



LE CONCOURS

L'EXPÉRIENCE CHIC

PARTICIPEZ
MAINTENANT!

Châtelaine

[Abonnez-vous](#) | [Service aux abonnés](#) | [Offrez Châtelaine](#)
[En kiosque](#)
[Cyberbulletins](#)
[English](#)

Recherche dans le site

Rechercher

Recherche de recettes

Rechercher

[Femmes de parole](#) | [Reportages](#) | [Cuisine](#) | [Mode • Beauté](#) | [Santé • Bien-être](#) | [Maison](#) | [Week-end](#) | [Blogs](#) | [Concours](#)



Catégorie :

[Escapade Gourmande](#), [Recettes](#), [Resto](#)

Un goût de Martinique!

[Partagez avec vos ami\(e\)s](#)

3 29 août 2011

Incroyable! Je viens tout juste de terminer une semaine de vacances et je rêve de Martinique!!! Aaahh l'odeur des épices, des fleurs sauvages et de la mer... L'idée du poisson grillé, arrosé de citron vert et accompagné d'un riz antillais qui m'attend au retour de la plage, après un bon Ti-punch... Le rythme des tambours qui appellent mes hanches pour un Zouk, juste après le dessert à la noix de coco... Les nuits chaudes sous les étoiles, les pieds dans le sable, l'air



salin... J'en rêve!

C'est la 4^{ème} édition de [Martinique Gourmande](#) qui m'a donné envie de prolonger mes vacances et heureusement, on pourra tous y goûter, car 15 restaurants et bars participants de Montréal ont ajouté à leur carte des plats et des rhums martiniquais, et ce, jusqu'au 25 septembre prochain.



Comme je ne peux pas aller en Martinique, je vais quand même y goûter, et je vais commencer par le Piton de la Fournaise, tiens! Un endroit exotique à souhait, qui sert déjà des plats créoles dans une formule 'Apportez votre vin'.

Ensuite, je goûterai au menu du Bistro Cocagne qui propose acras de morue, salade de crevettes nordiques et avocat, colombo de pintade avec chayotte et un cake noix de coco et mousse à la mangue. Miam!



Fabien Maillard, mixologue et propriétaire du comptoir à cocktail Lab ©NatalieRichard

J'irai également faire un petit tour au [Lab](#), sur Rachel, voir Fabien le mixologue, qui a eu la gentillesse de me donner sa recette du Planter's Punch, qui consiste en un parfait mélange de purée de mangue, fruit de la passion, jus d'orange et de pomme grenade, avec 2 gouttes d'Agostura Bitter, et bien-sûr un bon rhum martiniquais. D'ailleurs, on trouve enfin le bon rhum agricole martiniquais La Favorite, à la SAQ.



Le Planter's et son Rhum ©NatalieRichard

Pour le Ti-punch, c'est encore plus simple, il suffit d'ajouter du sucre de canne dans le jus de plusieurs limes et une bonne dose de rhum agricole. Finalement, si vous n'avez pas la chance de participer ou comme moi, d'aller en Martinique, remplissez votre maison de musique des Caraïbes et conviez vos amis à un apéro Ti-punch et acras de morue!

Une bonne façon de faire durer l'été...

Voici le lien vers la recette des [Acras de morue de Tante Alice](#)



Envoyer un commentaire

<input type="text"/>	Nom (requis)
<input type="text"/>	Courriel (ne sera pas publié) (requis)
<input type="text"/>	Site Internet (optionnel)

[Soumettre votre commentaire](#)

- À propos
- [À propos de l'auteur](#)
- Catégories
- [Accords Mets & Vins](#) (2)
- [Arts de la table](#) (3)
- [Chefs](#) (5)
- [Chocolats](#) (1)
- [Escapade Gourmande](#) (6)
- [Gastronomie](#) (7)
- [Inspiration Gourmande](#) (12)
- [Meilleures adresses](#) (25)
- [Non classé](#) (24)
- [Recettes](#) (28)
- [Resto](#) (35)
- [Santé](#) (2)
- [Terroir](#) (6)
- [Vins](#) (15)
- Blogoliste
- [2 Capricieux](#)
- [À la saveur d'Andrea](#)
- [Christelle is flabbergasting](#)
- [Éditions Goélette](#)
- [Elyse Lambert](#)
- [Francesca D'Orazio](#)
- [Herboristerie](#)
- [Ian Perreault](#)
- [Josée Blanchette](#)
- [La popoteuse](#)
- [la QV](#)
- [Le Breakfast Blog](#)
- [Marie-Claude Lortie](#)
- [Natalie Richard](#)
- [Obsessions gourmandes](#)
- [Ocean Wise](#)
- [Rézin](#)
- [Samy Rabbat](#)
- [Snow & Ashes](#)
- [Soirée de filles 3.0](#)