

LA MARTINIQUE



Informations fondamentales:

Le Pays :

Statut: Département d' Outre-mer depuis le 19 mars 1946
Préfecture: Fort-de-France
Superficie: 1 080 km²
Longueur: 75 kilomètres
Largeur: 35 kilomètres
Langue officielle: Français
Religion: Catholique
Principales villes: Fort-de-France, Lamentin, Schoelcher, Sainte-Marie

La population :

Population: 389 000 habitants
Taux de natalité: 14,6 %
Densité de population: 367 habitants au km²
Taux d' accroissement naturel: 8 %
Espérance de vie: 78,8 ans
Population urbaine: 94,3 %

Základní informace:

Země :

Statut: Zamořský departement od 19. března 1946
Prefektura: Fort - de - France
Plocha: 1 080 km²
Délka: 75 kilometrů
Šířka: 35 kilometrů
Úřední jazyk: Francouzština
Církev: Katolická
Velká města: Fort - de - France, Lamentin, Schoelcher, Sainte - Marie

Obyvatelstvo :

Obyvatelstvo: 389 000 obyvatel
Míra porodnosti: 14,6 %
Hustota obyvatelstva: 367 obyvatel na km²
Míra přirozeného přírůstku: 8 %
Délka života: 78,8 roků
Městské obyvatelstvo: 94,3 %

• La Martinique - l'île aux fleurs

Foulard madras ou chapeau de bakoua, blaff de poisson ou boudin créole, laissez-vous charmer par cette île métissée, où contrastent avec le nord volcanique fleuri, riche en végétation luxuriante, le sud paresseux aux longues plages de rêve. Partout, dans un même parfum de rhum, des champs de cannes à l'infini, ondoyant sous la caresse d'un vent tiède...



La vieille forêt / Deštný prales

Dans cette Martinique secrète, il existe des lieux de mémoires extraordinaires: les mosaïques de l'église de Case-Pilote réalisées avec les débris de la vaisselle brûlée lors de l'éruption de la montagne Pelée, le Morne Vert niché au pied des pitons Carbet, ces anciennes sucreries de l'anse Latouche, les sentiers de la Trace du Nord, que l'on parcourt en suivant les oiseaux-mouches et n'oubliez surtout pas de visiter le jardin de Balata.

La Martinique évoque des images familières et contrastées: la modeste maison natale de Joséphine de Beauharnais, la vision douloureuse des ruines de Saint-Pierre et la silhouette hiératique du rocher du Diamant, longtemps disputé à la flotte anglaise pour le contrôle de la mer des Caraïbes.

Le développement touristique n'a rien troublé du charme de ces cantons discrets où les barques à voiles s'appellent toujours "gomyés", où les grands-mères savent encore préparer des beignets de corossol, où l'on découpe en artiste les tranches d'ananas servies avec le ti'punch...



Carnaval / Karneval

• Martinik - ostrov květů

Šátek „madras“ nebo klobouk „bakoua“, rybí „blaff“ nebo kreolské jitrnice... Nechejte se unést kouzlem tohoto ostrova plného kontrastů, se severem sopečného původu ponořeným do bujně vegetace, a jihem s dlouhými plážemi svádějícími ke snění a lenošení. A všude kolem je cítit opojná vůně rumu a cukrové třiny rostoucí na nekonečných plantážích a vlnící se pod závany vlažného větru...

Martinik vyvolává spoustu představ nám blízkých, a protikladných zároveň: skromný rodný dům Josefíny de Beauharnais, bolestná vzpomínka na trosky města Saint Pierre a posvátná silueta skály Le Diamant, kterou se snažilo vybojovat anglické loďstvo, aby získalo kontrolu nad Karibským mořem...

Rozvoj turismu nic neubral na šarmu tohoto ostrova a jeho diskrétních kantonů, ve kterých se malým bárkám s plachtami stále ještě říká "gomyes", kde babičky umějí připravit původní koblihy corossol a kde se přímo umělecky vyřezané plátky ananasu dávají do lahodného koktejlu „ti'punch“...



Dominanta Martiniku Memorial Anse Caffard

Na tomto tajemném ostrově najdeme spoustu neobyčejných míst vyvolávajících vzpomínky na dávné časy: mozaiky kostela Case-Pilote, které byly vytvořené ze střepů nádobí nalezeného v troskách po výbuchu sopky Montagne Pelée, le Morne Vert nacházející se na úpatí skal Pitons Carbet, pěší chodníky Trace du Nord, kterými vás povedou malí kolibříci. A především nezapomeňte navštívit známé zahrady „Jardins de Balata“.

• Montage Pelée

Dès février, la montagne Pelée exhale du H₂S, un gaz qui sent l'ouf pourri, fait tousser les gens et noircit l'argenterie. Gaston Landes, professeur de sciences naturelles au lycée de Saint-Pierre s'étonne de voir sortir des fumerolles de l'Étang sec et du lac des Palmistes.

Le 23 avril 1902 on pouvait voir un étrange panache blanc et noir sous l'écharpe de nuage de la montagne, ce sont des vapeurs éruptives. La montagne tremble et fait tomber la vaisselle des armoires.

Le 24 avril quelques Pierrotins sont intrigués par le curieux bonnet de vapeurs blanches et noires qui coiffe le volcan. Le volcan tremble et un peu de cendres tombent sur le Prêcheur, une commune au Nord de Saint-Pierre. Des pierres s'échappent du volcan. De ses flancs une fumée émane, haute de près d'un kilomètre. L'éruption passe en phase phréatique : le magma est arrivé au contact des nappes d'eau qu'il vaporise bruyamment. A 22 heures le même jour, les assiettes tombent des armoires. C'est un séisme peu important, juste deux secousses. Les élections législatives battent leur plein, les candidats s'accusent de fraude, de meurtre et de comportements racistes. Le premier tour a lieu le dimanche 27 avril. Fernand Clerc, du parti républicain progressiste devance de peu Louis Percin, du parti radical-socialiste. Ballottage. Il faut un second tour le 11 mai pour désigner le vainqueur. Lors de la balade dominicale sur le volcan on se rend compte que l'Étang sec est devenu un lac, noirci par une couche de cendres, et qu'il y a des émanations de gaz qui noircissent les boutons d'argent (toujours le fameux H₂S).



Les ruines de SaintPierre / Trosky města ...

Puis tout semble se calmer...

Cependant, le vendredi 2, un gros nuage noir envahit le ciel et masque le soleil; la respiration devient pénible. L'air est brûlant. La cendre tombe si dur qu'on l'entend frapper le sol. A 11 heures l'éruption se calme. La mer est grise, les cacaoyers et les cocotiers ploient sous la cendre. Des colonnes de fumées s'échappent des flancs du volcan et voilent le Prêcheur. La nuit, il « neige » des cendres sur Saint-Pierre. Les oiseaux et les serpents désertent la ville. Dans les églises les pères reconnaissent leurs bâtards, les prostituées se marient et les infidèles se font baptiser.

Le 3 mai, le gouverneur Mouttet visite Saint-Pierre et ses environs, rassure les sinistrés et la population et avertit Paris de l'état des lieux.

Dans la nuit du 4 au 5, la montagne lance des éclairs bleus : la lave, parvenue tout près de la surface, émet des gaz magnétiques. Les oiseaux ne volent plus et tombent morts. La rivière Blanche se gonfle en pleine saison sèche. Le matin, l'eau est boueuse, rouge et puante, elle laisse échapper des jets de fumée. Vers 10 heures, elle inonde la route du prêcheur. Les nappes phréatiques remontent et les vapeurs de magma s'y condensent. A midi, une coulée de boue et de rocs, haute de 50 mètres et large de 100, dévale la rivière Blanche à la vitesse de 120 à 160 kilomètres à l'heure. C'est un « lahar ». L'usine Guérin et tous ses occupants sont emportés. Deux autres coulées suivront, la dernière faisant reculer la mer de 150 mètres du rivage. Gaston Landes observe une brèche sur la montagne, à l'aplomb de la rivière Blanche. Le bourrelet rocheux qui fermait l'Étang sec a sauté. Le lac s'est vidé dans la rivière. A Saint-Pierre on assiste à des raz-de-marée qui firent 25 victimes. Mais les Pierrotins ne fuient pas en masse, les autorités se veulent rassurantes. Le gouverneur Mouttet revient; M Fouché, le maire, lance des appels au calme. Dans la nuit le magma tente de s'échapper par les fissures de la roche, des gaz bleus en sortent.

La journée du 6 est presque calme.

Le mercredi 7 mai, la montagne crache des laves et des blocs incandescents dans des colonnes de fumées à la base rougeoyante. L'éruption est phase magmatique. La nuit toutes les rivières

de la pelée sont en crue. On ne voit pas à un mètre. La cendre a fait exploser un générateur d'électricité. La mer charrie des arbres, des pierres poncees et des animaux morts, emportés par les flots en furie. La montagne rugit et gargouille. A 10 heures, le maire demande au gouverneur de réunir une commission scientifique. A 11 heures 45, un nuage blanchâtre dont la base est jaune et le sommet boursoufflé en forme de chou-fleur fuse de la montagne très, très haut; c'est une nuée ardente phénomène encore inconnu, qui dévale la montagne et bifurque vers la mer en évitant Saint-Pierre. Vers 14 heures, de violentes détonations agitent l'air fétide. A 15 heures, un petit raz-de-marée envahit la place bertin. Les Pierrotins ne sont pas au courant que Saint-Vincent vient d'être dévasté par l'éruption de la Soufrière faisant 1565 morts. Le câble reliant les îles s'est rompu. Mouttet refait le voyage pour Saint-Pierre et réunit la commission. A 19 heures un communiqué est affiché: « Tous les phénomènes actuels n'ont rien d'anormal. La sécurité de Saint-Pierre reste entière. ». Dans la nuit, un puissant orage arrose Saint-Pierre. Quatre cents villageois du Prêcheur meurent sous une nouvelle coulée de boue.

Le matin du 8, il n'y a presque plus de cendre à cause de la pluie. Il fait beau. Vers 6 heures, le volcan crache d'énormes fumées noires et compactes qui couvrent de cendres le port et les bateaux. Peu avant 8 heures, la montagne explose. L'onde de choc éviscère et pulvérise les premières victimes. Une nuée ardente dévale à près de 500 kilomètres à l'heure et arrive sur la ville. Sa température dépasse les 800°C, ce qui provoque l'explosion des tonneaux de rhum qui mettent le feu aux usines et maisons. Les Pierrotins inhalent un air brûlant et se consument de l'intérieur. Dehors ils sont écrasés par une pluie de pierres. Tous les bateaux de la rade coulent, submergés par le raz-de-marée ou dévorent par le feu. En 90 secondes près de 30000 humains et la plus belle ville de la Caraïbe ont péri. Seuls s'en sortirent Léon Compère, un cordonnier blotti sous un meuble et Louis Cypris, abrité par le cachot de sa prison. Les 29 et 30 août de la même année, suite à une nouvelle série de nuées ardentes plus terribles que celle de mai, la Pelée fera 1500 morts de plus à cause du même manque de clairvoyance des gouverneurs Georges Lhuerre et Jean-Baptiste Lemaire qui renverront et maintiendront dans leurs foyers les milliers de sinistrés qui affluent des villages du Nord vers Fort-De-France en dépit des nouvelles secousses de la montagne. Saint-Pierre cette fois est rasée. La ville est rayée de la carte administrative en février 1910 et une nouvelle Saint-Pierre sera inaugurée le 20 mars 1923.

Saint-Pierre n'a jamais pu retrouver ses fastes d'antan.

• Montagne Pelée

Už od února Montagne Pelée vypouští exhaláty H₂S, plynu, který je cítit po zkažených vejcích, dráždí lidi ke kašli a jehož působením se stříbrné nádoby barví do černa. Gaston Landes, profesor přírodních věd lycea v Saint Pierre s překvapením sleduje, jak z jezírka Etang sec vychází dým a a totéž sleduje u jezera Lac du Palmier.

23. dubna 1902 lidé viděli podivný černobílý chochol pod mraky zahalujícími horu, byly to sopečné plyny. Hora se lehce otřásá a cinká i nádoby ve skříních.

24. dubna začínají být obyvatelé města Saint Pierre znepokojeni podivnou „čepicí“ černobílé páry, která zahaluje vrcholek hory. Sopka se znovu otřásá a prach padá na Le Precheur, komunu severně od Saint Pierre. Z vrcholu hory se uvolňuje kamení. Z jejího lůna se valí kouř, do výšky téměř jeden kilometr. Sopečná erupce přechází do další fáze: magma se dostává do kontaktu s podzemní vodou, kterou za hlasitého hřmotu mění v páru. V 22 hodin téhož dne, přišel další ořes. Zemětřesení je slabé, trvá pouze pár sekund.

Volební kampaň je v plném proudu, kandidáti se obviňují z podvodů, z vražd a rasistického chování. První kolo se má konat v neděli 27. dubna. Fernand Clerc, kandidát progresivní republikánské strany poráží nepatrně Louise Percina, zástupce radikální strany socialistické. Bude zapotřebí hlasování v užší volbě. Druhé kolo se uskuteční 11. května a z něj vzejde vítěz voleb. Během nedělní procházky v blízkosti Montagne Pelée si náhodní kolemjdoucí všimli, že malé jezírko Etang sec se proměnilo v jezero, pokryté černým prachem, a že z něj na několika místech uniká plyn. Knoflíky na jejich oblečení zčernaly (pověstná H₂S).

Potom se všechno, zdá se, uklidnilo.



Eruption en 1902, volcan en pleine activité / Erupce v roce 1902, sopka v plné aktivitě

Přesto, v pátek druhého, velký černý mrak pokrývá oblohu a zastíní slunce; lidem se těžce dýchá. Vzduch je horký. Popel padá dolů a je tak těžký a tvrdý, že je slyšet, když se dotkne země. V 11 hodin se erupce uklidňuje. Moře je šedé, kakaovníky a kokosům palmy se prohýbají pod nánosem popela. Sloupy sopečného plynu unikají ze všech stran sopky a zahalují Le Precheur. V noci, «sněží» sopečný prach na Saint- Pierre. Ptáci a hadi již město opustili. Kostely jsou plné modlících se lidí. Otcové se přiznávají ke svým nemanželským dětem, prostitutky se vdávají a nevěrníci se nechávají křtít. 3. května, navštívil Saint- Pierre a jeho okolí guvernér Mouttet, uklidnil poškozené a ostatní obyvatelstvo a upozornil Paříž na stav věcí v oblasti.

V noci ze čtvrtého na pátého, se nad horou objevují modré blesky: ze sopky vytéká láva a sopečný plyn. Ptáci už nemohou létat a padají k zemi mrtví. Přestože je období sucha, řeka Blanche je plná vody. Voda však není čirá, ale je bahnitá, má červenou barvu, páchne a vycházejí z ní na mnoha místech sloupce kouře. Kolem 10. hodiny, zaplavuje cestu ke komunitě Le Precheur. V poledne se již bahnitý proud vysoký 50 metrů a široký 100metrů valí korytem řeky Blanche rychlostí 120 až 160 kilometrům v hodině. Továrna Guerin a všichni její pracovníci jsou evakuováni. Následují dva další sesuvy rozbahněné půdy, které posunují mořský břeh o 150 metrů směrem do moře. Gaston Landes zpozoroval na hoře trhlínu, u pramene řeky Blanche. Skalnatý výběžek, který hradil jezírko Etang sec explodoval a voda jezera se vylila do řeky. Město Saint Pierre je zaplaveno rozbouřenou vodou, která si s sebou odnesla prvních 25 obětí. Přesto však obyvatelé neopouštějí své domovy hromadně, úřady je uklidňují, že žádné další nebezpečí nehrozí. Guvernér Mouttet se vrací a M. Fouché, starosta města, vybízí znepokojené lidi ke klidu. V noci se láva snaží uniknout prasklinami ve skále, modravý plyn je předzvěstí dalšího nebezpečí..

6.květen byl relativně klidný.

Ve středu 7. května, hora chrlí lávu a rozmetá do okolí rozžhavené kameny. Erupce je ve fázi magmatické. Řeky jsou naplněné lávou a není vidět na metr. Nefunguje elektřina, moře je pokryto vstvou stromů, kamení a mrtvých zvířat, které sem přinesla rozbouřená řeka. Hora řve a hučí. V 10 hodin, požádá starosta Saint Pierre guvernéra o svolání vědecké komise. V 11. 45 hodin lidé náhle vidí obrovský žlutobělavý mrak , který ve tvaru hříbu vypouští hora do výšky. Je to mrak žhavých plynů - jev doposud neznámý, který zahalil horu a mířil směrem k moři a přitom se vyhnul městu Saint- Pierre. Kolem 14. hodiny, hora opět několikrát vybuchuje a zahalí město páchnoucím plynem. V 15 hodin, se rozběsněná řeka valí na Place Bertin. Obyvatelé Saint Pierre nevědí, že městečko Saint- Vincenc bylo právě zničeno erupcí sopky Soufriere, která si vyžádala 1565 obětí. Guvernér Mouttet podnikl další cestu do oblasti Saint- Pierre a ustanovil vědeckou komisi. V 19 hodin bylo vydáno oficiální komuniké: «všechny aktuální jevy jsou normální. Město Saint Pierre je v bezpečí.». V noci, se nad městem strhla silná bouře, při které pod novými nánosy vody a bahna zahynulo 400 lidí.

Ráno osmého je ovzduší nezvykle čisté. Je to díky vytrvalému dešti. Je krásný den. Kolem šesté hodiny, sopka začíná chrlit enormní množství černého hustého plynu, který halí přístav a lodě. V 8 hodin, hora mohutně exploduje. Zvuková vlna vyvolala šok a přinesla první oběti. Žhavé mračno se valí z kráteru rychlostí 500 kilometrům v hodině směrem na město. Teplota vzduchu překračuje 800°C, což způsobilo výbuch sudů s rumem, oheň se šíří na továrny a domy. Obyvatelé města dýchají

žhavý vzduch, který je spaluje zevnitř. Nemají se kam schovat, protože všude kolem létají vzduchem kameny. Všechny lodě v přístavu se roztavily, potopily do moře nebo shořely.

Za 90 sekund krásné karibské městečko s třiceti tisíci obyvateli zmizelo z mapy. Katastrofu jako zázrakem přežili pouze dva lidé: Leon Compcre, obuvník, který se zachránil schoulený pod kusem nábytku, a Louis Cyparis, vězeň, kterého zachránila cela místního vězení.

29. a 30. srpna téhož roku série žhavých výbuchů pokračuje a jejich síla je ničivější než ta květnová. Montagne Pelée si vyžádala dalších 1500 mrtvých, částečně i kvůli stejnému nedostatku prozřetelnosti správců Georges Lhuerre a Jan Lemaire, kteří uklidňovali a udržovali tisíce domácností ve svých domovech a nezastavili přísun obyvatel do postižené oblasti navzdory novým varovným ořesům hory. Město Saint Pierre je tentokrát už prázdné. Oficiálně je vymazáno z administrativní mapy v únoru 1910 a nové Saint- Pierre bude založeno 20. března 1923.



Město Saint Pierre už nikdy nedosáhlo svého původního významu a okázalosti

Vulkanické centrum a muzeum vulkanismu v Saint Pierre / Centre volcanique a Saint Pierre

• La langue créole

C'est à travers la littérature orale que le créole donne toute sa mesure. Les chants, les contes et les proverbes mettent en scène la vie des Antilles avec parfois beaucoup de justesse, la force des images suppléant à un vocabulaire limité (même s'il s'enrichit des apports du français moderne et même de l'anglais). Le créole est par essence une langue vivante. Formée loin des académies et des bibliothèques, il n'a connu pour cafés littéraires que les 'débits de la régie', où les hommes se réunissaient autour d'une bouteille de rhum et d'un jeu de dominos. Il a fleuri sur les modestes pas de portes où les mères tressaient les cheveux de leurs filles en évoquant les généalogies, les chansons du passé et les mille règles de la vie d'une femme.



Plage Diamant

La langue Créole donne sa pleine mesure lors des veillées mortuaires, une pratique rurale qui tombe en désuétude. Le créole proprement dit est né du métissage du vocabulaire français des dix-septième et dix-huitième siècles et des tournures syntaxiques d'origine africaine, pendant l'esclavage.

Arrachés à leur terre natale, les Africains déportés aux Antilles étaient éparpillés sur diverses îles, pour éviter que des tribus ne puissent se reconstituer et fomenter des révoltes. Ainsi, confrontés à la nécessité de survivre et de communiquer avec des compagnons parlant des langues différentes, les Antillais de la première heure ont-ils 'bricolé' un idiome commun, reprenant les mots français, quelques termes amérindiens (noms de plantes et d'animaux essentiellement), et liant le tout avec une syntaxe proche de celles des langues d'Afrique. Le temps a donné à l'ensemble son unité, et s'est progressivement développée toute une littérature orale créole, autour de contes, de chants et de proverbes. Le créole a gardé de cette immédiateté une spontanéité, qui transparaît dans le caractère très imagé qui fait son génie. Issu principalement du français pour le vocabulaire et des langues africaines pour la syntaxe le créole est né au début de la colonisation. Il permettait alors à des populations très différentes de communiquer entre elles.



Typická kreolská architektura

Des langues simplifiées servant seulement au troc et aux relations de travail maître- esclaves, le créole est devenue, au fil des siècles, une langue à part entière. Ses qualités d'expression ont donné naissance à une littérature et à une poésie d'une étonnante richesse. Contrairement à la plupart des langues régionales métropolitaines, le créole est aujourd'hui encore, parlé par la totalité des Antillais, qu'ils soient noirs, hindous ou blancs. Cette langue est également devenue un moyen d'affirmer une identité, la créolité.



Karneval v ulicích Fort-de-France

Vous ne parlerez certainement pas le créole après un court séjour à la Martinique, mais vous arriverez assez rapidement à en comprendre l'essentiel. Sachez que les Martiniquais peuvent être susceptibles et qu'ils préféreront que vous leur parliez le français plutôt qu'un baragouinage de créole qu'ils pourraient interpréter comme une forme de mépris.



• Kreolština

Kreolština se rozvíjí zejména díky ústní slovesnosti – tzv. mluvené literatuře. Písňe, pohádky a přísloví představují scénky ze života obyvatel Antil svým poměrně omezeným slovníkem (a to i přesto, že je neustále doplňován výrazy z novofrancouzštiny, někdy i angličtiny). Kreolština je živý jazyk, který vznikl stranou akademií a knihoven a nikdy se nepoužíval pro diskuse v literárních kavárnách. Naopak vznikl tam, kde se lidé scházeli u láhve rumu a u domina. Vzkvétal ve skromných podmínkách místních domků, kde matky splétaly svým dcerám vlasy, zpívaly u toho staré písňe a předávaly jim tisíce pravidel života ženy. Kreolský jazyk ve své plné podobě se používá během pohřebních aktů, tradičních venkovských rituálů, které v dnešní moderní době pomalu upadají v zapomnění.



Jeden z hotelových komplexů

Kreolský jazyk vznikl v rané době koloniální smíšením francouzského slovníku sedmnáctého a osmnáctého století a syntaktických struktur původu afrického.

Násilně odvečeni ze své rodné země byli Afričané, deportovaní na Antily, umístěni na rozmanitých ostrovech Karibiku, a to z toho důvodu, aby spolu členové stejného kmene nemohli komunikovat, domlouvat se a organizovat vzpoury. Otroci se soustředili pouze na nutnost přežít a naučit se komunikovat s ostatními Afričany mluvícími různými jazyky. Aby se mezi sebou mohli domluvit, vymysleli společnou řeč, přejímající slova francouzská, několik termínů amerindických (zejména jména rostlin a zvířat), a spojující všechno dohromady gramatikou blízkou jazykům Afriky. Čas tento



Typická kreolská architektura

nově vzniklý jev sjednotil, kreolština se postupně progresivně vyvíjela prostřednictvím ústní kreolské literatury, pohádek, písní a přísloví. Zachovala si však svou bezprostřednost a spontánnost, které se projevují v její geniální obrazotvornost. Kreolština, která vychází hlavně z francouzštiny ve své slovní zásobě a z afrických jazyků ve skladbě, vznikla na počátku kolonizace. Dovolovala tedy velmi odlišnému obyvatelstvu komunikovat mezi sebou.

Tento zjednodušený jazyk měl sloužit pouze ve výměnném obchodu a v pracovních vztazích pán otrok, během času se však stal kompletním rozvinutým jazykem. Díky jeho vyjadřovacím kvalitám se zrodila literatura a poezie úžasného bohatství. Na rozdíl od většiny jazyků regionálních a metropolitních, kreolština je dodnes jazykem živým, kterým hovoří obyvatelé na celém území Antil, ať jsou černí, nebo bílí. Tento jazyk je rovněž prostředkem získání identity, příslušnosti ke kreolskému etniku.

Po krátkém pobytu na Martiniku se kreolštinu určitě nenaučíte, ale pochopíte dost rychle jeho podstatu. Vězte, že Martiničané mohou být vztahovační a raději s vámi budou komunikovat francouzsky, než aby poslouchali jakousi kreolskou zkomoleninu, kterou by mohli pochopit jako výraz neúcty..



- **La Fabrication du rhum**

Le rhum est fabriqué à partir de la canne à sucre. Celle-ci est récoltée dans les premiers mois de l'année. Il y a encore peu de temps, les cannes étaient coupées à la main, puis attachées et transportées à la distillerie. Maintenant cette opération est principalement mécanisée. La récolte de cannes se situe aux environs de 100 000 tonnes par an.



La canne est pressée à l'usine, par des moulins horizontaux qui en expriment le jus. Le résidu fibreux qui en résulte s'appelle la bagasse, qui servira de combustible après séchage. Le premier jus, le vesou, est mis à fermenter dans des cuves où il devient grappe ou vin. La bagasse sert à chauffer la colonne de distillation, et permet ainsi à l'usine de tourner en circuit fermé.

L'étape suivante est la distillation, qui va produire l'alcool qui, mélangé d'eau atteindra entre 50 et 55%. La production annuelle d'alcool pur est d'environ 70 000 hectolitres. Chaque année est distinguée par la teneur en sucre des cannes, la préparation des barriques, et l'expérience du maître de distillerie, qui va permettre aux arômes de se développer, et d'aboutir à ce produit de longue tradition: le rhum, Chaque année, la Martinique produit environ 2,5 millions de bouteilles.



Les rhums Autrefois appelé tafia par les militaires et marins qui lui ont donné mauvaise réputation, le rhum était produit en usine-sucrière.

Le rhum agricole est produit par la distillation des premiers jus de canne, et c'est la proportion de substances volatiles non-alcoolisées qui fait sa différence avec l'alcool pur et lui donne son goût.



Le rhum industriel, appelé également rhum léger, grand arôme, coco-merlo.

Le rhum vieux est le résultat d'un soin particulier. Le rhum blanc est placé en fûts de chêne et va vieillir ainsi pendant au moins trois ans. Tout comme certains whiskies, il existe des bouteilles de rhum vieux "hors d'âge" dont le caractère et la qualité n'a rien à envier à certains Armagnac.

Le rhum paille, récent, s'est imposé auprès des gourmets par sa jolie couleur ambrée, due à une légère caramélisation. Il est issu de la même fabrication que le rhum blanc.

Le grand arôme. C'est un rhum industriel destiné à relever certains alcools légers, mais aussi à être utilisé dans certains cocktails ou recettes.

Starý lihovar na ostrově / Distillerie



• Výroba rumu

Rum se vyrábí z cukrové třtiny. Ta je sbírána v prvních měsících roku. Ještě nedávno se třtina sbírala ručně mačetou, poté se svázala s a dopravila do lihovaru. Teď je tato operace zmechanizována. Průměrná úroda třtiny je okolo 100 000 tun ročně.



Třtina je lisována v továrně v horizontálních mlýnech, ze kterých vytéká šťáva. Vlákenný odpad se jmenuje „bagasse“ a využívá se po usušení jako palivo. První šťáva, tzv. „vesou“, projde procesem kvašení v sudech, kde se z ní stává grappa nebo víno. Bagasse slouží jako topivo pro destilační jednotku a dovoluje takto továrně zpracování třtiny

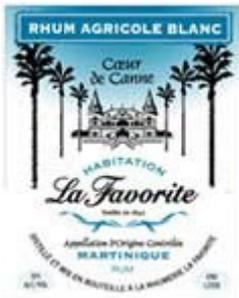
v tzv. uzavřeném okruhu bez odpadu.

Následující etapa zpracování je destilace, v průběhu které vznikne alkohol, který po smíchání s vodou má mezi 50 a 55%. Roční výroba čistého alkoholu je přibližně 70 000 hektolitřů. Každý rok je jiný co do cukernatosti třtiny, přípravy velkých sudů, a zkušeností lihovarnického mistra, v konečné fázi to má vliv na specifické aroma rumu – tohoto tradičního martinického výrobku. Ročně se vyrobí na Martiniku přibližně 2,5 milionů láhví.



Rum, kdysi nazývaný vojáky a námořníky *Tafia*, získal díky nim špatnou pověst, a vyráběl se v továrnách - cukrovarech.

Rum zemědělský je vyráběn destilací první třtinové šťávy, a poměr těkavých nealkoholizovaných látek ho liší od čistého alkoholu a dává mu jeho typickou chuť.



Rum průmyslový je rovněž nazývaný rum lehký, grand arôme nebo coco-merlo.

Rum starý je výsledkem zvláštní péče. Bílý rum je nalit do dubových sudů, ve kterých se nechá stárnout nejméně tři roky. Stejně jako některé whisky, existují i staré láhve rumu "hors d'âge" jejichž charakter a kvalita si nic nezadají s některými armagnaky.

Rum paille, nejmladší z rumů, se začal prosazovat teprve nedávno gurmány díky své jantarové barvě, způsobené lehkou karamelizací. Jeho výroba je stejná jako u rumu bílého.

Le grand arôme - je to průmyslový rum určený k zesílení některých lehkých alkoholických výrobků, přidává se do koktejlů nebo teplých jídel.



Starý lihovar na ostrově / Distillerie

Les plages - Pláže



Plage des Salines



Anse des Salines



Plage Diamant avec le rocher du Diamant



Baignoire de Josephine



Anse Noire – černá pláž v blízkosti Mantagne Pelée



Cap Chevalier



Anse Trabaud



Ilet Chevalier



Anse du Carbet avec Montagne Pelée

- **La gastronomie martiniquaise**

La cuisine de Martinique est excellente et elle est d'une partie touchée par les règles de la cuisine française, d'autre partie par les habitudes locales. Nous avons l'occasion de goûter et d'apprendre à préparer les plats typiques à base des produits et matières régionales, comme l'ananas, la banane, les patates, le manioc, les noix de coco, les poissons et les fruits de mer, etc. Voici quelques recettes de plats et de boissons:



Pozor! Padají zde kokosové ořechy!

- **Martinická gastronomie**

Kuchyně Martiniku je znamenitá a je částečně ovlivněná pravidly francouzské kuchyně, částečně místními zvyklostmi. Měli jsme příležitost ochutnat tuto kuchyni a naučit se připravit některá typická jídla na bázi místních výrobků a surovin jako je ananas, banány, batáty, manioc, kokosové ořechy, ryby a mořští živočichové, atd. Zde je několik receptů na přípravu jídel a nápojů:

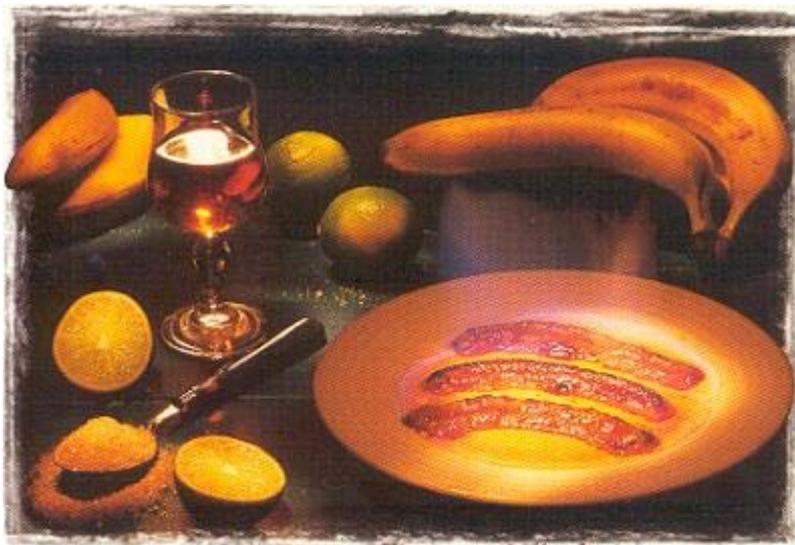


Kreolská žena s typickým místním účesem

Bananes flambées Flambované banány

2 bananes bien mûres, 1 citron vert, huile, 3 cuillères de sucre, un 1/2 verre de rhum.

Eplucher les bananes. Les couper dans le sens de la longueur. Faire chauffer l'huile pendant quelques minutes et les faire dorer sur les deux faces. Ajouter le sucre sur les bananes, verser le rhum, laisser chauffer quelques secondes, faire flamber en penchant légèrement la poêle vers la flamme. Avec une cuillère



verser le liquide enflammé sur les bananes jusqu'à extinction de la flamme. **S**ervir immédiatement, ajouter un peu de jus de citron.

2 zralé banány 1 zelený citron, olej, 3 lžíce cukru, 1/2 sklenice rumu.

Oloupat banány. Rozřezat podélně. Nechat rozehřát olej několik minut a vložit na něj banány, nechat je zezlátnout z obou stran. Přidat na banány cukr, polít rumem, nechat ho zahřát několik sekund. Přihnout pánev k plameni, tak aby se rum na pánvi zapálil a nechat banány chvíli flambovat. Pomocí lžíce polévat banány hořící tekutinou, dokud se neuhásí.

Podávat okamžitě, pokapat šťávou z citrónu.

Beignets à la farine de manioc Koblíhy z maniokové mouky

12 cuillères à soupe de farine de manioc, 6 de sucre, 3 d'huile, 4 oeufs. 1 pincée de sel, 1/2 l d'huile pour la friture.



Dans une casserole, faire fondre le sucre dans 15 cl d'eau, ajouter l'huile et le sel, laisser frémir pendant 2 mn sans cesser de remuer. Hors du feu, verser la farine de manioc en mélangeant énergiquement.

Ajouter les oeufs tout en remuant avec une spatule en bois. Faire chauffer l'huile de friture dans une

casserole. Lorsqu'elle est bien chaude, verser la pâte par cuillerée et laisser dorer les beignets, puis les sortir à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un papier absorbant.

Servir chaud.

12 polévkových lžic maniokové mouky, 6 lžic cukru, 3 lžíce oleje, 4 vejce, špetka soli, 1/2 l oleje na smažení.

V kastrolu nechat rozpustit cukr v 15 cl vody, přidat olej a sůl, nechat vřít asi 2 min za stálého míchání. Sundat z ohně a přidat maniokovou mouku a pořádně rozmíchat.

Přidat vejce za stálého míchání dřevěnou vařečkou. Rozpálit tuk na pánvi. Jakmile je dobře rozehřátý, pokládat na něj lžící těsto a nechat zezlátnout koblížky. Když jsou usmažené, vyndat je z pánve na savý papír.

Podávat teplé.

Blaff de poissonsBlaff z ryb

Faire bouillir longuement dans une casserole d'eau 1 clou de girofle, thym, persil,



2 oignons coupés en rondelles, 3 cives hachées, sel, poivre, un morceau de piment.

Couper en morceaux un kilo de poissons, les frotter de citron vert et les plonger dans le court-bouillon. Laisser cuire de 10 à 15 minutes. Ajouter un jus de citron et une gousse d'ail écrasée.

Servir les poissons dans ce bouillon très parfumé.

Přivést do varu a dlouho vařit v kastrolu vodu s 1 hřebíčkem, tymiánem, petrželí, 2 cibulemi nakrájenými na kroužky, 3 nakrájenými pažitkami, přidáme sůl, pepř, kus pálivé papriky.

Pokrájíme 1 kg ryb na kousky, potřeme je citronem a ponoříme do vývaru. Necháme vařit 10 - 15 minut. Přidáme šťávu z citrónu a stroužek utřeného česneku.

Ryby podáváme v aromatickém bujónu.

Blanc manger coco Bílá kokosová pochoutka

300g de noix de coco râpée,
10 feuilles de gélatine,
75 cl de lait,
1/2 l de crème fleurette,
250g de sucre cristallisé,
fruits confits.

Tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide à fin de les ramollir puis les verser dans le lait bouillant avec la noix de coco râpée, laisser frémir pendant 3 mn en remuant. Lorsque le mélange est refroidi, tamiser dans un linge fin et réserver le liquide. Fouetter la crème et le sucre jusqu'à obtention d'une chantilly ferme, puis la mélanger délicatement au lait de coco.



Verser dans un moule et laisser reposer au réfrigérateur au moins 3h. Passer le moule sous l'eau chaude pour démouler.

300g struhaného kokosového ořechu,
10 plátků želatiny,
75 cl mléka,
1/2 l šlehačky,
250g cukru krystalu,
Kandované ovoce.

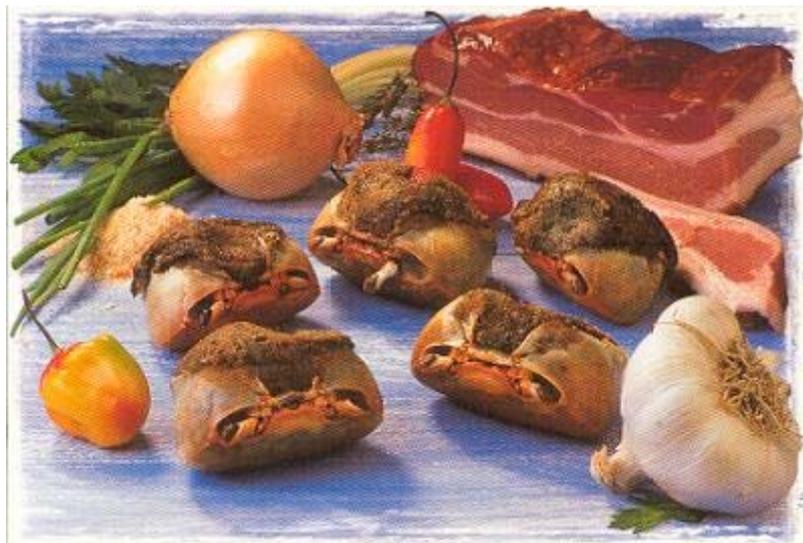
Ponořit plátky želatiny do trucky studené vody, aby změkla, potom ji ponořit do vařícího mléka spolu s kokosovým ořechem. Nechat vařit asi 3 min a míchat. Jakmile směs vystydne, propasírovat v jemné látce a oddělit tekutinu. Ušlehat smetanu s cukrem, až se vytvoří hustá šlehačka, zamíchat šlehačku do kokosové tekutiny.

Nalít do formy a nechat ztuhnout v ledničce nejméně 3 h . Po ztuhnutí opatrně vložit formu do horké vody a vyklopit.

Crabes farcis Nadívaní krabi

4 tourteaux de mer, 100g de lard, 7cl de lait, 75g de mie de pain rassis, 5 cuillères à soupe de chapelure, 2 gros oignons, 30g de beurre, 10cl d'huile, 3 citrons, 1 bouquet garni, piment, ail.

Ebouillanter les tourteaux pendant 20 mn, après les avoir brossés et lavés. ôter les pattes, les pinces puis les séparer en deux. Citronner, vider les carapaces,



nettoyer et réserver. Faire tremper la mie de pain dans le lait. Casser pattes pinces et corps pour extraire la chair. Faire revenir dans un peu d'huile les lardons et les oignons émincés.

Ajouter la chair, l'ail, le bouquet garni, le jus d'un citron et un demi piment. Laisser mijoter 5 mn en remuant. Hors du feu

ôter le piment et mixer le tout. Ajouter la mie de pain trempée, le beurre. Faire chauffer 3 mn en remuant. Remplir les carapaces de cette farce. Soupoudrer de chapelure. Mettre une noisette de beurre. **E**nfourner 10 mn.

.....

4 mořští krabi, 100g slaniny, 7cl mléka, 75g střídky tvrdého chleba, 5 polévkových lžic strouhanky, 2 velké cibule, 30g másla, 10cl oleje, 3 citrony, 1 svazek listové zeleniny, pálivá paprika, česnek.

Omýt a očistit kartáčkem kraby a poté je povařit asi 20 min ve vodě. Oddělit klepeta a rozpůlit. Přidat citrónovou šťávu, vydlabat krunýře, očistit a odložit. Namočit chlebovou střídku do mléka. Rozlomit klepeta a tělo a vyndat maso. Na trošce oleje osmažit kousky slaniny a cibuli pokrájenou na tenké plátky. **P**řidat maso, česnek, svazek listové zeleniny, šťávu z citrónu a půlku pálivé papriky. Povařit asi 5 min za stálého míchání. Sundat z ohně, vyjmout papriku a všechno dohromady rozmixovat. Přidat rozmočenou chlebovou střídku a máslo. Povařit 3 min za stálého míchání. Naplnit krunýře touto nádivkou. Zaprášit strouhankou. Na každý naplněný krunýř položit oříšek másla. **V**ložit do trouby na 10 min.

Croquettes de fruit à pain Krokety z chlebovníku

Pour la purée: 1 fruit à pain, 1 tranche de lard, 50cl de lait, 30g de beurre, 1 bouquet garni, sel et poivre.



Pour les croquettes: 4 oeufs, 1 sachet de levure chimique, 5cl de vinaigre, 50g de farine, 1 litre d'huile pour la friture.

Couper le fruit à pain en tranches, retirer le coeur, éplucher, faire cuire à l'eau avec le lard pendant 40 mn. Pendant ce temps porter le lait à

ébullition avec le bouquet garni. Egoutter le fruit à pain et le réduire en purée ferme en mouillant avec le lait aromatisé. Ajouter le beurre, saler et poivrer. Travailler la purée avec les jaunes d'oeufs, le vinaigre et le sachet de levure. Faire des boulettes, les rouler dans la farine avant de les faire frire.

.....

Na pyré: 1 chlebovník, 1 plátek slaniny, 50cl mléka, 30g másla, 1 svazek listové zeleniny, sůl a pepř.

Na krokety: 4 vejce, 1 pr.do peč., 5cl octa, 50g mouky, 1 litr oleje na smažení.

Nakrájet chlebovník na plátky, vyjmout srdíčko, oloupat, povařit ve vodě se slaninou asi 40 min. Současně přivést k varu mléko spolu se svazkem zeleniny. Nechat okapat plátky chlebovníku a rozmačkat na hustou kaši spolu s povařeným aromatizovaným mlékem. Přidat máslo, osolit a opepřit. Promíchat kaši s vaječnými žloutky, octem a práškem do pečiva. Formovat v kuličky a před smažením poválet v mouce.

Jambon de Noel Vánoční šunka

1 jambon, 1 ananas, 1 bouquet garni, 3 feuilles de laurier ou de bois d'inde, 10 clous de girofle, 1 pincée de piment de Cayenne, 50 g de sucre de canne ou de miel, 30 g de beurre.

Faire dessaler le jambon 48 h dans beaucoup d'eau que l'on change à plusieurs reprises. Gratter le jambon au couteau. Verser 5 l d'eau dans un grand faitout, mettre le bouquet garni, le laurier ou le bois d'inde, les clous de girofle, le piment et le jambon. Faire cuire environ 3 h. Sortir le jambon, et après refroidissement le découper délicatement. Le placer ensuite dans un grand plat. Couvrir légèrement de sucre ou de miel. Glacer au four. Dorer les tranches d'ananas à la poêle dans le beurre avant d'en garnir le jambon.



.....

1 šunka, 1 ananas, 1 svazek listové zeleniny, 3 bobkové listy, 10 hřebíčků, špetka papriky Cayenne, 50 g třtinového cukru nebo medu, 30 g másla.

Ponořit šunku na 48 h do většího množství vody, kterou budeme několikrát měnit. Oškrábat šunku nožem. Nalít 5 l vody do velkého hrnce, vložit do ní svazek listové zeleniny, bobkové listy, hřebíček, papriku a šunku. Povařit přibližně 3 h. Vyjmout šunku, a po vychlazení stáhnou opatrně kůži. Položit potom na velký plech. Pomazat lehce cukrem nebo medem. Nechat zkaramelizovat v troubě. Na pánvi lehce dozlatova osmažit plátky ananasu na troše másla a použít je jako přílohu k šunce.

Matoutou ou Matete

8 crabes, 6 cuillères à soupe d'huile, 10 cives, 2 oignons, 2 ou 3 tomates, 6 citrons verts, 3 brins de persil, 1 cuillère à soupe de sel, poivre, graines et feuilles de bois d'inde, 5 clous de girofle, 2 cuillères à soupe de poudre de colombo, 1 piment.



Nettoyer et citronner les crabes. Mettre dans un grand faitout les crabes un peu écrasés avec l'huile, les cives, les oignons émincés, les tomates en quartiers, le jus de citron, le persil, le sel, le poivre, le bois d'inde, les clous de girofle, la poudre à colombo diluée dans un

peu d'eau. Faire cuire 15 mn à feu vif. Bien secouer. Saler, poivrer selon votre goût, ajouter le piment. Laisser mijoter 30 à 40 mn.

Se sert traditionnellement avec du riz.

8 krabů, 6 polévkových lžic oleje, 10 pažitek, 2 cibule, 2 nebo 3 rajčata, 6 citronů, 3 stébla petržele, 1 polévková lžíce soli, pepř, semena a listy indiga, 5 hřebíčků, 2 polévkové lžíce prášku colombo, 1 pálivá paprika.

Očistit kraby a přidat citrónovou šťávu. Vložit rozdrcené kraby do velkého hrnce s trochou s olejem, pažitkou, cibulí pokrájenou na tenké plátky, rajčaty nakrájenými na čtvrtky, šťávou z citrónu, petrželí, solí a dalším kořením. Povařit 15 min na mírném ohni. Dobře promíchat. Osolit, opepřit podle vaší chutě, přidat papriku. Nechat vařit asi 30 - 40 min.

Podává se tradičně s rýží.

Piments confits Nakládané papriky

10 piments, 1 concombre, 2 carottes, 1 bouquet garni, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 litre de vinaigre blancs, 10 clous de girofle, poivre en grain et sel.

Eplucher carottes, oignons et ail. Emincer carottes oignon et concombre. Piler l'ail. Couper les piments en deux et les épépiner. Ranger par couches légumes et aromates dans un bocal fermant hermétiquement. Saler et couvrir de vinaigre.



Attention: pour relever viandes ou légumes, quelques gouttes suffisent.

.....

10 paprik, 1 okurek, 2 karotky, 1 svazek listové zeleniny, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 1 litr octa, 10 hřebíčků, celý pepř a sůl.

Oškrábat karotku, cibuli a česnek. Nakrájet karotky, cibuli a okurky. Rozdrtit česnek. Rozříznout papriky napůl a vyčistit od jader. Rovnat zeleninu do lahví po vrstvách, prokládat kořením. Posolit a zalít octem.

Pozor : k dochucení masového nebo zeleninového pokrmu postačí malé množství.

Planteur

Un volume de rhum. Jus d'orange ou de goyave à volonté ou les deux à la fois, 1/2 volume de sirop de sucre de canne. Angostura, noix de muscade.



Mélanger jus de fruits, rhum et sirop. Ajouter une pincée de muscade et un trait d'angostura.

Servir frais

1 díl rumu, pomerančový džus nebo goyave podle chuti nebo oba dohromady, 1/2 dílu sirupu z cukrové třtiny. Angostura, muškátový oříšek.

Promíchat džus, rum a sirup.

Přidat špetku muškátového oříšku a plátek angostury.

Podávat vychlazený.

Punch ananas Ananasový punč

Eplucher puis couper en morceaux deux ananas mûrs. Passer au mixer. Mélanger avec 100 g de sucre de canne. Laisser macérer 48 h au frais. Mettre dans une casserole et porter à ébullition pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir et recouvrir d'un demi-litre de rhum blanc.

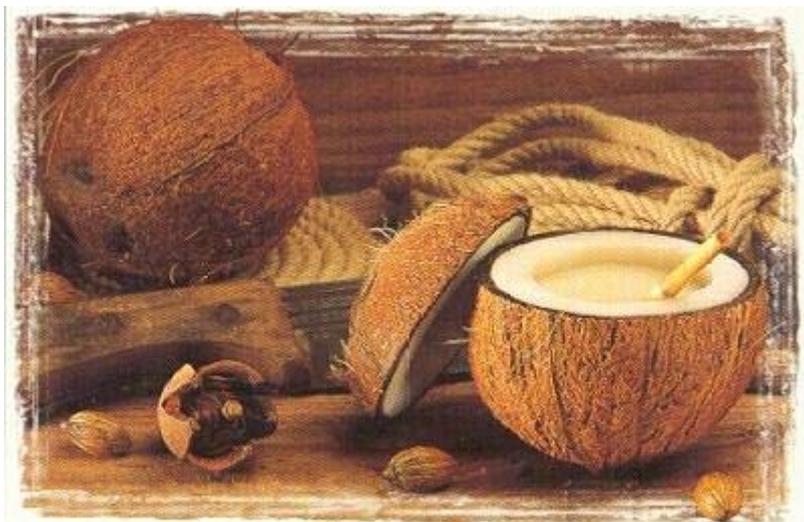


Servir très frais.

Oloupat a potom nakrájet na kousky dva zralé ananasy. Vložit do mixéru. Rozmixovat se 100 g třtinového cukru. Nechat uležet 48 hodin v chladnu. Vložit do kastrólu a uvést do varu, vařit asi dvacet minut. Nechat zchladnout a zalít půl litrem bílého rumu.

Podávat vychlazený.

Punch coco Kokosový punč



1/2 litre de rhum blans,
1/2 litre de lait de coco,
10 cl de sirop de canne,
cannelle, muscade, une
gousse de vanille fendue,
un zeste de citron.

**Servir très frais dans
une noix de coco.**

1/2 litru bílého rumu, 1/2 litru kokosového mléka, 10 cl sirupu z cukrové třtiny,
skořice, muškátový oříšek, 1 vanilkový lusk, citronová kůra.

Podávat vychlazený v kokosovém ořechu.

Soupe de poissons Rybí polévka

1,5 kg de poissons variés, 2 navets, 4 carottes, 1/2 chou, 1 morceau de giraumon, 5 pommes de terre, 4 tomates, 1 citron, 1/4 l d'huile, 5 sachets de safran, 3 oignons, cives, thym, persil, ail, piment, sel.

Nettoyer le poisson, l'assaisonner avec ail, piment citron et sel. Le faire cuire à l'eau avec cives thym persil et 1 gros oignon. Eplucher les légumes et les couper en gros morceaux. Les faire revenir dans l'huile chaude. Couvrir d'eau petit à petit avec un peu de sel.

Mixer la chair des poissons et les légumes. Ajouter safran, citron, piment et ail. Laisser mijoter à feu doux. Passer les arêtes au mixer puis au chinois et les ajouter à la soupe.



Servir très chaud.

1,5 kg různých ryb, 2 řepy, 4 karotky, 1/2 zelí, 1 kus giraumon, 5 brambor, 4 rajčata, 1 citrón, 1/4 l oleje, 5 sáčků šafránu, 3 cibule, pažitka, tymián, petržel, česnek, paprika, sůl.

Očistit ryby, pokořenit česnekem, paprikou, citrónem a posolit. Povařit ve vodě s pažitkou, tymiánem, petrželí a 1 velkou cibulí. Oloupat zeleninu a nakrájet na větší kousky. Orestovat v horkém oleji. Pomalu zalít slanou vodou .

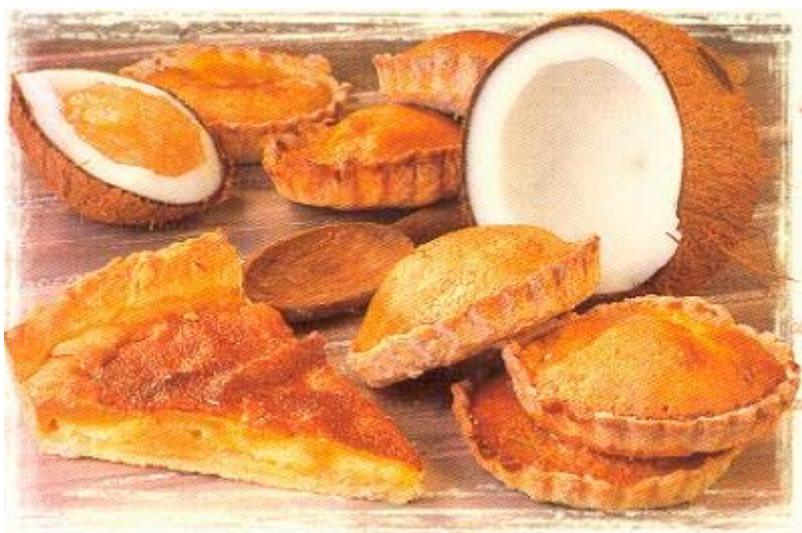
Rozmixovat rybí maso se zeleninou. Přidat šafrán, citron, papriku a česnek. Povařit na mírném ohni. Rozmixovat i kosti, propasírovat přes cedník a přidat do polévky.

Podávat velmi teplé.

Tourments d'amour Muka lásky

1 pâte brisée, 4 cuillères à soupe de noix de coco, 1/2 l de crème pâtissière, 3 oeufs, 150 g de sucre de canne, 75 g de farine, le zeste d'un citron, extrait de vanille.

Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée puis la piquer avec une fourchette,



étaler ensuite la confiture de coco, la crème pâtissière et la pâte obtenue en mélangeant la farine avec les oeufs, le sucre, le zeste de citron et l'extrait de vanille. Faire dorer pendant 25 mn au four (6). Couvrir d'un papier sulfurisé et cuire encore 10 mn

1 křehké těsto, 4 polévkové lžíce kokosu, 1/2 l žloutkového krému, 3 vejce, 150 g třtinového cukru, 75 g mouky, kůra z 1 citronu, vanilka.

Pokrýt dno dortové formy těstem, potom propíchat vidličkou, pomazat kokosovým džemem, potřít žloutkovým krémem a hmotou vzniklou smícháním mouky s vejcem, cukrem, citronovou kůrou a vanilkou. Péct do zlatova asi 25 min. Zakrýt papírem na pečení a péct ještě 10 minut.

BON APPETIT

.....

DOBROU CHUŤ

