



La Martinique



Situation :

Ile française, département d'Outre mer faisant partie des « îles Sous le-Vent », dans l'arc des Petites Antilles.

L'île est située dans une zone intertropicale, baignée à l'ouest par la mer Caraïbe, à l'est par l'océan Atlantique.

Sa superficie est de 1080 km²; la plus grande longueur étant de 75 km et la plus grande largeur de 35 km dont 45% de forêt.

La ville principale est Fort de France.



Climat :

Le climat tropical est tempéré par les alizés et, quel que soit le mois, il fait chaud, 27° en moyenne.

De Juin à décembre: *l'hivernage* marqué par de fortes pluies, surtout en septembre, octobre. Ce sont de grosses averses parfois violentes suivies d'éclaircies. Cette saison est aussi celle des **cyclones**, caractérisés par des vents soufflant parfois jusqu'à 200 km/h, accompagnés de rafales de pluies.

De janvier à mai: *le Carême ou saison sèche*, est une période très agréable où les températures peuvent flirter avec les 35°.

Histoire :

Les premiers habitants sont les Arawaks. Venus de l'actuel Venezuela, ils seraient remontés vers le nord pour s'installer sur toutes les Petites Antilles. Mais aux environs de l'an 300, les Arawaks furent tués par les Caraïbes. Loin d'être pacifique comme les Arawaks, ce peuple exterminèrent les hommes Arawaks, épargnèrent les femmes dont ils appréciaient la beauté. Christophe Colomb débarque en Martinique en 1502, le 15 juin.

En 1635, Pierre d'Esnambuc, français, s'installe en Martinique et crée la Compagnie de Saint Christophe afin d'exploiter l'île. Il meurt en 1658, ses héritiers vendent alors leurs droits au roi et c'est ainsi que la Martinique devient capitale des colonies française d'Amérique.

Les premières sucrières voient le jour en 1660. Face au manque de main d'œuvre la traite des Noirs est institutionnalisée en 1664. Les Africains sont arrachés à leur terre, entassés dans les cales des navires et vendus aux colons d'Amérique.

Convoitées, les Antilles deviennent le théâtre d'une longue succession de batailles entre français, anglais et hollandais. La Martinique, finalement, devient officiellement française en 1763.

Livrée par les planteurs nobles, l'île est occupée par les anglais jusqu'en 1802. Napoléon Bonaparte, cette année-là, rétablit l'esclavage et envoie des troupes dans les Antilles.

En même temps, la traite des Noirs est remise en question. Victor Schoelcher, sous-secrétaire d'État à la Marine chargé des colonies, contribue à l'abolition de l'esclavage en 1848.

En 1902, le 8 mai, le volcan, la Montagne Pelée explose et anéantit la ville de St Pierre, capitale économique de l'île surnommée à l'époque: « Le Petit Paris ».

19 mars 1946: La Martinique devient département français et bénéficie des mêmes lois sociales que la Métropole.

La faune

Serpent



Mangouste



Manicou



La flore

Flamboyant



Mangrove



Une célébrité

Aimé Césaire: célèbre poète et homme politique français. Il est le fondateur du mouvement littéraire de la négritude qui regroupait des écrivains noirs francophones antillais ou africains. C'était un fervent anticolonialiste.

Il a écrit : "ne faites pas attention à ma peau noire : c'est le soleil qui l'a brûlé."



Une recette

Beignets de bananes fondants au rhum vieux

Recette pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 2 à 3 minutes par beignet

LES INGREDIENTS

4 bananes jaunes mûres (ou dessert)
4 CS de rhum
125 g de farine
2 œufs
20 à 30g de sucre de canne
1 CàC rase de levure chimique
1 pincée de sel
10 cl de lait
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de muscade
1 CàC d'essence de vanille
Jus d'1/2 citron + le zeste
Huile de friture

LA RECETTE

Pelez les bananes la fourchette. Arrosez la purée obtenue avec le jus de citron et la moitié du rhum vieux. Mélangez et réservez.

Préparez la pâte en mélangeant au fouet ou à la fourchette tous les ingrédients : la farine, le sucre, les œufs, la levure et le lait. Ajoutez ensuite les épices, le zeste de citron, le rhum restant puis enfin la purée de bananes.

Faites chauffer l'huile et versez-y de petites portions de pâte à beignets à l'aide d'une cuillère à soupe. Faites dorer les beignets de chaque côté puis mettez-les à égoutter sur du papier absorbant.

Préparez du sucre parfumé : pour cela râpez le zeste d'un citron et de la cannelle que vous ajouterez à du sucre de canne. Parsemez-en les beignets encore chauds. C'est aussi délicieux avec du sucre vanillé !