

Les fêtes de Pâques en Martinique

FR. Selon la tradition martiniquaise, les familles se retrouvent sur les plus belles plages de l'île pour les fêtes de Pâques, dans une ambiance festive et conviviale, pour un grand week-end de camping et de retrouvailles. Équipé de tentes, de bâches, de sonos et de groupes électrogènes, chacun prend soin d'installer un coin agréable pour ce moment haut en couleurs et en saveurs.

De jour comme de nuit, jeunes et moins jeunes se rassemblent autour de parties de cartes et dominos, de football, de zouks entraînants et de baignades distrayantes. Tout le monde attend avec impatience la dégustation du plat traditionnel de Pâques : le matoutou de crabe, dont le crabe de terre est l'ingrédient indispensable.

Ce crabe sort surtout la nuit et fait l'objet d'une chasse à travers des « Zatrap » (pièges à crabe) dans les mangroves. Rustique, la chasse aux crabes a gardé sa saveur et son authenticité.

Avant d'être cuisinés, les crabes doivent jeûner, puis être nourris de fruits, de noix de coco et de piments pour que leur chair soit à point. Le matoutou antillais est servi avec du riz.



Bien choisir
les CRABES DE TERRE
pour un matoutou réussi 🍷



ES. Según la tradición martiniquense, las familias se encuentran en las playas más bellas de la isla para las fiestas de Pascua, en un ambiente festivo y familiar, para un largo fin de semana de campamento y de reuniones. Equipados de carpas, toldos, equipos de música y grupos electrógenos, cada uno procura instalar un rincón agradable para este momento colorido y sabroso.

Día y noche, los jóvenes como los mayores se reúnen con juegos de cartas y de dominó, con fútbol, zouk estimulante y momentos entretenidos para bañarse en el mar. Todos esperan con ansiedad la degustación del plato tradicional de Pascua: el matoutou de cangrejo, cuyo ingrediente imprescindible es el cangrejo de tierra. Este cangrejo sale sobre todo por la noche y se caza con «Zatrap» (trampa para cangrejos) en los manglares. Rústica, la caza de cangrejos conservó su sabor y su autenticidad.

Antes de cocinarse, los cangrejos deben ayunar y después estar alimentados con frutas, coco y pimientas para que la carne esté al punto. Se sirve el matoutou antillano con arroz.