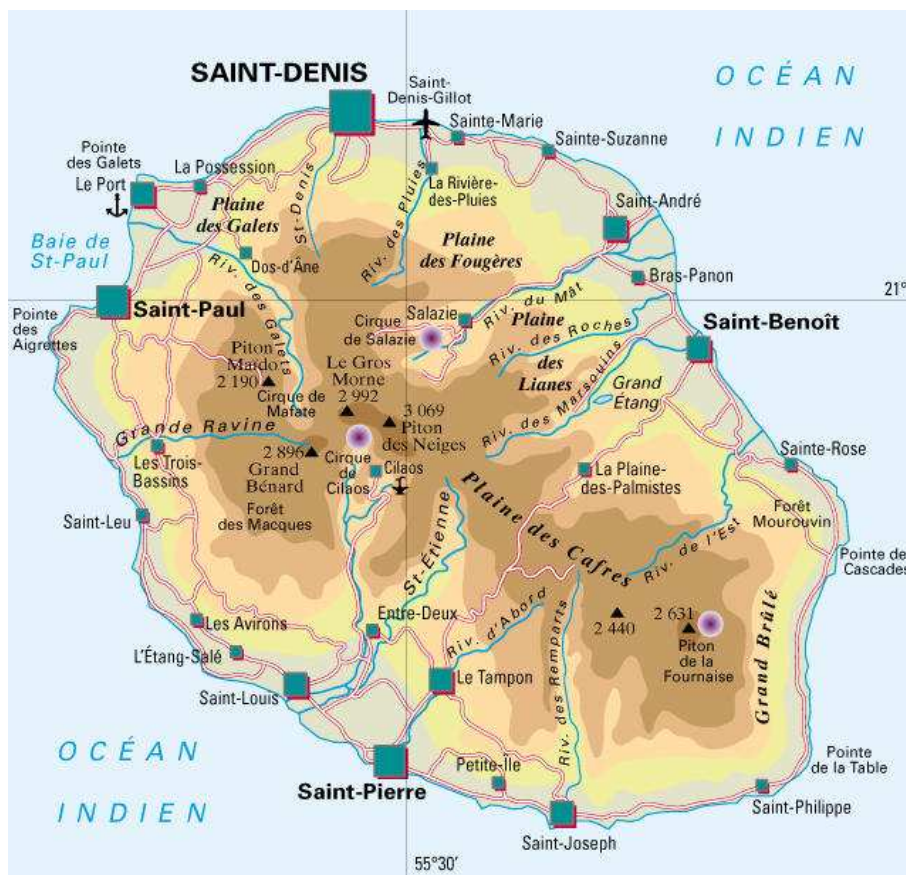




La Réunion

Géographie :

La Réunion est une île française du sud-ouest de l'océan Indien située dans l'archipel des Mascareignes à environ 700 kilomètres à l'est de Madagascar et à un peu plus de 200 kilomètres au sud-ouest de l'île Maurice, terre la plus proche.



Climat

La Réunion est caractérisée par un climat général de type tropical humide sous l'influence des vents alizés qui soufflent d'est en ouest. La présence de hautes montagnes induit de fortes différences microclimatiques, d'une part au niveau des précipitations entre une côte orientale pluvieuse exposée au vent et une côte occidentale assez sèche car protégée par le relief, d'autre part au niveau des températures entre un bord de mer chaud et des zones d'altitude relativement fraîches..

La Langue

En tant que département et région d'outre-mer (DROM), le français constitue la langue officielle de l'île comme sur l'ensemble du territoire de la République française. La population utilise aussi couramment le créole martiniquais qui ne connaît en aucun cas un déclin de sa pratique comme peuvent le connaître bien d'autres langues régionales en Métropole



La Monnaie

La monnaie utilisée en Martinique est l'Euro



Décalage horaire

- 5 heures en hiver et - 6 heures en été de décalage horaire entre la Martinique et la France.

Comment s'habiller

Prévoyez des vêtements légers et un imperméable quelle que soit la saison, ainsi que des chaussures en plastique pour se protéger des récifs coralliens.

Emportez également une tenue de ville pour les dîners dans les restaurants chics, un vêtement chaud, des lunettes de soleil et des produits de protection solaire.

A voir absolument...

Saint-Gilles-Les-Bains
Cirque de Cilaos
Piton des Neiges
Cirque de Mafate
Saint-Paul
Le souffleur
Roche-Plate
La Nouvelle

Saint-Denis
Saint-Pierre
Piton de la Fournaise
Piton Maïdo
Saint-Leu
Jardin des épices et des parfums
Morne Langevin



L'astuce des Locaux !!

« Voilà mes conseils sur les spécialités culinaires réunionnaises : La cuisine créole est bonne, copieuse et souvent épicée. Produits locaux les plus typiques :

- Le palmiste : sorte de palmier délicieux.
- Les brèdes: feuilles tendres de certaines plantes.
- Les songes: plantes des forêts humides, qui ressemblent à de la rhubarbe.
- Le baba figue: fleur de bananier.
- La vanille accompagne entre autres les volailles.



- Les lentilles.
- Le choukou : légume favori des Réunionnais. Le choukou fait penser à une poire ou à un avocat de couleur vert-jaune pâle.
- Les combaras : sorte de citron.
Comme viande, on trouve surtout des volailles, de temps en temps du cabri, du porc ou du bœuf. En poissons et crustacés, au choix : espadon, barracuda, marlin, truite, thon barane, grosses crevettes et langoustes (chères).

Pour les plus curieux, Voir téméraires !!!

- Les bichiques : ce sont des alevins, le caviar réunionnais.
- Le tangué est une sorte de hérisson.
- Les zourites, ou petites pieuvres, sont excellentes en cari.
- Le requin est lui aussi proposé sur la côte ouest et à Saint-Philippe.
- Enfin, les larves de guêpes, préparés en friture, avec du sel.

Les plats traditionnels créoles

- Le cari : à la Réunion, un repas traditionnel sans cari est presque impensable. Tous les restos créoles en proposent et certaines tables d'hôtes ne servent que ça... Il y a le cari-poulet, le cari-poisson, le cari-langouste, etc. L'accompagnement est tout aussi important : du riz et des petits bols remplis l'un de grains (légumes secs, généralement lentilles ou pois), l'autre de brèdes (feuilles de légumes), sans oublier les différents types de rougaïls (condiments très pimentés).
- D'autres plats ressemblent beaucoup au cari et sont aussi très fréquents : c'est le cas du massalé (mélange d'épices) et du boucané (manière de préparer certaines viandes), mais surtout du rougaïl, à ne pas confondre avec le condiment du même nom (cité plus haut) qui accompagne le cari.
- Le pâté créole : le pâté créole est un plat des grandes occasions.



Pour ce qui est des restos, je vous conseille :

- *Baba figue : tables d'hôtes de Grand-Bassin.*
- *Bichiques : Bras-Panon et Langevin.*
- *Cabri massalé : spécialité des tamouls.*
- *Chevaquine : Bras-Panon et Rivière-des-Roches.*
- *Chou de vacoa : Saint-Joseph, Saint-Philippe et tables d'hôtes de Rivière-des-Remparts.*
- *Chouchou : Salazie et Hell-Bourg.*
- *Goyaviers : Plaine-des-Palmistes.*
- *Lentilles et vaine fumée : Cilaos.*
- *Requin : Saint-Philippe, Saint-Gilles.*
- *Rougail-saucisse boucané : tables d'hôte de Mafate.*
- *Salade de palmistes : Plaine-des-Palmistes, Plaine-des-Cafres et Sainte-Rose.*
- *Traite : Salazie, Rivière-des-Remparts à Saint-Joseph.*
- *Vanille : Bras-Panon, Saint-André et Saint-Philippe.*

J'espère que vous prendrez du plaisir sur mon île !!!