

GUADELOUPE

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES



CÔTÉ FORMALITÉ

Tout citoyen français en possession d'une carte nationale d'identité ou d'un passeport en cours de validité peut effectuer un séjour aux Antilles.

Les mineurs (y compris les enfants en bas âge) doivent être en possession d'une carte nationale d'identité ou d'un passeport en cours de validité.

Pour toute autre nationalité, merci de bien vouloir vérifier auprès des autorités concernées les démarches à accomplir (ex : visa Schengen obligatoire pour les ressortissants du Maghreb).



DÉCALAGE HORAIRE

Il y a 5h de décalage horaire pendant l'hiver et 6h de décalage horaire pendant l'été avec la métropole.



DEVISES ET CHANGE

Pratique, la même monnaie qu'en métropole : l'Euro.



CLIMAT ET TENUE VESTIMENTAIRE

La température est agréable toute l'année, celle de l'air oscille entre 23°C (en hiver) et 32°C (en été), celle de la mer entre 25°C et 28°C.

Deux "saisons": - de février à juin : saison sèche ou carême

- de juillet à janvier : saison humide.

Les vents des alizés rafraichissent l'atmosphère pratiquement toute l'année.

Tout le long de l'année le soleil se lève entre 5h et 6h et se couche vers 18h. Il n'y a pratiquement pas de crépuscule.

En général, des vêtements décontractés, légers sont parfaits pour la journée.

Pour les randonnées prévoyez des vêtements de protection contre la pluie et le froid et des chaussures légères de marche.

N'oubliez pas d'emporter aussi une crème et des lunettes solaires ainsi que votre maillot de bain.



ÉLECTRICITÉ

Voltage de 220 volts, 50 Hz, prises au standard européen.



GASTRONOMIE

Le mariage des saveurs et du savoir-faire a donné une cuisine originale et les produits locaux bien travaillés sont excellents. On parle d'une cuisine « musclée » (plats très copieux) dans ses goûts et ses sauces relevées.

De la mer, on découvrira entre autres : le vivaneau, excellent poisson rouge, tant en court-bouillon qu'en blaff (macéré au citron vert puis juste saisi au court-bouillon) ou en grillade; le thazar, le marlin ou le requin se mangent plus volontiers en darnes grillées; la langouste; le chatrou (poulpe); les palourdes. Enfin, n'oublions pas l'ouassou, grosse crevette d'eau douce.

Vous connaissez déjà le boudin créole, les acras (beignets de morue aux fines herbes ou beignets de légumes), les crabes farcis et le colombo de poulet. Également délicieux le féroce (purée d'avocat à la morue hachée avec de la farine de manioc, le tout « férocement » pimenté), et le bébélé, sorte de soupe épaisse avec, entre autres, du fruit à pain, des tripes, de l'igname et du malanga et des bananes-figue.

Les fruits tropicaux peuvent aussi se déguster par le biais des confitures, délicieusement sucrées et parfumées : maracuja (fruit de la passion), goyave, mangue, papaye, coco, banane...

Le rhum est un alcool auquel il faut s'habituer. Après tout, les purs Antillais, après une vie de pratique, en boivent une gorgée chaque matin à jeun. Ils appellent cela le « décollage » et c'est, disent-ils, très bon pour le sang. On ne se lasse pas non plus des extraordinaires punches aux fruits (sapotille, carambole...) qu'on laisse macérer plusieurs années.



HISTOIRE

La Guadeloupe fut découverte le 4 novembre 1493 par Christophe Colomb.

Le nom de l'île fut donné par ce dernier lors de son débarquement à Sainte-Marie de Capesterre, pour rendre hommage à "Santé Maria de Guadeloupe de Estramadura".

L'île était à l'époque peuplée par les indiens Caraïbes, peuple guerrier originaire de la région du Venezuela. Ils appelaient alors leur île "Caloucæra" ou "Karukéra", ce qui signifiait "l'île aux belles eaux".

Les Caraïbes avaient chassé les Arawaks ou Taïnos, peuple plus pacifique établi dans les îles depuis la fin du III^{ème} siècle jusqu'au IX^{ème} siècle.

Les indiens furent vite décimés par les premiers colons espagnols, les épidémies, et l'alcool. Elle fut occupée par la Compagnie des Iles de l'Amérique le 28 juin 1635 (les premiers Français), puis par la Compagnie des Indes occidentales en 1666. Elle revint à la Couronne en 1674.

En 1644, commença la culture de la canne à sucre, assurant ainsi la prospérité de l'île. Aucun esclave noir ne fut importé dans les dépendances de la [Guadeloupe](#), l'île sèche de la Désirade, l'archipel des [Saintes](#) et [Saint Barthélémy](#), car le manque de surface agricole n'a jamais permis la culture de la canne à sucre. De ce fait la population blanche d'origine ne connut jamais le métissage comme les Marie Galantais. Les Saintois et les [Saint Barth](#) préservent alors leur blancheur, garantie essentielle de leur identité culturelle. Il est vrai qu'ils sont les descendants les plus purs de bretons et de normands, marins, flibustiers et colons, installés sur ces rochers qui leur servent de patrie depuis le XVII^{ème} siècle.

En 1759, pendant la guerre des Sept ans (1756-1763), la [Guadeloupe](#) est occupée par les Anglais qui fondent le port de [Pointe à Pitre](#). En 1763, le traité de Paris met fin à la guerre et restitue la [Guadeloupe](#) et la [Martinique](#) à la France.

C'est en 1775 que l'île obtient son autonomie vis à vis de la [Martinique](#), et qu'elle se lance dans l'exportation massive de cacao.

La révolution propage ses idées et provoque la guerre civile dans les îles. Avec l'abolition de l'esclavage proclamée par la Convention le 4 février 1794, les esclaves se révoltent et les affranchis réclament l'égalité politique. Les Anglais viennent en aide aux propriétaires terriens royalistes et occupent l'île pendant deux mois avant que les Républicains avec à leur tête Victor Hugues, émissaire de la Convention, appuyés par les esclaves et ses 1500 hommes, se rendent maîtres de l'île et exécutent beaucoup de royalistes.

En 1802, Napoléon rétablit l'esclavage et poursuit le combat contre les Anglais pour la conquête des îles.

En métropole dès 1842, Lamartine, Barbès et Victor Schoelcher réclament l'émancipation des esclaves, qui aboutira à l'abolition par les décrets du 4 mars et du 27 avril 1848.

87 000 guadeloupéens noirs devenaient citoyens français et délaissèrent, pour une bonne partie, les très durs travaux des champs, la production de sucre tombe de 33 000 à 12 000 tonnes.

A partir de 1853 les colons de l'époque organisèrent l'immigration de travailleurs libres Hindous, les "coolies", afin de pallier à la crise de main d'œuvre, ce qui enrichit la population de l'île d'une nouvelle ethnie.

En 1912, la population s'élève à 212 000 habitants. Durant la première guerre mondiale, 30 000 Antillais combattent dans les rangs alliés 20 000 d'entre eux furent tués, blessés ou faits prisonniers.

1928 est l'année qui connut le pire cyclone du siècle pour les insulaires.

Deux années après, le régime douanier métropolitain s'applique aux Antilles françaises. Le 19 mars 1946, l'île devient un département français.

A partir de 1982 avec la mise en place progressive de la décentralisation, les idées indépendantistes faiblissent.



SANTE

Aucun vaccin ni traitement particulier n'est requis.

Si vous suivez un traitement médical, n'oubliez pas de vous munir de vos médicaments.

Le niveau d'hygiène est proche de celui de la métropole et les quelques précautions sanitaires à prendre relèvent plutôt de l'ambiance insulaire tropicale. La plus grande prudence devra être observée en cas de petites plaies (qui ont souvent du mal à cicatriser dans ce milieu).

Si vous êtes sensibles aux piqûres de moustiques, nous vous recommandons d'emporter un spray ou une crème spécifique.



SHOPPING

Articles en madras, objets en fibre de coco, en feuille de bananier ou de latanier, en coquillages, vannerie, sculptures, poteries, peintures...peuvent être trouvés sur les marchés, au bord des routes, à proximité des lieux de visite touristique ou dans les boutiques spécialisées.

On trouve également un artisanat d'art avec des bijoux de style créole et des broderies d'une grande finesse.

Le souvenir le plus populaire à ramener de Guadeloupe est sans conteste la bouteille de Rhum, blanc ou vieux, mais aussi sous toutes ses formes : délicieux punches fruits (coco, goyave, maracudja ou fruit de la passion, banane).

Il y a aussi le sucre de canne, la vanille, la cannelle, le cacao, le café et les savoureuses confitures aux fruits, sans oublier les piments et les chaudes épices : le safran, le cumin, le poivre, les clous de girofle, le gingembre, le columbo...

Si vous êtes fans de fleurs, des fleuristes spécialistes peuvent mettre en boîte prêts à expédier Anthuriums, Alpinias, Roses de porcelaines, Oiseaux de paradis ou autre.



UN PETIT LEXIQUE

Vous arriverez en *gwadloup* en tant que *zoréy* (blanc métropolitain - différent des *békè*, les blanc qui sont au pays depuis plusieurs générations).

Voici donc quelques rudiments:

- en général, les r deviennent des w: gros devient *gwo* par exemple, comme dans *gwo ka* (de gros tambours);
- *mwen* = je, moi; *ou* = tu, vous, toi; *zot* = vous; *i* = il, elle;
- souvent, -la après un mot (par exemple *fleur-la*= la fleur);
- le "ka" dans une phrase exprime, comme le -ing anglais, l'action en train d'être réalisé (ex: *ou ka pati?* tu pars?)
- *o la* = ou (o la ou kay? ou vas-tu?); pou ki = pourquoi.

A savoir:

- éviter être *two mako* (m) ou *makrèl* (f) (curieux). Rappelez vous que *Zafè kabwit pa zafè lapen* (Les affaires du cabri ne sont pas celles du lapin, sous-entendu mêle-toi de tes oignons).
- *couniamamaw* est une insulte très répandue;
- les *timoun* sont les enfants, et l'on parle entre *zanmi*.



TELEPHONES

Sur place : indicatif téléphonique = 05 90.....

Pour les numéros fixes : depuis la nouvelle numérotation, tous les numéros fixes doivent être précédés de 05 90 pour la [Guadeloupe](#).

Vous êtes obligés à présent de composer le 05 90 pour appeler, même si vous êtes sur place (ce qui n'était pas obligatoire au début).

Pour les numéros de portables : concernant les portables, tous les numéros seront précédés du 06 90 pour la [Guadeloupe](#).

Antilles vers la France : numéro de l'abonné (10 chiffres).

Antilles vers l'étranger : 00 + indicatif du pays + numéro de l'abonné.