Humble *yet* Exquisite

Martinica, modesta y exquisita

Martinique serves up plenty of gourmet fare on white tablecloths, but to get a truly authentic culinary experience visit the market-hall restaurants for a memorable meal at a bargain price.

Martinica sirve delicias gourmet sobre manteles blancos; sin embargo, para vivir una auténtica experiencia culinaria hay que ir a los restaurantes de los mercados para degustar comidas memorables a precios irrisorios.

By | Por Annelise Kelly



© SIME / eStock Photo



After a morning touring its humid streets, retreat to the waterfront market building to dine as the locals do: on a multicourse midday meal at Le Guérin.

Después de pasar la mañana recorriendo sus calles, vaya a la planta superior del edificio del mercado para comer como lo hacen los lugareños, con un generoso almuerzo en Le Guérin.

Saint-Pierre

A picturesque and captivating town once known as the Paris of the Antilles, Saint-Pierre is perched where towering Mount Pelée sweeps down to a bay at the north end of the island. After a morning touring its humid streets, retreat to the waterfront market building to dine as the locals do: on a multicourse midday meal at Le Guérin.

First, choose from a variety of tempting drinks: an island-brewed icy Bière Lorraine; a *planteur* (planter's punch) topped with fresh nutmeg; or ti' punch, the signature drink of the French Antilles. *Ti* is Creole for small, and this is a small, but robust, drink made with locally distilled rum (*rhum agricole*), flavored with sugar syrup and a bit of lime and served at room temperature.

After aperitifs come the appetizers. *Boudin noir* (blood sausage) is fragrant with allspice—a Creole echo of the country cuisine of continental France. The plump sausages crown a plate of dressed lettuce and a bright mosaic of sliced cucumber, grated carrot and diced beets.

The Caribbean Sea, glittering below the second-floor restaurant, provides delectable seafood options for the main course. Whole grilled fish (*poisson grillé*) or whole fish in a light sauce (*poisson court-bouillon*) let the delicate fish flavor shine through. The Creole treatment of grilled chicken, *poulet boucané*, is pure magic: moist, juicy, and redolent of smoke and herbs. *Cabri au rhum*, chunks

Saint-Pierre

Pintoresca y cautivadora población, Saint-Pierre está situada a los pies del majestuoso Mount Pelée, al norte de la isla. Después de pasar la mañana recorriendo sus calles, vaya a la planta superior del edificio del mercado para comer como lo hacen los lugareños, con un generoso almuerzo en Le Guérin.

Para empezar, puede escoger una tentadora bebida: una Bière Lorraine helada, la cerveza local; un planteur, un ponche con nuez moscada fresca espolvoreada por arriba; o un ti' punch, la bebida emblemática de las Antillas francesas. "Ti" significa "pequeño" en creole, y esta bebida es pequeña pero muy potente. El ron que se destila en la isla, rhum agricole, se saboriza con sirope de azúcar y un poquito de limón, y se sirve a temperatura ambiente.

Después de las bebidas, llega el aperitivo. *Boudin noir* (morcilla), que con sus deliciosos aromas resuena como un eco creole de la cocina campestre francesa. El suculento plato se corona con vegetales crudos: lechuga y un colorido mosaico de rebanadas de pepino, zanahoria rallada y remolacha en cubitos.

El Caribe, que se ve desde el restaurante, proporciona los frutos de mar que componen el plato principal. Pescado entero a la parrilla (*poisson grillé*) o en una salsa ligera (*poisson court-bouillon*) tienen preparaciones sencillas para dejar que se destaque el sabor del pescado. El tratamiento creole

J. Kevin Foltz (3)







Where to Stay

Opposite the sprawling La Savane in Fort-de-France stands five stories of Streamline Moderne glory: the Hôtel L'Impératrice. A 2009 renovation restored its 23 guest rooms to traditional colonial style complete with four-poster mahogany beds, crisp white linens and bay views. Enjoy a lavish complementary continental breakfast, dine in the excellent on-site Creole restaurant, Le Joséphine, and linger in the inviting bar. *limperatricehotel.fr*

Dónde hospedarse

Frente a La Savane en Fort-de-France se alzan los cinco pisos del glorioso Hôtel L'Impératrice. Una remodelación efectuada en 2009 devolvió el estilo colonial tradicional de sus 23 habitaciones con camas de postes de caoba, lencería blanca y vistas a la bahía. Disfrute de su exquisito desayuno continental de cortesía, de su excelente restaurante creole, Le Joséphine, y del acogedor bar. *limperatricehotel.fr*







J. Kevin Foltz (5)





© Photononstop / SuperStock



The chef, impeccable in white, is known to pour shots of aged rum and toast with some of his lucky clientele.

Un digestivo nunca está de más: el chef, impecable de blanco, es famoso por compartir un traguito de ron añejo con sus clientes.

of goat stewed in rum, swims in a rich sauce. *Crevettes* (shrimp) are enormous, dressed with fresh herbs and grilled to perfection. Basic sides fill the plates: red beans and white rice, or a selection of boiled starches like potato, sweet potato, green banana and taro.

Afterwards, it's time for dessert. Creamy coconut *blanc-manger* (a kind of pudding) is subtle and refined, while banana flambé offers yet another way to work rum into the meal.

Sipping an excellent espresso while gazing at the aquamarine bay may seem like the next logical step, but a digestif may be in order. The chef, impeccable in white, is known to pour shots of aged rum and toast with some of his lucky clientele. The amber elixir is the perfect conclusion to a fine meal, delivering a smooth, nutty glow.

Fort-de-France

The Grand Marché in the teeming capital, Fort-de-France, is a tourist's delight and a bustling produce emporium for locals. In the heart of downtown, near the waterfront, it houses several wonderful Creole restaurants serving high-caliber home cooking.

Vendors in bright Madras skirts and head scarves tempt visitors with bundles of vanilla beans, chocolate, nutmeg, cloves, homemade vanilla extract and infused rums. Residents depart with a bounty of fresh island-grown vegetables, breadfruit, plantains, herbs and more, along with

aplicado al pollo a la parrilla, *poulet boucané*, es pura magia: tierno, jugoso y oloroso a hierbas. El *cabri au rhum*, trozos de cabra cocidos en ron, nada en una deliciosa salsa con perfume a caramelo y toques de madera. Los *crevettes* (camarones) son enormes, vestidos con hierbas frescas y asados a la parrilla al punto perfecto. Los acompañantes son sencillos: frijoles negros y arroz blanco, o también papas, boniato (batata, camote), plátanos verdes o taro, hervidos.

Después es hora del postre. El cremoso *blanc-manger*, hecho con coco, es sutil y refinado, y las bananas flameadas, con su toque de ron, una delicia.

Saborear un espresso mientras se contempla la bahía es un placer, pero un digestivo nunca está de más: el chef, impecable de blanco, es famoso por compartir un traguito de ron añejo con sus clientes. El elíxir es la conclusión perfecta a una comida excelente.

Fort-de-France

El Grand Marché, en la bulliciosa capital, Fort-de-France, es una delicia para los turistas y un emporio de productos agrícolas para los lugareños. Está justo en el corazón de la ciudad, a poca distancia del mar, y alberga maravillosos restaurantes criollos que preparan delicias de alto calibre.

Las vendedoras, vestidas con faldas madras y el pelo recogido en un pañuelo, tientan a los visitantes con sus mercancías: ramitas de vainilla, bastones de chocolate, nuez moscada, clavos de olor, extracto casero de vainilla y ron de





J. Kevin Foltz (2)

familiar and exotic fruits: pineapples, melons, mangos, guavas, soursop, star fruit, lychees and passion fruit.

Upstairs at Chez Hector, a prix fixe menu is tidily inscribed on a blackboard. *Accras*, the quintessential Creole appetizer, are nuggets of thyme-seasoned batter studded with shrimp or salt cod. Crispy, lightly oily and addictive, they are served on a fresh tapestry of crudités.

More Creole staples appear on the entrée menu: *Colombo de poulet* (curried chicken) and *Colombo de porc* (curried pork), with their spicy fragrance, are the delicious essence of Creole food. *Fricassée de chatrou* (octopus) is gently braised for hours in red wine, thyme, scallions and parsley until it's deep red, tender and complex. *Poisson grillé* is topped with *sauce chien*, an assertive blend of onion, garlic, herbs and chilies.

The chairs here may be plastic and the placemats may feature advertisements, but the gourmet experience is genuine. Deep culinary roots from Europe, Africa, India and the New World entwine on this verdant island to form a distinct Creole cuisine.

sabores. Los residentes salen de allí cargados de hermosos vegetales frescos cultivados en la isla, como fruta del pan, plátanos y hierbas aromáticas, además de frutas tradicionales y exóticas: piña, melón, mango, guayaba, guanábana, carambola, lichis y fruta de la pasión (parcha, maracuyá).

El menú de Chez Hector, en el piso superior, está primorosamente escrito en una pizarra. El aperitivo creole por excelencia es las *accras*, una bolitas fritas rellenas de camarones o bacalao y condimentadas con tomillo. Crujientes y apenas grasosas, son adictivas, como las frituritas de mariscos, y se sirven sobre una cama de vegetales crudos (crudités) .

Otras delicias eminentemente creole del menú son el *colombo de poulet* (pollo al curry) y el *colombo de porc* (cerdo al curry), que con su picante aroma son la esencia de la comida creole. El *fricassée de chatrou* (pulpo) se cocina durante horas en vino tinto, tomillo, cebollines y perejil hasta quedar tierno, complejo y de un color rojo oscuro. El *poisson grillé* es una obra de arte, coronado con *sauce chien*, una salsa a base de cebolla, ajo, hierbas y ajíes picantes.

Puede que las sillas sean de plástico y que los mantelillos tengan publicidad de atracciones cercanas, pero la experiencia gourmet es auténtica. Raíces profundas afincadas en Europa, África, India y el Nuevo Mundo se entretejen en esta exuberante isla para producir una cocina muy propia.