

Martinique

By I Por Chantal Martineau

Martinica auténtica

Martinique is known for its epicurean delights, premium rum and beautiful beaches, but straying from the beaten path allows you to experience the island as the locals do.



Legend has it
that Napoleon's
Creole bride
bathed in
Josephine's Tub,
which is how
this pool got
its name.

Take l'Ilet Oscar, a secluded and largely deserted islet off the east coast of Martinique. It's home to La Maison de l'Ilet Oscar and not much else. Go for a meal or stay the night at this colonial home done up in rich dark woods and white linens. Just swim, sunbathe and dine on tropical combinations of fresh fish and fruit. Ask one of the fishermen at Le François marina to take you to the islet and he'll surely oblige with a detour to Josephine's Bathtub. This natural tidal pool with its milky aqua waters and surrounding greenery is a favorite swimming spot for locals. Legend has it that Napoleon's Creole bride bathed there, which is how the pool got its name.

The fishermen aren't the only islanders happy to help you access Martinique's best-kept secrets. Tak-tak, a network of local farmers, beekeepers, herbalists and artisans, offers visitors the opportunity to meet with and learn from those who carry on the island's agricultural and artistic traditions. Through Tak-tak, you can arrange a trip to a pineapple field or take part in an evening of native music and dance. Hiking enthusiasts are invited to stay at the organization's modest guesthouses to facilitate an early departure to trek up the dormant Mount Pelée volcano. Guests are treated to a homemade breakfast of locally produced honey, coffee, jam, juice and chocolate.

With so many sweet temptations, it's hard to avoid a sugar rush in Martinique, especially with the epicurean star of the island, sugarcane, found in just about every local recipe. Cane was once the island's most important crop, and while bananas are now produced in greater numbers, it's still one of the island's most popular ingredients. Preparations range from the *poulet boucané* one finds along the highways and in the outdoor markets—whole chicken rubbed in rum and

Martinica es famosa por sus delicias epicúreas, excelente ron y hermosas playas, pero alejarse de los caminos trillados le permitirá vivir el ambiente de la isla como lo hacen los lugareños. Tomemos como ejemplo l'Ilet Oscar, un islote casi desierto en la costa oriental de Martinica. Allí se encuentra La Maison de l'Ilet Oscar y no mucho más. Vaya a comer o pase la noche en esta casa colonial decorada con maderas oscuras y telas blancas. Puede dedicarse a nadar, a tomar el sol y a comer las deliciosas combinaciones tropicales de pescado fresco y frutas.

Pídale a uno de los pescadores de la marina Le François que lo lleve al islote y seguramente el hombre estará dispuesto a darle una vuelta por Josephine's Bathtub. Esta poza natural que se llena con la marea, con sus aguas azul lechoso y rodeada de verdor, es el lugar favorito de los lugareños para ir a nadar. Cuenta la leyenda que la primera esposa de Napoleón se bañaba en la poza; de allí su nombre. Los pescadores no son los únicos isleños que estarán encantados de mostrarle los secretos mejor guardados de Martinica. Tak-tak, una red de agricultores, apicultores, herbolarios y artesanos locales, ofrece a los visitantes la oportunidad de conocer y aprender de esos trabajadores que continúan las tradiciones agrícolas y artesanales de la isla. Mediante esa organización, usted puede organizar un viaje a un campo de piñas o participar en una noche de música y bailes tradicionales. Los entusiastas de las caminatas pueden alojarse en las modestas casas de huéspedes de la organización para partir temprano por la mañana a escalar el volcán (extinto) Mount Pelée. Los huéspedes reciben un desayuno casero compuesto de miel, café, jamón, jugo y chocolate, todo producido localmente.

Con tantas dulces tentaciones resulta difícil evitar una subida de azúcar en Martinica, sobre todo con la estrella indudable de la isla, la caña de azúcar, que se encuentra en prácticamente todas las recetas locales. La caña fue el cultivo más importante de Martinica, y aunque ahora se produce una cantidad importante de bananas, la





spices, and smoked over cane branches in oversized barbecues—to the local takes on classic French dishes, such as flambés and fricassees made with rum instead of cognac or vermouth. The jewel of the island’s sugarcane production is *rum agricole*, a rum made straight from the cane, as opposed to what is poured into your average mojito, which is derived largely from industrial molasses. Rum agricole is A.O.C. (*Appellation d’origine contrôlée*) certified, meaning it’s regulated by the same French body that governs wine, cognac and cheese. Like cognac, the rum is aged in oak barrels, and, depending on how long, rated VS, VSOP or XO.

caña sigue siendo uno de los ingredientes más usados en las cocinas isleñas. Entre las formas más destacadas de usarla están el poulet boucané (pollo entero frotado con ron y especias y ahumado sobre troncos de caña en unas barbacoas inmensas), que se puede encontrar a la orilla de las carreteras y en los mercados al aire libre, así como versiones locales de platos franceses, como flambés y fricassés hechos con ron en vez de coñac o vermouth. La joya de la producción cañera de la isla es rum agricole, un ron extraído directamente de la caña, al contrario del producto que usted encuentra en el mojito que suele tomarse y que es un derivado sobre todo de melazas industrializadas.



Martinicans enjoy their rum straight, mixed into cocktails or infused with spices or fruit—and even poured into meat marinades or over desserts. White rum is taken as an aperitif called Ti-punch (Creole for “little punch”), sweetened with cane syrup and a twist of lime. Dark rum is often served at the end of a meal, in a snifter so that it can be swirled and savored like fine cognac. At Petibonum, an alfresco eatery frequented by locals and expats in Le Carbet on the west side of the island, the specialty is French cognac and vermouth recipes reinvented with locally produced pure cane rum. Chef/owner Guy Ferdinand—known for his shock of dyed blond hair and the too-short shorts he wears every day, even under his white chef’s coat—sets aflame giant sweet-water prawns with a lightly aged rum, and uses the spirit as the base of a simple soufflé.

“The greatest benefit to cooking with rum is the aroma. It’s very perfumed,” says Ferdinand. “It’s equivalent to cooking with cognac but, with rum, the aroma stays.”

At tables set some 65 feet back from the water’s edge, the patrons of Petibonum sit with their toes in the sand. A bottle of Veuve Clicquot stands on nearly every table. While rum reigns on the island, more Champagne is imbibed in Martinique than in any part of France.

Rhum agricole tiene certificación A. O. C. (*Appellation d’origine contrôlée*), lo cual significa que es regulado por el mismo organismo gubernamental francés que controla el vino, el coñac y los quesos. Al igual que el coñac, el ron se añeja en barricas de roble y, dependiendo del tiempo, se clasifica como VS, VSOP o XO.

Los martiniqueños disfrutan el ron solo, mezclado en cocteles o en infusiones con especias o frutas, incluso lo usan para marinar carnes o encima de los postres. El ron blanco se toma como aperitivo llamado Ti-punch (ponchecito, en creole), endulzado con sirope de caña y con una cascarita de limón. El ron oscuro por lo general se sirve al final de la comida, en una copita, para que se pueda agitar y degustar como un fino coñac. En Petibonum, un local al aire libre fre-



A number of local chefs study in the French mainland and return to adapt the recipes learned to the Creole palate.

Like Guadeloupe, French Guiana and Reunion, Martinique is an overseas department of France. The locals refer to the French mainland as “la métropole,” and many of them travel there to study or work, including a number of the island’s chefs, who return to adapt the recipes and techniques learned to the Creole palate. The chic Plein Soleil, a hotel and restaurant done up in varying shades of white and set in the lush hills of Le François, sent 23-year-old wunderkind Nathanael Ducteil to the mainland to train under the famous Alain Ducasse. His menus include seafood cassoulet, marlin tartare and crepes stuffed with minced conch. Plein Soleil is a prime destination for chic Martinicans out for a special meal.

cuentado por los lugareños y los residentes extranjeros en Le Carbet, al oeste de la isla, la especialidad es el coñac francés y recetas con vermouth reinventadas con ron puro de caña producido localmente. El chef y propietario, Guy Ferdinand (conocido por su pelo rubio teñido y los pantalones cortísimos que usa todos los días, incluso debajo de su traje blanco de chef) enciende en llamas gambas gigantes de agua dulce con ron ligeramente añejado, y usa el espíritu como base de un soufflé sencillo.

“El mayor beneficio de cocinar con ron es el aroma. Es muy perfumado —dice Ferdinand—. Es equivalente a cocinar con coñac pero, con el ron, el aroma permanece”. En las mesas dispuestas a unos 20 metros del borde del agua, los comensales de Petibonum se sientan con los pies directamente sobre la arena. Hay una botella de Veuve Clicquot en casi todas las mesas. Aunque el ron reina en la isla, en Martinica se bebe más champaña que en cualquier parte de Francia.

The most sought-after reservation on the island, however, is for a meal at Le Brédas. Nearly every local you meet will rave about the birthday or anniversary spent there. Chef Jean-Charles Brédas' twists on traditional French dishes, such as the millefeuille of foie gras and plantain, employ local ingredients, including top-grade produce grown on Martinique's rich volcanic soil.



Al igual que en Guadalupe, la Guyana Francesa y Reunion, Martinica es un departamento de Francia en el extranjero. Los martiniqueños se refieren a tierra firme francesa como “la métropole” y muchos de ellos viajan a la Madre Patria a estudiar o trabajar, incluso muchos de los chefs de la isla, que luego regresan y adaptan las recetas y las técnicas aprendidas al paladar criollo. Plein Soleil, un precioso hotel y restaurant, decorado en varios tonos de blanco y situado en las exuberantes colinas de Le François, mandó a su chef estrella, Nathanael Ducteil, 23, a Francia a adiestrarse a la orden del famoso Alain Ducasse. Los menús de este chico maravilla contienen delicias como cassoulet de pescados y mariscos, marlin tartare y crepes rellenas de cobo desmenuzado. Plein Soleil es el lugar predilecto de los martiniqueños cuando quieren disfrutar de una cena especial.



Lastly, one of the best ways to experience the island as the locals do is to walk through the covered market in downtown Fort-de-France. Fresh fruit, dried herbs and homemade jams are peddled by women in traditional Martinican tartan. You'll find mothers shopping with their children and chefs shopping with their kitchen staff, and will get a friendly, "Bonjour!" in each isle.



Sin embargo, la reservación para cenar más codiciada en la isla es la de Le Brédas. Casi todos los habitantes a los que le pregunte le contarán maravillas acerca del cumpleaños o aniversario que celebraron allí. En las variaciones de platos franceses creadas por el chef Jean-Charles Brédas, como millefeuille de foie gras y plátano, emplea ingredientes de la isla, entre los que se destacan vegetales de alta calidad cosechados en el rico suelo volcánico de Martinica.

Por último, una de las mejores maneras de disfrutar de la isla como lo hacen sus habitantes es caminando por el mercado bajo techo en el centro de Fort-de-France, donde las martiniqueñas vestidas con sus llamativos trajes venden frutas frescas, hierbas secas y jaleas hechas en casa. Allí encontrará a las madres comprando con sus hijos y a los chefs comprando con sus ayudantes de cocina, y escuchará un amistoso "Bonjour!" a cada paso.

→ How To Get There: American Eagle provides service to Martinique. Visit aa.com/
 Cómo llegar: American Eagle ofrece vuelos a Martinique. Consulte aa.com.