



Plages du parc Manuel Antonio



Plages du parc Manuel Antonio

Ces quelques îles composent de la petite mer des Caraïbes, c'est en fait le centre du pays au Sud-Est. Panamá, où se trouve la majorité des gens choisissant de faire leur séjour, compte en fait les îles offertes par les voyages à l'étranger qui sont la Côte d'Ivoire. Ici, la proximité de l'océan offre aux visiteurs une vue imprenable sur l'océan, une vue d'ensemble de la mer des Caraïbes.

CE QU'ON Y MANGE



Côte d'Ivoire

Détails

Les coquilles et fruits de mer sont grillés « à la sainte » sur un charbon de bois, servis en sauce ou effarés en défilés de coquilles. Ils sont accompagnés de « petite sauce », une recette en sauce des premiers autochtones du pays, et qui est constituée de ce mélange à des herbes fines (piment). On en mange du petit-déjeuner au dîner, et le tout est accompagné de quelques œufs tortillés faits de farine de maïs ou de bananes plantées fines. Pour en délecter, on a mis en vente la bière de pays, l'« Imperial », ou un breuvage de fruits frais (jus de melon d'eau, ou de fruits tropicaux locaux comme le papayote).



LA CUISINE AFRO-CARAÏBÉENNE : RICHE, COLORÉE ET ÉPICÉE



Du côté de l'amer des Caraïbes à l'est du pays, une riche culture nous attend. Les nombreux restaurants situés dans les fameux de l'amer, de Manzanillo et de Puerto Viejo, offrent des plats de Jamaïque à la région. Ici, le temps semble s'être arrêté et cristallisé autour de l'histoire de San Marcos. Le nouveau bâtiment de cette capitale est un lieu d'ailleurs à la fois pour l'histoire et la culture des Caraïbes. Autour de ce port d'entrée des routes par bateau, la région s'étend de la cuisine afro-caribéenne. On y trouve aussi des spécialités d'import, de bananes plantées, de noix de coco, de mangues, ainsi que de l'histoire. Tous ces produits sont au cœur de la cuisine caribéenne.

AU MENU

On y trouve de très bons poissons locaux et fruits de mer. Privilégiez plutôt que l'on frite et que l'on passe les sauces à la moutarde ou au vinaigre. On accompagne le tout de riz, de bananes plantain frites, et de sauce de mangue. On peut y trouver aussi des « jacks » (chips) « local » national de la Jamaïque.



A FAIRE ABSOLUMENT :

A FAIRE ABSOLUMENT :

Si vous êtes dans le port à Puerto Viejo, allez voir d'aller simplement manger au restaurant, d'aller une observation au **Veronica Place** et d'aller à l'écouter avec le drapeau du même nom, les chœurs folkloriques de la ville de San José. Vous y verrez une danse traditionnelle unique de la région et vous mangerez de bons plats locaux. L'endroit compte aussi quelques chambres pour héberger les voyageurs.

