

The Food Issue: Celebrating
Canada's Best New Restaurants
Fête gourmande: les Meilleurs
nouveaux restos canadiens



PHOTOS BY — DE MELISSA ALCENA
WORDS BY — TEXTE PAR SARAH MUSGRAVE

Martinique's Creole Garden Path

La Martinique, jardin créole d'Éden

The roots of a rich food culture run deep on this lush Caribbean island.
Les racines d'une riche culture culinaire plongent dans cette verte île antillaise.

“**Y**ou'd think the air would smell like salt, but it smells deep and green and fresh,” says photographer Melissa Alcena, who grew up in the Bahamas. “I've never seen so much greenery. Everything, even the dark sand, has a vibrant hue. It soothes your senses and replenishes you. You're glistening the moment you step outside.”

Alcena's journey to explore this French volcanic island took her through small mountainside farms using centuries-old techniques, traditional fishing villages and rum distilleries. All to see how Martinique is aiming to reduce its reliance on food imports and increase sustainability while celebrating its deep cultural roots.

“You know you're in a place with an immense and complicated history. On the beach, in the trees, you feel it in your feet: Martinique has seen so much and is thriving. People are holding onto their culture.”

«**O**n s'attendrait à des effluves salins, mais ça sent plutôt intensément le vert et le frais», déclare la photographe Melissa Alcena, qui a grandi aux Bahamas. «Je n'ai jamais vu autant de verdure. Tout est de couleur vive, même le sable noir. Ça apaise, ça recharge. On luit dès qu'on met le pied dehors.»

En explorant cette île volcanique française, M^{me} Alcena a visité des fermettes à flanc de montagne qui utilisent des techniques centenaires, des villages de pêcheurs traditionnels et des rumeries. Tout ça pour voir comment la Martinique vise à réduire sa dépendance aux importations alimentaires et à accélérer son développement durable tout en célébrant ses profondes racines culturelles.

«On sait qu'on se trouve dans un lieu à l'histoire immense et compliquée. Qu'on soit sur la plage ou en forêt, on le sent par la plante des pieds: la Martinique a tout vu, et elle continue de s'épanouir. Les gens tiennent à leur culture.»



At Grenn Peyi, agronomist Jonathan Leury Agarat is revalorizing ancestral African seeds like basil from Malawi and okra from Mali, brought over by enslaved people. “It’s off the beaten path, but it’s so tranquil and cared for. He talked about finding a seed that elders and experts didn’t recognize, and tracing it back to Benin. It made me think that people would even braid seeds into their hair to hold onto what they could.” — À Grenn Peyi, l’agronome Jonathan Leury Agarat revalorise des semences africaines ancestrales importées sur l’île par des esclaves, tels basilic du Malawi et gombo du Mali. « C’est excentré, mais c’est très paisible et bien entretenu. Jonathan disait avoir trouvé une semence que ni les aînés ni les experts ne reconnaissaient, et dont on a retrouvé la trace au Bénin. Ça m’a rappelé que des gens nouaient des graines dans leurs cheveux pour garder quelque chose de chez eux. » GRENNPEYI.COM



A family-run operation since 1931, Distillerie Neisson produces AOC *rhum agricole*. “From the outside, the colonial building looks unassuming, then you get into the courtyard and wow! The sugar cane comes from their own fields. They’ll take you to tour the fermentation tanks and aging barrels, and serve you a ti-punch at the bar. While there, I happened to meet the founder’s daughter, Claudine Neisson Vernant.” — *Entreprise* familiale fondée en 1931, la distillerie Neisson produit du rhum agricole d’appellation d’origine contrôlée. « De l’extérieur, l’édifice colonial a l’air modeste, mais on passe dans la cour et on est bouche bée! La canne à sucre provient des champs de l’entreprise. On vous fait voir les cuves de fermentation et les fûts de vieillissement, puis on vous sert un ti-punch au bar. J’y ai rencontré la fille du fondateur, Claudine Neisson Vernant. » NEISSON.COM



“Habitation Céron blew my mind. The grounds are beautiful, with an area to chill out, open-concept dining and pathways to discover on your own. I was constantly saying ‘wow’ and I think I swallowed a few bugs in the process! Julie Marraud des Grottes, who grows cacao there, offered me a taste of pulp from a pod. Amazing! Like if lychee and banana had a baby, not anything resembling chocolate.” — « L’Habitation Céron m’a épatée. L’endroit est magnifique, avec une zone de détente, un resto à aire ouverte et des sentiers à explorer. Je n’arrêtais pas de dire wow ! et j’ai sûrement avalé quelques insectes à cause de ça. Julie Marraud des Grottes, qui y fait la culture du cacao, m’a fait goûter le mucilage d’une cabosse. Génial ! On dirait un croisement entre un litchi et une banane, ça n’a pas du tout le goût du chocolat. » HABITATIONCERON.FR



Seine fishing (*kout senne*) is a traditional technique using a large circular net still practised in Martinique. It requires a team. “When I got to Lido Beach at 6 a.m., they were already dragging the nets back onto the land. They’re full of small fish, attracting the pelicans on the beach. It was a group effort and everyone knew what to do even if it seemed chaotic. Fisherman Joel Ceylan (opposite) took a minute for a portrait.” — La pêche à la seine (*kout senne*) est une ancienne technique encore en usage en Martinique: la seine est un immense filet circulaire. Il faut un groupe bien coordonné. « À mon arrivée à la plage du Lido, à 6 h, on tirait déjà les filets sur la plage. Ils débordaient de petits poissons, ce qui attirait les pélicans. C’était un effort de groupe, tout le monde savait quoi faire malgré le chaos apparent. Le pêcheur Joel Ceylan (page ci-contre) a pris le temps de poser pour un portrait. » PLAGE DE L’ANSE COLLAT



La Savane des Esclaves is an outdoor museum exploring the living conditions of the island's Indigenous groups, enslaved people and early settlers. "Gilbert Larose uses knowledge passed down to him from family, like staking yams, a method used by African and Caribbean people for a more sustainable harvest. He supplies the on-site restaurant and creates various flours, along with powders like turmeric and mango." — La Savane des Esclaves est un musée en plein air qui recrée les conditions de vie des groupes Autochtones, des esclaves et des premiers colons. « Gilbert Larose met en pratique des connaissances familiales, comme le tuteurage des ignames, que les Africains et les Antillais pratiquaient pour une exploitation plus durable. Il fournit le resto sur place et crée diverses farines et des poudres, de curcuma ou de mangue, par exemple. » LASAVANEDESCLAVES.FR ■

WHEN YOU GO — SUR PLACE

Martinique



Dine — Où manger

BAO BEACH

At Bao Beach, a restaurant and bar on the southern end of the island (above, left), order tartare made with local fish, lean back and lounge, then wander along the sandy shore. — Au bar-restaurant Bao Beach, dans la pointe sud de l'île (ci-dessus, à gauche), commandez un tartare de poisson local, détendez-vous, puis allez flâner sur la plage de sable.

@BAOBEACH_

LE PETIBONUM

Join locals for a relaxing soiree under the vaulted thatched roof at Le Petibonum, where gregarious chef Guy Ferdinand (above, right) serves up accras de morue and rum drinks.

Passez une soirée relaxante en compagnie de résidents sous le toit de chaume voûté du Petibonum, où le sociable chef Guy Ferdinand (ci-dessus, à droite) sert des acras de morue et des boissons au rum.

PETIBONUM.COM

Stay — Où loger

HÔTEL PÉLICAN

Hôtel Pélican, in Schoelcher, offers full-on ocean views and glimpses of fishers out at work, with patios and suites with kitchens for DIY meals.

L'Hôtel Pélican, à Schoelcher, a une vue imprenable sur l'océan, où l'on peut voir s'activer des pêcheurs, et propose des terrasses et des suites équipées de cuisines pour ceux qui veulent se préparer des repas.

HOTELPELICAN.FR

HÔTEL BAMBOU

Set among tropical gardens and colourful buildings, Hôtel Bambou has cheery rooms and concierge service within walking distance of Les Trois-Îlets amenities.

Entouré de jardins tropicaux et d'édifices colorés, l'Hôtel Bambou a des chambres réjouissantes et un service de concierge, et ce, à quelques minutes à pied des commodités des Trois-Îlets.

HOTELBAMBOU.FR

AÉROPLAN ✈️

F D F

Book economy class seats to Martinique from 25,000 points. — Places en classe économique vers la Martinique à partir de 25 000 points.