



LA RIVIERA
DES ÎLES
DE GUADELOUPE
OFFICE DE TOURISME
LE GOSIER / SAINTE-ANNE / SAINT-FRANÇOIS / LA DÉSIRADE

EDITION
2024
GRATUIT

TERRES DE SAVEURS



Guide gastronomique de La Riviera





Les mots du président

L'Office de Tourisme Intercommunal de la Riviera des Îles de Guadeloupe a la mission de promouvoir et développer l'attractivité de notre territoire. Attractivité naturelle, grâce à nos plages et notre nature tropicale, mais aussi culturelle, grâce en particulier à nos traditions qui se perpétuent dans la musique ou la gastronomie.

Cette édition 2024 vous donne tous les détails pour profiter au mieux de notre large offre touristique, et de toutes les activités et découvertes qui vous attendent sur l'ensemble de communes de Gosier, Sainte-Anne, Saint-François et la Désirade.

La Riviera des Îles de Guadeloupe est une destination de choix pour nos visiteurs. Elle possède un fort potentiel de compétitivité grâce aux efforts communs des acteurs du tourisme, de la culture, des associations et institutions publiques et privées de notre territoire.

Je suis heureux de vous souhaiter la bienvenue sur le territoire de la Riviera des Îles de Guadeloupe. Je vous souhaite un merveilleux séjour rempli de sensations et de découvertes.

Bernard Pancrel

Président de l'Office de Tourisme Intercommunal de la Riviera des Îles de Guadeloupe
et Maire de Saint-François



Les mots de la **directrice**

La Riviera des Îles de Guadeloupe vous ouvre un territoire de découvertes authentiques. La nature y est très diversifiée, des Grands-Fonds verdoyants jusqu'au littoral baigné par l'Atlantique. La culture traditionnelle s'impose dans la musique et les chants, et se mélange harmonieusement dans les créations contemporaines de nos artistes. Notre gastronomie vous invite à déguster toutes les saveurs subtiles de la cuisine créole.

Avec ses atouts et la riche variété des prestations qui s'offrent à vous, nous avons voulu les détailler à travers nos trois guides : *Terres de saveurs*, *Terres de sensations* et *Terres d'émotions*. Pour qu'à chaque instant de votre séjour sur notre territoire vous ayez le choix et le plaisir de découvrir nos richesses. Que ce soit pour vous loger, pratiquer une activité nautique, découvrir nos paysages et les hommes et les femmes qui le racontent, ou pour déguster au bord d'un lagon un merveilleux repas créole, vous trouverez dans nos guides toutes les informations nécessaires, par communes et par genres.

Alors laissez-vous guider !

Et vivez intensément votre séjour sur la Riviera des îles de Guadeloupe.

Patricia Azor

Directrice de l'Office de Tourisme Intercommunal de la Riviera des Îles de Guadeloupe

Sur la route de La Riviera

C'est un littoral ensoleillé, bordé par des eaux turquoise et une nature verdoyante aux couleurs chatoyantes : le rose vif des bougainvilliers, les dégradés orangés des épices du marché, et le rouge et le violet des récifs coralliens. Au détour des sourires, des rythmes du ka, du bruit des vagues et des concerts la nuit, laissez-vous emporter...

De Gosier à Saint-François en passant par Sainte-Anne, découvrez les merveilles de cette terre d'évasion. De l'îlet Gosier aux mornes luxuriants des Grands-Fonds, du lagon de Sainte-Anne à la Pointe-des-Châteaux, avec au loin la Désirade et la réserve naturelle de Petite-Terre, voici le premier territoire touristique de l'archipel. Vibrez, ressourcez-vous, et plongez au cœur de la culture de la Guadeloupe.

L'Office du Tourisme de La Riviera

Chaque année, la Riviera reçoit des milliers de visiteurs. C'est une destination de prédilection pour les familles, les couples, en solo ou entre amis. Sur son territoire, un grand réseau d'acteurs touristiques, culturels et sportifs vous ouvrent une parenthèse unique.

Une équipe passionnée pour vous accueillir

4 bureaux d'information touristique situés dans chaque commune du territoire vous accueillent, vous conseillent selon vos envies, et vous proposent les meilleurs plans et idées d'activités personnalisées pour tous les budgets et tous les goûts.

Bienvenue dans une carte postale
grandeur nature, où la vie est douce
et le bonheur au rendez-vous !

On the road to La Riviera

It is a sunny coastline, bordered by turquoise waters and lush green nature with shimmering colors: the bright pink of the bougainvillea, the orange shades of the market spices, and the red and purple of the coral reefs. At the turn of the smiles, the rhythms of the ka, the sound of the waves and the concerts at night, let yourself be carried away...

From Gosier to Saint-François via Sainte-Anne, discover the wonders of this land of escape. From the islet of Gosier to the lush hills of the Grands-Fonds, from the lagoon of Sainte-Anne to Pointe-des-Châteaux, with La Désirade and the nature reserve of Petite-Terre in the distance, this is the first tourist territory of the archipelago. Vibrate, recharge your batteries, and dive into the heart of the culture of Guadeloupe.

Welcome to a postcard life size,
where life is sweet and happiness at the rendezvous!



Nos bureaux d'information touristique

Gosier

Rue Félix Eboué. Tél. 05 90 84 80 80
contactgosier@rivieraguadeloupe.com

Sainte-Anne

Galbas. Tél. 05 90 21 23 83
contactsaiteanne@rivieraguadeloupe.com

Saint-François

Les comptoirs de Saint-François, Rue Liberté.
Tél. 05 90 47 50 75
contactsaaintfrancois@rivieraguadeloupe.com

La Désirade

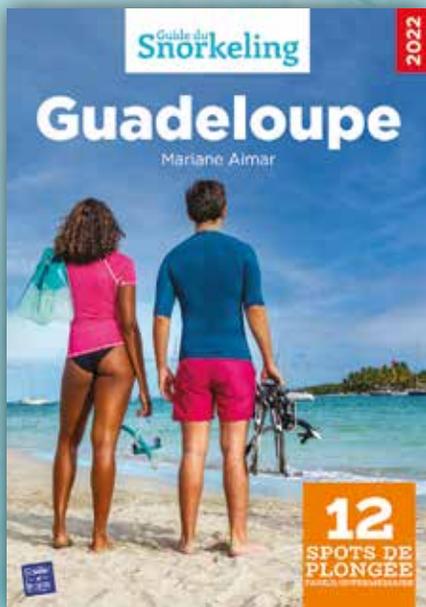
Capitainerie. Tél. 05 90 84 61 39
contactdesirade@rivieraguadeloupe.com

www.rivieraguadeloupe.com



Guide du Snorkeling

Découvrez les meilleurs spots de plongée de la Guadeloupe !



Les plus beaux spots pour toute la famille

Des conseils utiles pour les débutants

Des cartes détaillées pour plonger en sécurité

Des planches avec plus de 100 espèces

Disponible à la vente pour 14,90€ sur

www.lacompagniedesediteurs.com

En Guadeloupe : Aquarium de Guadeloupe, Boutique de la Presse, FNAC, librairies, grandes surfaces.

Le Guide du Snorkeling de Martinique également disponible !



Les 4 communes de La Riviera



GUADELOUPE
GRANDE-TERRE

Saint-

Anse des Ro

Plage de Bois Jolan

Sainte-Anne

Plage de la Caravelle

Plage de Petit-Havre

Plage de Saint-Félix

Gosier

Ilet du Gosier

La Désirade

Plage de l'Anse du Souffleur

Pointe des chateaux

François

chers

Petite Terre

Les îles de
Guadeloupe





Gosier Gozyé

La ville phare

Les restaurants de la Marina du Gosier présentent des cartes variées de bistronomie ou gastronomie traditionnelle. Vous pouvez y apprécier les spécialités créoles, ou découvrir une cuisine métissée et créative mêlant produits de la mer, épices et légumes locaux. Le long des plages, les snacks et *food trucks* permettent de se restaurer à toute heure à partir de recettes traditionnelles. Un cocktail les pieds dans l'eau y est toujours apprécié !

the flagship city

The restaurants of the Gosier Marina offer a variety of *bistronomie* or traditional gastronomy. You can enjoy Creole specialties there, or discover a mixed and creative cuisine combining seafood, spices and local vegetables. Along the beaches, snacks and food trucks allow you to eat at any time from traditional recipes. A cocktail with your feet in the water is always appreciated!



La Cabane du Pêcheur



ouvert
du mardi au samedi
de 12 h à 22 h 30

Réservation
0690 54 30 50

Casino du Gosier
Jeux,
Spectacles,
Restaurant et bar
43 Pointe de la Verdure
97190 Gosier



www.casinodugosier.com

Restaurants / glaciers / traiteurs

D'Ilices snack

GLACIERS

Tél. 06 90 67 29 28 / 06 90 59 52 09

La Casa Datcha

Tél. 05 90 90 96 24

www.casadatcha.com

La Cabane du Pêcheur

Tél. 05 90 90 40 09

www.la-cabane-du-pecheur.com

Rosini

Tél. 06 90 42 92 12 / 05 90 90 87 81

A ka diaz

Tél. 06 90 58 46 27 / 05 90 84 33 91

Albéri et Fils restaurant

Tél. 05 90 82 73 96

Caraïbe Pizza

Tél. 05 90 90 72 99

Carib Grill

Tél. 05 90 83 92 18

Chez Manu

Tél. 05 90 21 35 55

Chez Margaux

Tél. 06 90 14 14 14

Chez mémé

Tél. 05 90 03 06 10 / 06 90 44 48 32

Coco Kafé

Tél. 05 90 93 63 02 / 06 90 34 30 62

Complexe la Verdure

Tél. 05 90 55 07 69 / 06 90 85 08 18

Couscous el Magreb

TRAITEUR À DOMICILE

Tél. 06 90 14 23 26 / 06 90 15 76 04

Gargantua Grill

Tél. 05 90 83 71 04

Gwada Joe Caribbean Steakhouse

Tél. 05 90 20 62 73

Kalbas' snack

VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN

Tél. 06 90 91 70 83 / 06 90 62 70 62

La Baie des Pélicans

Tél. 05 90 84 03 34 / 06 90 43 50 43

La Frégate

Tél. 05 90 90 77 70



Accras de crevettes

« Qu'ils soient à la morue, aux légumes ou encore aux crevettes, les accras font partie intégrante de notre culture culinaire aux Antilles à l'heure de l'apéro. À consommer sans modération bien chauds et croustillants ! »



© cuisinecreole.com

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de crevettes crues décortiquées
- 200 g de farine
- ½ càc de bicarbonate alimentaire ou levure chimique
- 2 gousses d'ail
- 4 branches de persil plat
- 4 branches de cives
- 2 piments doux
- 25 cl d'eau environ
- 1/2 citron vert
- piment fort au goût
- sel et poivre

Préparation

1. Commencer par hacher grossièrement les crevettes à l'aide d'un couteau. Hacher finement cives, persil, ail et piment. Réserver le tout.
2. Dans un saladier mélanger la farine, bicarbonate, et l'eau progressivement. *La pâte doit avoir une consistance ni épaisse, ni liquide.*
3. Incorporer le mélange précédent à la pâte. Rectifier l'assaisonnement. *Laisser reposer idéalement 2 heures au frais.*
4. Ajouter le jus de citron à la pâte. Faire chauffer un bain d'huile à feu moyen. Former les accras à l'aide de deux cuillères. Faire frire jusqu'à coloration et égoutter sur du papier absorbant.

« Whether they are with cod, vegetables or even shrimp, accras are an integral part of our culinary culture in the West Indies at aperitif time. Eat without moderation, hot and crispy! »

Preparation

1. Start by roughly chopping the shrimp using a knife. Finely chop chives, parsley, garlic and chili pepper. Reserve everything.
2. In a salad bowl, mix the flour, bicarbonate, and water gradually. *The dough should have a consistency that is neither thick nor runny.*
3. Incorporate the previous mixture into the dough. Adjust seasoning. *Leave to rest ideally for 2 hours in the fridge.*
4. Add lemon juice to the dough. Heat a bath of oil over medium heat. Form the accras using two spoons. Fry until browned and drain on absorbent paper.

La kaz à Loulouz

Tél. 05 90 84 64 55

La Murène pizzeria

Tél. 05 90 90 90 27 / 06 90 00 55 41

La Paella de l'îlet

Tél. 06 90 20 97 55

L'affirmatif

Tél. 05 90 82 57 87

L'Agouba

GRILL

Tél. 06 90 57 09 62

L'auberge d'autrefois

LA MAISON DE LA VIANDE

Tél. 05 90 04 06 32 / 06 90 37 75 70

Le Brantome

Anciennement Côté Jardin

Tél. 05 90 90 91 28 / 06 90 00 72 62

Le Canopy

Casino du Gosier

Tél. 05 90 84 79 68

Le Jana

MAROCAIN

Tél. 05 90 82 21 12

Le Jiss

Tél. 05 90 28 82 66

Le Napoli

Tél. 05 90 84 30 53 / 06 90 59 72 50

Le Pacifique

Tél. 05 90 90 75 34 / 06 90 92 06 78

Le Pam Pam

Tél. 05 90 90 83 92

Le Point Vert

Tél. 05 90 84 32 49 / 06 90 14 72 71

Le Select

Tél. 05 90 59 08 54

Le Tabarin

Tél. 05 90 84 46 12

Le Ti Maki

Tél. 05 90 10 95 05

Le Ti Robinson

Tél. 06 90 54 81 98

Le Massai

SÉNÉGAL

Tél. 05 90 83 07 71 / 06 90 25 82 97

New Ti Paris

Tél. 05 90 88 43 20 / 06 90 71 88 37

O Panoramic

Tél. 05 90 84 25 23

O'Bistrot

Tél. 05 90 21 23 59 / 06 90 93 01 48

Pronto Pizza

Tél. 06 90 56 34 65

Riviera Boucherie

Tél. 05 90 93 75 39

Safari Pizza

Tél. 06 90 59 68 69 / 05 90 93 77 69

Tam Tam Grill

Tél. 05 90 84 07 08

Ti Kalipso

Tél. 06 90 00 54 18 / 05 90 03 67 17

Zoo Rock Café

Tél. 05 90 57 47 40

Carlito's Pizza

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 94 95 21 32

Pizza Hot

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 10 19 01 / 06 90 12 78 08

Made in Italy

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 51 75 23

Pizzeria Gabrielle

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 19 19 19

My TropiChef

TRAITEUR

Tél. 06 90 99 27 36 / 06 90 93 04 39

LE PLAISANCIER

BAR - RESTAURANT

Incontournable sur la Marina du Gosier
depuis plus de 20 ans



Cuisine traditionnelle créole et française

• UN CONCEPT WIH •

Marina du Gosier
Quai principal (sur la droite)

www.leplaisancier.gp
0590 90 71 53

Restaurants d'hôtellerie

La Route des épices

Tél. 05 90 90 46 46

La Table de Bacchus

Tél. 05 90 84 38 22

Le Pélican

Tél. 05 90 82 64 64

Le Zawag

Tél. 0590 90 46 46

Restaurant la Vieille Tour

Tél. 05 90 84 23 23

Marchés

Marché nocturne

Vendredi de 16h à 20h
Anse Tabarin

Pêcheur

Du Mardi au Jeudi en fonction de la
mer à l'Anse Tabarin







Sainte-Anne Sentann

Le cœur battant du littoral

La gastronomie créole est reine à Sainte-Anne. Tout commence tôt le matin, quand le marché présente ses fruits gonflés de jus et l'abondance de ses légumes tropicaux. Rien de tel qu'une promenade le long des étals pour se mettre en appétit. Que ce soit à la table des restaurants hôteliers ou à celle plus rustique d'une paillote de plage, les saveurs épicées et la fraîcheur des produits locaux s'imposent. Le rhum, produit de la canne à sucre qui ondule sous les alizés, est servi en traditionnel ti punch ou dégusté vieux et ambré. Et nombreuses surprises culinaires vous attendent aussi dans les petits restaurants familiaux, où l'on sert une cuisine ancestrale modeste, mais toujours riche de saveurs parfumées.



Zamana et Tippy Bar

The beating heart of the coast

Creole gastronomy is king in Sainte-Anne. It all starts early in the morning, when the market presents its fruits swollen with juice and the abundance of its tropical vegetables. Nothing like a walk along the stalls to whet your appetite. Whether at the table of hotel restaurants or at the more rustic table of a beach hut, the spicy flavors and freshness of local products are essential. Rum, produced from sugar cane that sways in the trade winds, is served in traditional ti punch or tasted old and amber. And many culinary surprises also await you in the small family restaurants, where they serve modest ancestral cuisine, but always rich in fragrant flavors.

Découvrez FAP

Le 1er **podcast*** qui croise des voix autour
de **la chlordécone**

Disponible sur



Retrouvez l'émission sur **Titiri.gp**

Vous aussi, soyez l'une des voix de FAP.
Écoutez et partagez l'émission.

alimentation mode de vie santé globale ouvrier
témoignages sols agriculture procès justice local
pêche manger solutions État journalisme média



*émission audio à la demande

Restaurants / glaciers / traiteurs

Gelato et Cappuccino

GLACIERS

Tél. 06 90 61 11 40 / 05 90 83 67 18

Au bord de l'eau

Tél. 05 90 91 77 96 / 06 90 30 30 00

Club Saveurs

Tél. 05 90 44 39 62 / 06 90 72 61 28

G1D

Tél. 06 90 16 55 52 / 06 90 16 55 53

Kouleur Kréol

Tél. 05 90 91 45 76 / 06 90 56 47 71

L'Americano

Tél. 05 90 88 38 99

Le Balaou

Hôtel Pierre et Vacances

Tél. 05 90 44 31 20 / 06 90 26 58 50

Le Club Med - La Caravelle

Tél. 05 90 85 48 50

Le Coquillage

Tél. 05 90 88 00 81

Le Freddy's House

Tél. 06 90 75 34 82

Le Kontiki

Tél. 05 90 57 95 42 / 06 90 35 72 96

Le Lounge Bar

Hôtel Le Relais du Moulin

Tél. 05 90 88 48 48

Le Vieux Temps

Tél. 06 90 93 95 68

Le Zamana

Hôtel Le Relais du Moulin

Tél. 05 90 88 48 48

M' Co Saveur

GASTRONOMIQUE CRÉOLE

Tél. 06 90 40 19 61 / 05 90 88 02 89

Toubana la Plage

Hôtel La Toubana

Tél. 05 90 88 25 57

Tatie Clotilde

Tél. 05 90 88 26 59

Top Local

Tél. 06 90 36 05 22

Chez Johanna

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 91 54 08

Kokonut - Le Rotabas

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 88 25 60

L' Océ-ann

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 47 55 63 / 05 90 04 62 31

La Friterie Saintannaise

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 90 10 29 / 06 90 63 44 97

La Pizzeria Du Cocotier

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 91 39 27 / 06 91 24 03 02

La Provençale

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 85 05 39

Las Palmas

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 28 58 24 / 06 90 49 04 36

Le Grand Bleu

Hôtel La Toubana

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 88 25 57

Le Grilladou

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 59 29 59

Le Vincine

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 94 08 14 / 05 90 46 41 70

Les Cocotiers 2

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 24 13 60 / 06 90 70 27 82

Les Délices Saintannais

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 41 78 27

Les Givrés

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 33 84 93 02 / 06 11 44 00 52

Les 3 Points

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 33 72 04

L'Indigo

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 88 05 48 / 06 90 73 10 77

Tarte tatin à la mangue

« Je vous propose ici une savoureuse adaptation tropicalisée de la classique tarte tatin aux pommes. N'hésitez pas à l'accompagner d'une boule de glace à la vanille ou encore mieux au coco... »



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée au beurre
- 2 à 3 grosses mangues bien mûres
- 150 g de sucre de canne
- 5 cl d'eau
- Le jus d'un demi citron vert

Préparation

1. Commencer par réaliser un caramel avec le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole à feu moyen. Attention il est important de ne pas remuer le caramel pendant la cuisson.
2. Peler et couper les mangues en lamelles, puis les disposer de façon harmonieuse sur le caramel dans le moule.
3. Couvrir avec la pâte feuilletée. Rentrer les bords sous les lamelles de mangue. Piquer le centre de la pâte avec la pointe d'un couteau.
4. Enfourner à 180° pour 35 minutes de cuisson environ. Démouler sur un plat de service à la sortie du four. La tarte tatin se savoure tiède idéalement.

« Here I offer you a tasty tropicalized adaptation of the classic apple tart *tatin*. Don't hesitate to accompany it with a scoop of vanilla ice cream or even better coconut ice cream... »

Preparation

1. Start by making a caramel with the sugar, water and lemon juice in a saucepan over medium heat. Be careful, it is important not to stir the caramel during cooking.
2. Peel and cut the mangoes into strips, then arrange them harmoniously on the caramel in the mold.
3. Cover with the puff pastry. Tuck the edges under the mango slices. Prick the center of the dough with the tip of a knife.
4. Bake at 180° for approximately 35 minutes. Unmold onto a serving dish out of the oven. The tarte tatin is ideally enjoyed warm.

Plus de recettes sur <https://cuisine-creole.com>

More recipes on <https://cuisine-creole.com>

L'Instant Créole

Hôtel Pierre et Vacances

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 47 00 00

L'Ustensile

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 63 69 17

Pizza Ragazza

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 60 92 05

Poncho Grill

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 91 15 53 / 06 90 41 78 06

Resto Stratégie

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 92 86 22

Ricardo Grill

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 41 32 75

Rok Yvonnette

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 48 66 65

Santa Ana

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 33 84 93 02 / 06 11 44 00 52

Ti Plato Kreyol

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 84 89 36

Tib Pizza

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 64 40 02

Traiteur Saintannais

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 55 10 55 / 05 90 28 24 60

Ya Sa La

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 36 03 91

Salon Duchesse

GLACIERS

Tél. 06 90 96 65 15 / 05 90 44 41 19

Le Lucullus

Tél. 05 90 85 44 29 / 06 90 32 42 15

Le Matété - Le Rotabas

Tél. 05 90 88 25 60

May Saveurs

Tél. 05 90 02 34 98

Sab et Sens

COURS/ATELIER DE CUISINE

Tél. 06 90 16 28 08

La roulotte

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 54 19 64

Les deux pas dans le sable

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 54 09 84

Fast Grill

Tél. 05 90 91 27 41

Désirs du Palais

Fabienne Youyouutte

GLACIERS

Tél. 05 90 48 57 33

Au coin tranquille

Tél. 06 90 50 59 61





Zamana et Topsy Bar

Koté Mer

Tél. 05 90 84 63 21

Koté Sud

Tél. 05 90 88 17 31 / 06 90 98 64 04

La Terrasse de Bois-Jolan

Tél. 06 90 97 39 66 / 06 90 62 22 05

Chez Mona

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 96 63 26

Coco Nack

RESTAURATION RAPIDE

Tél. **05 90 88 01 40**

Don Camillo

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 84 96 12

Douceur Kreyol

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 84 58 31

Gwada Pizzas

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 12 73 09

Kabana Kebab

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 72 40 00

La Manne d'OR

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 86 31 81

La Rotisserie de Sainte-Anne

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 97 59 74

Le Barolis

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 85 33 73

Restauration

Hôtel Pierre et Vacances

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 47 00 00

Marchés

Marché artisanal

Du mardi au dimanche, de 7h à 17h
Avenue Hégésippe Ibéné

Marché nocturne

Jeudi de 16h à 20h
Stade de Valette

Marché aux poissons

Tous les jours à partir de 7h,
selon arrivage Port de Galbas
Avenue Hégésippe Ibéné



Koté Sud





Saint-François Senfwanswà

Le bout du monde avec des airs de paradis

Comment se priver d'une telle diversité de poissons et de crustacés ? Le marché des pêcheurs de Saint-François abonde de poissons charnus et colorés, pêchés le jour même. Vous les retrouverez sur toutes les tables, que ce soit simplement grillés, en court-bouillon ou en recettes raffinées et créatives. Pour déguster les meilleures langoustes sauce chien, rien ne vaut les tables en bords de mer tout le long de la route de la Pointe-des-Châteaux. Sans oublier la cuisine indienne épicée et parfumée, dont la cuisine créole s'est largement enrichie.

The end of the world with airs of paradise

How can you deprive yourself of such a diversity of fish and shellfish? The market for fishermen of Saint-François abounds with fleshy and colorful fish caught of the day. You find on all tables, whether simply grilled, in court-bouillon or in refined and creative recipes. To taste the best lobster in dog sauce, nothing worth the waterfront tables on the road of Pointe-des-Châteaux. Not forgetting the kitchen spicy and fragrant Indian cuisine, with which Creole cuisine has been greatly enriched.



UNE EXPÉRIENCE UNIQUE, SUR MESURE OÙ CHAQUE PERSONNE PEUT VIVRE UN VOYAGE INOUBLIABLE AU COEUR DE LA CULTURE, DE LA FAUNE ET LA FLORE GUADELOUPÉENNES.

Grâce à un travail de recherche et de rencontres j'ai réussi à réunir un réseau de partenaires acteurs d'expériences touristiques immersives, respectueux de l'environnement et enclins à partager leur histoire. Au travers de mes services de création de voyage sur mesure je ferai le lien entre vous et les acteurs du tourisme local afin que les uns profitent d'une expérience unique et qualitative et que les autres profitent réellement des bénéfices générés par le tourisme.



UNE OFFRE POUR TOUS LES BUDGETS ET TOUTES LES ENVIES



LA VISIO

1h30 d'échange pour ceux qui veulent partir en Guadeloupe, poser toutes les questions et bénéficier de conseils pour préparer son voyage.



LE CATALOGUE PARTENAIRES

Un catalogue complet de partenaires locaux testés et approuvés par mes soins. Tous partagent les valeurs d'engagement, de partage et de respect de l'environnement.



LA CO CRÉATION SUR MESURE

Une offre de service pour créer un voyage entièrement personnalisé et correspondant aux envies et attentes de chaque voyageur. Un carnet de voyage est remis pour chaque voyage co-créé.

-  latortueverte.guadeloupe@gmail.com
-  www.latortueverte-guadeloupe.com
-  +590 690 41 7842
-  @latortueverte.guadeloupe
-  Bérengère G. - Travel planner



Restaurants / glaciers / traiteurs

Gwadita

GLACIERS

Tél. 05 90 46 47 30 / 06 21 18 19 51

GUAD'EPICES

PRODUCTEURS / TRANSFORMATEURS

Tél. 05 90 88 76 34 / 06 90 44 52 87

Black Pearl

Tél. 05 90 20 76 20 / 06 90 56 19 90

Café Wango

Tél. 05 90 83 50 41

Cap sur l'Océan

Tél. 05 90 90 15 07 / 06 90 58 86 36

I.Pates

Tél. 06 90 74 13 41

Langouste (La)

Tél. 05 90 88 52 19 / 06 90 91 75 57

Le Pti Ilet

Tél. 06 79 51 80 65 / 06 81 26 99 88

Quai 17

Tél. 06 90 68 88 73 / 05 90 88 52 36

La Rhumerie du Pirate

Tél. 05 90 83 25 94

Ti Tab Kreyol

Tél. 06 90 56 72 78



Court-bouillon de vivaneau au lait de coco et citronnelle

« Et si on revisitait le traditionnel court-bouillon de poisson antillais ? Pour ce faire, j'ajoute de la citronnelle et du lait de coco à la préparation... Résultat : du peps et de douceur à la fois dans notre court-bouillon. Bon appétit ! »

Ingrédients

- 1 kg de Vivaneau
- 2 tomates bien mûres
- 200 ml de lait de coco
- 4 tiges de citronnelle
- 1 oignon jaune
- 4 branches de cives
- 4 branches de persil plat
- 1 branche de thym
- 1 càc de concentré de tomate
- 2 càs d'huile de roucou
- 1 piment pour la cuisson
- ½ citron vert

Marinade du poisson : 1 citron vert, 2 gousses d'ail, 1 piment végétarien, 100 ml d'eau, sel et poivre



Préparation

1. Nettoyer le poisson (écailler, vider et rincer) puis le couper en morceaux. Mettre à mariner avec le jus de citron vert, gousses d'ail, piment, sel, poivre et eau. Réserver au frais pendant 2 heures.
2. Émincer l'oignon, hacher les cives, le persil, et couper les tomates en morceaux.
3. Dans une sauteuse, faire suer les oignons, cives, persil et le thym dans l'huile de roucou. Ajouter les morceaux de tomates, le concentré, les tiges de citronnelle et 100 ml d'eau. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes à feu moyen. Les tomates doivent commencer à fondre...
4. Ajouter le poisson et sa marinade ainsi que le lait de coco. Vous pouvez à ce moment là ajouter un piment fort (en veillant à ne pas le percer) sinon utiliser un piment végétarien. Laisser mijoter à feu doux en retournant le poisson à mi-cuisson. Compter au total 10 minutes de cuisson. Rectifier l'assaisonnement, et ajouter le jus d'un demi-citron vert.

« What if we revisited the traditional West Indian fish court-bouillon? To do this, I add lemongrass and coconut milk to the preparation... Result: pep and sweetness at the same time in our court-bouillon. Bon appétit! »

Preparation

1. Clean the fish (scale, gut and rinse) then cut it into pieces. Marinate with lime juice, garlic cloves, chili pepper, salt, pepper and water. Refrigerate for 2 hours.
2. Slice the onion, chop the chives, parsley, and cut the tomatoes into pieces.
3. In a frying pan, sweat the onions, chives, parsley and thyme in the achiote oil. Add the tomato pieces, the concentrate, the lemongrass stems and 100 ml of water. Cover and simmer for 5 minutes over medium heat. The tomatoes should start to melt...
4. Add the fish and its marinade as well as the coconut milk. At this point you can add a hot pepper (taking care not to pierce it) otherwise use a vegetarian pepper. Leave to simmer over low heat, turning the fish halfway through cooking. Allow a total of 10 minutes of cooking. Adjust the seasoning and add the juice of half a lime.

Plus de recettes sur <https://cuisine-creole.com>

More recipes on <https://cuisine-creole.com>

Byron Burger Bar

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 82 37 85 / 06 90 75 30 80

Crêperie Le Cluster

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 24 22 30 / 06 90 61 42 71

Pigier House

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 16 60 45 / 06 90 21 19 49

Indian Masala

TRAITEUR

Tél. 06 90 99 93 04

Chez Christine

Tél. 06 90 99 78 78

Chez Man Michel

Tél. 05 90 88 72 79 / 06 90 55 75 07

Au Colibri Rose

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 15 28 85

Casa Fabio

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 28 18 49

Pizza Jo

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 47 74 30

Marchés

Marché de la rotonde

Du mardi au dimanche de 7h à 14h
Place du marché

Marché nocturne

Jeudi de 16h à 20h
Place du marché

Marché aux poissons

Tous les matins de 7h à 11h
Port de pêche







La Désirade

Dézirad

Une île hors du temps

Île de pêcheurs, la Désirade est une escale gastronomique à découvrir. Ici la cuisine est familiale, simple et préservée dans ses traditions. Poissons, crustacés et coquillages ornent les tables, tout comme les diverses manières d'accommoder la viande de cabri, élevage ancestral de l'île. Vous apprécierez également les confitures et sirops confectionnés familialement à partir du fruit de l'anacardier, le cajou, production originale de l'île.

An island out of time

Island of fishermen, La Désirade is a gastronomic stopover to discover. Here, the cuisine is family-run, simple and preserved in its traditions. Fish, crustaceans and shellfish adorn the tables, as do the various ways of accommodating goat meat, the island's ancestral breeding. You will also appreciate the jams and syrups made by the family from cashew fruit, the island's original production.





Restaurants

Désirada

Tél. 05 90 20 00 48 / 06 90 67 84 06

La Roulotte

Tél. 06 90 54 19 64

Le Black and White

Tél. 05 90 83 11 37 / 06 90 67 59 06

Le Soleil Levant

Tél. 05 90 20 03 14 / 06 90 61 83 20

La Grandlag

Tél. 05 90 20 01 00

La Payotte

Tél. 05 90 20 01 29 / 06 90 53 84 14

Rose-Ita

Tél. 06 90 71 98 26 / 06 90 76 88 09

Ti Chodié

Tél. 06 90 55 09 52

La Sablette

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 26 28 10

Le Mirch 971

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 30 61 64

Le Pipilite

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 47 26 47

Les Deux Pas dans le sable

Tél. 06 90 54 09 84

L'Escale Désiradienne

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 05 90 85 05 88

Sunset Grill

RESTAURATION RAPIDE

Tél. 06 90 70 33 80

Le Kéya

Tél. 06 90 71 98 26 / 06 90 76 88 09

Marché

Poissonnerie So fish so fresh

Du mardi au samedi 8h30-12h00/
14h30-18h00. Dimanche 8h00-12h00
en fonction de la pêche et de la saison
Beauséjour



Vous avez une activité touristique
et vous voulez vous faire connaître ?
Référez-vous, c'est gratuit !

1

Sur notre site internet
www.rivieraguadeloupe.com



2

Sur place dans l'un de nos **4 bureaux d'informations touristiques** (voir page 5)

Les avantages :

- Agrandir votre réseau
- Booster votre communication
- Valoriser la destination
- Participer aux rencontres professionnelles de l'Office de Tourisme
- Bénéficier d'un accompagnement



**Partagez vos expériences
via notre compte Instagram :**
[riviera_guadeloupe](https://www.instagram.com/riviera_guadeloupe)

Share your experiences
via our Instagram account:
[riviera_guadeloupe](https://www.instagram.com/riviera_guadeloupe)

« Votre satisfaction, notre préoccupation ! »

Vous pouvez vous exprimer sur les services de l'Office de Tourisme et la destination de la Riviera du Levant. Nous améliorons continuellement nos services et compétences pour toujours mieux vous informer et répondre au mieux à vos attentes afin de rendre votre séjour inoubliable.

Retrouvez-nous sur www.rivieraguadeloupe.com

Your satisfaction, our concern!

You can express your views on the services of the Tourist Office and the destination of the Riviera du Levant. We are continually improving our services and skills to always better inform you and best meet your expectations in order to make your stay unforgettable.

Find us on www.rivieraguadeloupe.com

Ce support est édité par la Compagnie des Editeurs

Directeur de publication : Jean-Louis Lions
Rédaction et coordination : Alain Buéra
Mise en page et édition : Frédéric Gouwy
Design graphique : Eric Vanneste
Crédits photos : La Riviera des Îles de Guadeloupe - Leslie Beillot
Régie commerciale : Nicole Petit
Imprimerie : Antilles Imprimerie - Guadeloupe

Janvier 2024



KARUKERA

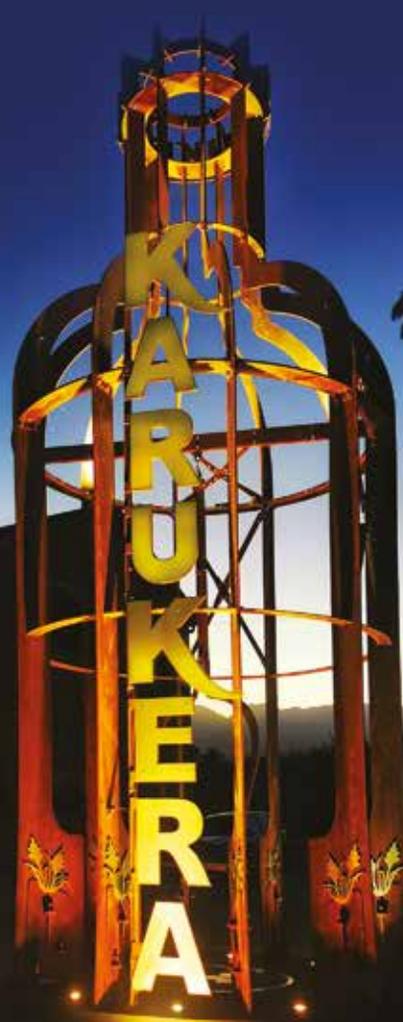
“ Venez vivre
une expérience
gustative
exceptionnelle là où
chaque gorgée
raconte une histoire
d’amour entre
le chêne et le rhum. ”

VISITER LA RHUMERIE

Section Bélair Sainte-Marie
97130 Capesterre-Belle-Eau
Tel: 06.90.12.46.93
Mail: visite@rhum-karukera.com



Réservation
en ligne



www.rhum-karukera.com

Suivez-nous sur  et 