherchez le calme et désirez renouer avec la nature, retrouver un vrai contact avec les éléments que sont la mer, le vent, le soleil, la végétation, les animaux... alors, voici sans aucun doute le Spa le plus authentique de l'île : le Spécial Petite Anse.

Ici, la nature a gardé tous ses droits et la petite structure hôtelière l'Auberge de la Petite Anse s'intègre avec discrétion et charme dans ce monde de roches et de végétaux surplombant les reflets bleutés d'une petite anse aux allures caraïbes.

Dans cette oasis de paix et de détente, vous organiserez votre vie comme bon vous semble, au rythme de vos envies ou de vos lassitudes ; vous profiterez d'un espace totalement privé et d'un calme absolu. Petit-déjeuner sur votre terrasse, face à la mer ; ballades dans les collines verdoyantes à la découverte de la flore et de la faune insulaires, totalement préservées ; baignades au pied de votre bungalow ou à deux pas, sur la merveilleuse plage des Flamands. Votre programme sera à la carte et ce détour au bout du monde comme un retour aux sources ; le véritable luxe d'une nature retrouvée.

Suger Gréaux, manager de l'auberge, sera là pour vous accueillir et vous donner toutes les informations sur son île natale qu'il aura bonheur à vous faire découvrir et aimer.



Fill up on nature in St-Barth, discover its secret spa!

If you're looking for calm and want to tune back into nature, get back into touch with the elements, sea, wind, sun, plants and animals, then the most authentic spa you'll find on the island is at Petite Anse.

Here nature has defended itself splendidly and the Auberge de la Petite Anse blends discretely into the surroundings, expressing its charm amidst the rocks and plants on the slope above the scintillating blue hues of a small, distinctly Caribbean bay. In this oasis of peace and calm you will find it easy to organize your life at your own rhythm, following the cues of your emotions. You will enjoy your entirely private space and its absolute calm. For breakfast, the terrace of your bungalow offers a tête-à-tête with the sea, the green slopes invite you for a walk, you can bathe in the sea just below your bungalow or take the short stroll to the spectacular Flamands beach. This cross between a return to the origins and a visit to the beautiful end of the world offers the luxury of experiencing nature the way it used to be.

Suger Gréaux will be your host and aubergiste, as hotel managers were called in the old days. He will answer all your questions about his native island and will take pleasure in helping you discover and love it.

Auberge de la Petite Anse

ANSE DES FLAMANDS, ST-BARTH

TEL : 05 90 27 64 89

FAX : 05 90 27 83 09

E-mail : apa@wanadoo.fr

www.auberge-petite-anse.com

PHOTOS & RÉDACTION : KARL QUESTEL



*Charles was Right...
Happy Birthday!*

Charles avait raison... Bon anniversaire !

Le 27 décembre 1831, le jeune Charles Robert Darwin, alors âgé de 22 ans, quitte le port de Plymouth à bord du HMS Beagle pour cinq années de voyage. Il ne le sait pas encore, mais les observations et les découvertes qu'il fera durant ce voyage, donneront naissance au livre le plus sulfureux de l'histoire de la biologie. Promis à une vie peu enthousiasmante de pasteur de campagne, il ne fut invité à bord du Beagle que pour tenir compagnie au capitaine ; une fois embarqué, il se définira, lui-même, Naturaliste.

Twenty-two year old Charles Darwin embarked on the HMS Beagle in Plymouth on December 27, 1831, not knowing that the date would become a cornerstone in the history of mankind. Returning home five years later, the observations and discoveries he made during the journey of the Beagle are the foundation for the most explosive book in the history of biology. Destined for the staid life of a provincial church pastor, Darwin had simply been invited for the voyage to keep the captain company. But once on board, he discovered his true vocation as a naturalist.



Sur la côte nord de l'Argentine, il récolta de nombreux fossiles de mammifères disparus depuis le pléistocène (1,64 millions d'années), comme le paresseux et le tatou géant ; il les compara avec les espèces vivantes du continent sud américain. Ses observations sur la diversité des Nandous (grands oiseaux terrestres de la même famille que l'autruche), des oiseaux moqueurs, des pinsons et des tortues des Galápagos, ainsi que de la faune marine des atolls du Pacifique, renforça sa conviction que les formes de vie sur la terre n'ont pas été créées par Dieu, et disposées, ici et là, par son bon vouloir, comme le très puissant clergé de l'époque le prétendait, mais que les animaux présents de nos jours étaient les descendants améliorés de leurs ancêtres, mieux adaptés à leur environnement, après des millénaires de transformations, au cours des générations.

Bien que cette explication fut évidente pour lui, Darwin eut beaucoup de mal à l'expliquer par écrit et les pressions religieuses, ainsi que la réticence des autres naturalistes, feront que son œuvre « *L'origine des espèces par le moyen de la sélection naturelle, ou la préservation des races favorisées dans la lutte pour la vie* » ne sera publiée qu'en 1859. Ce ne fut ni son premier, ni son dernier ouvrage, mais celui qui eut le plus grand retentissement. Cela lui valut d'être autant critiqué qu'admiré pour sa théorie de la sélection naturelle. Ce n'est que vers 1940 que cette théorie triompha avec la naissance de la génétique, qui la justifia et l'intégrera avec succès.

...les animaux présents
de nos jours sont les descendants
améliorés de leurs ancêtres...

Dans les Antilles, les exemples d'adaptation et de diversité ne manquent pas.

La faune et la flore antillaises tirent leurs sources du continent américain ; apparemment semblables, elles sont cependant différentes. Le taux d'endémisme y est incroyablement élevé et certaines espèces ne se trouvent que sur certaines îles et nulle part ailleurs, sur la terre.

Inutile de parcourir le monde pour constater les effets de l'évolution, St-Barth et ses sœurs du même Banc : Saint-Martin et Anguilla, ainsi que leurs îlots, fourmillent d'exemples. Sur les douze reptiles terrestres présents sur St-Barth, six sont endémiques du Banc d'Anguilla (St-Barth, St-Martin et Anguilla) et un typique de St-Barth. Les autres ont été introduits, ou sont présents ailleurs dans les Petites Antilles.

Parmi ces reptiles, il y a un lézard très commun sur l'île, le lézard de terre (Ameiva plei) appelé localement Zanol d'ter.

Peu farouche et opportuniste dans son alimentation, ce saurien a su s'adapter aux divers aléas climatiques des Antilles. Les ancêtres de notre lézard actuel sont probablement arrivés des Grandes Antilles à l'époque où la mer était à un niveau bien plus bas qu'aujourd'hui ; St-Barth, St-Martin et Anguilla ne faisaient qu'une seule et même grande île.

Arrivé en terre inconnue, ce lézard a dû s'adapter à une nouvelle alimentation et faire face à de nouveaux prédateurs. C'est là que prend tout le sens des deux théories fondamentales de l'évolution, qui sont : l'adaptation physique des individus par rapport à leur environnement et la sélection sexuelle des femelles. Les individus mâles de couleur verte avec des taches azur sont, aux yeux des femelles, probablement plus séduisants que les autres. Ces taches cassent la silhouette des lézards dans les sous-bois, les rendant moins visibles aux yeux des rapaces ; un avantage non négligeable pour la survie des générations futures.

Serpent Aveugle de St-Barth (*Typhlops annae*)
décrit en 1999, est endémique de l'île.
St-Barth Blindsnake (*Typhlops annae*)



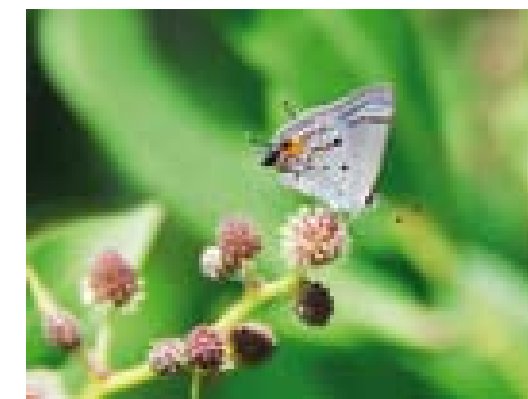
À la même époque, un petit groupe se retrouve isolé sur une petite île, au large de l'actuel Anguilla, ce petit groupe poursuivra parallèlement son évolution à ceux de l'île principale. L'îlot, dépourvu d'arbres, fait que la couleur verte devient alors un désavantage face aux prédateurs et à l'assaut du soleil. Les individus sombres sont alors favorisés, car la couleur sombre leur permet de mieux se cacher dans les anfractuosités et de moins subir la chaleur. Au fil des générations, il ne reste plus que des individus noirs.

Sur l'île principale, l'espèce est devenue celle que l'on connaît aujourd'hui sous le nom d'Ameiva plei, et sur la petite île, sous le nom d'Ameiva corax. Les années passent et le niveau de la mer monte, coupant l'île en trois. Sur St-Barth et Anguilla, les lézards ne changèrent pas, alors que sur St-Martin ils subirent une légère transformation. L'espèce est alors divisée en deux sous-espèces, Ameiva plei plei et Ameiva plei analifera.

Bien que Darwin vit clair dans l'évolution, il se trompa cependant sur un point ; l'adaptation ne se fait pas obligatoirement sur des millénaires, mais parfois, sur quelques générations. Il suffit de regarder les lézards de terre de l'île Fourchue. Dévastée par les cabris, cette île ne possède pratiquement plus de grands arbres pour cacher tous les lézards, plusieurs d'entre eux sont devenus bruns. Dans quelques générations, il est probable qu'ils deviennent marrons et perdent leurs taches, à l'image d'Ameiva corax.



l'adaptation ne se fait pas
obligatoirement sur des
millénaires, mais parfois,
sur quelques générations.



Le petit papillon Strymon columella, n'est connu que de St-Barth et St-Martin dans les Antilles françaises.

• Publications :

- « Voyage d'un naturaliste autour du monde », Traduction Edmond Barbier, La Découverte/Poche 2006
- « L'autobiographie, par Charles Darwin » traduit par Jean-Michel Gouxdition Seuil
- « Darwin viendra-t-il ? » Luc Perino, Edition Le Pommier
- « Darwin, c'est tout bête ! » Marc Giraud, Edition Robert Laffont
- « L'effet Darwin », Patrick Tort, Edition Seuil
- « Dans la lumière et les ombres, Darwin et le bouleversement du monde ». Jean-Claude Ameisen, Edition Fayard/Seuil
- « Darwin, ainsi va la vie ». Elisabeth Laureau Daull et Gérard Dubois, Edition Seuil Jeunesse
- « Sur les traces de Charles Darwin », Jean-Baptiste de Panafieu, illustrations de Vincent Desplanche, Edition Gallimard Jeunesse

- « L'arbre de la vie, ou la vie de Charles Darwin » Peter Sis, traduit par Alice Marchand, Edition Grasset Jeunesse

• Documentation :
Institut Charles Darwin International
Place du Four, 81140 Puycelci
www.darwinisme.org

Charles Robert Darwin, né le 12 février 1809 à Shrewsbury, Angleterre s'éteint le 19 avril 1882 dans sa maison.

Along the North Coast of Argentina he gathered a great number of fossils of mammals which had disappeared since the Pleistocene (1.64 million years ago), such as the sloth and the giant armadillo, which he compared with live specimens of the species in South America. His observations on the diversity of the nandus (large flightless birds of the ostrich family), mockingbirds, finches and Galapagos turtles, as well as the marine life of the Pacific atolls, reinforced his conviction that Earth's life forms were not created by God and left to thrive here and there at God's pleasure, as the powerful clergy of Darwin's time would have him believe. Darwin was convinced that the animals we see today are the evolved descendants of their ancestors, better adapted to their environment after millions of years and hundreds of generations of evolution.

While this explanation seemed evident to Darwin, he found it more difficult to put it into writing and his theory was met with scepticism by other naturalists and vehemently opposed by the clergy. As a result "On the Origin of Species by Means of Natural Selection, or the Preservation of Favoured Races in the Struggle for Life" was only published in 1859. It was neither Darwin's first nor last publication, but it was the single most talked-about book of its time and earned him equal amounts of admiration and criticism for the theory of natural selection. It was only around 1940 and the fundamental work of Mendeleyev on genetics that his theory was justified and officially integrated into biological theory.

...the animals we see
today are the evolved descendants
of their ancestors...



Scorpion de St-Barth (Oiclus questeli) décrit en 2008, n'est connu que de St-Barth. St-Barth Scorpion (Oiclus questeli)

In the West Indies there are many examples of adaptation and diversity. The islands' fauna and flora largely originate on the South American continent, but although they seem similar, they are by now distinctly different. There is an unbelievably high rate of endemic species, many of which can only be found on certain islands and nowhere else in the world.

There is no need to travel all over the world for signs of evolution, St. Barth and its sister islands St. Martin and Anguilla, which used to form a single island before the sea level rose, now referred to as the Anguilla Bank, provide numerous examples. Six of the twelve reptile species found on St. Barth are endemic to the Anguilla Bank and one is exclusively typical of St. Barth. The other species were either introduced or are found on other islands of the Lesser Antilles.

Among these reptiles, the ground lizard *Ameiva plei*, locally known as "zanoli d'tèr", is very common. This lizard has easily adapted itself and its feeding habits to the human presence and

*Le Lézard de de terre (Ameiva plei)
Ground Lizard (Ameiva plei)*



*Jean, passionné de nature,
admirant une petite couleuvre.
Photo. J.J.R*

is at ease in a variety of West Indian climates. Most likely, the lizard's ancestors arrived from the Greater Antilles at a time when the sea level was a lot lower than it is now and the islands of the Anguilla Bank still formed one single island.

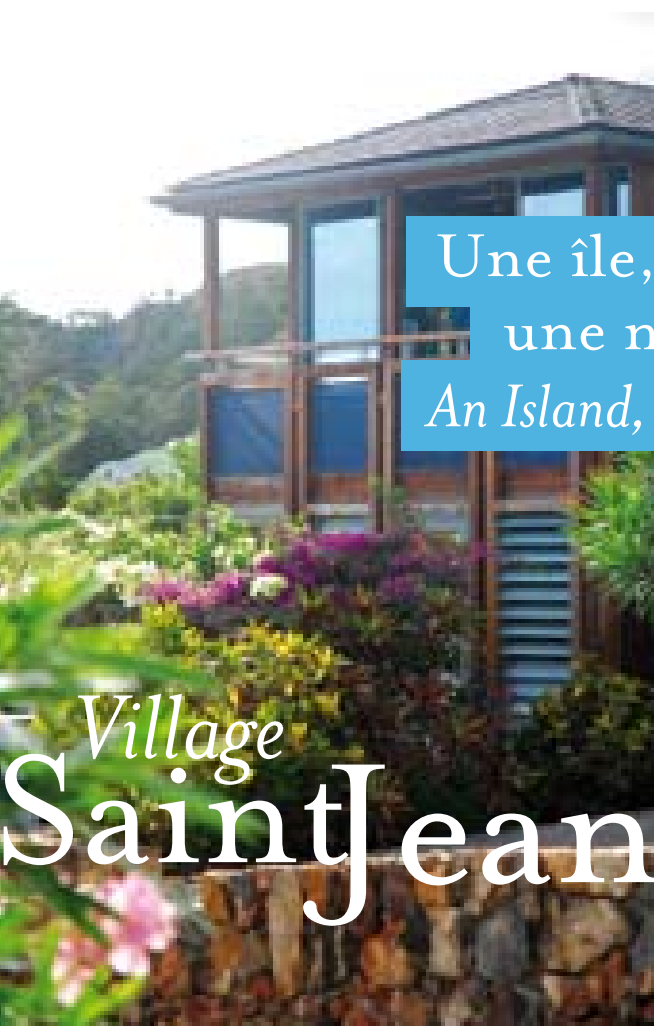
In this new territory the lizard would have had to adapt his feeding habits and learn to defend itself against new predators. This is where the two fundamental theories of evolution would come into play: the physical adaptation of individuals to their environment and the sexual selection of female representatives of the species. In the eyes of the female lizard, green males with blue spots would appear to be more attractive than males with other colorings. These color spots break up the silhouette of the lizard on the move in the scrubs, making it more difficult to spot for birds of prey and giving it an appreciable advantage in the fight for survival and in fathering future generations.

During the same period, a small group of lizards is isolated on an islet just off what is today Anguilla, and this small group continues to evolve just as the other lizards on the main island. But on the rocky islet, where no trees grow, their green coloring puts the lizards at risk, both versus preying birds and the inclement sun. Here, darker individuals have a better chance of survival, their color allows them to hide more easily in slits in the rock and escape from predators and the sun. Several generations on, only the darker colored individuals would have survived.

On the main island, the species evolved into what we know as *Ameiva plei* today, and on the smaller island it evolved into *Ameiva corax*. Thousands of years later, as the water level rises, the island is split into three. On St. Barth and Anguilla, the lizards had no reason to evolve, but on St. Martin they underwent slight changes and ended up forming two sub-species, *Ameiva plei plei* and *Ameiva plei analifera*.

Although Darwin proved to be visionary where evolution is concerned, he did err on one point: adaptation does not necessarily take thousands of years, sometimes a few generations suffice. Take the ground lizards of Ile Fourchue, for example. The goat herds have left practically no trees for lizards to hide in, and many of the lizards have already turned brown. It seems probable that in a few generations they will all have turned brown and lost their spots, much like *Ameiva corax*.

adaptation does not necessarily
take thousands of years, sometimes
a few generations suffice



Une île, un village,
une nature préservée.
An Island, a Village, a Natural Concern.

Village
Saint Jean

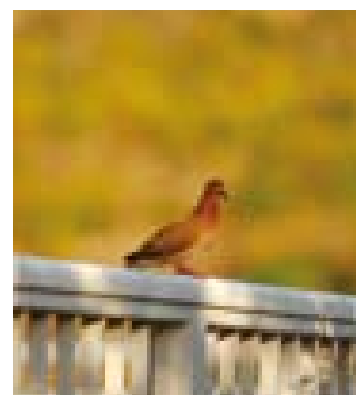


Ce petit hôtel de charme, fait partie, maintenant, de l'histoire de St. Barth ; c'est un lieu de bien-être où les clients, depuis des années, viennent un peu comme chez-eux.

Au fil du temps, l'hôtel s'est transformé et amélioré, et, aujourd'hui, les prestations sont à la hauteur des plus grands établissements, mais avec toujours, une attention particulière, donnée à la douceur de vivre et la convivialité, qui sont le Credo de l'équipe qui entoure Catherine et Bertrand.

This charming little hotel has its own chapter in St. Barth's history. Designed to make guests feel at ease, for many of them the Village has the feeling of a home away from home.

The hotel has kept step with the times, changing details and improving amenities, and today its services compare with those of the most prestigious hotels, with the added quality of easy living and warm hospitality, which are Catherine and Bertrand's Creed.



HOTEL Le VILLAGE ST JEAN

Dans le jardin, objet de toutes les attentions, les plantes sont endémiques de l'île ; s'y promener devient un véritable parcours botanique. Vous y découvrirez les arbres locaux : Courbaril, Gaïac, Poirier, Latanier, Catalpa..., mais aussi, toutes sortes de fleurs tropicales, comme les merveilleuses orchidées sauvages.

Dès l'origine de la construction : bâtisses, murets et chemins, ont été réalisés à partir de matériaux locaux, comme la pierre rouge, dans le souci d'une parfaite intégration au site naturel de l'endroit. Le solaire, aussi, avait déjà sa place et une nouvelle génération d'équipements est à l'étude, plus performante et discrète. Chaque Cottage possède sa citerne et les conseils d'utilisation de l'eau, sont donnés à chaque résident.

Préserver l'environnement, c'est au Village, une vraie philosophie de vie.

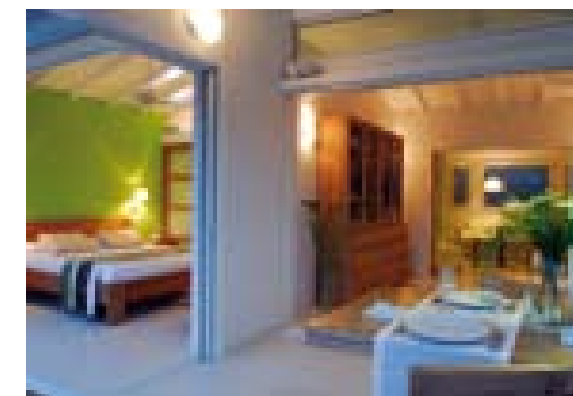
The gardens glow with the passionate care bestowed on them. Botanists may have fun identifying the endemic plants, found only on St. Bart's. Courbaril (locust tree), gaïac (Tree of Life), wavy-leafed Tecoma, latanier palm, Catalpa (bean tree) feature among the local trees, and wild orchids are the hotel's pride among a wide variety of tropical flowers.

From the outset buildings, garden walls and pathways were built with local materials, featuring the island's typical reddish volcanic stone and ensuring that the site blends perfectly with its natural surroundings. Solar power was also an early feature and a new generation of more efficient and discreet equipment will soon be installed.

Each Cottage has its own cistern and recommendations for careful use of water reserves are posted.

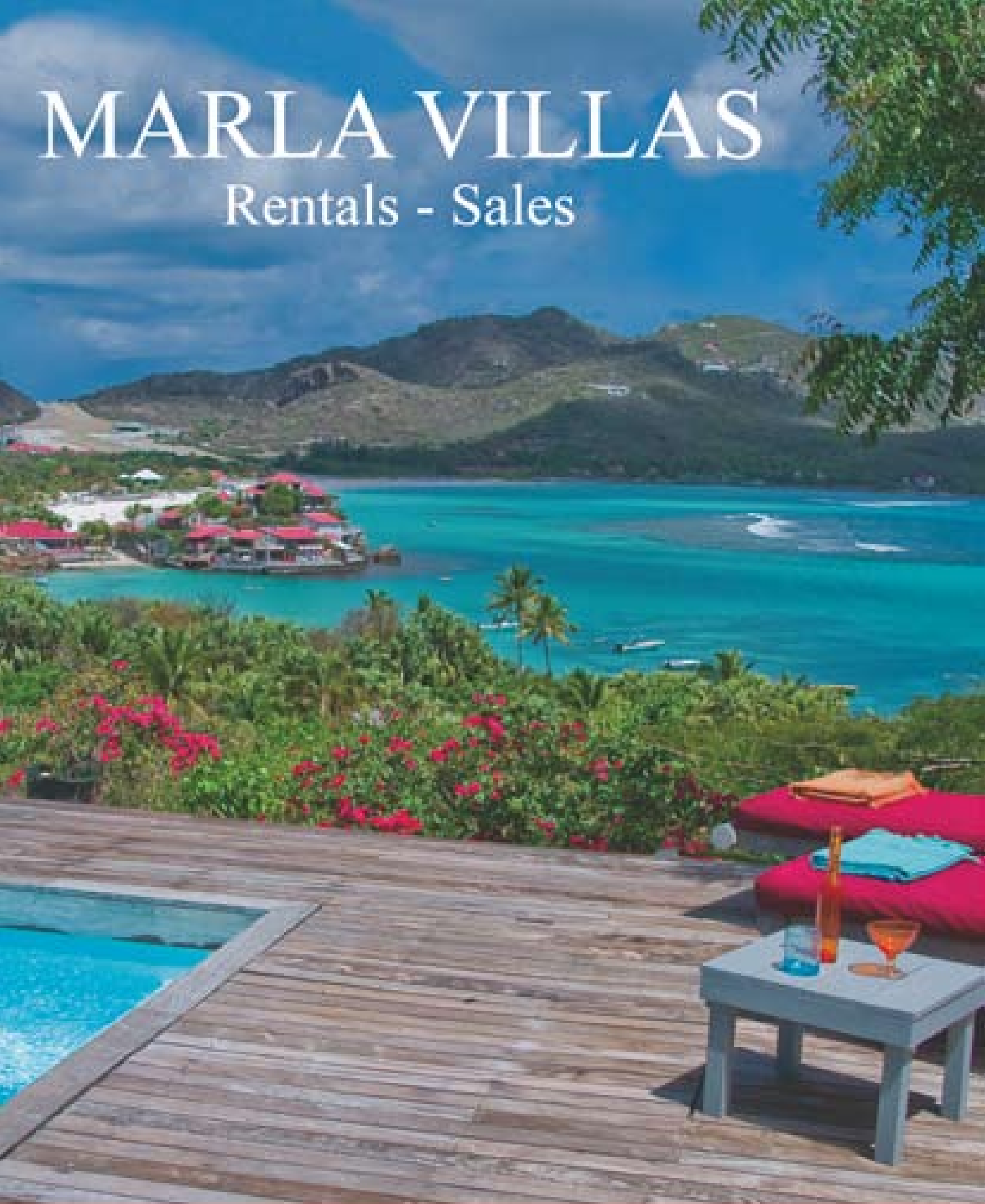
At Village Saint Jean, preserving nature is a way of life.

Village St Jean - 97133 Saint Barthelemy
French West Indies - Tel. 590 (0) 590 27 61 39
reservations@villagestjeanhôtel.com
www.villagestjeanhôtel.com



MARLA VILLAS

Rentals - Sales



www.marlavillas.com
info@marlavillas.com
Tel : (+59) 0590 27 62 02
Gustavia - Saint Barthélemy

LA NATURE A DU TALENT NATURALLY TALENTED

PHOTOS : JEAN-JACQUES RIGAUD
RÉDACTION : HÉLÈNE BERNIER



*From Malanga to Zicac,
St. Barth's Unique Offerings*

De malanga à zicac, une flore unique

La flore de Saint-Barthélemy présente une grande richesse de variétés de part la petite superficie de l'île, 21 km², (25 avec les îlets autour) et son caractère montagneux (bien que son point culminant ne soit qu'à 281 m). Partout où se posent nos yeux, la nature se révèle belle, généreuse et incroyablement diversifiée.

Considering how small it is (25 km² if you count all the islets) and the fact that the highest point above sea level is only 281 m, St. Barth boasts a surprising variety of flora. Wherever you look, nature is beautiful, generous and unbelievably varied.

La flore de Saint-Barthélemy présente une grande richesse de variétés de part la petite superficie de l'île, 21 km², (25 avec les îlets autour) et son caractère montagneux (bien que son point culminant ne soit qu'à 281 m). Partout où se posent nos yeux, la nature se révèle belle, généreuse et incroyablement diversifiée.

Sèche avec exposition aux vents chargés d'embruns du côté sud de l'île. Dense et verdoyante au nord. On y trouve encore des traces de la culture d'antan (avant 1960) sur certains versants : culture d'ananas, d'igname, de malanga (aliment de base ressemblant à de la patate douce), coton, pomme cajú, indigotier ...

On reconnaît ces vestiges du passé grâce aux petits murets horizontaux en pierres, espacés parallèlement de quelques mètres et qui permettaient de retenir l'eau venant des mornes. Mais aujourd'hui toutes ces cultures ont disparu de l'île laissant place à une source d'économie beaucoup plus rentable : le tourisme

Saint-Barth abrite des espèces remarquables, comme le gaïac, cet arbre au bois très dur qui fut beaucoup utilisé autrefois pour la construction des navires et des maisons.

On y trouve également des cactus (aussi appelés têtes à Anglais), l'Epidendrum olivaceum – une orchidée rare –, le bois pelé, connu aussi sous le nom d'acomat. Plus de 17 espèces sont aujourd'hui protégées par arrêté ministériel sur le territoire de Saint-Barthélemy.

On rencontre également un grand nombre de mapous blanc, rouge et gris, arbres peu appréciés car leurs branches dégagent beaucoup de poussière ; des gommiers rouge ou blanc dans le tronc desquels les Indiens fabriquaient leur barque (encore pratiqué sur l'île de la Dominique par les indiens Caraïbes) ; des poiriers pays qui ne donnent pas de poires, mais de très belles fleurs. Le poirier pays est utilisé pour les bordures de clôtures ou de haies.

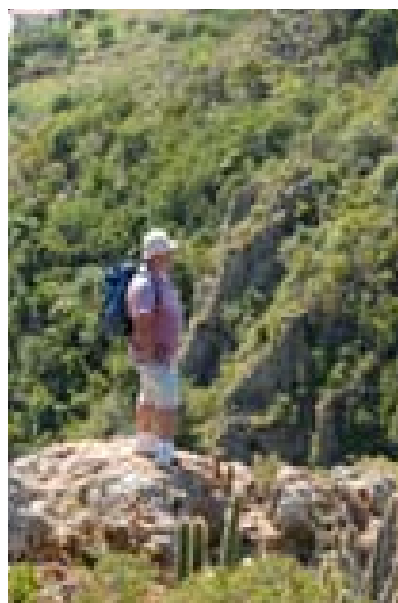
Il y a encore le bois l'huile, nom local donné à une petite plante qui autrefois servait à laver les parquets des maisons traditionnelles et la vaisselle ou bien l'Aloès vera, plante médicinale utilisée pour apaiser les coups de soleil et les brûlures, pour se laver les cheveux, ou encore pour cicatriser les plaies.

Certains arbres fruitiers sont présents comme le quenettier. Les quenettes sont cueillies par grappes en juillet et août. Une pulpe jaunâtre entoure leurs noyaux et le goût ressemble un peu au litchi.

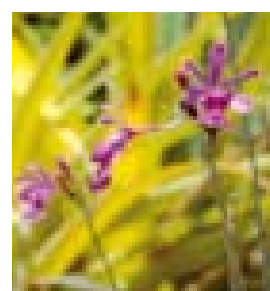
Les raisins de bord de mer donnent de petits fruits à la saveur un peu âcre lorsqu'ils ne sont pas assez mûrs.



Fleur de gaïac



Christophe, contemplatif



Plus de 17 espèces sont aujourd'hui protégées par arrêté ministériel sur le territoire de Saint-Barthélemy.



Mapou

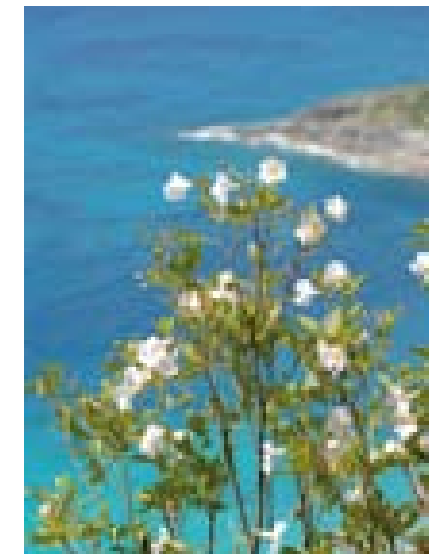
Le corossolier produit le corossol, fruit comestible au goût à la fois sucré et acidulé permettant la fabrication de délicieux jus et glaces. Les feuilles de cet arbre sont utilisées en tisane pour apaiser le sommeil.

Enfin on peut également citer la pomme cannelle, avec ses nombreux petits noyaux et son goût de cannelle ; la goyave et les pommes cajú, les sapotilles, les cerises pays, les zicacs ...

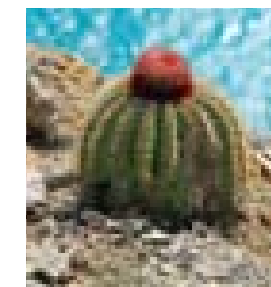
Saint-Barthélemy constitue une forêt sèche. Une forêt sèche est une formation végétale adaptée aux climats déficients en eau, il est donc nécessaire de faire attention à ne pas détruire certaines espèces car la forêt sèche met plusieurs dizaines d'années à pousser et à trouver sa taille adulte.



Poirier



Fleurs de poirier



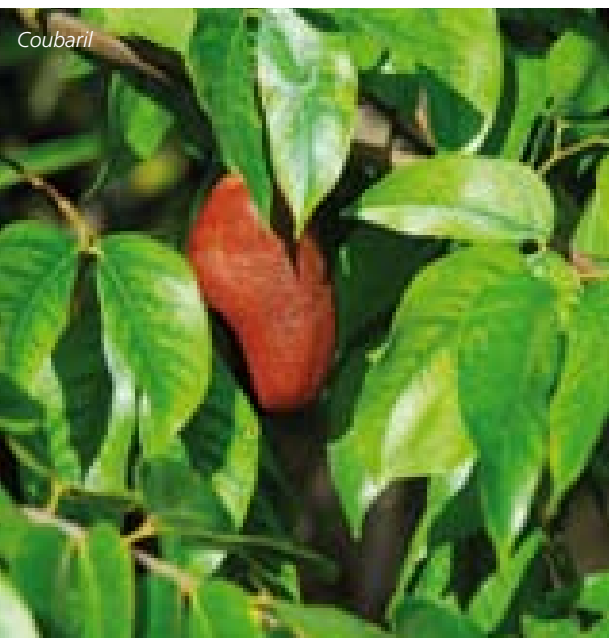
Cactus, tête à l'Anglais

On the south coast, the landscape is dry, relying on the sea winds to carry in humidity. On the north side, vegetation is dense and green. On some slopes you will see traces of earlier agriculture (before 1960): pineapple, yam, malanga (a staple root vegetable similar to sweet potato), cotton, cashew, indigo etc.

These remembrances of times past are easily identified thanks to the low stone walls running parallel to the slope at regular distances of a few yards. They helped ensure irrigation by slowing the flow of rain water. Today, however, all these crops have disappeared, to be replaced by a far more attractive source of revenue: tourism.

St. Barth has many remarkable species, like the gaïac, sometimes referred to as the tree of life, a hardwood timber once very popular in ship building and house construction.

You will also find cacti such as the English head (tête à l'anglais), and rare orchids such as Epidendrum olivaceum, the acomat or ironwood (bois pelé). All in all, at least 17 species of St. Barth are now protected by ministerial decree.



Coubaril

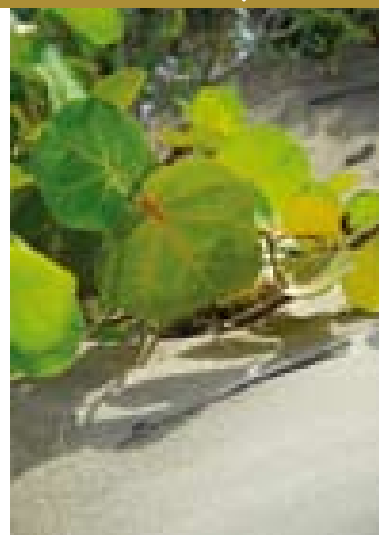
Some trees are fairly common, such as the white, red or grey mapou, not very popular because they generate a lot of dust; red or white gommier or gum tree, from which the Carib Indians on Dominica continue to make their dugouts; "poirier pays" or tropical pear tree, which bears no fruit but has lovely flowers. The poirier pays is often planted in hedge rows.

There is also the "bois l'huile" (literally: oil wood), a small plant people used to polish their floors and crockery with, and Aloe vera, a medicinal plant used in treating sunburn and other burns, speeding up cicatrization and which is also an ingredient in some commercial shampoos.

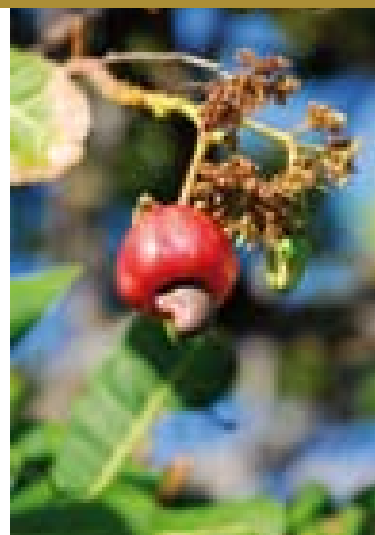
The genip or Spanish lime is a local fruit tree whose grapes of "quenettes" are harvested during July and August. The yellowish fruit surrounding the bean somewhat resembles litchi in taste. Sea raisins, whose trees grow on the beach, are small, slightly acid fruit when not fully ripe.

The corossol or soursop is both sweet and sour and makes delicious juice and icecream. Soursap leaf tea is recommended as a bedtime tea.

All in all, at least 17 species of St. Barth are now protected by ministerial decree.



Raisin de mer



Noix de cajou



Sortie nature avec Félix Lurel, botaniste et Hélène Bernier

Speaking of fruit, you should try the custard apple with its cluster of beans covered with cinnamon-flavored flesh, guava and cashew, sapodilla, island cherries, zicacs ... and that's just for starters!

St. Barth is very much a dry forest, which is what we call an ecosystem where plantlife has adapted to the scarcity of water. It is very fragile and we should take care not to destroy certain species because dry forests take many generations to reform and for plants and trees to reach their adult stage.



Tabienne Miot


TAMARA COMOLLI
FINE JEWELRY COLLECTION



Live the Summer Spirit!

Have fun and go casual with our pendants... set in 18K gold

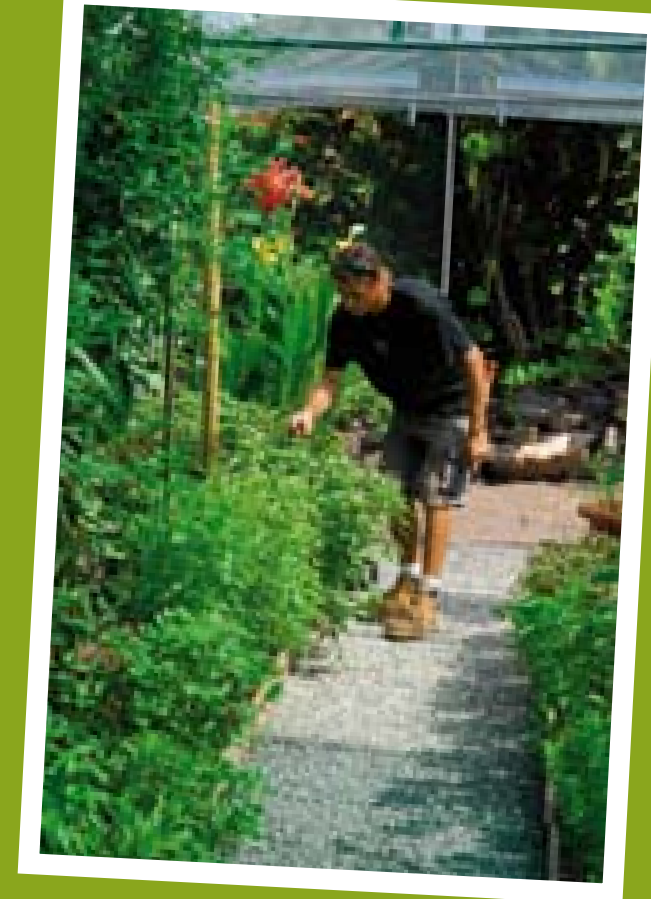
Fabienne Miot

FABIENNE MIOT - Rue de la République - Gustavia - 97133 Saint-Barthélemy - Phone: +590 590 / 277 313

www.tamaracomolli.com

LA NATURE A DU TALENT **NATURALLY TALENTED**

RÉDACTION : HENRI MASSON
PHOTOS : JJ RIGAUD



There is a Garden in Toiny Un jardin à Toiny

Les graines de l'espoir germent
et donnent des fruits !

*The seeds of hope have produced
their first harvest!*

La terre est notre bien commun, elle a favorisé la vie et l'avènement de l'humanité.

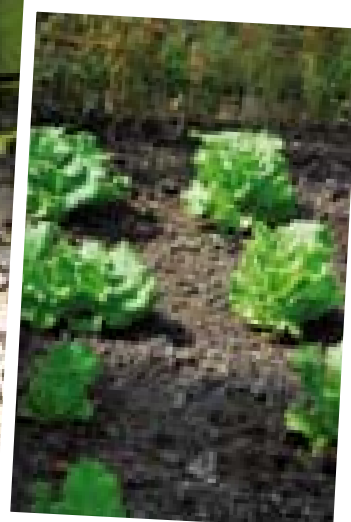
Mais l'humanité, serait-elle un accident de la vie sur terre, puisque par elle les grands équilibres de notre planète sont, aujourd'hui, remis en cause ?

Planet Earth is our common heritage, it has brought forth life and it is the stage on which humanity advances.

One may ask whether humanity is not life's accident, considering that today it is our activities which threaten the balance of life on the planet.



...nous avons tous grand intérêt à
renouer avec la terre, à retrouver
un équilibre d'existence.



A l'heure où l'homme commence seulement à s'interroger sur le sens de ce que l'on appelle développement, sous-tendu par une logique égoïste et absurde du « toujours plus », du pillage insensé des richesses naturelles de notre terre, d'une production de biens en tous genres qui ne profitent vraiment qu'à une petite partie de l'humanité, il est primordial de valoriser les expériences humaines qui nous rapprochent de notre réalité initiale, qui nous font relativiser nos préoccupations économiques et repenser le sens de notre parcours sur cette terre, où nous ne faisons que passer.

Fort de leur passage professionnel dans l'Atlas marocain, Dagmar et Guy Lombard ont reproduit leur expérience paysanne, consistant à l'époque à créer un jardin, sur un hectare, planté de produits locaux selon les règles strictes de l'agriculture biologique. Ces produits étaient tous consommés dans le restaurant de l'hôtel qu'ils géraient au Maroc.

La terre est nourricière, quelque soit l'endroit du monde, déclare Guy, et il était logique de reproduire cette expérience à St-Barth, sur le domaine de Toiny.

Rien de révolutionnaire, un simple retour aux sources et une démarche de bon sens. Il n'y a pas si longtemps, à St-Barth, notamment à Toiny, on cultivait igname, malanga, sorte de patate douce, fruits pays, ananas, pour ne parler que des produits alimentaires.

It is only recently that we have begun doubting the notion of development and its underlying logic of selfishness and the absurdity of "more, more", which leads to looting of the planet's resources and the production of goods which are of use to only a small minority of mankind. It is of the utmost importance to appreciate the human experience and the things which relate to our initial reality, which bring our economic issues into perspective and raise questions about our time on Earth.

Long before they arrived on St. Barth, Dagmar and Guy Lombard had conducted a successful experiment in the Atlas mountains of Morocco. They had planted a 2-acre vegetable garden, where they grew local produce according to the principles of biological agriculture, and everything they grew was used in the restaurant of their hotel.

Guy believes that regardless of where you are on the planet, there is always a way to grow things, and he was eager to repeat his Moroccan experience on St. Barth, and why not in Toiny?

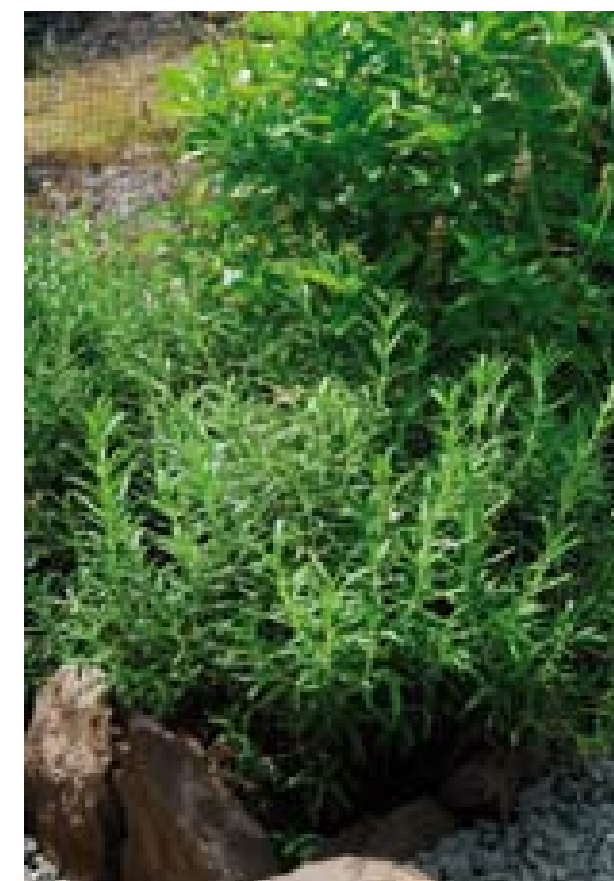
He didn't plan anything revolutionary, just a simple return to nature and a dose of common sense. Not so long ago, in Toiny and elsewhere on St. Barth people grew yams, malanga, a sort of sweet potato, local fruit, pineapple and much else.

Histoire d'une rencontre également avec Benoît Thiry, jardinier dans l'âme qui partage avec Guy la passion de la nature et le souci de préservation de l'environnement. Ensemble, ils décident de faire un premier test, à partir d'une serre de 95m², située en contrebas de l'hôtel. Le terrain est préparé, la terre analysée par un ingénieur agronome de Guadeloupe. Elle est particulièrement saine et permet donc une culture biologique, sans intrants, ni aucun produit de traitement.

Les variétés testées proviennent de souches tracées sans OGM et totalement BIO. Au bout de trois mois, les résultats sont spectaculaires : tomates de collection, concombres, piments, aubergines, courgettes, salades, poivrons, radis, melons, herbes aromatiques : basilic, citronnelle, thym, aneth, persil, menthe, sauge ... tous se développent à merveille.

L'intégralité de la production est réservée pour le restaurant Le Gaïac qui remet au goût du jour plantes aromatiques et médicinales ; c'est toute la noblesse d'une cuisine sélective et soucieuse de l'environnement.

Guy et Benoît, tellement satisfaits de cette première expérience, ont ajouté deux nouvelles serres ; l'une consacrée uniquement aux plantes locales et l'autre, comme nurserie pour des arbres pays. Ces serres sont entièrement démontables en cas de cyclone, et l'eau de pluie alimente le goutte à goutte ; aucun produit de traitement, le terreau pour enrichir le sol est bio et les plantes aromatiques font office de pesticides naturels.



L'AGRO-ÉCOLOGIE À ST.BARTH

Benoît Thiry, Jardinier

" J'ai créé ma société de jardinage, Forever Green, il y a trois ans, mais j'ai toujours eu une passion secrète, née de mon enfance, grâce à mes parents et grands-parents qui cultivaient fruits et légumes. Déjà, chez moi, à Saint-Barthélemy, sur un petit bout de terrain, d'environ 10m², je cultivais tomates, poivrons, piments, salades...
Ma rencontre avec Guy Lombard a fait que cette passion a pu s'exprimer ; le pari a été gagné et le Gaïac, restaurant du Toiny, utilise mes légumes pour la réalisation de ses plats. C'est une grande fierté pour moi que de contribuer à ces mets culinaires, et surtout, cela montre que la culture d'un potager biologique est réalisable sur l'île.
Mon souhait serait de faire évoluer ce concept, aussi bien chez les professionnels que chez les particuliers, car rien n'est meilleur que de manger ses propres légumes ".

Forever Green
La passion du jardin
0690 40 82 23
benoit@forevergreen.fr

PIERRE RABHI

Agriculteur, écrivain et penseur français d'origine algérienne; Pierre Rabhi est un des pionniers de l'agriculture biologique et l'inventeur du concept "Oasis en tous lieux". Il est l'initiateur du Mouvement pour la Terre et l'Humanisme et auteur de plusieurs livres.
www. Pierrerabhi.org

Belle expérience, en vérité, et Benoît confirme qu'elle est facilement reproductible dans bon nombre de propriétés à St-Barth. Il est lui-même désireux d'apporter ses connaissances et ses talents de jardinier à ceux qui seraient tentés par cette saine aventure.

A St-Barth, comme ailleurs, nous avons tous grand intérêt à renouer avec la terre, à retrouver un équilibre d'existence et il n'est pas utopique de penser que des jardins, rapidement, pourraient redonner vie et sens à notre petite communauté insulaire.

Documentation/Bibliographie

• Sites :

- www.ecole-et-nature.org
- www.jardinons.com : réseau du jardin dans tous ses états)
- www.reseaucocagne.asso.fr : jardins maraichers biologiques/économie solidaire
- www.jardi.fr : un jardin pour 5 personnes
- www.jardins-familiaux.asso.fr

• Ouvrages :

- " Parole de Terre " ou quand les hommes comprenaient la terre. Une initiation africaine de Pierre Rabhi, préface de

Yehudi Menuhin- éditions Albin Michel

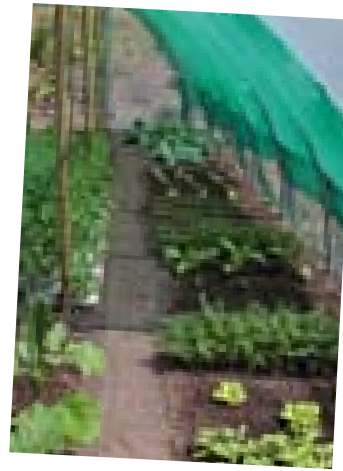
- " Le prix de l'eau " de François Nowak- éditions Economica
- " Graines de Possibles " regards croisés sur l'écologie - Pierre Rabhi et Nicolas Hulot, Editions Calmann-Lévy
- " Manifeste pour la Terre et l'Humanisme " pour une insurrection des consciences de Pierre Rabhi - Actes Sud
- " L'Homme entre Terre et Ciel " Nature écologie et spiritualité de Jean-Marie Pelt, Editions Jouvence

Things came to fruition when Guy met Benoît Thiry, a man for whom life is a garden and who shares Guy's passion for nature and environmental preservation. Together, they decided to test their idea and build a 95 m² greenhouse on the slope below the hotel. As they landscaped the terrain, they have an agronomist from Guadeloupe test the soil and it turned out to be particularly well balanced and ideal for biological agriculture, with no need for fertilizers or pesticides.



We have every interest in rebuilding
our relationship with nature and rediscovering
a balanced existence

As for the plants, naturally GMOs are banned and everything is selected and grown according to bio-product principles. Three months later, the results are spectacular: tomatoes, cucumbers, hot peppers, egg plants, zucchini, salads, bell peppers, radish, melons, herbs and spices such as lemon grass, thyme, dill, parsley, mint, sage ... everything grows beautifully.



The entire production is reserved for the Restaurant Le Gaïac, whose Chef takes pride in using aromatic and medicinal herbs in gastronomically exciting ways, creating a selective and environmentally friendly cuisine.

Guy and Benoît are so happy with the initial results of their experiment that they have since added two more greenhouses, one exclusively for local plants and the other as a nursery for local tree varieties. These hothouses can easily be taken down and stored in the event of a hurricane. Rain water is collected and recycled in the drip-watering system. Produce is grown without any fertilizers, the soil is enriched with bio compost, while the herbs act as natural pesticides.

So far the experiment has been crowned with success, and Benoît is certain that it can easily be reproduced in a variety of locations on St. Barth. He is even prepared to share his know-how and experience with anybody who would like to launch into this healthy adventure.

We have every interest in rebuilding our relationship with nature and rediscovering a balanced existence and in this sense there is good reason to believe that cultivating our gardens could put some of the meaning back into the life of our little island community.

AGRICULTURAL ECOLOGY ON ST. BARTH

Benoît Thiry, Gardener

"I founded Forever Green, my gardening company, three years ago, but ever since I was a child I had had a secret passion for growing fruit and vegetables, something I inherited from my parents and grand parents. Here in St. Barth I have always had a small patch of about 10 m² where I would grow tomatoes, bell peppers, hot peppers, salads and so forth.

My encounter with Guy Lombard has allowed this passion to express itself, and we have won our wager: the restaurant Le Gaïac creates its superb cuisine using my vegetables. I'm very proud to be able to make a contribution to this sophisticated cuisine and above all to prove that a biological vegetable garden can be a success on this island.

I would love to develop this concept, both for professionals and home gardeners, because few things give you more satisfaction than eating your own vegetables".

Forever Green
La passion du jardin
0690 40 82 23
benoit@forevergreen.fr

PIERRE RABHI

Farmer, writer and philosopher with Algerian roots, Pierre Rabhi is one of the pioneers of biological agriculture and the inventor of the concept "To everyone his oasis". He is the founder of the Movement for Planet Earth and Humanism and the author of several books.

www.Pierrerabhi.org



All you need is to relax
Rely on us!

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

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

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

Une perle d'Australie comme un point de départ *Point of departure : an Australian pearl*

*et St. Barth,
comme point de rencontre pour
Fabienne Miot et Tamara Comolli.*



*Pendentif
tourmaline,
perle gold
d'Australie et
diamants sur
or jaune
et blanc*

En juin 2007, lors d'un salon international à Las Vegas, Fabienne rencontre son ami Philippe Poix, directeur export d'Autore, marque célèbre, spécialisée dans les plus belles perles du monde. Il lui parle d'une créatrice allemande, Tamara Comolli qui diffuse déjà ses créations outre-atlantique et qui connaît un vif succès.

Tout naturellement, Tamara Comolli vient à St-Barth, découvre l'île qui la charme, et la rencontre avec Fabienne est le point de départ d'une coopération riche d'idées, d'expériences diverses, de regards créatifs croisés et cela donne naissance à un partenariat entre deux femmes, créatrices de bijoux.

Les créations de Tamara Comolli sont puisées dans la nature, au travers de ses nombreux voyages et de sa relation à la mode ; elles sont l'expression même de sa personnalité, de sa passion de la couleur, de la forme et du style ; le luxe étant pour Tamara, la touche originale et créative d'un bijoux, mettant en valeur la personnalité de la femme ; et cela n'a pas forcément de rapport avec le nombre de carats.

Ses clientes sont de tous âges et dans le monde entier. Dernièrement Tamara Comolli s'est vue décerner le De Beers Design award, pour sa collection « forbidden paradise ». Les collections de Tamara Comolli sont présentes chez Fabienne Miot.



*The Moon.
Pierre de lune avec diamants
sur or jaune*

In June 2007, at an international jewelry exhibition in Las Vegas, Fabienne ran into her friend Philippe Poix, the export manager of Autore, a company famous for marketing some of the most beautiful pearls in the world. He mentions discovering a German jeweler by the name of Tamara Comolli, who has been very successful with her designs on the American side of the Atlantic.

Tamara willingly accepts an invitation to St. Barth, submits to the island's charm, and quite naturally enters a creative working relationship with Fabienne, bouncing their ideas off one another, sharing their varied experiences, comparing their creative approach, all the while building an unofficial jewelry design partnership.

Tamara Comolli draws her inspiration from nature, her travel impressions and her way of relating to the world. Her creations are the expression of her personality, of her passion for color, form and style. For Tamara, luxury conveys an original, creative touch to a jewel, highlighting the personality of the woman who has chosen it, luxury does not necessarily depend on the number of carats.

Her clients represent all ages and origins. Tamara recently received the De Beers Design Award for her "Forbidden Paradise" collection. You can view her collections at Fabienne Miot's boutique in Gustavia.

For St. Barth cognoscenti, Fabienne requires no introduction. She is an island institution and has left her stamp of creativity in many areas. Occasional and regular visitors to St. Barth make a point of stopping by her boutique to discover the season's novelties. Every year, Fabienne Miot presents a varied selection of new models, wonderful combinations of precious stones and minerals, which her talent takes to new heights.

Fabienne also likes to use to her clients' advantage her intuition and a capacity for relating to another woman's personality. She loves to suggest a personal creation to express the specific charm of another woman. Her boutique has become a place to go for esthetic inspiration and enjoy the friendly atmosphere born from the encounter of like minds.

More than ever, this season is a good time to visit Fabienne Miot's boutique in Gustavia.

On ne présente plus Fabienne Miot, tant elle fait partie intégrante de la vie locale et des personnes qui marquent cette île par leur créativité ; les visiteurs ou les habitués séjournant à St-Barth viennent à sa boutique de Gustavia, pour découvrir ses nouvelles créations et chaque année, Fabienne propose de nouveaux modèles, très variés, combinaisons harmonieuses de pierres et de minéraux sublimes par son talent de créatrice qu'elle exprime depuis son plus jeune âge.

Fabienne Miot est aussi femme d'intuition et de communication et elle sait merveilleusement bien suggérer une création, selon la personnalité de la femme qui vient lui rendre visite. Sa petite boutique est devenue un lieu de découvertes esthétiques et la convivialité qui y règne est toujours propice à l'émotion.

Cette année, particulièrement, une visite s'impose à la bijouterie de Fabienne Miot.

*Bracelet,
Bouquet Flamenco.
Sélection de pierres aux
couleurs variées;
Prix du design de bijoux
de l'année, décerné par
le magazine allemand*

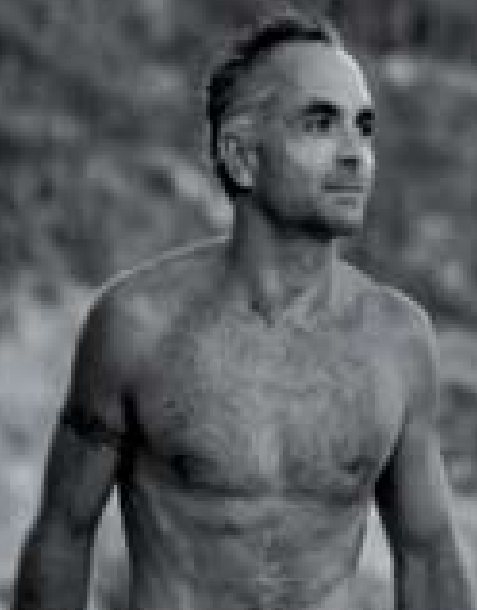


*Perle de Tahiti
sur or jaune*

*Bracelet, ligne Hippie Glam.
Turquoise sauvage du Tibet
et or jaune*

*Bagues,
collection Mikado
Pierre de lune,
diamants,
or blanc ou jaune.*

ARNAUD DANIEL LICENSED MASSAGE THERAPIST



HEALTHY
WEEK



COACHING
MASSAGE



BODY
TREATMENT



BY APPOINTMENT - ON LOCATION
CELL 0690 53 44 88
USA +590 690 53 44 88
ARNOFUN@HOTMAIL.COM

LA NATURE A DU TALENT NATURALLY TALENTED

RÉDACTION :
JULIEN LE QUELLEC
PHOTOS :
RÉSERVE NATRELLE



Saint Barth's Underwater Display Les dessous chics de Saint Barthélemy

Des trésors inestimables se cachent sous les reflets turquoise de la mer des caraïbes. Les Saint barths le savent bien, ce peuple de marins a tiré, depuis toujours, ses ressources du fond de la mer en pêchant, au cours des générations, les poissons, crustacés et autres mollusques avec, et même encore de nos jours, des méthodes traditionnelles.

Priceless treasures lie beneath the scintillating turquoise surface of the Caribbean Sea. The people of St. Barth's are perfectly conscious of the fact that for as long as anyone can remember, their main resource has been the deep with its fish, crustaceans and other seafood, harvested down to this day by traditional methods.



Un inventaire de ce monde merveilleux a mis en évidence 183 espèces de poissons qui évoluent dans nos eaux, 54 variétés de coraux admirables et 60 d'éponges de couleurs et formes différentes embellissent nos récifs.

Une plongée suffit pour se rendre compte de la biodiversité préservée de Saint-Barthélemy, la vie grouille sous la surface. Cette vie est protégée dans certaines zones, la Réserve Naturelle Marine créée en 1996 veille sur ces merveilles et obtient des résultats significatifs. Les relevés scientifiques de l'Université Antilles-Guyane montrent que la population des poissons augmente plus vite dans la réserve qu'en dehors.

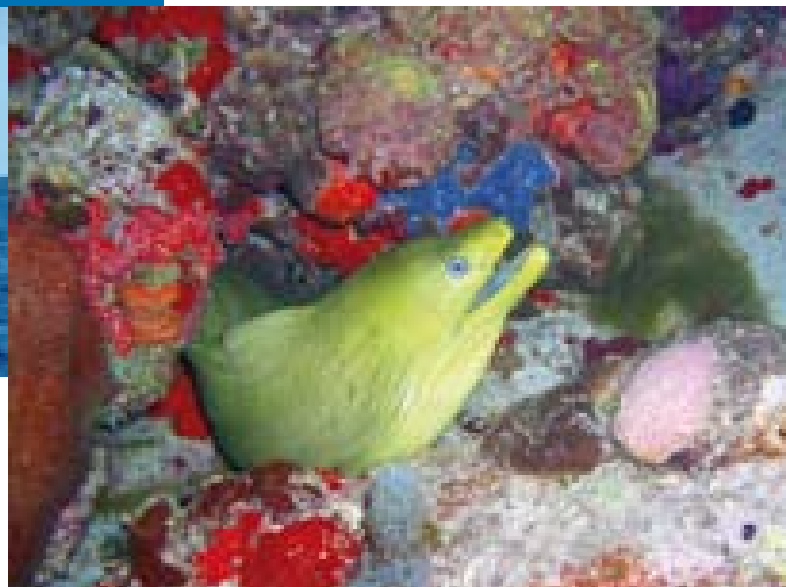
Un autre écosystème fragile joue un rôle essentiel dans le développement des juvéniles : l'herbier. C'est aussi le lieu de vie des tortues vertes, des lambis et étoiles de mer, il est à parcourir, à découvrir. Vous y ferez des rencontres insoupçonnées et vous apprendrez à le protéger. Les ancres sont les ennemies de ces écosystèmes, elles cassent, arrachent, creusent sans états d'âme. C'est pour cette raison que des mouillages fixes sont installés dans la Réserve Naturelle, ils évitent la disparition de l'herbier et du récif. La baie de Colombier et son ballet de tortues vertes est la preuve que ces mouillages sont efficaces, que la protection fonctionne et produit des résultats.

Un peu plus au large et avec, il est vrai, un peu de chance, vous pouvez admirer le spectacle grandiose des baleines à bosses qui soufflent, sautent, tapent leurs nageoires à la surface de l'eau. Les femelles croisent près des côtes car elles ramènent leurs petits vers le nord, en direction du Saint Laurent au Québec ! Alors attention, lorsqu'on les observe, la politesse et le savoir vivre sont de rigueur ; ces cétacés de plusieurs tonnes n'en sont pas moins délicats : il faut s'approcher doucement,

L'île de Saint-Barthélemy est riche de sa nature, de ses récifs coralliens, de ses plages, d'une faune et d'une flore très variées.



Photo Evasion Tropicale - evasiontropic@wanadoo.fr
Tél 05 90 25 36 48 - 06 90 57 19 44



Tortue verte - Photo Vincent Guillot

ne pas leur couper la route, rester à une distance de 100 m, et parallèle à leur route, 3/4 arrière, pour se limiter, enfin, à 30 mn d'observation. Les baleines avec leurs baleineaux sont très sensibles, et on comprend leur inquiétude, lorsque de gros engins parasites, bruyants et malodorants, viennent leur tourner autour, pour s'approcher au plus près ; elles sondent alors et s'enfuient, ce qui est dommage, car elles aiment venir très près des côtes, dans la baie de Lorient par exemple, pour faire reposer leurs petits avant de repartir pour l'étape suivante ; une merveilleuse occasion de les observer, sans les déranger.

L'île de Saint-Barthélemy est riche de sa nature, de ses récifs coralliens, de ses plages, d'une faune et d'une flore très variées. La Réserve Naturelle est une superbe vitrine de cette biodiversité. Toute cette île est à découvrir, et surtout, à préserver.

Les bureaux de la Réserve Naturelle sont situés au dessus de l'office du tourisme, sur le quai de la République. Vous pouvez aussi la joindre à : resnatbarth@wanadoo.fr ou 05 90 27 88 18 et, en cas d'urgence, au : 06 90 31 70 73.

A recent inventory of this treasure trove revealed the presence of 183 species of fish, 54 varieties of coral and 60 different sponges, whose colors and shapes embellish our reefs.

It doesn't take more than a dive to realize the extent of the preservation-worthy biodiversity of St. Bart's, right there, under the surface. In certain areas, this teeming life is protected, as in the Marine Nature Reserve (Réserve Naturelle Marine), created in 1996, which has had a significant impact on preservation efforts. The controls performed by a team from the University of Antilles-Guyane show that fish populations flourish in the reserve compared to non-protected areas.

Photo Evasion Tropicale - evasiontropic@wanadoo.fr



Another fragile ecosystem, which plays an important role in the development of juvenile populations, are the seagrass beds. Among other species, these seagrass beds are home to green turtles, conch and sea stars. Take a closer look on your next dive. You will make some surprising encounters and will better appreciate the necessity of protecting them. Ship anchors are a major threat to various ecosystems, for they break up, tear away and excavate, blind to the consequences. This is why in the Marine Nature Reserve there are fixed moorings, for the protection of seagrass beds and reefs. Colombier Bay and its ballet of green turtles is the living proof of the efficiency of these pre-installed moorings in protecting the ecosystems and producing tangible results.

A little further out, with a bit of luck you can observe the impressive spectacle of humpback whales spewing fountains of water, jumping and flapping their giant fins. Female humpback whales are frequently sighted on their way back north with their young, born in Caribbean waters, their sights set on the St. Laurent estuary in Quebec! Remember: whale watching is a matter of discretion and courtesy towards these

very delicate giant marine mammals: do not cut off their route, stay at about 100 meters, parallel to

their route and slightly to the rear and do not stay in their vicinity for more than 30 minutes.

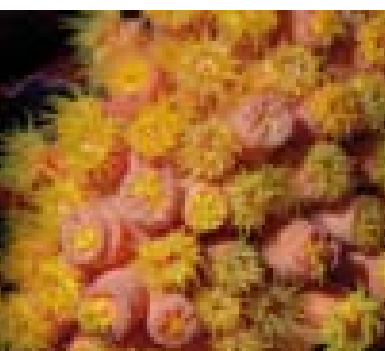
Whale mothers are extremely sensitive about protecting their offspring and they do not particularly like the presence of noisy, stinking boat motors coming close and circling them. When that happens,

they tend to dive and flee, which is a pity, because they like to rest close to shore, in Lorient Bay, for example, giving the little ones some respite before they continue their journey. It would be a shame to spoil this marvelous opportunity to approach one of nature's wonders for future generations.

The true wealth of the island of St. Barth's lies in its natural attributes, its coral reefs, beaches and its extremely varied fauna and flora. While the Nature Reserve is the perfect showcase for this biodiversity, the entire island is worthy of discovery and preservation.

The offices of the [Réserve Naturelle Marine](#) are located just above the Tourism Bureau on Quai de la République in Gustavia harbor. You may also reach us at: resnatbarth@wanadoo.fr or call 05 90 27 88 18 and, in event of an emergency, at: 06 90 31 70 73.

The true wealth of the island of St. Barth's lies in its natural attributes, its coral reefs, beaches and its extremely varied fauna and flora.



Parazoanthus Swifti
Photo Sophie Olivaut



Perroquet dans sa bulle
Photo Vincent Guillot



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.



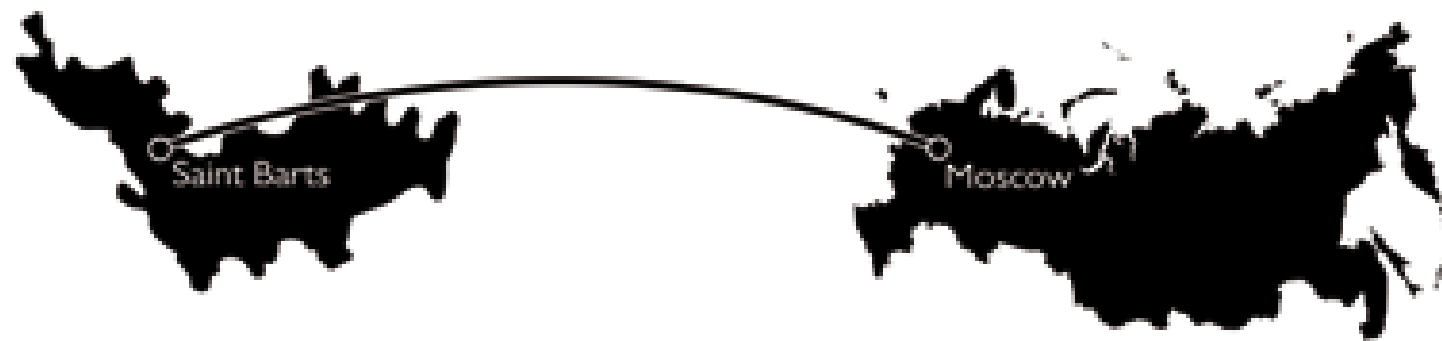
With its glossy feel, gorgeous pictures from renowned professional photographers and insider's information, the Yacht Insider's Guides are a must-have resource for any yacht owner or captain. In a portable and attractive format, the guides combine essential tourist information (such as best restaurants, 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 Unites 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





The supreme link between St-Barts and Moscow



Representative Office St Barts:

Elite Concierge St Barts
Rue du Roi Oscar II, Gustavia
97133 SAINT BARTHELEMY

Tel: 0690 45 75 55
Web: www.eliteconcierge-stbarts.com
Email: jeanluc@eliteconcierge-stbarts.com
yana@eliteconcierge-stbarts.com

Main Office Moscow:

Elite Concierge Travel
Dobryninskii 4th pereulok N8, office 1504
MOSCOW 119 049
RUSSIA

Tel/Fax: +7 (495) 785 99 04
Web: www.eliteconciergetravel.ru
Email: info@eliteconciergetravel.ru

RÉDACTION : HENRI MASSON
PHOTOS : REBECCA FIELD OU BECKY, J.J.R



Moqueur Corossol, photo J.J.R



Becky à Petit Cul de Sac, photo J.J.R

Birds' views

Vues d'oiseaux

Rebecca Field et son mari Ben ont découvert Saint-Barthelémy en 1990 et depuis bientôt 20 ans ils reviennent chaque année y passer deux ou trois semaines de vacances d'hiver aux mois de février-mars. Naturellement, ils ont depuis toujours apprécié l'hospitalité et l'ambiance françaises, la cuisine raffinée et les occasions de shopping, néanmoins, pour eux la principale attraction reste l'environnement: la flore, la faune et le climat.

Rebecca Field and her husband Ben discovered Saint-Barthelemy in 1990 and have been returning for a two-to-three-week winter vacation each February/March for 20 years. While they have always enjoyed the welcoming French ambiance, fine dining, and shopping, the opportunities for which are abundant, the main attraction for them has always been the natural environment - the flora and fauna - and the wonderful climate.



Becky et Ben dans leur maison de St.Jean, photo J.J.R



Lionne s'attaquant à un jeune buffle, delta Okavango au Botswana, photo Becky



Petit Chevalier à Saline, photo Becky



Ben et Becky en safari en Zambie

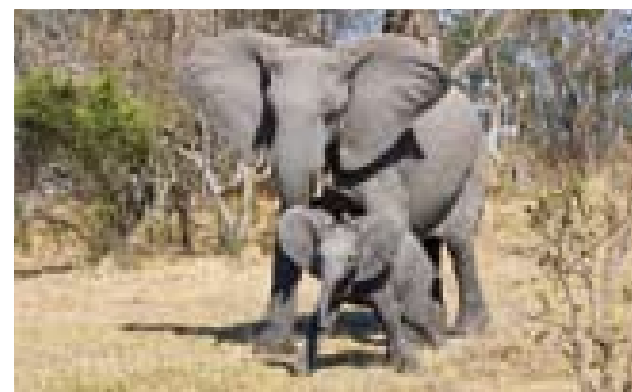
Résidants le reste de l'année au Minnesota, où les hivers sont longs, froids et enneigés, venir à Saint-Barth en plein hiver pour louer une villa sur la colline de Saint-Jean, c'est tout simplement le paradis. Après avoir visité beaucoup d'autres îles de la Caraïbe, à leurs yeux aucune ne peut se comparer à Saint-Barth.

Après avoir travaillé pendant 13 ans dans un cabinet d'avocats, où sa fonction d'assistante juridique la confinait à un bureau sans fenêtres au 42^{ème} étage d'un gratte-ciel au centre de Minneapolis, Rebecca était heureuse de pouvoir se replonger dans la nature qui lui manquait tant. Elle s'est mise au jardinage, à l'observation des oiseaux et à l'équitation, qui l'a passionnée au point de pratiquer le dressage, le cross et le saut d'obstacles. Mais après sept ans à dos de cheval elle a été contrainte de renoncer à cette passion suite à un diagnostic d'arthrite de la colonne vertébrale. Elle a réussi à surmonter cette déception grâce à sa découverte de la photographie numérique. Avec Ben, son mari, Rebecca a voyagé à travers le monde à la découverte des écosystèmes, photographiant la nature et les animaux sauvages.

Leurs voyages les ont amenés non seulement à Saint-Barth, mais en Angleterre, Italie, France, Argentine, au Chili et pour ce qui est de l'Afrique, en Afrique du Sud, au Botswana, au Zimbabwe, en Tanzanie, Namibie et Zambie. Souvent, sur leurs safaris photographiques, le couple est accompagné par un ami cher, le photographe naturaliste sud-africain Jamie Thom, deux fois récompensé par le prestigieux prix de "Wildlife Photographer of the Year" remis par la BBC et Shell Oil. Jamie est devenu le mentor de Rebecca, l'aidant à se perfectionner dans ce domaine si particulier de la photographie, aussi bien lors de leurs sorties en brousse que par les échanges email.



Grand Paille en queue, anse de Chauvette, photo J.J.R



Mère éléphant et son éléphanteau, Afrique du sud, photo Becky

Rebecca est persuadée que la culture de la préservation de la nature n'a jamais été plus actuelle qu'aujourd'hui.

Rebecca a vu ses photos publiées dans plusieurs livres et revues spécialisées et elle a pu exposer son travail aussi bien au Minnesota qu'à Saint-Barth, se voyant récompensée par plusieurs prix de photographie. Vous pouvez voir ses photos d'oiseaux de Saint-Barth (prises dans la mangrove de Saint-Jean, au Petit Cul-de-Sac, au port de Gustavia et sur les îlets) sur son site web: www.rebeccafieldphotography.com

Rebecca est membre du conseil d'administration d'Audubon Minnesota, la section régionale de la National Audubon Society, organisme internationalement connu, notamment pour son engagement dans la préservation des espèces d'oiseaux. Audubon Minnesota publie plusieurs magazines sur la conservation de l'environnement et la réhabilitation des écosystèmes les plus critiques pour la survie des 60 espèces d'oiseaux les plus menacés du Minnesota. Les illustrations de ces articles sont souvent dues à Rebecca. Par ailleurs la photographe ne vend par ses tirages, mais les "donne" à ceux qui font un don à la société Audubon de Minnesota.

La National Audubon Society s'est donnée pour mission la conservation et la réhabilitation des écosystèmes, en portant une attention particulière sur les oiseaux et d'autres formes de vie sauvage et leurs habitats, afin de les préserver pour l'humanité et contribuer à la sauvegarde de la diversité biologique. La Société s'appuie sur un vaste réseau de volontaires et d'activistes, un staff dévoué et le prestige justement acquis de son nom. Le but ultime de l'organisation est de créer une culture de la préservation et une éthique environnementale. En inspirant l'action individuelle et collective, Audubon cherche à rendre socialement, politiquement et moralement inacceptable l'exploitation non durable de la nature. Ainsi, l'engagement de ses membres pour la protection des oiseaux et d'autres formes de vie sauvage est un corollaire essentiel de la mission d'Audubon.



Iguane des Petites Antilles, mâle, photo Becky

Au bout de 20 ans de séjours annuels à Saint-Barth, Rebecca est de plus en plus inquiète de l'état de l'environnement de l'île. Elle espère que les Saint-Barth autochtones, les résidents à l'année, et les visiteurs fidèles conjugueront leurs forces pour organiser des activités en faveur de la préservation de cette île bijou et ses résidents permanents, qu'ils soient oiseaux, reptiles, espèces botaniques, humains ou d'autres formes de vie.

Rebecca est persuadée que la culture de la préservation de la nature n'a jamais été plus actuelle qu'aujourd'hui. Jeune fille, ses parents lui ont inculqué "qu'à ceux qui ont reçu beaucoup, beaucoup sera demandé", et son plus cher souhait est que son travail puisse inspirer d'autres personnes à apprécier la nature et à reconnaître l'importance de sa préservation. Il n'y a pas de meilleur indicateur de la santé de notre planète que les oiseaux et d'autres animaux sauvages, la qualité de l'eau et l'état de la flore. Si nous ne leur apportons pas l'attention nécessaire, si nous manquons de les préserver et de protéger notre environnement, nous serons les victimes de notre propre négligence.



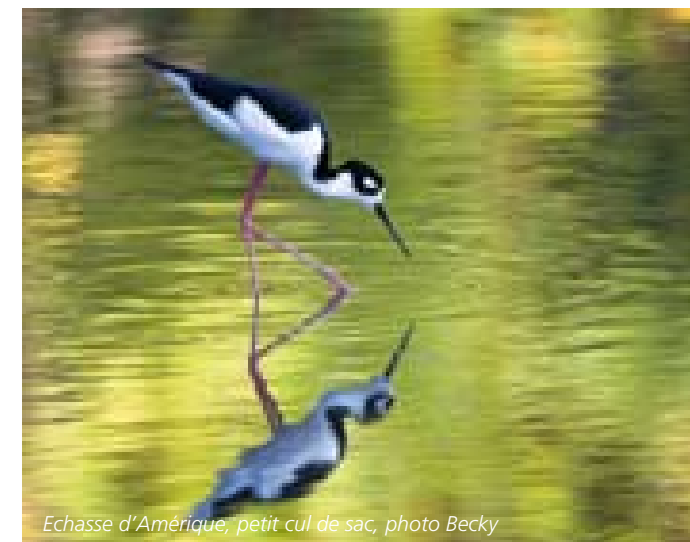
Grande Aigrette, étang de St.Jean, photo Becky



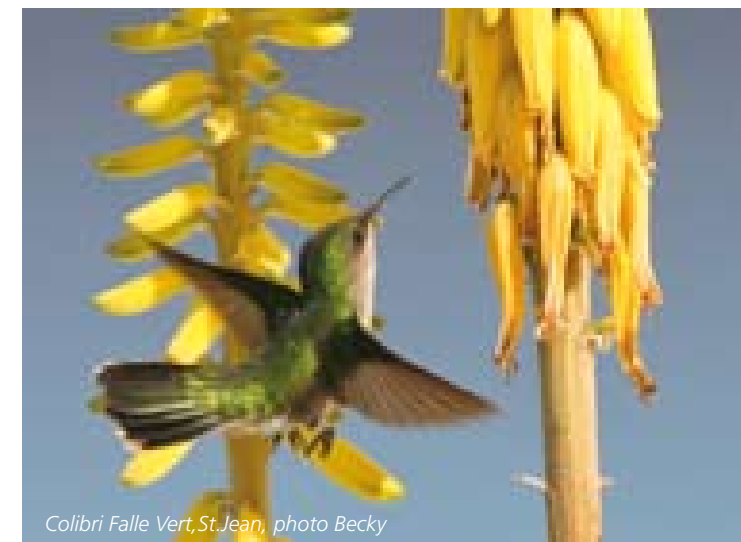
Jeunes colibris au nid, photo J.J.R

They live in the United States in Minnesota where winters are snowy, cold, and long, and coming to St. Barth where they rent a villa on the Saint Jean hillside is their idea of paradise. Having traveled to many of the Caribbean islands in the past, they have found none that compare with St. Barth.

After retiring from her 13-year career as a legal assistant which entailed legal research, drafting legal documents, and interviewing clients, in a small office with no windows on the 42nd floor of a downtown skyscraper in Minneapolis, Rebecca was thrilled to rediscover nature from which she had long been deprived. She took up gardening, bird-watching, and horseback riding, training in dressage, cross-country, and stadium jumping. After seven years of serious riding she was forced to quit because of spinal arthritis. While having to give up riding was very traumatic, it turned out to have been a "blessing in disguise." She quickly discovered digital photography and she and Ben have traveled far and wide to discover new places with various ecosystems where she could enjoy her nature and wildlife photography.



Echasse d'Amérique, petit cul de sac, photo Becky



Colibri Falle Vert, St.Jean, photo Becky

Rebecca feels very strongly that if
ever there was a time for a culture of
conservation, that time is NOW.

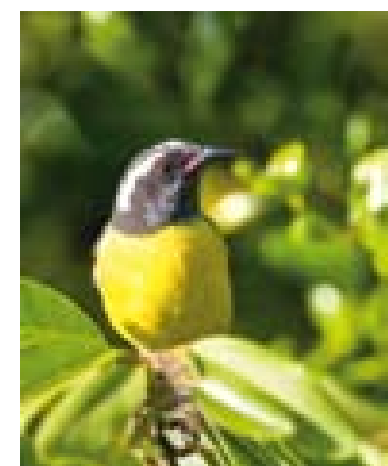
Their travels have taken them not only to Saint Barth, but also to England, Italy, France, Argentina, Chile, and a number of African countries including South Africa, Botswana, Zimbabwe, Kenya, Tanzania, Namibia, and Zambia. They are accompanied on their safaris by their dear friend Jamie Thom from Johannesburg, a photography guide who has twice won the most prestigious "Wildlife Photographer of the Year" award sponsored by BBC and Shell Oil. Jamie continues to teach Rebecca the technical aspects of photography, both "in the bush" and via email.

Rebecca's nature photography has been widely published in books and magazines, she has exhibited her work both in Minnesota and Saint-Barth, and she has won several awards. Her images of birds photographed in St. Bart's (in the Saint Jean mangrove, at Petit Cul-de-Sac, in the Gustavia Harbour and islets just outside the harbor, and around the island) can be viewed on her website www.RebeccaFieldPhotography.com. She is currently a member of the board of directors of Audubon Minnesota which is a member of the National Audubon Society, widely known and praised for work they do in the area of bird conservation. Audubon Minnesota publishes a variety of publications that feature news on its efforts to conserve and restore the natural ecosystems that are most critical to Minnesota's 60 "at-risk" native bird species. Rebecca's bird photography is used in their many publications. She does not "sell" her works but "gifts" images to people in exchange for their charitable tax donation to Audubon Minnesota.

The mission of the National Audubon Society is to conserve and restore natural ecosystems focusing on birds, other wildlife, and their habitats for the benefit of humanity and the Earth's biological diversity. It has

DOCUMENTATION :

- « Oiseaux des Petites Antilles », d'Edouard Benito-Espinal, Editions du latanier
- « Les oiseaux en 450 questions/réponses », de Guilhem Lesaffre et Alexis Nouailhat, Editeur : Delachaux et Niestlé
- « Autopsie du monde animal », Alain Bougrain-Dubourg et Guilhem Lesaffre, Editeur : Rue de l'échiquier
- « La passion des oiseaux », de Philippe J.Dubois et Marc Duquet, Editeur : Delachaux et Niestlé



Sucrier à poitrine jaune, photo Becky

Le Sereno Villa



Les vues sur la plage
et la baie sont
parfaitement mises en valeur

Depuis toujours Saint-Barth a été apprécié comme lieu de résidence secondaire, où la valeur d'une propriété ne cessait de se bonifier. Une villa offrait en outre une sphère privée et des espaces généreux, mais il y avait néanmoins un désavantage: vous ne pouviez profiter des services et attentions, du confort général d'un hôtel de grand luxe. Cette réserve appartient au passé. Le Sereno Villas vous offre le meilleur de deux mondes.

Le Sereno Villas représente une opportunité unique, que nous devons à la même équipe qui a conçu Le Sereno. Ouvert depuis Décembre 2005, hôtel hors catégorie, Le Sereno dispose de 37 suites et 180 mètres de plage sur le Grand Cul-de-Sac. Conçu et décoré par Christian Liaigre, l'hôtel 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.

Architecte français célèbre, le Financial Times a appelé Christian Liaigre "le designer le plus influent et le plus copié de notre époque". Ici, il a conçu trois villas, offrant chacune plus de 700 m2 d'espaces habitables. Christian Liaigre a pleinement mis en valeur les vues sur la plage et la baie, en soulignant l'aspect théâtral et intégrant parfaitement les espaces extérieurs et intérieurs.

Le design de Liaigre privilégie la simplicité et la sérénité tout en apportant un soin extrême aux détails, exploitant largement les textures chaudes et naturelles d'un éventail d'essences et de pierres, qui contrastent avec les couleurs vives du paysage. 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 Villas propose trois villas en exclusivité, chacune avec quatre chambres, un espace séjour généreux, de vastes terrasses habitables, un jardin architecturé, un parking privé et une piscine à la mesure de la terrasse principale, offrant de surcroît



des vues magnifiques de la lagune du Grand Cul-de-Sac et des eaux scintillantes au-delà. Les villas seront livrées entièrement équipées et meublées.

Chaque maison de Le Sereno Villas offre une discrétion totale, tout en permettant au propriétaire de bénéficier de tous les services et aménagements du Sereno, y compris un service de majordome 24 heures sur 24 qui vous aidera à organiser vos réceptions privées, réservera votre séance de soins au spa ou d'autres activités externes, le room service, ménage et entretien quotidien, la maintenance, et l'entretien du jardin. Le club de plage de l'hôtel comprend une piscine d'eau douce en bord de lagune et son renommé Restaurant des Pêcheurs est une des grandes haltes gastronomiques de la Caraïbe.

Pour compléter cette expérience nouvelle, le propriétaire pourra profiter du service de gestion, qui, s'il le désire, louera la villa en l'absence du propriétaire et se chargera de l'entretien et de la maintenance de son bien immobilier.



The design emphasizes
simplicity, serenity and
attention to detail...



St. Barth has always been known as a great place to invest in a vacation home given its long history of appreciation in property values. A villa would also offer you privacy and generous spaces, but there was a catch: you were giving up the service, pampering and comforts only an ultra luxury hotel could offer. Not anymore, now Le Sereno Villas give you the chance of having it all.

Le Sereno Villas is an exclusive opportunity brought to you by the same team that developed Le Sereno. Opened in December 2005, Le Sereno is a 37-suite ultra luxury hotel, with 37 suites and 600 feet of beach frontage on the Grand Cul-de-Sac.

Designed and decorated by Christian Liaigre, it has been recognized as the premier hotel destination in St. Barth by The New York Times, Travel and Leisure, Conde Nast Traveler, Departures, Wallpaper Magazine and many other publications.

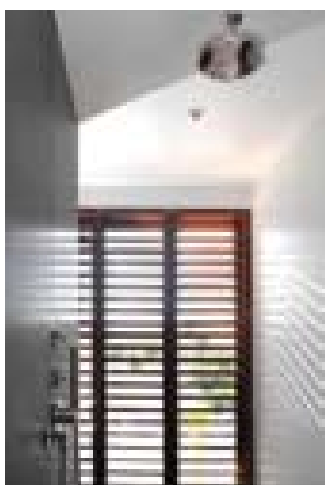
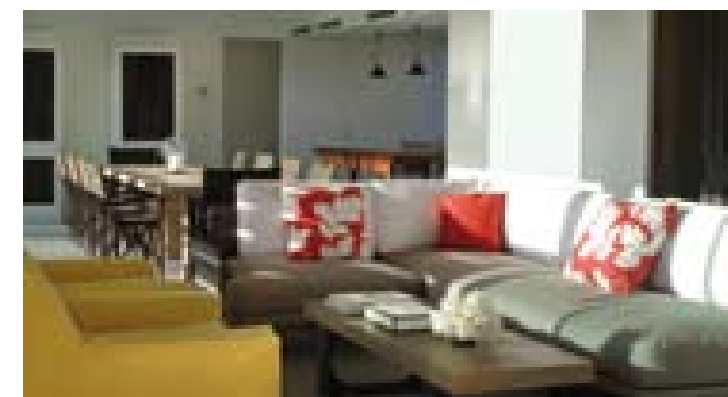
Famed Parisian designer Christian Liaigre, who the Financial Times called "the most influential and copied designer of our time," designed the three Villas, each with more than 7,500 square feet of indoor and outdoor space. When designing the private villas, Liaigre took full advantage of the dramatic views of the beach and bay beyond, with complete integration of indoor and outdoor space.

The design emphasizes simplicity, serenity and attention to detail, with ample use of warm and natural textures of varying woods and stones which contrast with the dramatic colors of the view. The all-star design team also included the renowned lighting designer Arnold Chan, and Enrique Blanco, the tropical master landscape architect whose designs are noted from Caracas to Barbados.

The Le Sereno Villas development has only three villas, each with four bedrooms, very large living area, expansive terraces, landscaped garden, private parking, and oversized pool, with magnificent views over the Grand Cul-de-Sac lagoon and the Caribbean beyond. The villas will be delivered fully equipped and furnished.

Le Sereno Villas offer a high degree of privacy while at the same time allowing villa owners access to all of Le Sereno's amenities and services, including room service, housekeeping, concierge, maintenance, landscaping services and a beach club, which includes a beachfront freshwater pool and the gourmet Restaurant des Pêcheurs.

To complete the experience, owners may also take advantage of rental management service, where the hotel will rent the villas when the owners are not in residence and will take care of maintaining the property.



MAYA'S
TO GO

Galerie du Commerce, St Jean (across from the airport)

Open from 7 AM to 7 PM, closed Monday

Tel: +590 590 298 370 Email: mayastogo@orange.fr



Maya's To Go uses only the best. We strive for a simple, honest cuisine. We produce a wide variety of salads and main dishes that changes daily. Call if you have something special in mind, we will be happy to prepare it for you. Pick it up yourself or have our staff serve you at home. We are ready for parties, weddings, picnics or cocktails. Give us a call and we'll take care of it all for you.

Maya's To Go propose une cuisine simple à base de produits frais et de qualité. Notre menu qui change tous les jours offre une large variété de salades, de plats et de desserts. Pour toute commande spéciale, contactez-nous. Vous souhaitez organiser un repas pour 2 ou plus, un cocktail, un mariage ou un pique-nique, appelez-nous, nous nous chargeons de tout.

COULEURS À CROQUER DINING IN COLORS

RÉDACTION : HENRI MASSON
PHOTOS : ALAIN CHARLOT



Chefs around the Island

Le tour de l'île des chefs

Comme la littérature a ses écrivains, la cuisine a ses Chefs.

Les mots sont des saveurs, les phrases, des combinaisons exquises de produits... morceaux choisis, recettes inventives, le goût devient œuvre culturelle et la convivialité est toujours de mise.

Chefs et ambassadeurs du bien vivre, respectueux de la nature et des produits, ils nous proposent, dans un tour de l'île, quelques recettes personnelles qu'ils ont choisies, pour nous.

Literature has its authors, cuisine has its chefs.

Tastes and perfumes are the words of sentences which combine exquisite products, complete with quotes and bound in innovative recipes. The palate reveals gastronomy in its cultural dimension, an excuse to indulge in hospitality.

Chefs are the ambassadors of living well, they show respect for nature and its products. For this short island round-up, they have selected a number of recipes for your enjoyment.

ŒIL DE BŒUF AU PAPRIKA ET SAFRAN PAYS

ŒIL DE BŒUF WITH PAPRIKA AND CARIBBEAN SAFFRON



Marinade de poisson, pendant 20 mn, avec :
1 jus de citron vert, 2 gousses d'ail écrasées, 20 g de sel fin, 7 g de purée de piment maison, poivre et girofle moulus ; le tout dans un litre d'eau.

Marinate fish for 20 min:

To 1 liter of water, add 1 lime juice, 2 crushed garlic cloves, 20 g salt, 7 g hot pepper paste, crushed pepper and clove

Ingrédients Ingredients

(pour 2 personnes, poisson d'environ 800 g)

(for 2 persons, about 800 g fish)

50 g carotte / 50 g carrot

50 g céleri branche / 50 g celery stalk

50 g échalote / 50 g shallot

20 g julienne de gingembre / 20 g finely sliced ginger

40 g concombre / 40 g cucumber

30 g navet / 30 g turnip

30 g courgette / 30 g zucchini

20 g poivron rouge / 20 g red bell pepper

1 piment végétal / 1 vegetarian hot pepper

15 g paprika / 15 g paprika

12 g curcuma / 12 g curcuma

une pointe de purée de piment / pinch of hot pepper paste

30 cl fumet de poisson / 30 cl fish stock

4 cuillères à soupe huile d'olive / 4 tablespoons olive oil

5 g féculé de pomme de terre / 5 g potato starch

Réalisation

Poêler le poisson, à l'huile d'olive, durant 4 min pour chaque face, puis réserver.

Dans la même poêle, faire cuire les légumes à feu doux, ajouter paprika, curcuma et féculé, puis, déglacer le tout avec le fumet de poisson et rajouter la pointe de purée de piment.

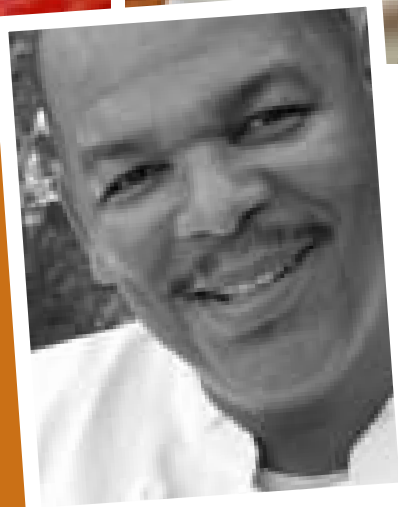
Mettre cette préparation dans un plat, en rajoutant le poisson qui cuira dans cette sauce, au four, 20 min, thermostat 160 °C pour que la chair reste moelleuse ; rectifier l'assaisonnement et servir.

Preparation

Braise the fish in olive oil for 4 min on each side, then set aside.

In the same pan, gently braise the vegetables, adding the paprika, curcuma and starch, deglaze with fish stock and add a pinch of hot pepper paste.

Make a bed of the vegetables in an oven-proof dish and place the fish on top. Bake in oven for 20 min at 160 °C. The flesh must remain juicy. Correct the seasoning and serve.



Eddy Coquin

LE GRAIN DE SEL
GRANDE SALINE

TEL: 0590 52 46 05 - CELL: 0690 39 80 98
LEGRAINDESELSAINTBARTH@HOTMAIL.FR

CETTE RECETTE EST POUR MOI UN MARIAGE HEUREUX ENTRE UN PRODUIT DE LA MER, CE POISSON À LA CHAIR FINE, RAPPORTÉ PAR NOS PÊCHEURS, ET LES LÉGUMES ET ÉPICES DE NOS ÎLES. C'EST UNE RECETTE SIMPLE ET TYPIQUEMENT CRÉOLE QUE J'AI PLAISIR À PROPOSER DANS MON RESTAURANT DU GRAIN DE SEL.

FOR ME THIS RECIPE IS THE PERFECT MARRIAGE OF A FINE-FLESHED FISH CAUGHT BY OUR LOCAL FISHERMEN AND THE VEGETABLES AND SPICES OF OUR ISLAND WORLD. IT'S A SIMPLE, TYPICALLY CREOLE RECIPE, WHICH I LOVE TO SERVE IN MY RESTAURANT, THE GRAIN DE SEL.

CREVETTES CRÉOLES, SUR ROESTI DE POMME DE TERRE ET POIREAU.

CREOLE SHRIMP ON LEEK AND POTATO RÖSTI



Antonin Guea

MAYA'S RESTAURANT
PUBLIC
TEL: 0590 27 75 73

J'AI CHOISI CETTE RECETTE, CAR ELLE EST POUR MOI LE SYMBOLE D'UN MÉTISSAGE CULTUREL : LA SUISSE, MON PAYS D'ORIGINE ET LES ANTILLES OÙ J'AI EU LA CHANCE DE RENCONTRER MAYA. C'EST AUSSI LA RÉUNION DE PRODUITS DE QUALITÉ, DE SAVEURS AUTHENTIQUES ET VARIÉES, POUR UNE CUISINE SIMPLE ET LÉGÈRE.

FOR ME, THIS RECIPE IS A SYMBOL OF CULTURAL CROSSOVER, WHERE MY NATIVE SWITZERLAND MEETS WITH MAYA'S CUISINE. IT'S ALSO A TRIBUTE TO THE QUALITY OF THE PRODUCTS USED, WHERE AUTHENTIC AND VARIED FLAVORS MEET IN A SIMPLE AND LIGHT STYLE OF GASTRONOMY.



Réalisation

Faire mariner les crevettes au piment et sel, Cuire les pommes de terre en robe des champs, Couper les poireaux en paysanne, puis les étuver, Mélanger et assaisonner pommes de terre et poireaux, former, puis colorer dans une petite poêle le roesti, des deux côtés. Faire rissoler les têtes de crevettes, ajouter une mirepoix (garniture aromatique : carotte, céleri branche, oignon), déglacer au vin blanc, mouiller à hauteur des têtes et cuire à feu doux 25 mn, puis passer au chinois et faire réduire en le coupant avec l'huile d'olive. Poêler les queues de crevettes, puis dresser dans l'assiette avec la roquette et la trévisse, assaisonnées avec le déglçage des têtes de crevettes.

Preparation

Marinate the shrimp with the hot pepper and salt Cook the unpeeled potatoes. Cut the leeks as a large julienne, then steam them . Peel the potatoes and grate them coarsely, mix with the leeks, shape a rösti pancake and brown on both sides in a small frying pan. Briefly brown the shrimp heads, add a mirepoix (carrot, celery, onion), deglaze with white wine and add water until contents are barely covered. Simmer for 25 min, then pass through a sieve and reduce liquid, adding a little olive oil. Sauté the shrimp, present on a bed of rocket and radicchio salad, seasoned with the reduced shrimp juice, accompanied by the potato and leek rösti.

Ingrédients Ingredients

(pour 4 personnes) (for 4 persons)

12 crevette gambas avec têtes / 12 large shrimp (gamberoni), with heads on

500 g de pommes de terre / 500 g potatoes

500 g de poireaux / 500 g leeks

200 g de beurre / 200 g butter

100 g de roquette / 100 g rocket salad

50 g de trévisse / 50 g radicchio salad

10 cl d'huile d'olive / 10 cl olive oil

20 cl de vin blanc / 20 cl white wine

1 carotte / 1 carrot

1 branche de céleri / 1 stalk celery

1 oignon / 1 onion

sel, poivre / salt, pepper,

piment fort antillais / hot West Indian pepper (Scotch Bonnet)



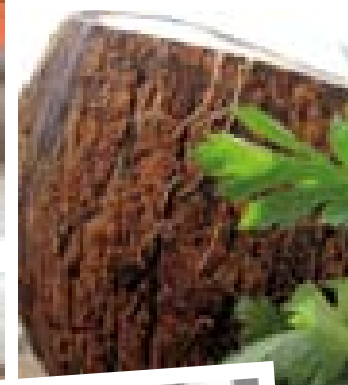
CRÈME NOIX DE COCO

COCONUT CREAM SOUP



Ingrédients Ingredients

(pour 4 personnes) (for 4 persons)
 2 noix de coco sèches / 2 dry coconuts
 3 oignons / 3 onions
 3 poireaux / 3 leeks
 500 g de pommes de terre / 500 g potatoes
 15 cl de crème fraîche / 15 cl crème fraîche
 50 g de beurre / 50 g butter



Réalisation

Eplucher et laver les légumes ; émincer les poireaux et les oignons , ne garder que la partie blanche des poireaux . Couper les pommes de terre en morceaux.

Casser et décortiquer les noix de coco , retirer la peau marron.

Dans une casserole contenant le beurre, laisser revenir les oignons et les poireaux, sans coloration.

Râper la noix de coco et l'ajouter aux légumes revenus.

Incorporer les morceaux de pommes de terre, mouiller le tout, saler et laisser cuire environ 30 mn, puis mixer l'ensemble.

Passer le potage au tamis et ajouter la crème fraîche.

Rectifier l'assaisonnement et servir très chaud.

Preparation

Peel and wash the vegetables. Cut the leeks and onions into fine slices, using only the white section of the leeks. Dice the potatoes.

Break open the coconuts and collect the dry coconut flesh, taking care to remove the brown skin.

Melt the butter in a pot, sweat the onions and leeks in the butter without letting them brown. Grate the coconut and add to the vegetables.

Add the diced potatoes, add water, barely covering the vegetables, and cook for about 30 min, then blend everything.

Run the soup through a fine sieve and add the crème fraîche.

Check the seasoning and serve piping hot.

Francis Delage

LA ROUTE DES BOUCANIERES
 RUE DU BORD DE MER
 GUSTAVIA
 TEL: 0590 27 73 00
 BOUCANIERES@WANADOO.FR

J'AI CHOISI LA NOIX DE COCO, CAR CE FRUIT EST D'UNE RICHESSE PRODIGIEUSE ; CETTE PRÉPARATION SIMPLE DONNE UN METS VELOUTÉ D'UNE GRANDE CLASSE. RECETTE QUI A AUSSI UNE HISTOIRE, PUISQU'ELLE A ÉTÉ PRIMÉE PAR L'ACADÉMIE NATIONALE DE CUISINE ET A OBTENU LE PREMIER PRIX DU CONCOURS NATIONAL DE LA POËLE D'OR, EN 1977.

I CHOSE A COCONUT RECIPE BECAUSE THIS FRUIT IS ABSOLUTELY PRODIGIOUS: THIS SIMPLE RECIPE RESULTS IN A VELVETY, VERY CLASSY CREAM SOUP. ACTUALLY, THE RECIPE HAS A HISTORY OF ITS OWN. IT WAS AWARDED A PRIZE BY THE ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE ET WON THE FIRST PRIZE IN THE 1977 CONCOURS NATIONAL DE LA POËLE D'OR.

LANGOUSTINE DES CARAÏBES SUR LINGUINE, SAUCE ENRICO

CARIBBEAN LANGOUSTINES WITH LINGUINE, SAUCE ENRICO



Ingrédients Ingredients

(pour 8 personnes) (for 8 persons)
 15 cl huile d'olive / 15 cl olive oil
 70 g échalotes / 70 g shallots
 15 g ail / 15 g garlic
 1 botte de persil plat haché / 1 bunch flat-leaf parsley, chopped
 1/2 botte d'estragon / 1/2 bunch tarragon
 1 cuillère à soupe de poivre concassé / 1 tablespoon crushed pepper
 1 bouteille de vin blanc sec / 1 bottle dry white wine
 150 g concentré de tomate / 150 g tomato paste
 5 cl Cognac / 5 cl Cognac
 50 cl crème liquide / 50 cl cream
 200 g beurre doux / 200 g unsalted butter
 Sucre fin, sel, poivre de Cayenne / Sugar, salt, Cayenne pepper

Jean-Luc Grabowski

RESTAURANT LES PÊCHEURS - LE SERENO
 GRAND CUL DE SAC
 TEL: 0590 29 83 00
 WWW.LESERENO.COM - INFO@LESERENO.COM

Réalisation

Dans une sauteuse faire venir dans l'huile d'olive les échalotes hachées, ensuite l'ail haché, le persil haché et l'estragon haché, mettre le poivre concassé bien mélanger le tout, flamber au Cognac. Mélanger le concentré de tomate avec le vin blanc sec, le sucre fin, verser sur la préparation et laisser cuire à sec. Ensuite verser la crème liquide laisser réduire de nouveau, puis monter la sauce au beurre.

Rectifier l'assaisonnement et mettre en bain marie.

Décortiquer les langoustines crues enlever le boyau sans massacrer les délicats crustacés. Faire chauffer une poêle anti-adhésive à sec ; lorsqu'elle est bien chaude mettre rapidement les queues de langoustines et les cuire rapidement quelques minutes de chaque côté puis les débarrasser dans une assiette.

Cuire les linguine et les lier à la sauce.

Montage

Disposer au centre les linguine avec la sauce puis mettre les queues de langoustines décortiquées. Décorer avec la tête et la queue, quelques feuilles d'estragon et quelques dés de tomates. Servir chaud.

Preparation

Soften the finely chopped shallots in olive oil in an appropriately sized pot, add the chopped garlic, parsley and tarragon, add the crushed pepper and mix well before adding the Cognac and lighting it immediately to burn off the alcohol. Mix the tomato paste with the white wine and the sugar, add to the pot and reduce until nearly dry. Pour in the cream and again let reduce. Finally whip in the butter.

Adjust seasoning and keep warm (bain marie).

Shell the raw langoustines and remove the heads and gut without damaging the delicate tails. Heat an anti-adhesive pan without adding any fat; once it is very hot, add the langoustine tails and cook a just a few minutes on each side, then put them aside on a plate.

Cook the linguine al dente and add them to the sauce, gently turning them over until they are covered with sauce.

Présentation

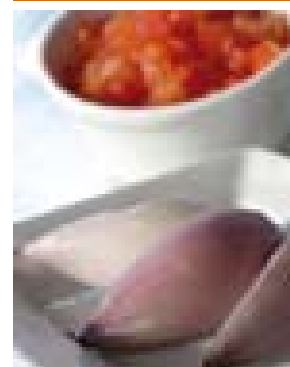
Place the linguine and sauce in the middle of the plate, add the langoustine tails. Decorate with langoustine heads, a few leaves of tarragon and a little diced tomatoes. Serve hot.

VOILÀ UN PLAT SUCCULENT COMPLEXE QUI NE DÉNATURE PAS LES PRODUITS.

J'AI FAIT CETTE RECETTE À LA DEMANDE D'UN CLIENT ITALIEN DE MONACO, PILOTE DE COURSE CHEZ PORSCHE EN 1996/97. NOUS AVIONS ÉCHANGÉ DES IDÉES SUR LA CUISINE FRANÇAISE ET ITALIENNE, SUR LES GAMBERONI DU GOLFE DE GÈNES.

15 ANS APRÈS JE VIS LA MÊME EXPÉRIENCE AVEC PATRICK LAPLACE À PROPOS DES LANGOUSTINES DES CARAÏBES PÊCHÉES AUTOUR DE ST-BARTH. POUR MOI CE SONT LES MEILLEURS CRUSTACÉS QUE J'AI MANGÉS, À PEINE CUITES À LA PLANCHA ! JE ME RENDS COMPTE À QUEL POINT CE CRUSTACÉ PEUT ATTEINDRE AU SUBLIME.

THIS IS A COMPLEX, VERY TASTY RECIPE, WHICH HIGHLIGHTS THE INGREDIENTS. I FIRST MADE THIS RECIPE FOR AN ITALIAN RESTAURANT GUEST IN MONACO. HE WAS A RACING DRIVER FOR THE PORSCHE TEAM IN 1996/97. WE HAD DISCUSSED THE MERITS OF FRENCH AND ITALIAN CUISINES AND SHARED OUR ENTHUSIASM FOR THE GAMBERONI FROM THE GULF OF GENOA. 15 YEARS LATER, TOGETHER WITH PATRICK LAPLACE I DISCOVERED THE FINESSE OF THE CARIBBEAN LANGOUSTINES CAUGHT IN THE WATERS OF ST. BARTH. THEY ARE THE BEST I'VE EVER TASTED, ESPECIALLY WHEN HARDLY COOKED, A LA PLANCHA, WHEN THIS CRUSTACEAN SIMPLY COMES CLOSE TO THE SUBLIME.



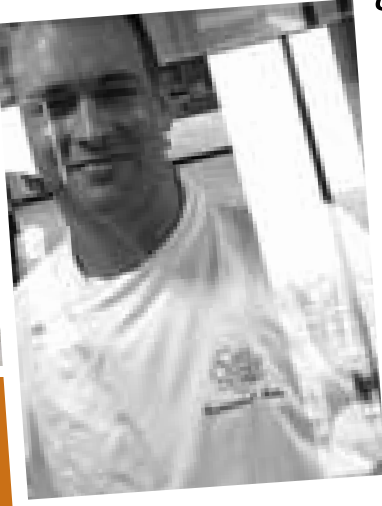


LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX MOGETTES JACQUES LAURENT

ROASTED RACK OF LAMB WITH WHITE KIDNEY BEANS, À LA JACQUES LAURENT

Ingrédients Ingredients
(pour 4 personnes) (for 4 persons)
800 g de carré d'agneau / 800 g rack of lamb
4 gousses d'ail en chemise écrasée / 4 cloves garlic, unpeeled, squashed
4 brins de thym frais / 4 twigs fresh thyme

Pour la fine croute d'épices / Herb and spice crust
1 échalote ciselée / 1 finely chopped shallot
1 gousse d'ail hachée / 1 finely chopped clove of garlic
1/2 botte de coriandre / 1/2 bunch coriander
1/2 de botte de persil plat / 1/2 bunch flat-leaved parsley
1 pincée de graines de coriandre / 1 pinch coriander seeds
1 pincée de graines de cumin / 1 pinch cumin seeds
15 g de chapelure / 15 g bread crumbs
15 g de beurre pommade / 15 g soft butter



Emmanuel Motte

CARL GUSTAF LOUNGE ET VICTORIA'S
RUE DES NORMANDS, GUSTAVIA
TEL: 0590 29 79 00
WWW.HOTELCARLGUSTAF.COM
RESERVATION@HOTELCARLGUSTAF.COM

Réalisation
Trancher les carrés en portion de 4 cotes. Les assaisonner et les saisir à l'huile d'olive, puis les enfourner à 180° avec la garniture aromatique pendant 6 min. Pour la fine croute d'épices, mettre tout les ingrédients dans un hachoir et mixer jusqu'à obtention d'une pâte. Transvaser l'appareil dans un bol et ajouter l'échalote ciselée. Entre 2 feuilles de papier siliconé, étaler

l'appareil et le faire prendre au froid.

Une fois l'appareil durci, le passer au hachoir et obtenir un crumble. Assaisonner. Disposer le crumble d'épices sur le carré et repasser un moment les carrés au four pendant 4 min.

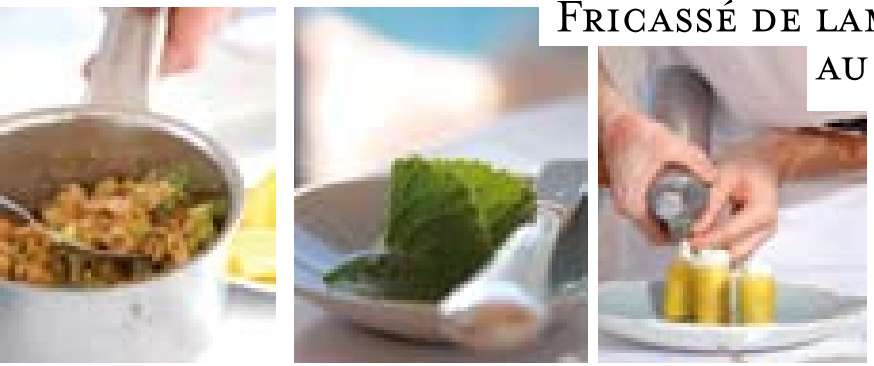
Au restaurant, le carré d'agneau est accompagné de mogettes, de concassée de tomates, de mini ravioles de fromage de chèvre, d'un jus d'agneau et de quelques gouttes de pistou.

Preparation
Cut the rack into portions of 4 cutlets. Season and brown quickly in olive oil, then roast in oven for 6 min at 190 °C with the garlic and thyme. For the herb and spice crust, put all the ingredients in a blender and mix until they turn into a paste. Put the paste in a bowl and add the finely chopped shallot. Now spread this mixture onto a sheet of baking paper or plastic film, put another sheet on top and roll out to about 1/2 cm thickness. Put in fridge to harden. Once hard, use a grinder or mincing knife to obtain a crumble, season and spread the crumble all over the portions of rack of lamb and put them in the oven to roast for another 4 min.

At the restaurant, we accompany the rack of lamb with white beans, tomato concassé, mini ravioli filled with goat cheese, a lamb jus and a few drops of pistou (the French version of pesto).

J'AI VOULU RENDRE HOMMAGE À TRAVERS CE PLAT À UN GRAND MONSIEUR, JACQUES LAURENT. FERVENT DÉFENSEUR DE LA GASTRONOMIE MAIS AUSSI AMATEUR DE PLATS SIMPLES ET AUTHENTIQUES, À SON IMAGE. LUI FAIRE PLAISIR ÉTAIT AUSSI SIMPLE QUE DE LUI PRÉPARER UN CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AVEC QUELQUES MOGETTES SAUTÉES DANS UN BEURRE NOISETTE. SON COMMENTAIRE EN FIN DE REPAS ÉTAIT SOUVENT PONCTUÉ D'UN « CHEF SURTOUT NE CHANGE RIEN !! ». CET HOMME PASSIONNÉ ET PASSIONNANT AVAIT UN SENS AIGU DU DÉTAIL. CE FUT DONC UN GRAND PRIVILÈGE POUR MOI QUE DE TRAVAILLER POUR UN TEL PERSONNAGE.

WITH THIS RECIPE, I WANTED TO PAY HOMAGE TO A TRUE GENTLEMAN, JACQUES LAURENT. HE WAS BOTH AN ENTHUSIASTIC GASTRONOME AND AN AFICIONADO OF SIMPLE, AUTHENTIC DISHES, MUCH AS HE WAS HIMSELF. HE WAS DELIGHTED WHEN PRESENTED WITH A SIMPLE RACK OF LAMB WITH SOME WHITE BEANS IN BEURRE NOISETTE, A FOAMY GOLDEN BUTTER SAUCE. OFTEN, HIS COMMENTS AT THE END OF A MEAL WOULD FEATURE A "CHEF, DON'T CHANGE A THING!". HE WAS A PASSIONATE MAN AND KNEW HOW TO COMMUNICATE HIS SENSE OF DETAIL. FOR ME, IT WAS A GREAT PRIVILEGE TO WORK FOR SUCH AN EXQUISITE PERSONALITY.



FRICASSÉ DE LAMBIS ET LANGOUSTE

AU THYM PAYS ET CITRON VERT

CREOLE SHRIMP ON LEEK AND POTATO RÖSTI



Stéphane Mazières

RESTAURANT LE GAÏAC
HÔTEL LE TOINY, ANS TOINY
TEL: 0590 27 88 88
WWW.LETOINY.COM
LEGAÏAC@LETOINY.COM

J'AI CHOISI D'UTILISER UNIQUEMENT DES PRODUITS LOCAUX. NOUS AVONS LA CHANCE D'EN AVOIR À L'ORIGINE SUR L'ÎLE ET PLUS ENCORE MAINTENANT DE LES PRODUIRE DANS LES SERRES DONT NOUS DISPOSONS À L'HÔTEL. C'EST UN RÉEL PLAISIR D'AVOIR CES PRODUITS SUR LA CARTE DU RESTAURANT, POUR LES FAIRE DÉCOUVRIR À NOS CLIENTS, MARQUER LEURS PALETS PAR CES GOÛTS ET CES TEXTURES DIFFÉRENTES.

I CHOSE TO USE LOCAL PRODUCTS. WE'RE LUCKY FIRST OF ALL TO HAVE THEM ON THE ISLAND AND SECONDLY BECAUSE WE CAN NOW GROW THEM IN OUR OWN GREENHOUSE. IT'S A TRUE PLEASURE TO HAVE THESE PRODUCTS ON THE RESTAURANT MENU AND BE ABLE TO LET OUR GUESTS DISCOVER THEM WITH THEIR SPECIFIC TASTES AND TEXTURES.

Réalisation
Plonger les cannellonis dans de l'eau ainsi que le curcuma, cuire al dente. Battre les lambis, les tailler en dés, cuire dans le fumet de poisson à frémissment durant 3 h. Plonger la langouste dans l'eau bouillante et laisser cuire (1 min/100 g) et décortiquer une fois refroidie. Faire revenir les oignons ciselés, tomates épépinées et concassées ainsi que le lambis, laisser mijoter 1/2 h, assaisonner au sel, poivre, ail et cives. Râper le citron vert, presser le jus, mélanger le tout, porter à ébullition et coller à l'agar-agar et couler sur une petite couche (tailler des petits cercles) Hacher finement le thym pays et laisser infuser dans la crème et lait 1/2 h. Mixer et passer au chinois, couler dans un siphon et incorporer 2 cartouches de gaz.

Montage
Utiliser les cercles de jus de citron comme base, poser verticalement les cannellonis, les remplir de dés de langouste et de fricassée de lambis à hauteur, verser dessus à l'aide du siphon la crème de thym pays. Décorer de feuilles de cette dernière, frite, sur chaque cannelloni.

Preparation
Cook cannelloni in curcuma-flavored water until al dente. Tenderize the conch, dice, then cook in simmering fish stock for 3 hours. Cook lobster tail in boiling water (1 min/100 g) and shell once cooled. Sauté the finely chopped onion and seeded tomatoes together with the conch for 1/2 hour. Season with salt, pepper, garlic and chives. Grate the lime zest, press the lime juice, mix the two, heat and jellify with the agar agar. Pour a thin layer of this jelly and cut out circles once cooled. Finely chop the thyme and infuse in the cream and milk for 1/2 hour. Blend, pass through fine sieve, pour into a soda siphon and mount 2 charges of gas. **Presentation**
Use the lime juice disks for the foundation, place the cannelloni vertically on top and fill with diced lobster and conch meat, fill up with the thyme cream from the siphon. Decorate top of cannelloni with fried thyme leaves.

Ingrédients Ingredients
(pour 1 personne) (for 1 person)
120 g de lambis / 120 g conch meat
100 g de langouste (queue) / 100 g lobster tail
70 g d'oignons / 70 g onion
2 litres de fumet de poisson / 2 liters fish stock
2 citrons verts / 2 limes
2 g d'agar agar / 2 g agar agar
10 cl de crème / 10 cl cream
10 cl de lait / 10 cl cream
20 g de thym pays / 20 g Caribbean thyme
2 cives / 2 chives
1 gousse d'ail / 1 clove garlic
3 cannelloni / 3 cannelloni
1 pincée de curcuma / 1 pinch curcuma

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



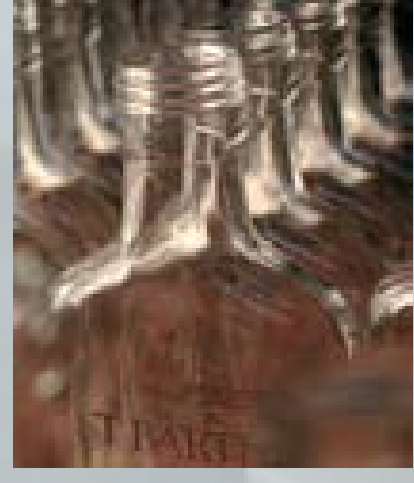
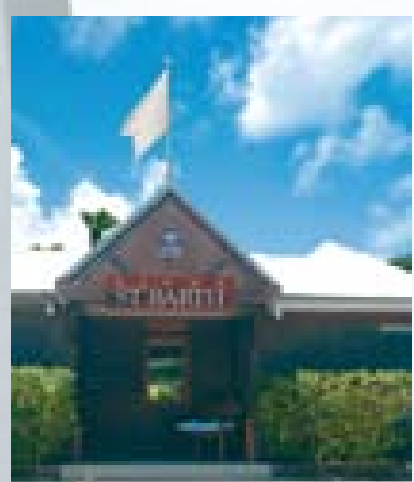
Le Jardin des Saveurs

The Garden of Flavors

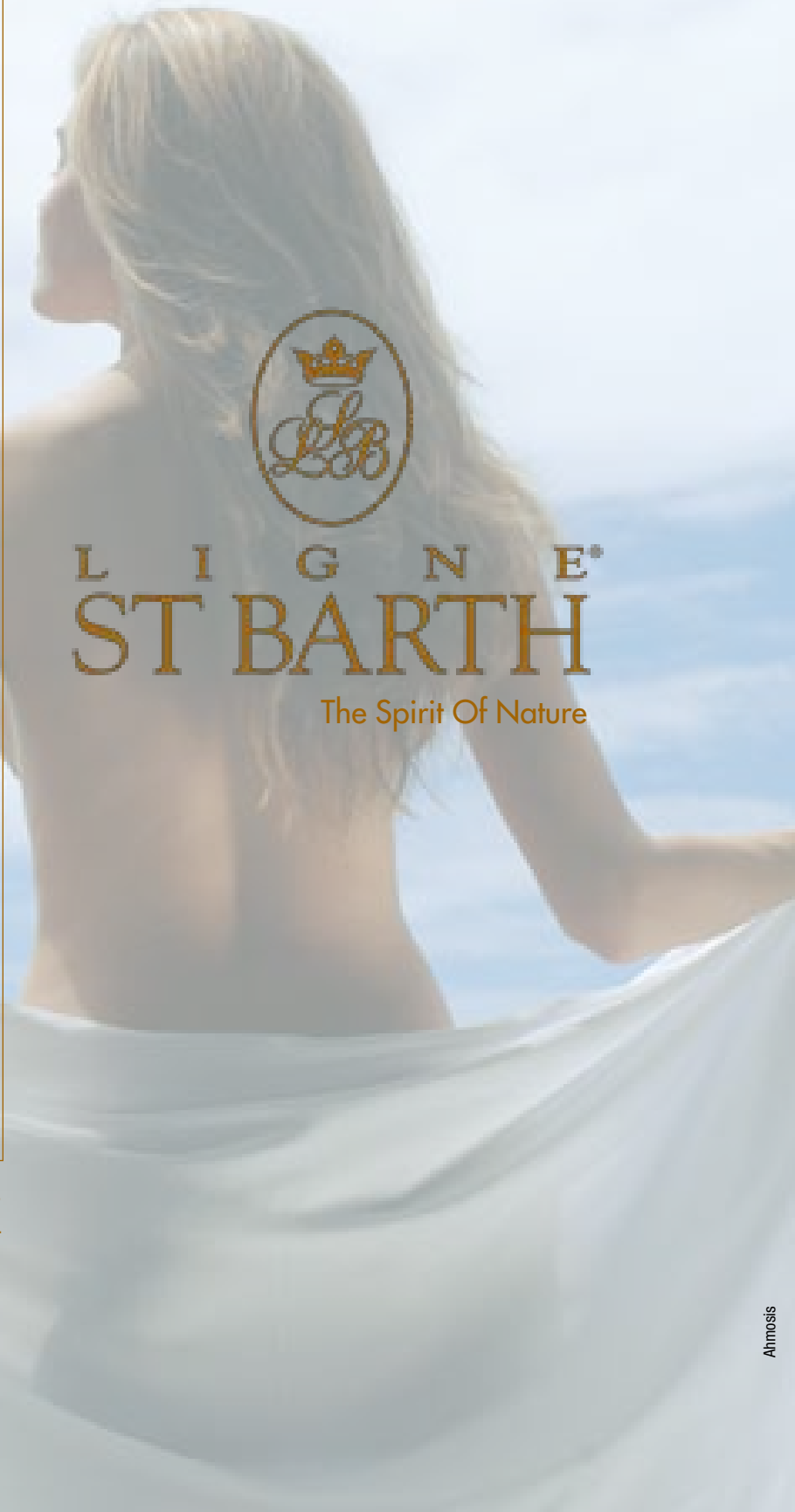


RESTAURANT LE GAÏAC





Boutique, Laboratoire & SPA appointments
Route de Saline, Lorient
Tel: 0590 27 82 63
www.lignestbarth.com



Atmosis

Les soucis de Lola

Lola's Worries

NOUVELLE : J.-P. BALLAGNY
ILLUSTRATIONS : VICTORIA MAGRAS

Les deux mains posées à plat sur le sol, assise sur le sable, jambes tendues, les yeux ostensiblement fixés sur la ligne d'horizon, la petite semblait plongée dans la réflexion ultime qui précède les bonds dans l'action. Ses muscles semblaient bandés à l'extrême pour développer au moment voulu, l'impulsion qui lui permettrait d'affronter la montagne de difficultés de cette guerre qu'elle allait déclarer.



Both hands flat on the ground, seated in the sand, legs stretched out, eyes defiantly set on the horizon, the little girl appeared to be deep in that final stage of reflection which immediately precedes a rearing into action. Her muscles were taught, drawn tight as can be so that any time now she would be able to launch herself up the mountain of difficulties of this war she was about to declare.

Elle n'était décidément pas faite pour jouer à la marelle ou à la poupée, ni pour se déguiser en princesse, elle était née pour changer le monde et en premier lieu, pour se faire la main, faire évoluer ses parents pour obtenir leur soutien. À dix ans, on ne comprend peut-être pas tout ce qui se dit aux informations, on sait aussi que tout ce qui se dit n'est pas forcément vrai, mais il y a des évidences qui s'imposent. Son monde à elle était en péril, à l'échelle planétaire, et les adultes étaient vraiment trop égoïstes et inconscients pour s'occuper des urgences avec toute l'attention nécessaire. Pour son père, c'était la faute des gens au pouvoir et lui n'y pouvait rien, il votait « vert » et cela s'arrêtait là. Sa mère, elle avait trop de travail à la maison pour écouter les nouvelles avec attention, elle votait « vert » aussi, pour sauver les iguanes, mais au moins triait les ordures et tentait d'économiser l'eau. Ses parents parlaient parfois de politique, les samedis soirs avec leurs amis, mais jamais sérieusement, leurs discussions finissaient dans les rires provoqués par le vin, le rhum et ces cigarettes puantes qu'ils roulaient eux-mêmes et se passaient entre eux. Il n'y avait vraiment pas de quoi rire. Si les jeunes devaient compter sur ces parents-là, la crise et le réchauffement climatique pouvaient continuer leurs destructions. Et la faim dans le monde, et la disparition des espèces, des ressources naturelles... Il fallait vraiment que les jeunes se mobilisent immédiatement pour faire front et obliger les parents à réagir, dans le monde entier. Ce petit discours qu'elle s'était récitée mille fois dans sa tête le soir avant de s'endormir, lui avait donné assurance et détermination et confirmé le bien-fondé de sa démarche. Il n'y avait plus qu'à se lancer.

Ce soir, pendant le dîner, après avoir d'un geste autoritaire éteint la télé au début de la publicité, elle se lancerait.

There was no doubt about it, she was definitely not made for hopscotch or dolls, nor for playing princess in disguise, she was destined to change the world and for starters, to get the hang of it, to persuade her parents to give her their support. At the age of ten one may not understand everything they say on the news, and one does know that not everything they say is necessarily true, but some things are obvious. Her world was in danger, the entire planet was, and the adults were really too egotistical and oblivious for one to count on them to pay the proper attention to the emergencies on hand. As far as her father was concerned, it was the fault of the people in power and there was nothing he could do about it, he voted for the "greens" and that was about it. Her mother was too busy at home to pay much attention to the news, her vote was green too, to save the iguanas, but at least she separated the trash and made a point of not wasting the water. Sometimes, her parents would discuss politics, on Saturday nights, with their friends, but it was never really serious, their conversations ended in the laughter of too much wine, rum and cigarettes, the smelly sort they rolled themselves and passed around. There was really nothing to laugh about. If youngsters were to count on these parents, the crisis and global warming had nothing to worry about. Nor did hunger in the world, and the disappearance of one species after another, and the natural resources ... It was high time young people took things in hand and confronted reality and obliged their parents to act, everywhere in the world. This little speech, which she had rehearsed a thousand times in her head before going to sleep, had given her the assurance and determination and convinced her how right she was. It was time to get things going. Tonight, at dinner, she would turn off the telly with authority, just before the ads, and she would launch into her speech.

- Je voudrais vous parler sérieusement !
 - Vas-y ma fille, que vas-tu encore nous annoncer ?, dit son père en reculant sa chaise, avec déjà dans la voix un zeste d'ironie qu'elle connaissait bien.
 Son père l'appelait « l'enfant prodige » depuis que sur son carnet le principal du Collège avait souligné son étonnante maturité, son vocabulaire riche et son intérêt pour les études. Au lieu d'en être fier, il passait son temps à traiter avec dérision, surtout devant ses amis, des annotations dont il semblait presque honteux, revendiquant comme une gloire d'avoir toujours été un cancre.
 - D'accord, mais dépêche-toi, le feuilleton va commencer ! Décidément, ce ne serait pas encore ce soir qu'elle avancerait d'un pas sur ce sujet. Sa mère, fidèle à ses habitudes, faisait du bruit en rangeant la vaisselle dans l'évier et son père cherchait déjà la télécommande de la télévision. Camille se leva de table et avec autorité annonça qu'elle allait réfléchir à la plage.
 - Ne traîne pas trop longtemps, je n'aime pas que tu ailles traîner sur la plage la nuit ...
 - Je ne serai pas seule, maman, j'ai rendez-vous avec Kevin, Mathis et Julie ...
 Un long moment était passé. La mère avait nettoyé la cuisine, fait la vaisselle et s'apprêtait « à faire un peu de repassage ». Les policiers de Miami étaient sur le point d'arrêter les criminels.
 - Lola n'est pas rentrée, je m'inquiète, elle n'est pas bien en ce moment. Tu ne voudrais pas aller au-devant d'elle ... sans la gronder ? Juste un peu parler de ses soucis, et puis arrêtes de te moquer d'elle, tu devrais l'encourager.
 - Soucis ? Qu'a-t-on comme soucis à son âge ?
 - Elle passe son temps seule, à travailler, lire ou à réfléchir, ce n'est pas normal à son âge !
 - D'accord, j'y vais !, dit le père de mauvaise grâce.

- I want to have a serious talk with you!
 - Go ahead, girl, what are you going to announce this time?, said her father, pushing back his chair, his voice tinged with the familiar irony. Her father had taken to calling her "the child prodigy" ever since the headmaster had commended her for her astounding maturity, rich vocabulary and interest on her school report. Instead of being proud



of her, her father liked to deride her, especially in front of his friends, as if the headmaster's comments were something to be ashamed of, and proud that he himself had always been a dunce.
 - Okay, but hurry up, the series is going to start!
 Evidently, she was not about to make any progress on the subject tonight. As usual, her mother was noisily putting the dishes into the sink and her father was busy looking for the remote control. Camille got up and loudly announced that she was going down to the beach to think.
 - Don't hang around there for too long, I don't like it when you roam the beach at night.
 - I won't be alone, Mum, I'm meeting Kevin, Mathis and Julie ...
 A long time had passed. Her mother had finished cleaning the kitchen, doing the dishes and was about to "do a little ironing". The Miami police was about to arrest the villains.
 - Lola hasn't come back, I'm worried, she's not herself at the moment. Won't you go out and have a look ... without scolding her? Just to talk to her a bit, about her worries, and stop making fun of her, you should be encouraging her.
 - Worries? What sort of worries does one have at her age?
 - She spends her time alone, working, reading or thinking, it's not normal at her age!
 - Okay, I'll go!, her father said ungraciously.
 Lola was seated on an upturned boat. She was alone and her eyes, sparkling in the harbor lights, might well have been wet.
 - There you are! You're all alone? What's bothering you, honey?
 - You are, nothing's working, you're always making fun of me, you don't listen.
 - You know, when I get home after work, I'm tired, I just want to relax ...



Lola était assise sur la carène d'un petit bateau renversé. Elle était seule et ses yeux brillants dans les lumières du port semblaient mouillés de larmes.

- Eh bien ! Tu es toute seule ? Qu'est-ce qui ne va pas ma chérie ?
 - Bof, rien ne va, tu te moques toujours de moi, tu ne m'écoutes jamais.
 -Tu sais quand je rentre le soir, je suis fatigué, j'ai envie de me changer les idées ...
 - Je ne travaillerais pas à l'école, tu t'en ficherais aussi !
 - Là tu te trompes chérie, je suis très fier de toi.
 - On ne le dirait pas, je n'ose même pas te montrer mes bonnes notes... Et là, je voudrais faire quelque chose et tu ne m'aideras pas.
 - Qu'est-ce que tu veux faire ?
 - Ne ris pas et ne te moque pas de moi ! Promis ?
 - Promis !
 - Je veux arrêter le réchauffement climatique, créer un nouveau monde. Ici !
 - Rien que ça ?
 - Tu vois tu commences ...
 - Non, non, continue. Comment veux-tu faire ?
 - Ben ici, on est sur une toute petite île, on pourrait donner l'exemple !
 - Tu veux dire une petite société exemplaire dans tous les domaines ? Tu ne pourras jamais faire cela toute seule !
 - Je veux faire une association, un gouvernement même, mais il faut des adultes et tu ne voudras pas !
 - Il faut en parler... moi aussi quand j'étais jeune je voulais refaire le monde..., mais tu sais... enfin, comment veux-tu l'appeler ton association ?
 - « Le nouveau monde »!
 - Et qui sera membre ?
 - Toute ma classe et puis d'autre après, et peut-être mon prof de SVT s'il veut bien.
 - Vous devriez écrire une lettre au Président pour lui soumettre vos idées !
 - Il ne la lira même pas.

- If I didn't work hard at school it would be all the same to you!
 - You're wrong about that one, darling, I'm very proud of you.
 - One wouldn't think so, I don't even want to show you my good scores ... And now I want to do something and you won't help me.
 - What do you want to do?
 - Don't laugh and don't make fun of me! Promise?
 - Promise!
 - I want to stop global warming, I want to create a new world. Right here!
 - Is that all?
 - You see, you're already ...
 - No, no, go on. What do you want to do?
 - Well, we're on a really small island here, we could set an example!
 - You mean like creating a model society in all areas? You'll never be able to do that on your own!
 - I want to create an organization, maybe a government, but we need adults for that and you won't want to be part of it!
 - We have to talk about that ... you know, when I was young I wanted to change the world ... but, you know ... anyway, how do you want to call your organization?
 - 'The New World' !
 - And who will the members be?
 - My entire class and plenty of others, and maybe my geography and science teacher, if he accepts.
 - You should write a letter to the President, explaining your ideas!
 - He won't even read it.
 - I think you're mistaken there. Start by writing the letter, read it to your friends, they'll give you their ideas, then send it and I'm sure he'll reply. That doesn't mean he'll help you, but he will give it some thought and you'll have to prod him with some precise issues, some real-life problems ... I'll help you, promise.

"Dear Mister President,
 Our island is a small marvel of nature and could become the model for societies all over the world. It would be an interesting model, because people would come from all over to see how we've take care of transportation, cars, parking, environmentally friendly construction, energy savings, how we respect nature, social differences, deal with education and useful learning, solidarity. We'll have a unique style!

With my friends in my class, we're all about ten to eleven years old, we think that by the time when we shall be twenty, a number of problems could be solved and what we hear at the moment is not very reassuring.
 The other day, at the beach, an elderly gentleman, an American who spoke good French, talked to us. He said he'd been coming here for 27 years, but this was going to be the last time, and he was sad. When he came for the first time, there were no cars or only very few and nearly everybody hitched a ride and cars always stopped to take you, nearly everybody said hello to everybody else and people were very friendly to each other. It was the island of smiles and happiness. He also said that back then one



- Je crois que tu te trompes. Commence à rédiger, fais la lecture à tes copains, ils te donneront des idées, envoyez-la et je suis certain qu'il vous répondra. Cela ne veut pas dire qu'il vous aidera mais il y réfléchira et puis il faudra le relancer sur des sujets précis, de vrais problèmes... Je t'aiderai, c'est promis.

« Monsieur le Président,

Notre île est une petite merveille de la nature et elle pourrait devenir un modèle de société pour le monde entier. Un modèle intéressant parce que les gens viendraient de partout pour voir comment nous avons réglé les problèmes du transport, des voitures, du stationnement, de la construction respectueuse de l'environnement, de l'économie d'énergie, du respect de la nature, des différences sociales, de l'éducation et de l'enseignement utile, de la solidarité des habitants etc. Lui donner un style unique !

Avec les amis de ma classe, nous avons tous entre 10 et 11 ans, nous pensions que lorsque nous aurons 20 ans, un certain nombre de ces problèmes pourraient être réglés et ce que nous entendons en ce moment est plus inquiétant que rassurant.

L'autre jour sur la plage, un vieux Monsieur américain, qui parlait bien le français est venu parler avec nous. Il a dit qu'il venait ici depuis 27 ans, mais que ce serait la dernière année, et qu'il en était triste. Quand il est arrivé la première fois, il n'y avait presque pas de voitures et presque tout le monde faisait du stop et que toutes les voitures s'arrêtaient, que presque tout le monde se disait bonjour et que les gens se tutoyaient amicalement. C'était l'île du sourire et du bonheur. Il disait aussi que l'on ne trouvait pas tout ce qu'il y a maintenant dans les supermarchés, mais que chacun se contentait des bonnes surprises. Qu'il n'y avait pas de boutiques de luxe mais que de toute façon les gens s'en fichaient parce qu'ils ne venaient pas pour cela mais pour la beauté de l'île et la gentillesse des habitants et que quinze jours de tranquillité, de silence et de calme à Saint-Barth lui donnait le courage de retourner travailler un an dans le bruit et la foule de New-York.

Nous savons bien que l'on ne peut pas revenir complètement en arrière, mais il existe des solutions modernes pour donner aux gens qui aiment l'île le plaisir de la retrouver et d'y passer de vraies vacances qui ne seraient réservées aux milliardaires. Monsieur le président, avec ma classe nous aimerions vous parler de ce que mes parents appellent nos utopies, mais nous sommes certains que si vous pensez aux enfants, vous nous aiderez à préparer le « petit paradis ».

Lola »

Il était déjà minuit et demi, son père relisait la lettre de Lola.

- C'est bien ma chérie, c'est ce qu'il fallait dire. Nous l'enverrons demain.

Lola s'assit sur les genoux de son père, heureuse, elle l'embrassa.

- C'est la première fois que nous travaillons ensemble, hein papa !



couldn't find all the things you find in supermarkets nowadays, but that everybody was content to live with good surprises. There were no luxury boutiques but nobody cared because people didn't come to go shopping but to enjoy the island's beauty and the locals' hospitality. He said that two weeks of tranquility, silence and calm on St. Bart's gave him the courage to return to New York for another year's work in the middle of all the noise and the crowds.

We know well that one can't turn back the clock, but there must be modern solutions which will give people who love the island the pleasure of rediscovering it and spending true vacations here, for which you wouldn't necessarily have to be a millionaire. Mister President, my class and I would like to talk to you about what our parents call our utopian ideas, we are

sure that you are concerned about children, that you will help us to build our "little paradise".

Sincerely,
Lola"

It was already half an hour past midnight and Lola's father was reading her letter one more time.

- That's very good, honey, that's what you had to say. We'll send it off tomorrow.

Lola hopped onto her father's knees, feeling happy, she kissed him on the cheek.

- This is the first time we've really done something together, isn't it daddy!

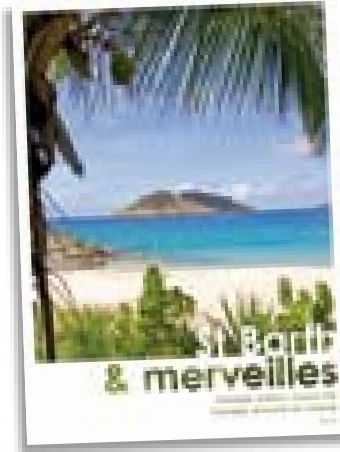
French Indies Design
Interior Design

Donnez du style à votre intérieur !

LA CRÉATION D'UN UNIVERS
QUI VOUS RESSEMBLE

Showroom
Centre les Attardiers
St Jean - 97008
97009 St Barthélemy Cedex
Tel: 0590 05 66 38
KARINE BRUNEEL
Cel: 0690 41 87 01
karine@karine.fr

À l'horizon des mots *words ahoy!*



St Barth et merveilles *Voyage autour d'une île*

Cet ouvrage est sans aucun doute l'incontournable souvenir et cadeau à rapporter de son séjour à St-Barth. Traité à la fois comme un carnet de voyage et un recueil des plus belles photos: notes, impressions, descriptifs, illustrations, croquis et images réalisées par les photographes de l'île, traduisent avec créativité l'ambiance poétique et si particulière de St-Barth. Il s'agit d'une œuvre collective que Nathalie Espérance a parfaitement orchestrée.

En vente dans de nombreux points sur l'île au prix de 29 euros et par correspondance à ablations@wanadoo.fr (+ 6 euros de frais d'envoi). Il est également disponible sur www.stbartstore.com.

St Barth's Marvels *Voyage around an Island*

The book is destined to become the must-have gift cum souvenir for anyone who's been to the island. It is both a travel log and a collection of superb photos, drawings, notes and descriptions which creatively translate St. Barth's idiosyncratic poetry.

On sale all over the island at 29 euros and by mail from ablations@wanadoo.fr (+6 euros shipping). It is also available at www.stbartstore.com.

Les Antilles Françaises *French West Indies*

Cap sur la Martinique, La Guadeloupe, Saint-Martin et Saint Barth, cette poussière d'îles françaises, perles des Caraïbes, à la découverte de leurs plages dorées, de leurs merveilleux lagons, mais aussi de ses marchés colorés et de la culture créole.

Martinique, Guadeloupe, Saint Martin and Saint Barth, islands like pearls in the waters of the Caribbean, waiting for you to discover their golden beaches, peaceful lagoons, colorful markets and Creole culture.

Edition Du Chêne - Auteur : Geoffroy Morhain - Photos Jean-Marc Lecerf

Quelques suggestions

- « Pour sauver la planète, sortez du capitalisme », Hervé Kempf, Edition Seuil
- « Cultures Code », Rapaille Clotaire, Edition Lattes
- « Les nouveaux horizons de la consommation », Bernard Cathelat, Edition Plon
- « Publicité et société », Bernard Cathelat, Edition Poche



St Barth *Island Life*

Un certain regard sur l'île, les maisons, la beauté et les saveurs, des mises en scènes, des rencontres et des souvenirs qui se racontent, pour un vrai carnet de voyage et les plus belles images, sur l'art de vivre à St Barth.

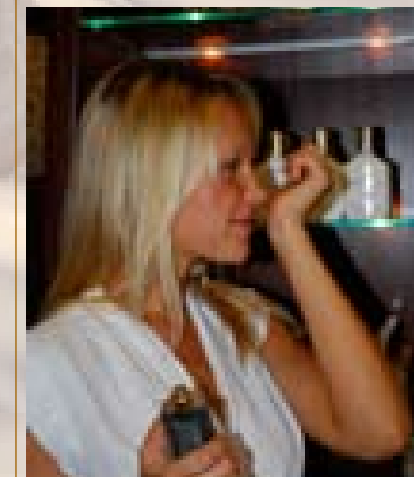
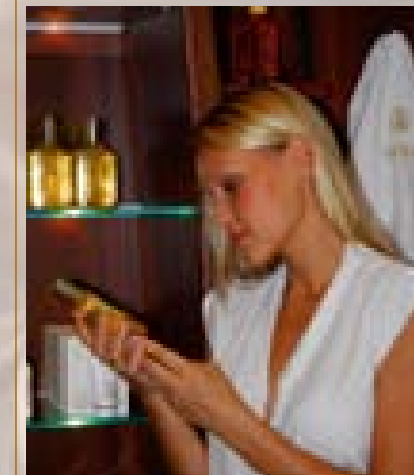
A certain look at the island, the houses, the beauty and the savors, the encounters and the souvenirs that can be narrated in a real travel book with the most beautiful images of the art of life in St. Barth.



Carriacou sloops de Alexis Andrews

Vol I : Vanishing ways, sailing on the last Carriacou sloops
Vol II : Genesis, building a traditional Carriacou sloops

DE LORIENT À GUSTAVIA, NOUS EXPORTONS LA BEAUTÉ



L I G N E[®]
ST BARTH
The Spirit Of Nature

Toutes nos lignes de produits à découvrir

Rue du Général De Gaulle - Gustavia

Tel: 0590 29 89 93

www.lignestbarth.com

NOUVEAU NEW

Le Monde Merveilleux de la Mer, A Wonderful Seaworld Beckons

Si vous aimez la mer, alors la flore et la faune de ce monde aquatique, en zone caraïbe, sont à découvrir. Une randonnée palmée, encadrée par des moniteurs diplômés qui vous feront comprendre et aimer la vie sous-marine.

Cette nouvelle pratique qui connaît un développement spectaculaire, est accessible à tous et dans un cadre de sécurité absolue. Le catamaran Blue Cat, au départ de Gustavia, vous emmène sur les sites privilégiés de la réserve naturelle. Durant deux heures, le monde merveilleux de la mer est à vous !

Pour 42 € par personne, relaxez-vous et faites le plein d'images et de sensations nouvelles !

If you love the sea, then you must discover the flora and fauna of the Caribbean water world. Don a pair of fins and follow our trained and qualified guides on an amazing underwater experience you will love.

This easy new way of discovering the world beneath the waves is becoming increasingly popular, and we care fully for your safety. Our catamaran, Blue Cat, will take you from Gustavia to the choicest sites of the marine reserve. For the next two hours, a wonderful underwater world will amaze you!

For just 42€ per person, relax and stock up on beautiful images and new sensations!

Plongée Caraïbes, ferry dock Gustavia

Tel. 0590 27 55 94/0690 54 66 14 - plongeecaraibes@wanadoo.fr

La régates St. Barth West Indies The St. Barth West Indies Regatta

Il y a un petit village de pêcheurs sur l'île de Carriacou, juste au nord de la Grenade, qui s'appelle Windward (littéralement "au vent"), habité par les descendants métissés de colons écossais, d'esclaves africains et de tout genre de créoles. De 1830 jusque dans les années 1970, Carriacou, la Petite Martinique toute proche et la Grenade furent connus pour leur abondante et recherchée production de navires de type sloop ou schooner.

Même aujourd'hui, vous pourrez encore entendre les maillets frapper la coque en bois d'un bateau en construction près de la plage de Windward. Ici, c'est un des derniers endroits de la Caraïbe où les hommes persistent à construire, naviguer, pêcher et se faire la course avec leurs embarcations traditionnelles sans moteur et sans aide de navigation électronique.

Le livre "Carriacou Sloops" est un tribut à leur art en voie de disparition. Le volume 1 s'intitule "Sailing on the last Carriacou Sloops" (La voile à bord des derniers sloops de Carriacou), le volume 2, "Building a Traditional Carriacou Sloop, or building history of Genesis, Sloop of Alexis Andrews" (Construire un sloop traditionnel de Carriacou, ou l'histoire de Genesis, le sloop d'Alexis Andrews).

Quant à la Régate traditionnelle St. Barth West Indies, en 2010 elle aura lieu du 30 avril au 2 mai.

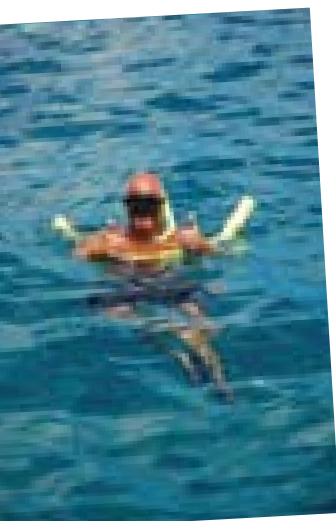
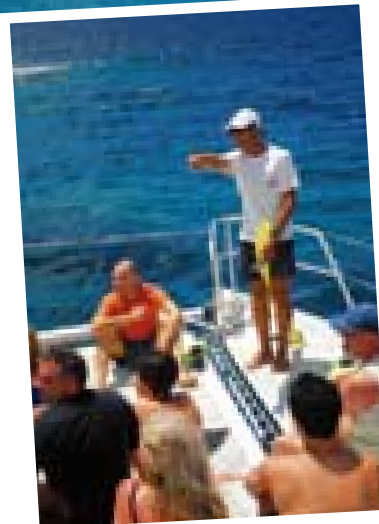
www.westindiesregatta.com
Port de Gustavia, St-Barth

There is a small fishing village in the Grenadine Island of Carriacou called Windward. It is inhabited by a resourceful group of people with mixed ancestry of Scottish, Creole and African descent. From 1830 to 1970 Carriacou, Petite Martinique and Grenada were responsible for launching more sloops and schooners than any other place in the lesser Antilles.

Under a hot sun on the beach at Windward it is still possible to hear the thud of caulking mallets on wooden hulls. This is one of the last remaining places in the Eastern Caribbean where men persist in building, sailing, fishing and racing their sland craft without engines or a single item of electronic gear.

The book "Carriacou Sloops" is a tribute to their Vanishing Ways: Volume1: Sailing on the last Carriacou Sloops; Volume2: Building a Traditional Carriacou Sloop, or building history of Genesis, Sloop of Alexis Andrews.

As for the Traditional St. Barth West Indies Regatta, in 2010 it will take place from April 30 to May 2.



"Container profit" - Jeanne Susplugas

Season 2009/2010 to **b.art** features /in si:'tu:/ in public spaces

www.to-b-art.com

to **b.art**
Contemporary Art Gallery

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



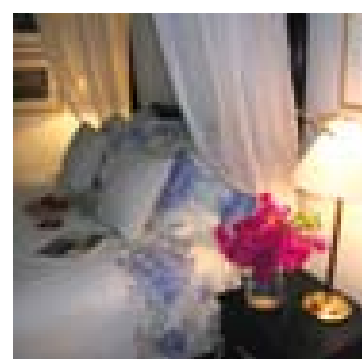
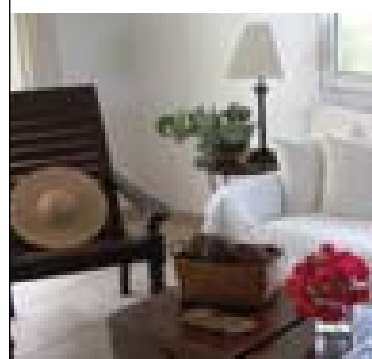
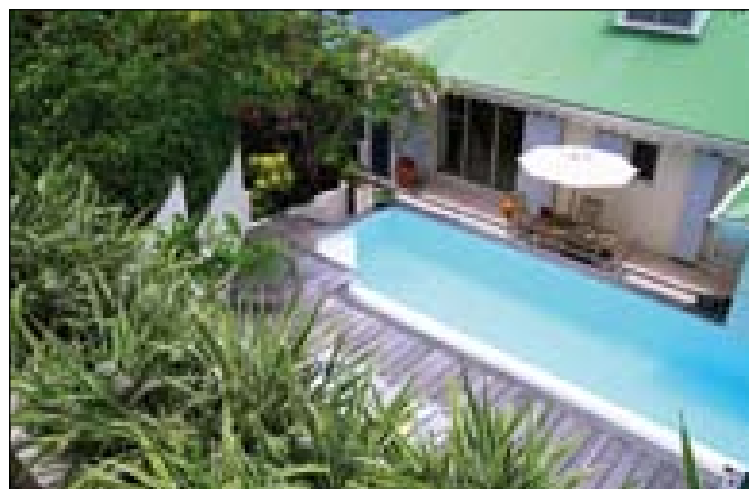
Karen Petit



Après l'école des Arts Décoratifs, où elle a étudié diverses techniques dont la fresque, Karen a effectué de nombreux voyages à travers le monde, pour ensuite poser ses valises et son chevalet à St-Barth où elle vit depuis 2003. Peintre voyageuse, elle promène son regard dans différents pays, et transpose sur ses toiles couleurs, images et impressions fortes. Partagez ses émotions empruntées d'une forte sensibilité et appréciez la beauté de son art notamment sur son site : karenpetit@gmail.com

After graduating from Art School, where among other techniques Karen studied fresco painting, she travelled extensively before setting her bags down in St. Barth, where she has lived since 2003. Ever a travelling artist, Karen continues to be inspired by many different sources, bringing colors, images and penetrating sensitivity to her paintings. Share the emotion expressed in her work and appreciate its sheer beauty. Go to : karenpetit@gmail.com

Adresse : BP126 - 97095 St-Barthélemy Cedex
Cell : 0690 74 11 34 ou 00 (590) 690 74 11 34
Website: www.karenpetit.com
Mail: karenpetit@gmail.com



VILLA Case et Cuisine

Architectural Designer's Caribbean hideaway overlooking beautiful Marigot Bay, Villa Case et Cuisine sensitively fuses contemporary style with relaxed island charm. Steps from an undiscovered beach/marine reserve, it is an affordable and idyllic retreat for one or two couples or families.

Bel endroit exclusif des Caraïbes façonné par une architecte d'intérieur, surplombant la merveilleuse baie de Marigot, la Villa Case et Cuisine mêle harmonieusement le style contemporain au charme tranquille des îles. A quelques pas d'une plage secrète bordant la réserve marine, c'est une escale accessible et idyllique pour un ou deux couples ou une famille.

Marigot Bay - St. Barts

Contact: Dennis Carlton - www.villa-case-et-cuisine.com
US Phone 805.969.6323 - US Fax 914.206.4444

Mention this ad to Dennis Carlton when making your reservation & enjoy a complimentary Sunset Cocktail at a St. Barts restaurant.

Un Cocktail Sunset vous sera offert dans l'un des restaurants de St. Barth si vous mentionnez cette publicité à Dennis Carlton lors de votre réservation.

RÉALISATION ET STYLISME : NATHALIE ESPERABÉ
PHOTOS : ALAIN CHARLOT
MANNEQUIN : CÉLESTE.

Robe **Charlie Joe**
c/o Filles des Iles
lunettes vintage **Gucci**
c/o Linde Gallery



Tropical magazine Mode fashion

Un charme si discret,
Une féminité évoquée jamais trop révélée, l'allure de la saison joue la suggestion là où la noblesse des matières s'associe au chic décontracté et sensuel à la fois.

Tour d'horizon des incontournables,
Un parcours sans faute à St. Barth,
Pour une silhouette « trendy » sur mesure .

A discrete charm,
A feminity never too revealing, this season's look is suggestive, its sensuality a mix of sophisticated materials and relaxed chic.

A review of the absolute musts,
A perfect tour of St. Barth,
For a look as trendy as any one might imagine.

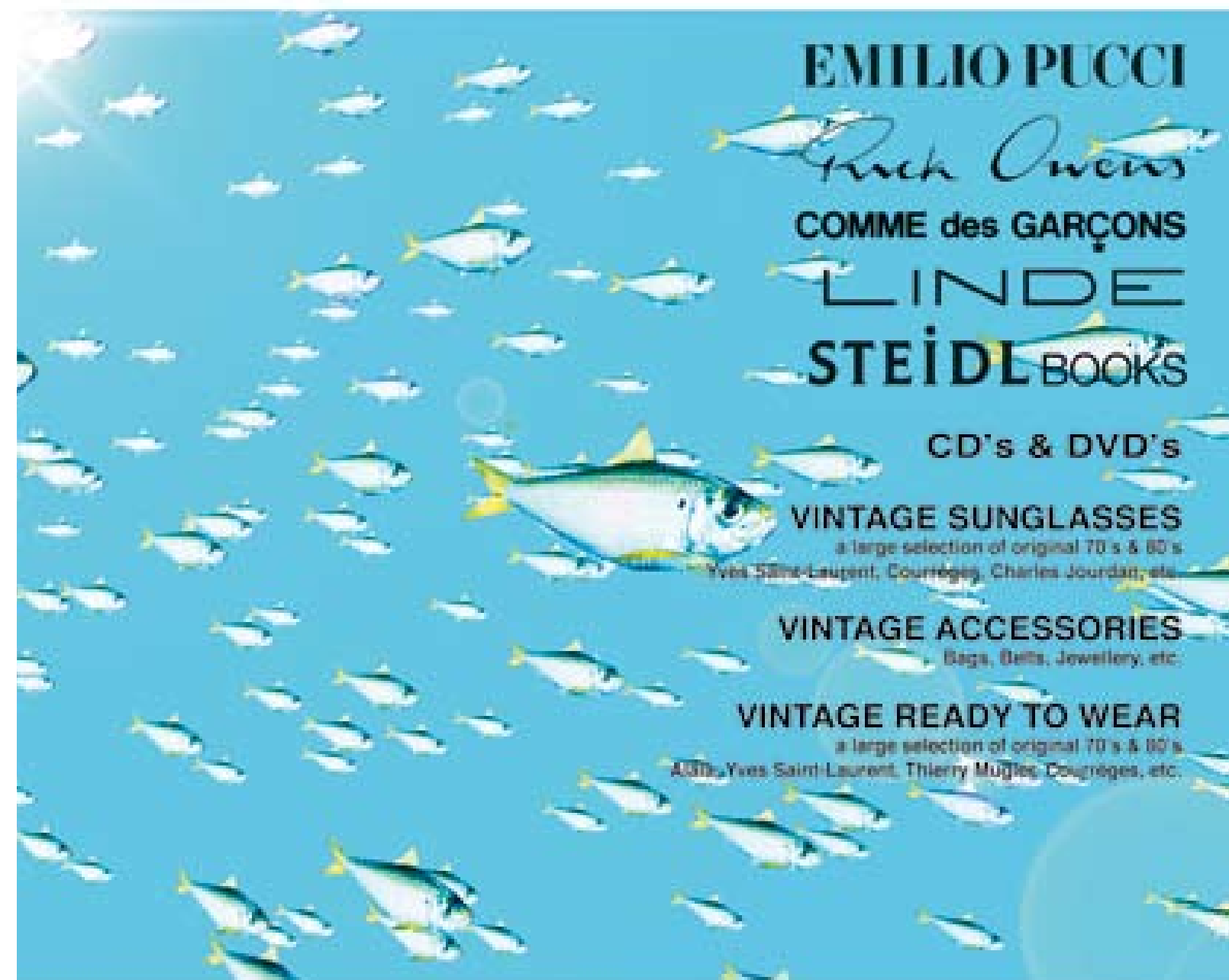
Remerciements à la résidence La Nomade (Tél : 06 90 45 96 91) pour son accueil.
Many thanks to Résidence La Nomade (Phone: 06 90 45 96 91) for its hospitality.



Robe vintage
[Linde Gallery](#)

Robe vintage
& lunettes
Courrèges vintage
c/o [Linde Gallery](#)





LINDE GALLERY

ST BARTH

Les Hauts du Carré d'Or - Gustavia - 05/90 297 366
Hotel Christopher - Pointe Milou - 05/90 276 363

www.lindegallery.com



Sabrina
ST BARTH



clothes and accessories made and created in St. Barth's by Sabrina

*back in st jean with her new st barths collection
cocktail dresses, evening dresses and handmade lingerie*



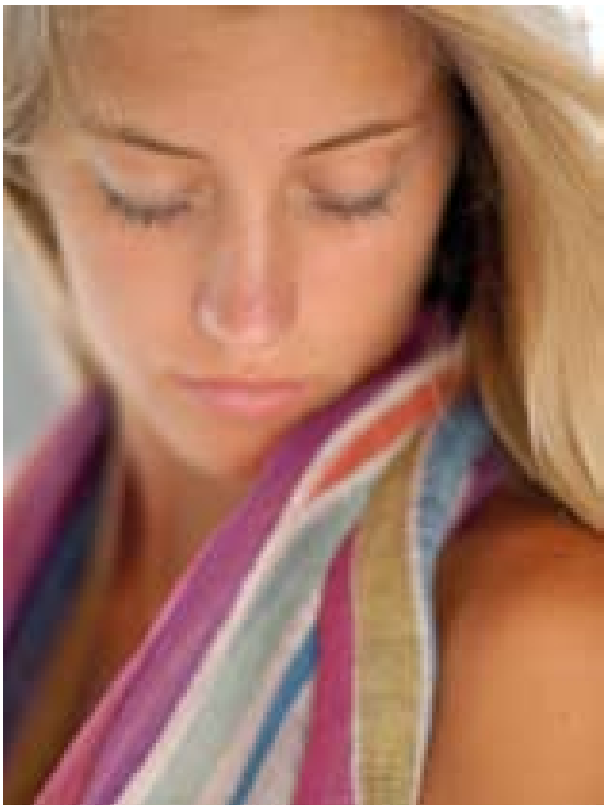
Combinaison **Linde**
& collier vintage
Linde Gallery



Boléro en cashemere
collier & bracelet
Saint Barth French
West Indies



Collier « Hippocampe » or jaune,
perle de tahiti, diamants
Fabienne Miot
Maillot **D NU D**
c/o **Filles des Iles**



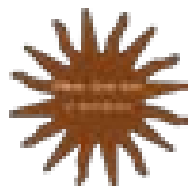
Echarpe **Mia Zia**
c/o **Rue Oscar**

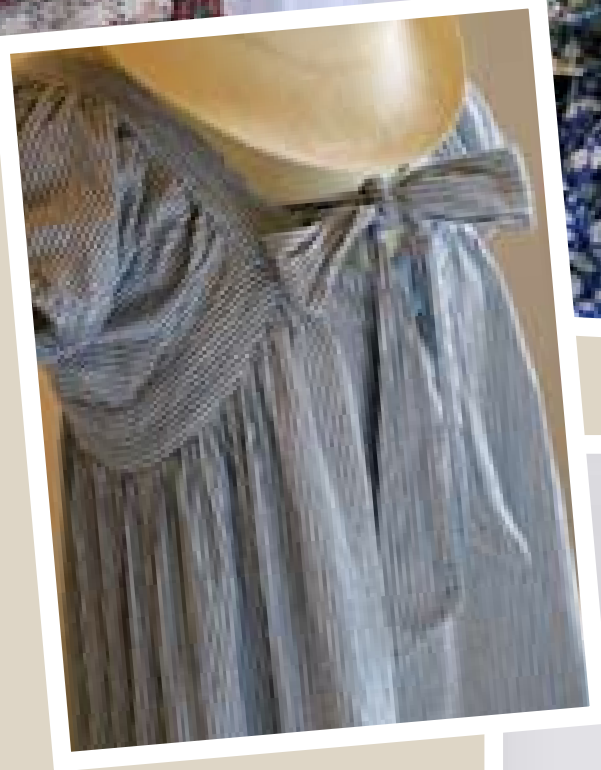


Filles des iles...



CHARLIE JOE • IKKS • ONE STEP • PRINCESSE TAM TAM • DNUD • MELLOW YELLOW • MAIS IL EST OU LE SOLEIL • BIBI • SHAMANE





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



Blouse **Mademoiselle Hortense**



Top & jupe enfant, robe
Mademoiselle Hortense



Bloomer & paréo Princesse Tam Tam
c/o **Filles des iles**
Panama **Le Comptoir**

Robe **Isabelle Marant**
c/o **Lili Belle**



Robe **Rue Oscar**
Chapeau **Saint Barth**
French West Indies



Tee shirt **Saint Barth French West Indies**
Lunettes **Courrèges vintage**
c/o **Linde Gallery**



Top & jupe
Sabina Zest



Robe **Ikks**
c/o **Filles des Iles**

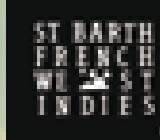


PATI DE ST BARTH

ORGANIC COTTON - CACHEMIRE - ACCESSORIES - JEWELRY



Photo A Charlot pour Tropical

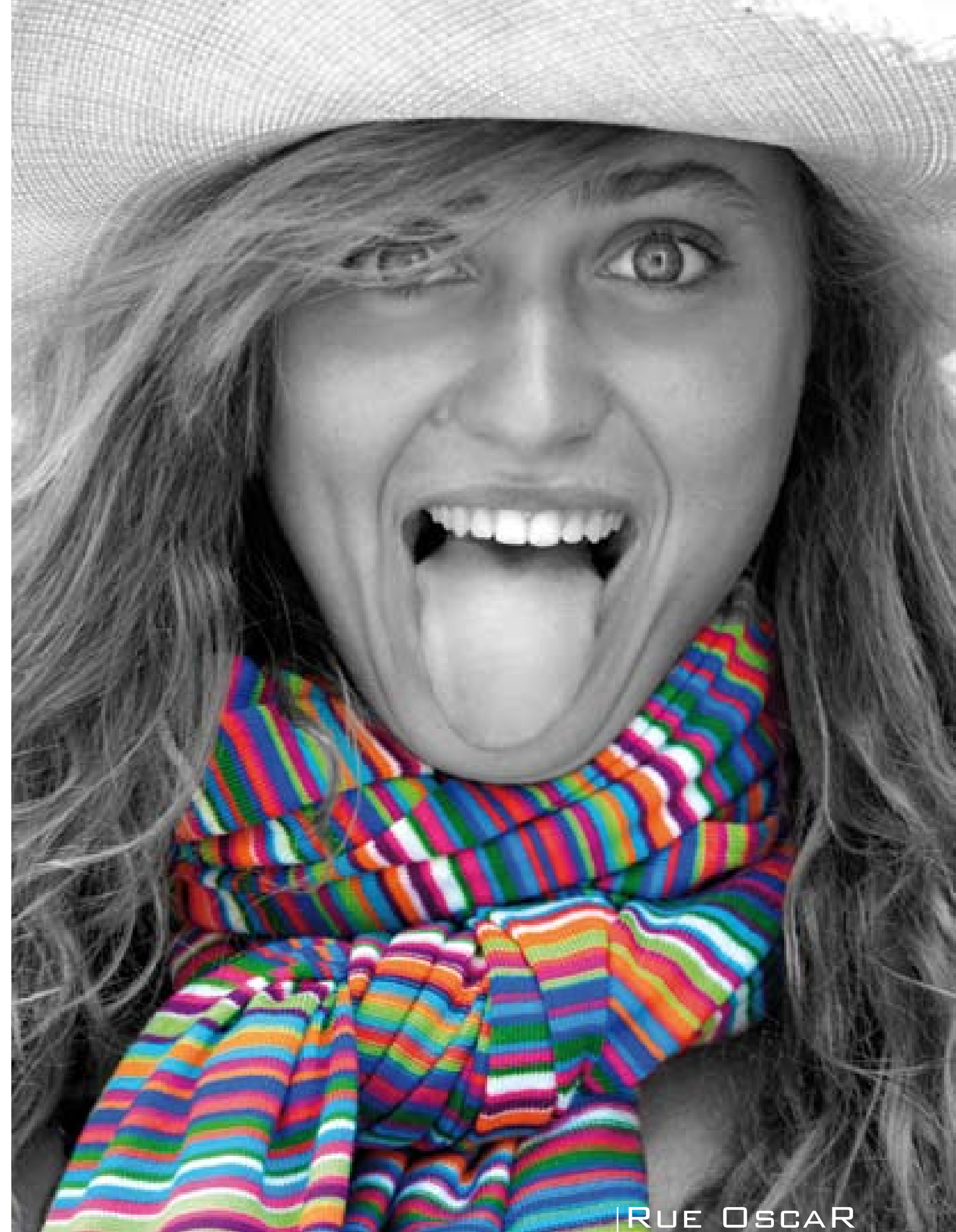


Gustavia
Rue du Bord de Mer

St Jean
Villa créole

Aéroport
First Floor

www.stbarthfrenchwestindies.com





Sautoir & bracelet avec
perles d'Australie
Les Bijoux De La Mer
Maillot **Linde**
c/o **Linde Gallery**

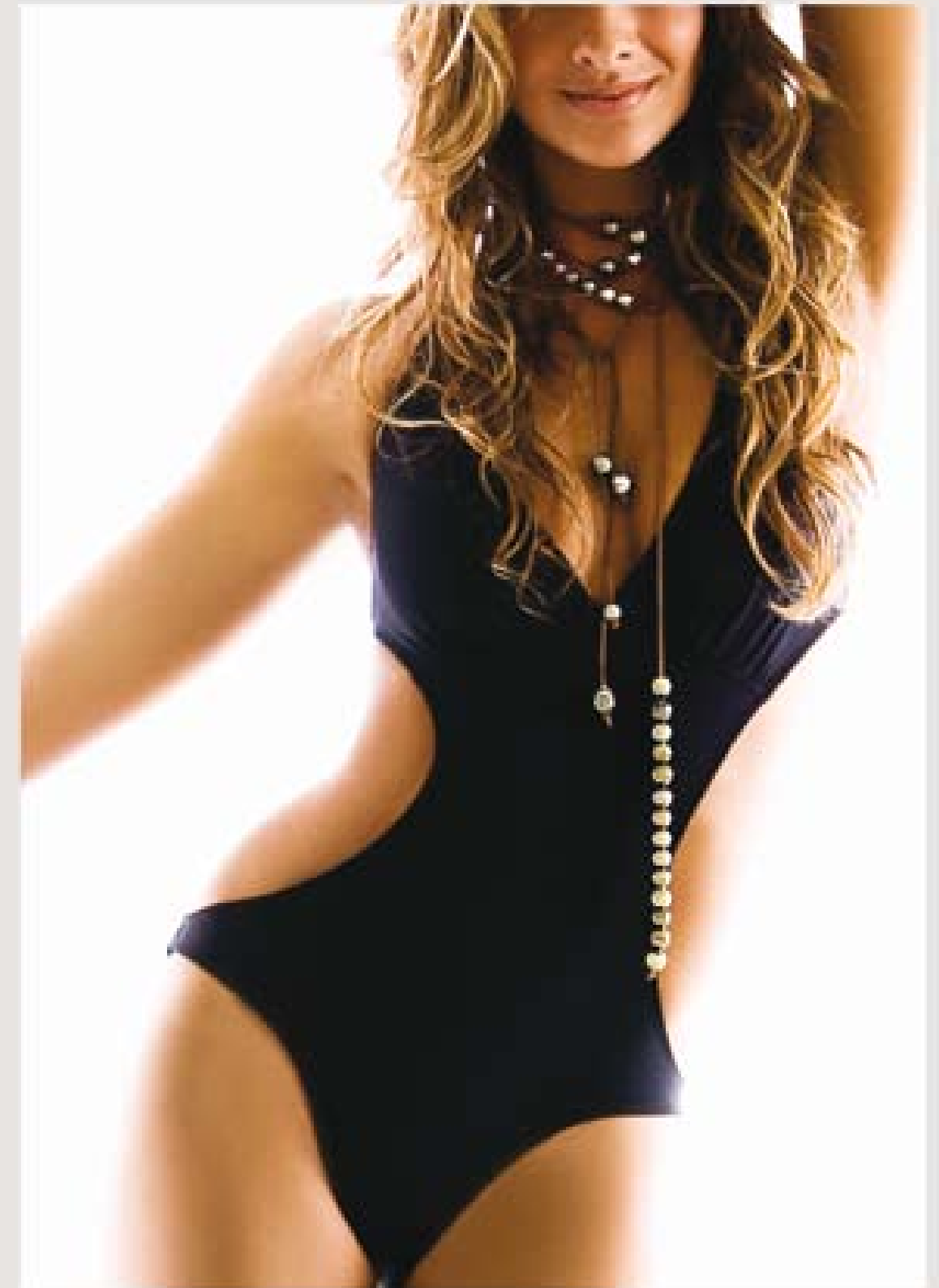


Echarpe **Mia Zia**
c/o **Rue Oscar**
Paréo **Le Comptoir**



Bijoux de la Mer

Perles noires de Tahiti / Tahitian black pearls



Sold exclusively at Bijoux de la Mer

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



tee shirt
Saint Barth
French West
Indies
Bracelet &
créole
Les Bijoux
De La Mer



Ensemble lingerie **Princesse Tam Tam**
c/o **Filles des Iles**



Robe **Sabina Zest**
Chausures **Mellow Yellow**
c/o **Filles des Iles**



Robe **Hoss**
c/o **Lili Belle**



Collier-Broche «Corail de
feu», or jaune perle
gold, perle keshi, diamant
brun et blanc, saphir jaune.
Fabienne Miot
Débardeur **Zoe Tee's**
c/o **Lili Belle**

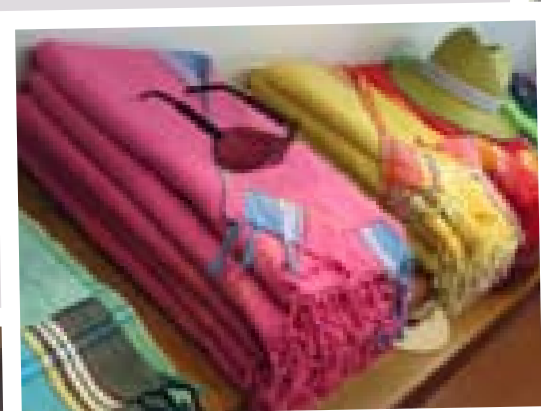


Lili Belle



P R Ê T À P O R T E R - A C C E S S O I R E S

ISABEL MARANT ✱ • VANESSA BRUNO ATHÉ • PAUL & JOE SISTER • BA&SH
HOSS INTROPIA • FINE COLLECTION • SOUN • CARIOCA SWIMWEAR



Rudolph Noreev hat

Le Comptoir



L'art de Jannick est fait de l'œil qui guide sa sélection de chapeaux bruts et du tour de main qui lui permet de les parfaire, de les transformer en Montecristi dignes d'une noble tradition. Et bien sûr, de sa capacité à saisir la personnalité, le caractère unique du futur propriétaire, pour lequel elle créera un chapeau à sa mesure.

Jannick's craft relies on sure eye in the sélection of unformed and unfinished hats and on inspired hands to turn them into proud heirs of the Montecristi tradition. And of course, she brings to her work an intuition, a sensé of personality which enable her to design the perfect hat for a well chiseledhead.

Welcome Aboard!

Bienvenue à bord...

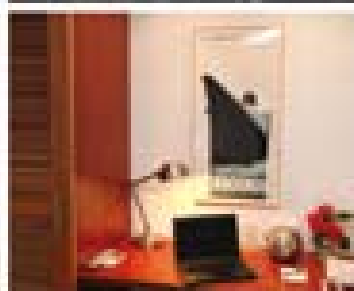
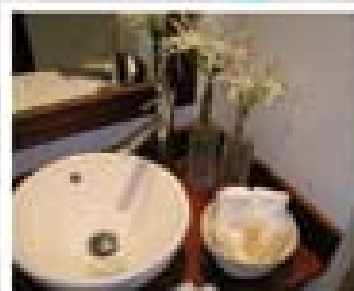
LE CAHIER TOURISME TOURIST BOOK

Normandie Hotel



Stylish contemporary inn offering first class amenities at affordable rates. Located near beautiful Lorient Beach, the Normandie Hotel is a tranquil oasis where guests enjoy a complimentary breakfast beside the pool and daily wine tastings in the intimate terrace lounge.

Hôtel de charme doté de tout le confort contemporain, à des tarifs remarquables. A quelques pas de la splendide plage de Lorient, l'hôtel Normandie est une oasis tranquille où l'on peut savourer un délicieux petit-déjeuner au bord de la piscine ou prendre le temps d'un verre de vin dans son salon transatlantique.



www.hello-stbarth.com

Tourist book Le cahier tourisme

Hello-StBarth!

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

Alors, Bienvenue à St.Barth, avec **Tropical** et **hello-stbarth.com**.

Hello St. Barth!

Tropical Magazine and **Hello-Stbarth.com** are pleased to present these tourism pages. **Hello-Stbarth.com** provide information to help you organize and enjoy your stay on our island, discover all its facets, prepare your excursions and leisure activities and convey something of the special St. Barth's spirit. Check the information and get directly in touch with St. Barth's tourism professionals, for accommodation, eating out or to discover the island's natural beauty. You can follow-up **Tropical Magazine** — the ideal introduction to the local life-style — on www.hello-stbarth.com.

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

Située par 17°55' Nord et 62°50' Ouest, dans la chaîne des petites Antilles, Saint-Barthélemy, "St-Barth" pour les intimes, est une île rocailleuse de 25 km² de terre d'origine volcanique entourée d'une quinzaine d'îlots tous différents et qui font partie intégrante du paysage. La beauté de ses plages, de sa côte découpée en anses et en pointes, de ses fonds marins, la pureté de son air, son climat paradisiaque la rendent agréable à visiter. Son point culminant est le morne Vitet (281 m).

Situated at 17.55' north and 62.50' west, Saint-Barthélemy is part of the Lesser Antilles chain. Called St. Barth by those in the know, this rocky little island with volcanic origins measures just 8 square miles. It is encircled by fifteen smaller islands that add to the beauty of the landscape. Its pristine beaches and its pretty coastline punctuated with numerous coves and bays, its marine life and pure air make St. Barth seem like a perfect little paradise to its visitors. The highest point on the island is Vitet Peak (281 meters).



Discovering Découvrir

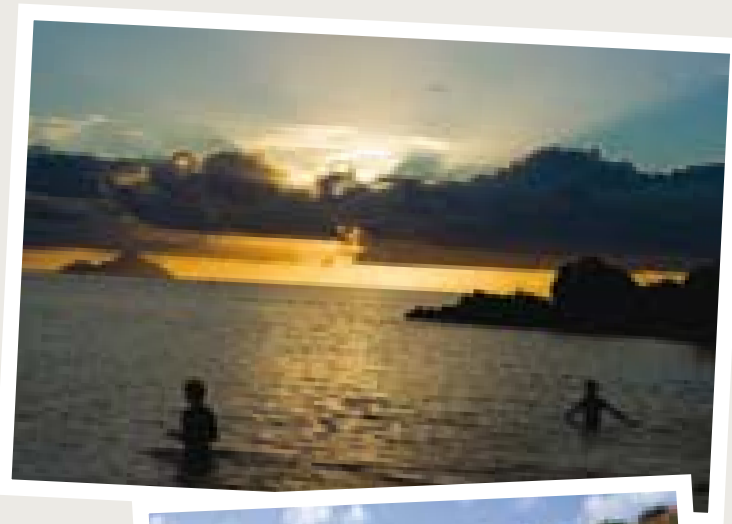
«Where is Shell Beach» ?

"Excuse me...could you direct me to Shell Beach?". Tout Saint-Barth, natif ou d'adoption, aura entendu cent fois cette question ou une variante, généralement prononcée par un croisiériste désorienté fraîchement débarqué pour la journée de son paquebot.

Il est vrai que Shell Beach, de son vrai nom l'Anse de Grands Galets, est la seule plage facilement accessible à pied depuis Gustavia. Mais l'attrait de cette petite plage chic dans son écrin sauvage ne tient pas seulement à la proximité de la ville. Élégamment nichée entre l'ancien Fort Karl et les pentes escarpées des hauts de Lurin, elle constitue à elle seule un concentré de tous les attraits de l'île : sa plage de sable semée de coquillages qui lui valent son surnom, ses douces roches rondes (les fameux « grands galets ») et ses eaux limpides invitent à la baignade et aux joies de la plage. Plus au sud, à l'aplomb des plateformes rocheuses d'où plongent quelques audacieux, c'est le domaine des amateurs de snorkeling.

Mouillés à distance respectueuse, trois ou quatre yachts débarquent leurs hôtes le temps d'un verre ou d'un repas : le restaurant qui s'est installé en bord de plage est célèbre tant pour la qualité et l'inventivité de sa cuisine aux multiples influences que pour son ambiance chaleureuse et décontractée.

Quand le soleil couchant embrase la falaise, le tableau est complet. Alors la sirène du paquebot retentit, et il y a ceux qui restent, et ceux qui voudraient bien rester. Dommage...



«Where is Shell Beach» ?

"Excuse me...could you direct me to Shell Beach?". Every Saint Barth native or regular visitor will have heard this question hundreds of times, usually proffered by a confused tourist fresh off a cruise ship, and intent on making the most of his day on land.

It's true that Shell Beach, whose real name is Anse de Grands Galets, (which translates "Big Stone Inlet"), is the only beach within easy walking distance from Gustavia. But its nearness to the town is not the only attraction of this chic little spot in the wild. Elegantly nestled between the former Fort Karl and the steep cliffs of Lurin, Shell Beach encapsulates the beauties of the island: its sandy beach dotted with shells (which explains its nickname), its large, sea-rounded stones (which explain its real name!) and crystal clear waters invite you for a swim and to partake in the carefree pleasures of the beach. A bit further south, facing rocky "diving platforms" for the very bold, lies a small paradise for snorkelers. Anchored at a respectful distance, three or four yachts disembark their passengers for lunch or a glass of wine: the restaurant at water's edge is as famous for its finesse and multicultural culinary inventiveness, as it is for its friendly, relaxed atmosphere. When the setting sun sets the cliff ablaze, the setting comes very close to perfection. But then the cruise ship blows its horn, and there are those who stay... And those who wish they could.

Saline côté marais, un microcosme à préserver

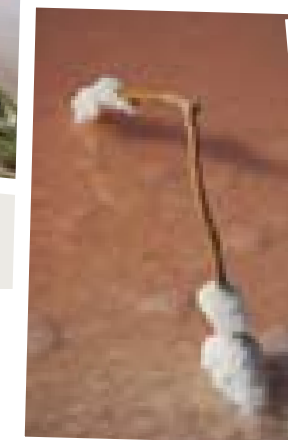
La Grande Saline n'est pas seulement une des plus belles plages de l'île. C'est aussi, pour ceux qui prennent le temps de s'y arrêter avant de franchir sa célèbre dune, un biotope aussi passionnant que fragile, une destination de choix pour les amoureux de la nature et les amateurs de safari-photo.

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

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

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

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



Saline marshes, a microcosm to preserve and nurture

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

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

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

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

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

Climat Climate

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

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

Hotel de la Collectivité Town hall

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

Comité du Tourisme
Tourism Committee
1, Quai du Gal de Gaulle
Gustavia
0590 27 87 27
www.saintbarth-tourisme.com

Réserve Naturelle Natural reserve

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

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

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

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

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

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

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

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.

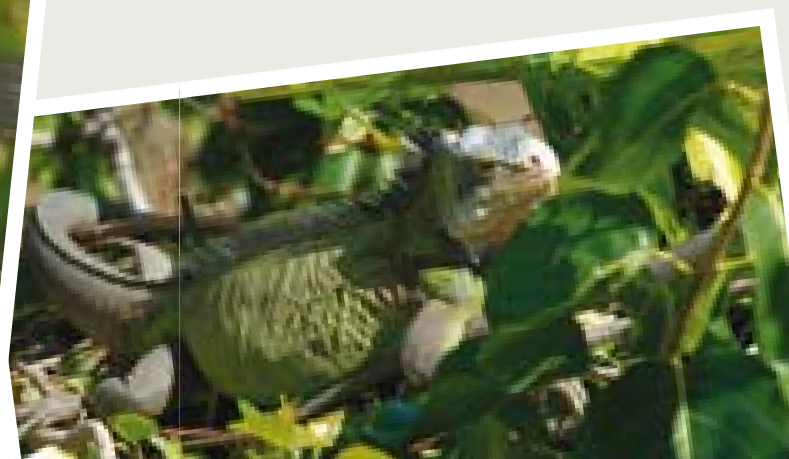
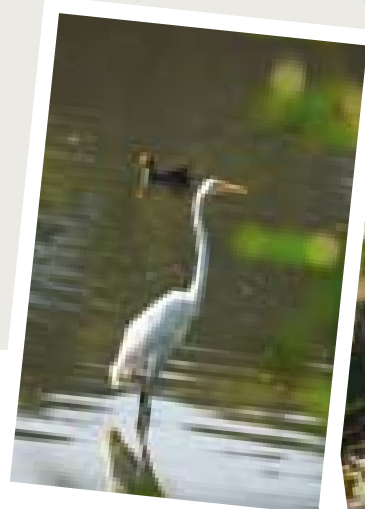
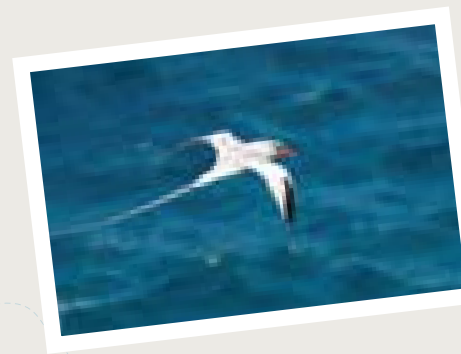
Documents, photographs, objects and prints offer a dip into the history of the island, from its early days as "Ouanalao" until today by way of the Swedish era

Musée du coquillage

Corossol, 05 90 27 62 97.

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

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



Venir Getting there

PAR MER BY SEA

Accès au port Entering the port

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

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

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

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

Capitainerie Harbor Master's office

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



Navettes maritimes Island shuttle services

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

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

Voyager 05 90 87 10 68

Edge 0599 544 2640

Rapid Explorer 05 90 524 506

Great Bay Express 0590 524 506

Charters privés Private boat charter

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

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

Ocean Must 05 90 27 62 25

Accastillage Marine supplies

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

Station du centre Lorient



PAR AIR BY AIR

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

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



Formalités d'entrée Entrance formalites

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

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

Animaux Pets

Réglementation animaux Chats et chiens (Europe) :

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

Cats and dogs from Europe:

Antirabbic vacin. Veterinarian health record. Identification (by microchip or tattoo).

Cats and dogs from USA:

Antirabbic vacin. Veterinarian health record.

Aéroport - Airport

Accueil 05 90 27 65 41

Tour de contrôle 05 90 27 65 33

aeroport@comstbarth.fr

Saint-Barthélemy - SBH

Kennedy - JFK

Paris-Roissy - CDG

Paris-Orly - ORY

Princess Juliana - SXM

Pôle Caraïbes - GPE

Compagnies locales Local airlines

Air Antilles Express 05 90 38 43 36

Air Caraïbes (St Barth) 05 90 87 14 80

Air Caraïbes (St Martin) 05 90 51 03 03

St-Barth Commuter 05 90 27 54 54

Winair 05 90 27 61 01

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

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

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

Compagnies internationales International airlines (sxm)

Air France 0820 820 820

Liat 1 888 844 / 011 599 545 2403

Delta Air Lines 212 956 5900

Air Continental 00 599 545 24 44

American Airlines 05 90 87 70 40

Air Canada 05 90 21 12 77

KLM 0810 556 556 / 0599 545 57 74

Corsair/Nouvelles Frontières 0825 000 825



Driving out Se déplacer

Location de vélo Bicycle rentals

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

Taxis Taxis

Aéroport 05 90 27 75 81

Gustavia 05 90 27 66 31



Location de scooter Quad scooter & quad rentals

Barthloc rental 05 90 27 52 81

Chez Béranger 05 90 27 89 00

Dufau 05 90 27 54 83 / 27 70 59

Meca Moto 05 90 52 92 49

Rent some fun 05 90 27 54 83

Tropic'all rent 05 90 27 64 76

St-Barth Adventure 05 90 27 62 25

Location de voiture Car rentals

Alamo National 05 90 29 60 12

Avis 05 90 27 71 43

Barth'loc rental 05 90 27 52 81

Budget 05 90 27 66 30

Chez Béranger 05 90 27 89 00

Cool rental 05 90 27 52 58

Europcar 05 90 27 73 33

Gumbs rental 05 90 27 75 32

Gust 06 90 41 66 72

Hertz 05 90 27 71 14

Island car rental 05 90 27 70 01

Questel rental 05 90 27 64 05

Maurice car rental 05 90 27 73 22

Platinum St-Barth 06 90 13 99 44

Soleil caraïbes 05 90 27 67 18

Star location 06 90 42 28 42

Ti L'auto 05 90 27 85 39 / 27 47 80

Top location 05 90 29 02 02

Tropic'all rent 05 90 27 64 76

Turbé car rental 05 90 27 71 42

Welcome car rental 05 90 51 16 40

Stations service Gas stations

Station service de l'aéroport - St-Jean - 24/24 (no AmEx):

tel. 05 90 27 50 50

Station service du centre - Lorient:

tel. 05 90 27 62 30

Activities Activités

Randonnées sur l'île Walking paths

Easy Time 06 90 63 46 09

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

Another way of discovering the island, walking the paths along the 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

Coté Mer 05 90 27 91 79

Marine Service 05 90 27 70 34

Master Ski Pilou 05 90 27 91 79

Océan Must 05 90 27 62 25

Yannis Marine 0590 29 89 12

Nautica fwi 05 90 27 56 50

Catasailing 05 90 85 06 58

St Barth Sailing 05 90 29 02 02

Plongée Scuba diving

Big Blue 05 90 27 83 74

La Bulle 05 90 27 62 25

Ouanalao Dive 06 90 63 74 34

Plongée caraïbes 05 90 27 55 94

Splash 05 90 29 64 23

St Barth plongée 05 90 27 54 44

West indies dive 05 90 27 70 34

Jet Ski

Mat Nautic 06 90 49 54 72

Marine Service 05 90 27 70 34

Ouanalao Dive 06 90 63 74 34

Windsurf

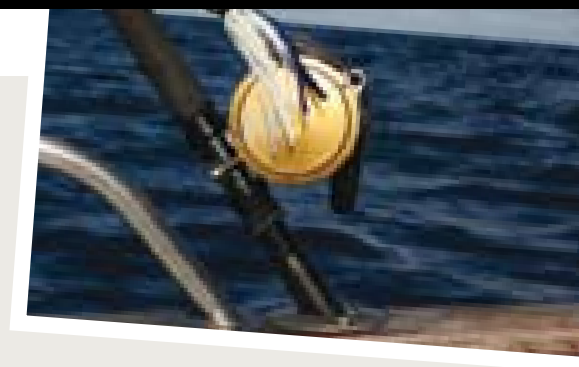
Caraib Waterplay 06 90 61 80 81

Wind Wave Power 05 90 27 82 57

Kite surfing

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

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



Surf Surfing

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

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

Après dîner... After dinner...

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

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

Gustavia

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

Caviar Island, *lounge attitude* 05 90 52 46 11

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

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

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

St-Jean

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

Pointe Milou

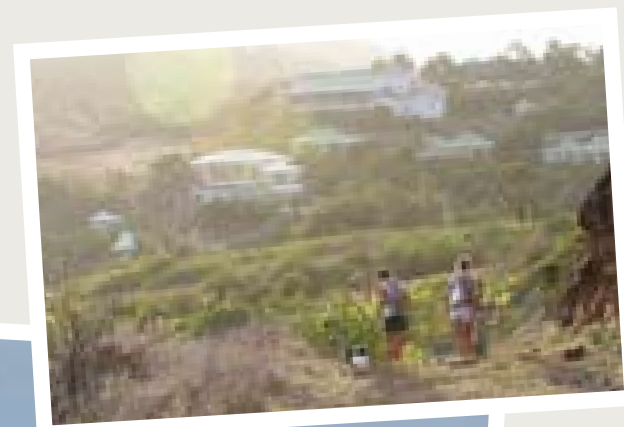
Le Ti St-Barth, *let's party* 05 90 27 97 71

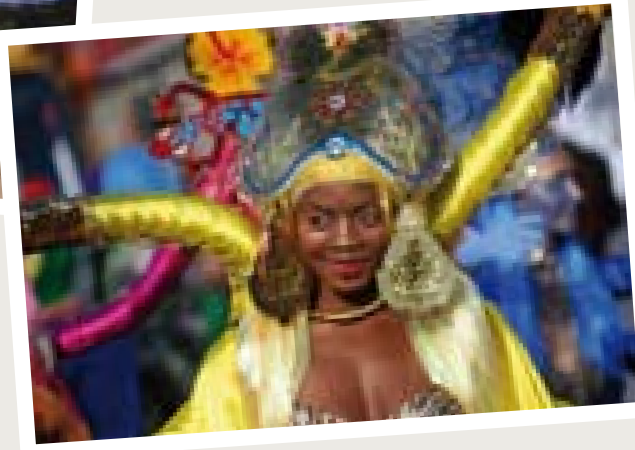
Discothèques Night clubs

Le Yacht Club - Gustavia 05 90 27 86 39

The Strand Supper Club - Gustavia 05 90 27 99 88

Hot Spot Café - Lurin 05 90 27 88 67





Manifestations 2009–2010

NOVEMBRE 09

06-08 - anniversaire des 60 ans du Select

14 - Pitea Day/Gustavialoppet - Course des ti-mounes

15 - Piteå Day, Commémoration du jumelage de St Barth et Piteå (ville suédoise). Animations sur la plage de Public.

15 - Marathon suédois "Gustavialoppet" – Marche de 3 km pour tous - Course de 13 km, arrivée sur la plage de Public.

20-22 –St Barth Cata-Cup régates et animations sur la plage de St Jean

DECEMBRE 09

31 - Animation musicale Quai Général de Gaulle, Gustavia, Feux d'artifice à minuit, Soirées dans divers restaurants.

31 - New Year's Eve Regatta, Régate amicale autour de l'île, ouverte aux grands yachts pour le nouvel an.

JANVIER 10

10-24 - Festival de musique – Concerts de Jazz et musique de chambre dans les églises de Gustavia et Lorient avec des artistes de renommée internationale.

10-22 - Conférence du Saint Barth Dental Association.

21-24 - "Le Carl Gustaf à l'heure de la cuisine brésilienne" : dîners spéciaux

FEVRIER 10

12 - Carnaval des écoles, Parade costumée des enfants des écoles dans les rues de Gustavia.

16 - Mardi Gras, Parade costumée ouverte à tous dans les rues de Gustavia.

17 - Mercredi des Cendres - Fin du Carnaval. Mort sur le bûcher de Vaval, Roi du Carnaval, Plage de Shell Beach.

MARS 10

26-28 - St Barths Bucket, 3 jours de régates amicales autour de Saint-Barthélemy et regroupant certaines des plus grandes et prestigieuses unités au monde.

AVRIL 10

06-11 - Les Voiles de St-Barth - 1^{ère} édition : régates

18 - Foire culinaire sur le parvis du Wall House

22-25 - Festival du livre

14-29 - Festival du Film Caraïbes, 5 jours de présentation de films sur le bassin et la culture Caraïbe.

30-02 mai - West Indies Regatta : 3 jours de régattes entre "Carriacou sloop" traditionnels.

MAI 10

02 - Tour de St Barth — Tour de St Barth et découverte de la voile — plage de St Jean

13 - Arrivée de la Transat AG2R Concarneau - Saint-Barth

05-15 - Festival de théâtre de Saint-Barth : une semaine de représentations théâtrales regroupant la compagnie locale Sb Artists et des artistes venus des îles voisines et de la France.

JUIN 10

05 - Spectacle de danses de Form Fitness - Stade de St Jean

08 - Caribbean Football Stars Tour – Match de gala entre des pro et ex-pro du football et une sélection de Saint-Barthélemy.

12 - Spectacle de danses par l'ASCCO– sur le terrain de tennis de Colombier

21 - Fête de la musique

26 - Fête Portugaise

JUILLET 10

14 - Fête Nationale, Feux d'artifices et bal, Quai Général de Gaulle, Gustavia

17 - Fête de l'Anse des Cayes, Jeux, concours, animations diverses organisés dans le village de l'Anse des Cayes.

24-25 - Fête des Quartiers du Nord, animation, spectacles, danses, loterie et bal public, ASCCO/Colombier.

AOÛT 10

07-08 - Fête des quartiers du Vent : concours de pêche, régates, jeux divers, musique, volley ball, danses, loterie et bal public, Village de Lorient.

15 - Fête de Public

15 - SB JAM Music Festival - Semaine de concerts de musique caribéenne.

24 - Fête de St Barthélemy, Commémoration du Saint Patron de l'île. Cérémonies officielles, régates, jeux divers, danses, feux d'artifice et bal public, Quai Général de Gaulle, Gustavia.

25 - St Louis, fête de la Mer - Animations et concours divers, régates, jeux, loterie, danses et bal public, Village de Corossol.

NOVEMBRE 10

04-07 - Festival du Blues

...

Events 2009–2010

NOVEMBER 09

06-08 - 60-year anniversary of the Select – Three days of live music

14 - Pitea Day/Gustavialoppet - Course des ti-mounes stade de St Jean.

15 - Piteå Day, commemoration of twinning between Saint-Barth and the Swedish town of Piteå, various events on Public Beach

15 - Swedish Marathon / Gustavialoppet, a 3 km walk, exercise path, for all, and a 13 km run for adults, finishing line on Public Beach

20-22 - St. Barth Cata Cup, sailing regattas and events on St.Jean Beach

DECEMBER 09

31 - New Year's Eve, live music along Gustavia's Quai Général de Gaulle, fireworks at midnight, special menus and events in various restaurants

31 - New Year's Eve Regatta, a friendly sailing contest around the island, open to all large yachts at anchor for the New Year

JANUARY 10

10-24 - St. Barts Music Festival, jazz and chamber music concerts in the churches of Gustavia and Lorient with internationally acclaimed artists

10-22 - Talks organized by Saint Barth Dental Association (subjects to be announced)

21-24 - "Le Carl Gustaf à l'heure de la cuisine brésilienne" : special dinners.

FEBRUARY 10

12 - School Carnival, costume parade for school children in the streets of Gustavia

16 - Mardi Gras, costume parade open to all and sundry in the streets of Gustavia

17 - Ash Wednesday, final day of the Carnival, parade to Shell Beach, where Vaval, the King of Carnival goes up in flames

MARCH 10

26-28 - St Barth's Bucket, friendly sailing race around the island with the participation of some of the finest large yachts in the world

APRIL 10

06-11 - Sails of St. Barth, 1st edition of this regatta

18 - Culinary fair on the Wall House terrace

22-25 - Book fair

14-29 - Caribbean Film Festival, five days of varied programming centered around the Caribbean basin and culture

30-02 mai - West Indies Regatta : "Carriacou sloop" traditionals regattas.



MAI / MAY 10

02 - Tour de St Barth, round-the-island regatta and sailing festival, St. Jean Beach

13 - Arrival of Transat AG2R Concarneau - Saint-Barth transatlantic regatta

05-15 - St. Barts Theater Festival, a series of productions proposed by the SB Artists association and theater groups from neighboring islands and France

JUIN / JUNE 10

05 - Form Fitness dance show, St. Jean Stadium

08 - Caribbean Football Stars Tour, gala soccer match between professionals and former professional and a St.Barth team

12 - ASCCO dance show, Colombier tennis club

21 - Music festival

26 - Portuguese festival

JUILLET / JULY 10

14 - French National Holiday, fireworks and public ball on Quai Général de Gaulle, Gustavia

17 - Anse des Cayes Festival, games, varied events, ballroom dancing

24-25 - Northside Festival, games and competitions, music, performances, dance, lottery, dancing, organized by ASCCO/Colombier.

AOÛT / AUGUST 10

07-08 - Windward Festival, fishing competition, sailing races, games, music, volley ball, dance, lottery, ballroom dancing

15 - Festival at Public

15 - SBJAM Music Festival, a week of Caribbean music

24 - Saint Barth Festival in honor of the island's patron saint. Official ceremonies, boat races, games, dancing, fireworks, Quai Général de Gaulle, Gustavia

25 - Saint Louis Festival, performances and competitions, boat races, lottery, dancing, Corossol

NOVEMBRE / NOVEMBER 10

04-07 - Blues Festival

...

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. HÔTEL LA BANANE

Tél.: (+590) 05 90 52 03 00
info@labanane.com
www.labanane.com

3. HÔTEL CARL GUSTAF & SPA

Tél.: (+590) 05 90 29 79 00
reservation@hotelcarlgustaf.com
www.hotelcarlgustaf.com

4. CHRISTOPHER

Tél.: (+590) 05 90 27 63 63
reservations@hotelchristopher.com
www.hotelchristopher.com

5. EDEN ROCK

Tél.: (+590) 05 90 29 79 99
info@edenrockhotel.com
www.edenrockhotel.com

6. FLEUR DE LUNE

Tél.: (+590) 06 90 56 59 59
stbarth.prestigeservices@gmail.com
www.saintbarthgitefleurdelune.com

7. HÔTEL GUANAHANI & SPA

Tél.: (+590) 05 90 27 66 60
reservations@leguanahani.com
www.leguanahani.com

8. LES ÎLETS DE LA PLAGE

Tél.: (+590) 05 90 27 88 57
ilets-plage@wanadoo.fr
www.lesilets.com

9. ST BARTH ISLE DE FRANCE

Tél.: (+590) 05 90 27 61 81
hotel@isle-de-france.com
www.isle-de-france.com

10. MANAPANY COTTAGES & SPA

Tél.: (+590) 05 90 27 66 55
reservation@lemanapany.com
www.lemanapany.com

11. HÔTEL NORMANDIE

Tél.: (+590) 05 90 27 61 66
contact@normandiehotelstbarts.com
www.normandiehotelstbarts.com

12. LES ONDINES SUR LA PLAGE

Tél.: (+590) 05 90 27 69 64
les.ondines@orange.fr
www.stbarth-lesondineshotel.com

13. SALINES GARDEN COTTAGES

Tél.: (+590) 06 90 41 94 29
contact@salinesgarden.com
www.salinesgarden.com

14. LE SERENO

Tél.: (+590) 05 90 29 83 00
info@lesereno.com
www.lesereno.com

15. SIBARTH VILLA RENTALS

Tél.: (+590) 05 90 29 88 90
villas@sibarth.com
www.sibarth.com

16. ST BARTH PROPERTIES

Tél.: (+590) 05 90 29 75 05
villas@stbarth.com
www.sbpeurope.com

17. LE TOINY

Tél.: (+590) 05 90 27 88 88
contact@letoiny.com
www.letoiny.com

18. TOM BEACH HÔTEL

Tél.: (+590) 05 90 27 53 13
tombeach@wanadoo.fr
www.tombeach.com

19. TROPICAL HÔTEL

Tél.: (+590) 05 90 27 64 87
tropicalhotel@wanadoo.fr
www.tropical-hotel.com

20. VILLA LODGE 4 ÉPICES

Tél.: (+590) 05 90 87 68 68
info@villalodge4epices.com
www.villalodge4epices.com

ASSOCIATION DES HÔTELIERS
CELL. 06 90 56 10 03
CONTACT@HOTELSOFTSBARTH.ORG
WWW.HOTELSOFTSBARTH.ORG



L'Association des Restaurateurs de Saint Barth



Pour promouvoir le goût, la diversité et la qualité des produits, la créativité et les traditions culinaires.

Saint-Barthélemy compte plus de 70 établissements, répartis sur toute l'île et qui contribuent, chacun, à leurs manières, à cette réputation du "bien manger" à Saint-Barth.

Aujourd'hui, être chef de cuisine ou restaurateur, ne consiste pas uniquement à œuvrer derrière les fourneaux, ou gérer un restaurant ; la fonction est souvent beaucoup plus large, et pour certains, elle consiste à organiser des cours, des conférences, des dégustations, faire partie d'un jury, mettre en valeur un patrimoine culinaire, telle est, par exemple, la vocation de l'association « Goût et Saveurs » animée par Jean-Luc Grabowski, Chef de cuisine au Sereno. C'est dans cette perspective qu'au mois de novembre sera organisé sur l'île la Semaine caraïbe, puis suédoise.

L'alimentation est un enjeu de santé, et bien connaître les produits végétaux ou animaux, est une responsabilité importante ; c'est pourquoi les chefs de cuisine choisissent, avec la plus grande attention et exigence, leurs fournisseurs, afin d'obtenir des productions alimentaires de très grande qualité, ce qui est pour un chef, le point de départ absolu pour la réussite d'un plat et la pleine satisfaction de ses clients gastronomes.

Saint-Barth, depuis des années, est reconnue pour la qualité et la diversité de sa restauration ; les ambiances variées, la cuisine et les styles très différents, d'un restaurant à l'autre. Cette réputation impose une recherche de qualité toujours supérieure ; et si les approvisionnements sont parfois pénalisés par l'éloignement et la double insularité, le talent, le professionnalisme et la créativité des chefs, concourent toujours à proposer des cartes variées aux plats inventifs et goûteux.

L'Association des restaurateurs de l'île, se veut porteuse de cette démarche, véritable philosophie du goût, tournée vers le bien vivre.

Didier Bensa, Président

Pour vous aider à choisir votre restaurant, allez sur notre site : www.restaurantsdestbarth.com

Sur notre site également, vous pourrez avoir tous les renseignements concernant « l'Invitation Restaurant », pratique, économique, pour les administrations, les entreprises et les organisateurs d'événements.

Vous pouvez aussi, vous adresser à la réception de votre hôtel, ou auprès du Comité Territorial du Tourisme, en face de la Capitainerie du port, à Gustavia.

Promoting taste, diversity and quality of products, creativity and culinary traditions

Saint Bart's boasts over 70 restaurants. Sprinkled over the island, every single one of them contributes, each in its own way, to the island's reputation of "eating well".

Today, being a chef or a restaurant owner is not just a matter of operating a kitchen or managing a restaurant. Often, these functions cover a much broader area, and many of these professionals teach, organize workshops and tastings, officiate as jury members, and generally strive to promote their culinary heritage. This is the core concern of "Goût et Saveurs", the association created by Jean-Luc Grabowski, head chef of the Sérén Hotel and Restaurant. To drive its point home, in November the association will organize a culinary Caribbean week, to be followed by another, devoted to Swedish cuisine.

Nutrition is a health issue and it is a chef's responsibility to acquire a perfect command of his food supplies, both of plant and animal origin. This is why chefs choose their suppliers with great care and great expectations, for they want and need the best possible food products for their culinary creations, for their own satisfaction and to thrill their gastronomically savvy clientele.

For years now St. Bart's has been acclaimed for the quality and diversity of its restaurants, their varied ambiances and diverse cuisines and styles. This reputation demands to be confirmed day after day, sights must be set higher and higher. Although supply will always remain a challenge due to St. Bart's double insularity and remote location, the professionalism and creativity of our chefs ensure that menus abound with inventive and savory dishes.

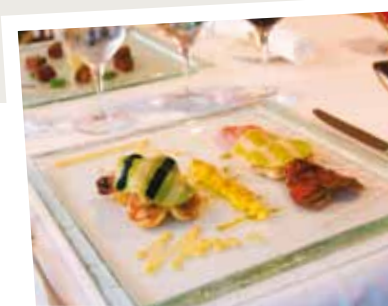
The Association of St. Bart's Chefs and Restaurant Owners supports this quest, promoting a philosophy of taste, an ideal of living well.

Didier Bensa, Chairman

On our web site you will find all information on the "Invitation Restaurant" offer for institutions, businesses and events organizers.

To choose a restaurant, go to www.restaurantsdestbarth.com. You may also inquire at your hotel reception or at the Tourist Bureau, the Comité Territorial du Tourisme, opposite the Captain's office on the quay of Gustavia harbor.

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS
SECRÉTARIAT: 05 90 29 06 04
CONTACT@STBARTH-RESTAURANTS-ASSOCIATION.ORG
WWW.RESTAURANTSDESTBARTH.COM



Restaurants & traiteurs

Restaurants & caterers

ANSE DES CAYES

Chez Ginette 05 90 27 65 48
 Chez Yvon 05 90 29 86 81
 Le Fellini - Hôtel Manapany 05 90 27 66 55
 New Born 05 90 27 67 07

CUL DE SAC

Bartholomeo - Hôtel Guanahani 05 90 27 66 60
 Chez Pompi 05 90 27 75 67
 Indigo - Hôtel Guanahani 05 90 27 66 60
 O'Corail 05 90 29 33 27
 Restaurant des Pêcheurs (le) - Le Sereno 05 90 29 83 00

COLOMBIER

Bananiers (les) 05 90 27 93 48

COROSSOL

Régat (le) 05 90 27 85 26
 Saintoise (la) 05 90 27 68 70

FLAMANDS

Case de l'Isle - Hôtel Isle de France 05 90 27 61 81
 Langouste (la) 05 90 27 63 61
 Taïwana 05 90 27 65 01
 Wishing Well (Chez Rolande) 05 90 27 51 42

GUSTAVIA

Bête à Z'Ailes (BAZ) 05 90 29 74 09
 Bistro (le) 05 90 27 51 51
 Bonito (le) 05 90 27 96 96
 Café Victoire 05 90 29 02 39
 Cantina (la) 05 90 27 55 66
 Carambole (la) 05 90 27 90 05
 Carl Gustaf 05 90 29 79 00
 Caviar Island 05 90 52 46 11
 Chez Domi 05 90 29 85 10
 Crêperie (la) 05 90 27 84 07
 Do Brazil (le) 05 90 29 06 66
 Eddy's Restaurant 05 90 27 54 17
 Entr'acte (l') 05 90 27 70 11
 Entre-Deux (l') 05 90 27 89 70
 Escale (l') 05 90 27 81 06
 Harbour Saladerie 05 90 29 52 24
 Isola (l') 05 90 51 00 T. 05
 Marine (la) 05 90 27 68 91
 Oubli (le bar de l') 05 90 27 70 06
 Pipiri Palace (le) 05 90 27 53 20
 Repaire (le) 05 90 27 72 48
 Rôtisserie (la) 05 90 27 63 13
 Route des Boucaniers (la) 05 90 27 73 00
 Sapotillier (le) 05 90 27 60 28
 Select (le) 05 90 27 86 87

Strand (le) 05 90 27 63 77
 Ti Zouk K'Fe 05 90 27 90 60
 Vietnam (le) 05 90 27 81 37
 Wall House 05 90 27 71 83

LORIENT

Bouchon (le) 05 90 27 79 39
 Jojo Burger 05 90 27 50 33
 K'Fé Massaï 05 90 29 76 78
 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

Cesar (le) 05 90 27 70 67
 Chez Joe (Snack Aéroport) 05 90 27 71 40
 Coffee Shop 05 90 27 79 39
 Diamant (le) 05 90 29 21 97
 Glacier (le) 05 90 27 71 30
 Hydeaway (the) 05 90 27 63 62
 Jardin (le) 05 90 27 73 62
 Kiki e Mo 05 90 27 90 65
 Maya's To Go 05 90 29 83 70
 Nikki beach 05 90 27 64 64
 On The Rocks - Hôtel Eden Rock 05 90 29 79 99
 Plage (la) 05 90 52 81 33
 Piment (le) 05 90 27 53 88
 Rôtisserie (la) 05 90 29 75 69
 Sand Bar - Hôtel Eden Rock 05 90 29 79 99
 Z' Restaurant 05 90 27 53 00

TOINY

Le Gaïac - Hôtel Le Toiny 05 90 27 88 88

SALINES

Esprit de Saline (l') 05 90 52 46 10
 Grain de sel (le) 05 90 52 46 T. 05
 Pacri 05 90 29 35 63
 Tamarin (le) 05 90 27 72 12

VITET

Hostellerie des Trois Forces 05 90 27 61 25

POINTE MILOU

Le Ti St-Barth 05 90 27 97 71

Association St-Barth Goût & Saveurs

L'association ST-BARTH GOÛT ET SAVEURS a été créée en septembre 2008 et a pour but essentiel de valoriser Saint-Barthélemy dans les îles françaises et à l'étranger dans le domaine culinaire des métiers de bouche, de sommellerie et de bar.

Elle se propose de mettre en valeur :

- le goût et les saveurs des produits du terroir, partie intégrante de la cuisine française,

- la qualité culinaire disponible sur l'île de Saint-Barthélemy et le travail des membres de l'association en étroite collaboration avec l'association des restaurateurs de Saint-Barthélemy,

- la promotion du métier de cuisinier à travers « La Journée du Goût ».

Pour parvenir à ses fins, l'association se propose :

- de valoriser par tous les moyens (communication, manifestations, événements spéciaux, démonstrations, cours, etc...) la recherche de l'amélioration constante de l'offre culinaire de Saint-Barthélemy,

- d'intégrer à la cuisine française les produits spécifiques de la cuisine antillaise, et de promouvoir les professionnels qui s'y rattachent,

- de susciter l'éveil au goût et aux saveurs des jeunes au travers d'actions menées au sein même des collèges et lycées,

- de propager la renommée de l'art culinaire en organisant des manifestations en collaboration avec les associations Monaco, Saint-Martin et Trinidad Goût et Saveurs, ainsi que l'association Slow Food,

- de mener toute action pédagogique valorisant les saveurs, l'environnement, les spécificités gastronomiques locales, la culture gastronomique au niveau scolaire, d'innover et de participer à l'enseignement des métiers de bouche.

Finalement, et pour résumer de faire rayonner Saint-Barthélemy au travers du monde de la gastronomie, en mettant en avant le savoir-faire des principaux acteurs de cette activité.

JEAN-LUC GRABOWSKI

PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION / CHAIRMAN
 CHEF AU RESTAURANT DU PÊCHEUR, LE SERENO HÔTEL
 WWW.SAINTMARTINGOUTETSAVEURS.COM



The Association Saint-Barth Goût et Saveurs was founded in September 2008 essentially with the goal of promoting St. Barth nationally and internationally for what the French call "les métiers de bouche", which one may liberally translate as the "crafts of taste", as well as sommellerie, the art of the wine waiter, and bar tending.

The proclaimed aim is to promote and increase appreciation for:

- the unique character of local products, a concept held in high esteem by the best chefs,

- the culinary quality St. Barth offers and the efforts produced to maintain and improve on it by the association's members working together with the association of the Restaurateurs de Saint-Barth,

- the promotion of the culinary career, especially on the annual "Journée du Goût" ("Tasting Day").

To this end, the association proposes:

- to support all efforts to continue enhancing St. Barth's culinary offer (communication, special events, stands, demonstrations, classes etc.),

- to integrate West Indian cuisine's specific products in French cuisine and support the professionals who do so,
- to encourage youths to discover their talent for tasting and appreciating food through events in schools and colleges,

- to promote the reputation of the culinary art through events organized jointly with like associations in Monaco, St. Martin and Trinidad as well as with the Slow Food movement,

- to support all educational initiatives in schools and colleges in favor of developing culinary taste, protecting the environment, promoting local gastronomic specificity, gastronomic culture in general, contribute to innovating and participating in the teaching to the "crafts of taste".

Finally, with the aim of spreading St. Barth's culinary reputation around the gastronomic globe, we would like to bring into focus the work of the islands major chefs.

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 desalinization 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

Banque Banks

BDAF 05 90 29 49 23

Rue Jeanne d'Arc

Gustavia

BFC 05 90 27 62 62

Rue du Général de Gaulle

Gustavia

BFC 05 90 27 65 88

Galleries 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 05 90 27 74 74

100.7 FM / 98.7 FM / 103.7 FM

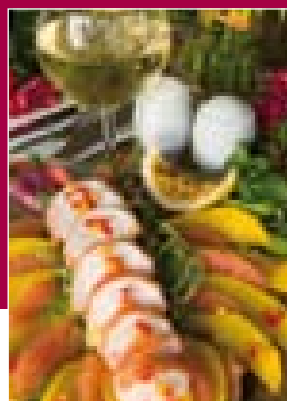
Radio Transat 05 90 27 55 55

100.3 FM / 95.5 FM

7 h 24 h



7 a m 24 p m



RESTAURANT FRANÇAIS • BAR COCKTAILS

LUNCH NON STOP UNTIL DINER • WIFI FREE

QUAI DE LA RÉPUBLIQUE • GUSTAVIA • SAINT BARTHELEMY • 05 90 27 72 48 • ceric3@wanadoo.fr

almos - Photos Pierre Carreau



MAYA'S RESTAURANT



Located in Public a little beach next to Gustavia

Open from 6 PM, closed Sunday

Tel: (+59) 05 90 27 75 73

Email: mayas-restaurant@orange.fr



Maya's restaurant

HAPPY BIRTHDAY !

Un anniversaire est toujours l'occasion de se rappeler, entre amis les bons moments passés, les anecdotes savoureuses, celles qui font sourire avec tendresse et que chacun garde comme un trésor de mémoire. Comme souvent, l'histoire commence par une rencontre ; 1978, faisant du charter dans la Caraïbe, le voilier de Randy vient mouiller à St-Barth, île proche de la Guadeloupe d'où vient Maya. Et puis c'est la rencontre, les projets qui fleurissent et l'amour fait le reste.

En 1984, ouverture du Maya's Restaurant. Convivialité de l'endroit, accueil chaleureux, cuisine simple et légère sont les déterminants de ce qui devient naturellement, un lieu à St-Barth. Et puis St-Barth s'ouvre au monde, les approvisionnements sont plus faciles, les pêcheurs locaux rapportent quotidiennement : dorades, thons jaunes, vivanueaux, langoustes ; chaque semaine un bateau venant de Guadeloupe pourvoie en fruits et légumes.

Maya's restaurant devient un lieu où se retrouvent clients fidèles et amis qui aiment les choses simples et de qualité. On y fête anniversaires, mariages, nouvel an ; le restaurant est aussi souvent réservé par des amoureux de l'endroit, pour des fêtes privées. Chaque année, les clients devenus des amis reviennent pour retrouver le charme de ce lieu et l'excellente cuisine de Maya : la salade de tomate et mangue au basilic, le colombo de poulet, le vivanneau au curry vert, le poulet entier fermier aux aromates, le filet de bœuf créole et le fameux gâteau au chocolat de Maya.

Novembre 2009 marquera le 25^{ème} anniversaire du Maya's Restaurant.
Merci à Maya et Randy pour cette belle histoire composée sur notre île.



PHOTOS : ROSEMOND GRÉAUX



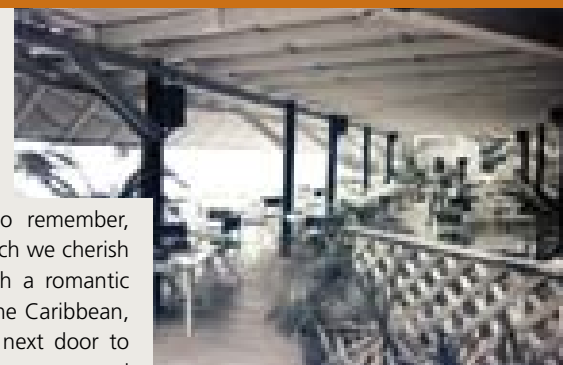
An anniversary is always a good opportunity to remember, amongst friends the good times and memories which we cherish and treasure. As it often is, this story began with a romantic encounter in 1978 chartering his sail-boat across the Caribbean, Randy arrived on the isle of St Barthélemy, right next door to Maya's home island of Guadeloupe. The encounter, romance and projects grew as love took care of the rest.

In 1984 Maya had the idea to bring a simple, fresh and tasty cuisine to St Barth. As it turned out, it was a good idea. Maya's Restaurant has prospered and evolved over the years and is still today a favored destination for its faithful clients and friends who return annually to enjoy the restaurant's charm and delight.

The local fishermen bring daurade, red snapper, langouste and every week the boat from Guadeloupe brings local fruits and vegetables. Maya works with the best products available and the result has been a pleasure to all.

Maya's Restaurant has often been reserved to celebrate weddings, Christmass, New Year's Eve and birthdays.

November 2009 will mark the 25th anniversary of Maya's restaurant.



TENNIS SENSATION
with Amandine and Franck
ST BARTHELEMY

Colibri Tennis Pro

Compétition - St Jean - Domaine du Lézard
Les salons de la Plage - 40 m² pour 10 personnes

TENNIS LESSONS
PRIVATE - GROUPS
ADULTS - CHILDREN
PROVIDED BALLS AND RACKETS

Cell : 0690 433 133

E-mail : tennis.sensation@gmail.com

SCUBA DIVING CENTER **PLONGEE CARAIBES**
ST BARTH

CATAMARA BLUE CAT
SCUBA DIVING
SNORKELING
PRIVATE CHARTER

10 Diveres de Niveau
2 Diveres Instructeurs

OFFICIAL PARTNER OF THE MARIN PARK OF ST BARTHELEMY
TEL 0590 27 53 94 - CEL 0690 54 66 14
Terry Dock - Gustavia
www.plongee-stbarthe.com
plongee@marinparkstbarthe.com

MARLA VILLAS
Sales - Rentals

Georgious 2 Bedrooms Villa
on 1 Acre
Somptuous Sunset view

www.marlavillas.com
info@marlavillas.com
Tel. : (+59) 0590 27 62 82
Gustavia - Saint Barthelemy



Les pieds dans l'eau, sur une des plus authentiques plages de Saint-Barthélemy, cette très belle propriété récemment rénovée se compose d'un large salon donnant sur une piscine, 3 chambres, 3 salles-de-bains, 1 cuisine contemporaine entièrement équipée. La très belle chambre de maître, se situant à l'étage, avec sa salle-de-bains et sa terrasse privée dispose d'une magnifique vue mer tout comme l'ensemble de la propriété. L'ensemble est très privatif, la propriété surplombant la plage et l'accès facile.

With your toes in the water on one of the most authentic beaches of St Barths, this beautiful recently renovated property consists of a large living room overlooking the pool, 3 bedrooms, 3 bathrooms & a fully equipped contemporary kitchen. The beautiful master bedroom is located upstairs, with its own bathroom and private terrace and offers the same magnificent views as for the entire property. Apart from being on the beach, the property is very private and offers easy access.



L'AGENCE
LES GALERIES DU COMMERCE
ST JEAN - BP1021
97012 ST BARTHELEMY
T. 05 90 51 07 50 - F. 05 90 51 07 30
info@lagence.com - www.lagence.com



GEORGE CLOONEY'S CHOICE.



Ω
OMEGA
swiss made since 1848

Goldfinger
JEWELRY

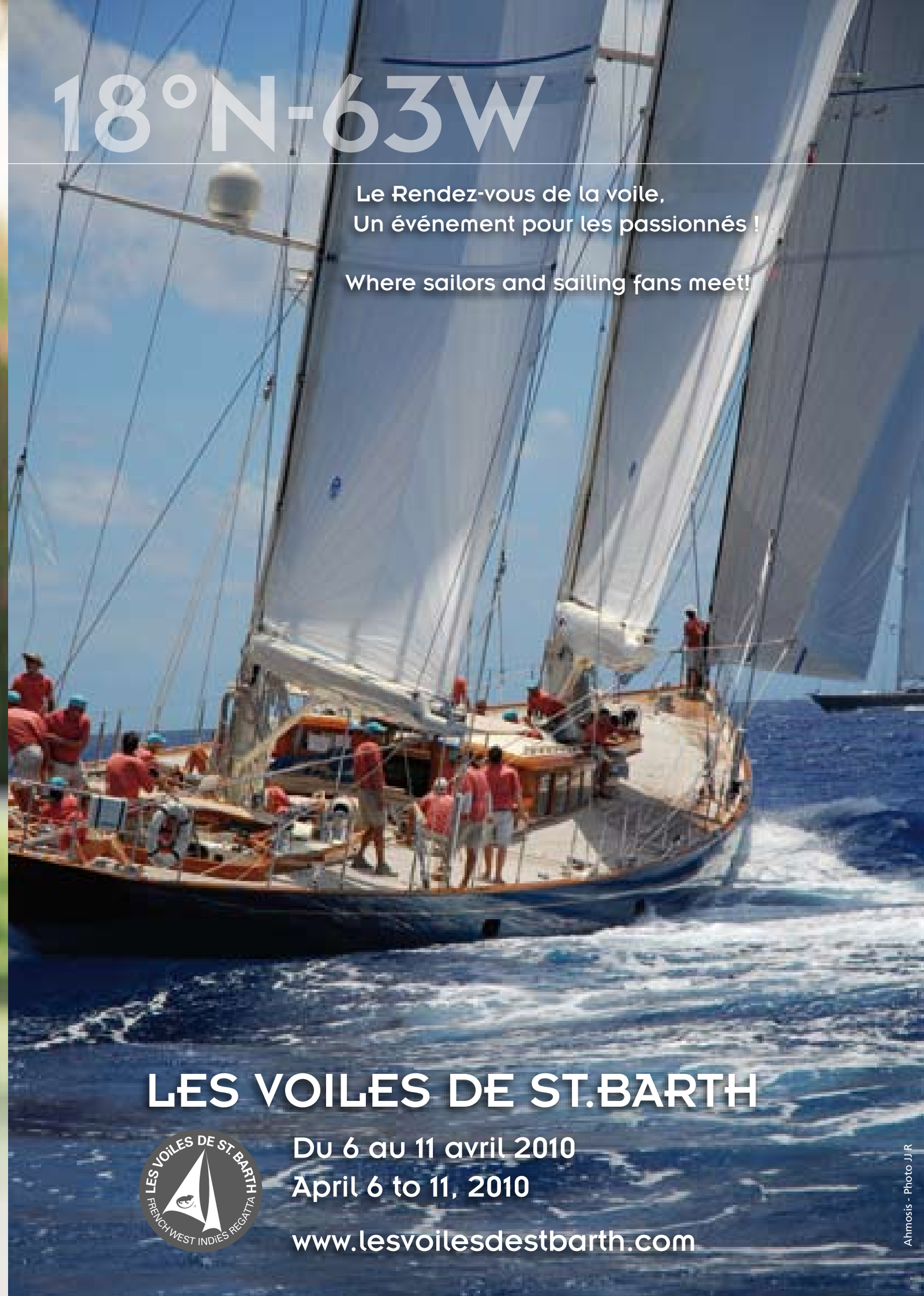
Manager: Marina Rossi
Rue de la République
La Voie Indes
The Village Provençal
28, Frontonnet
St Barthélemy Rue de la France

☎ 011-590 090 87 08 09
☎ 011-590 090 87 70 51
☎ 011-590 090 87 50 50
☎ 011-590 090 87 00 11
☎ 011-599 54 24 64 1
☎ 011-599 54 26 200
☎ 011-590 090 27 64 66

18°N-63W

Le Rendez-vous de la voile,
Un événement pour les passionnés !

Where sailors and sailing fans meet!



LES VOILES DE ST.BARTH

Du 6 au 11 avril 2010
April 6 to 11, 2010

www.lesvoilesdestbarth.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

Garage tel 0590 27 70 98

Email budgetsaintbarth@wanadoo.fr

www.st-barths.com/budget

Amosis - Photos JJ R

Live your real estate experience
"La Vie en Rose"



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



ROLEX.COM

OYSTER PERPETUEL SUBMARINER DATE
IN 18 CT WHITE GOLD


ROLEX


Goldfinger
JEWELRY

Harigot :	Marina Royale	☎ 011-590 590 87 59 96
		☎ 011-590 590 87 70 51
	Rue de la République	☎ 011-590 590 87 59 50
	La West Indies	☎ 011-590 590 87 00 11
Philipsburg :	The Village Frontstreet	☎ 011-599 54 24 661
	79, Frontstreet	☎ 011-599 54 36 300
St. Barthélemy :	Rue de la France	☎ 011-590 590 27 64 66