

La Polynésie au 3^{ème} Salon de la Gastronomie

Des Outre-mer et de la francophonie

2-4 FEVRIER 2018, PALAIS DES EXPOSITIONS, PORTE DE VERSAILLES / PARIS



QU'EST CE QUE LE SALON DE LA GASTRONOMIE ?

Après le succès des deux premières éditions, Babette de Rozières organise le 3ème Salon de la Gastronomie des Outre-Mer, élargi à la francophonie, les 2, 3 et 4 février 2018 à PARIS-EXPO Porte de Versailles (HALL 5.1).

A l'initiative de Babette de Rozières célèbre chef et animatrice de télévision, le salon de la gastronomie est un festival de découvertes culinaires qui met à l'honneur la qualité et la diversité des saveurs venues des outre-mer mais également, cette année, du monde francophone.

Placé sous le parrainage du chef Yannick Alléno, trois étoiles au Guide Michelin, la 3ème édition du Sagasdom attend plus de 200 exposants, plus de 100 000 visiteurs, et tous les métiers de bouche de la filière agroalimentaire.

LA POLYNESIE FRANÇAISE EST L'INVITEE D'HONNEUR

La fondatrice du salon Babette de Rozière déclare, « avec cette nouvelle édition, nous allons continuer à œuvrer pour **faire mieux connaître le patrimoine, la culture, les savoir-faire de nos Outre-Mer, mais aussi du monde francophone** »

Le stand de la Polynésie française au Sagasdom, est organisé sous le patronage du Ministère du développement des Ressources Primaire, par la Chambre de l'Agriculture et de la Pêche Lagonaire, dans le cadre de la promotion des produits locaux à l'international. Le stand Comptera 14 exposants dont :

- 3 Chefs
- 3 élèves du lycée hôteliers
- 2 préparateurs Ahima'a
- 1 Producteur de vanille
- 2 Producteurs de rhum
- 2 Fabricants de l'art de la table
- 1 Association polynésienne

La Polynésie Française mettra en avant ces différents produits le rhum, la liqueur d'orange, l'or noir de Tahiti la vanille.

Qui sont les partenaires ?



LE MINISTÈRE DU TOURISME,

DES TRANSPORT INTERNATIONAUX, EN CHARGE DES RELATIONS AVEC LES INSTITUTIONS



LE GIE TAHITI TOURISME



LA DELEGATION DE LA POLYNESIE FRANÇAISE



L'ETABLISSEMENT « VANILLE DE TAHITI »

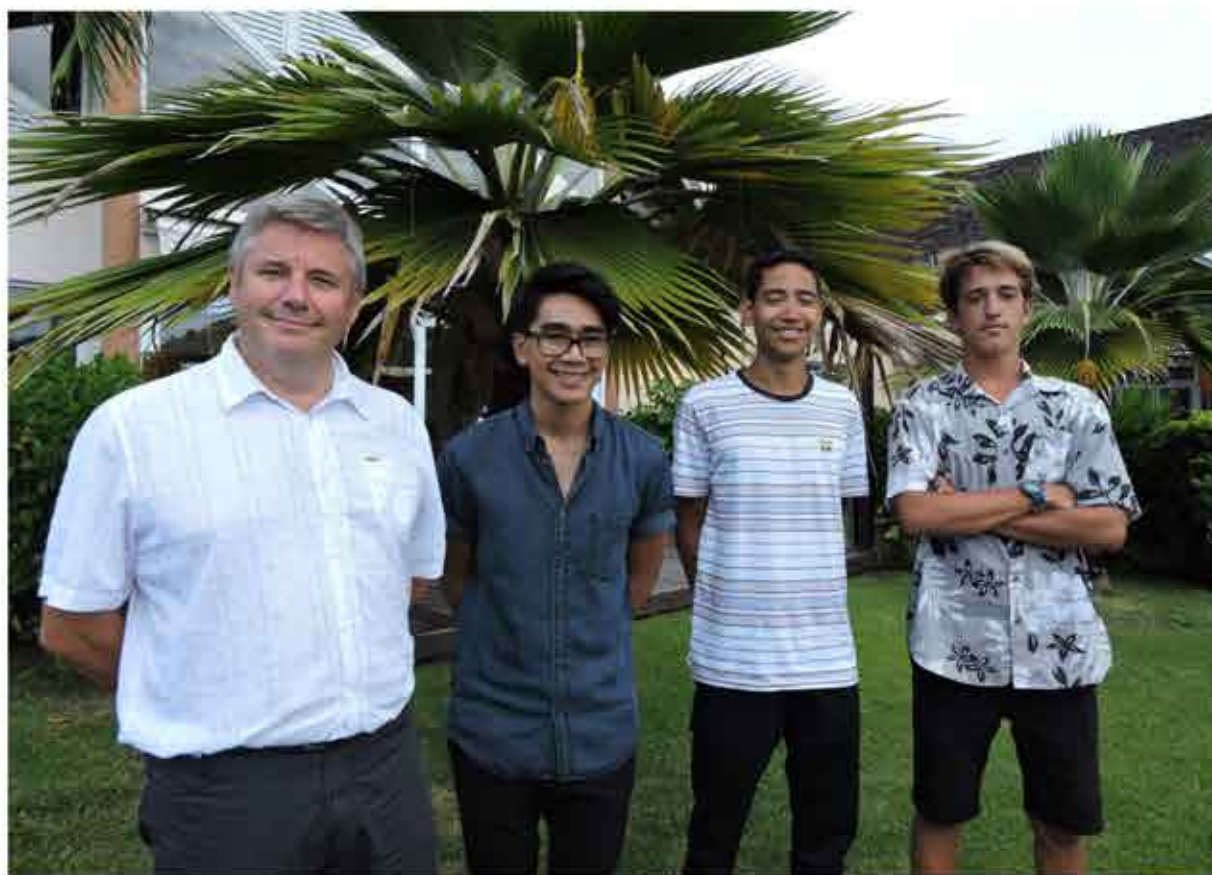
QUI REPRESENTERA LA POLYNESIE ?

Trophée BABETTE

Le Trophée Babette a pour but de valoriser et de Promouvoir les techniques, les produits, les savoir-faire culinaire et la culture de nos territoires d'Outre-mer en toutes ses diversités. Il a pour objet de mettre en lumière les jeunes cuisiniers d'Outre-mer et de la Francophonie et ceux qui se destinent

aux métiers de la cuisine et de la restauration dans un esprit d'échange, de partage, de convivialité et de générosité.

Et nos trois jeunes espoirs sont :



Frédéric Bolmont, professeur au lycée hôtelier de Punaauia, accompagne Jason, Tehuiarii et Alann au Salon de la gastronomie de l'outre-mer à Paris. (source Tahiti infos)

Produits agro transformés

Pacifique Sud Ingrédients





Laboratoire spécialisé dans la valorisation des substances végétales et minérales de Polynésie Française, Pacifique Sud Ingrédients développe et commercialise depuis plus de 20 ans des ingrédients originaux à destination des marchés cosmétiques, nutraceutiques et alimentaires. Son portfolio unique d'extraits naturels, d'huiles végétales et de poudres exfoliantes est en permanence enrichi de nouvelles références. Chacune est accompagnée d'une véritable assistance technique, réglementaire et marketing. A partir de sa base Française, PSi est aujourd'hui présent dans près de 25 pays à travers un réseau de distribution spécialisée.

Rotui



Jus de Fruits de Moorea a vu le jour suite à la création de la coopérative des producteurs agricoles locaux, durant une période de surproduction, en juin 1981. Aidée à cette époque par le gouvernement et en partenariat avec la Commune de Moorea, la banque Socredo, la Chambre d'Agriculture et d'autres entreprises privées comme la Brasserie de Tahiti (le premier distributeur de la marque Rotui), elle avait pour objectif de bâtir une usine de jus de fruit frais à l'ananas.

Jus de Fruits de Moorea accueille au sein même de son usine, la société Manutea Tahiti, créée en 1983, qui s'est spécialisée dans la fabrication de boissons alcoolisées, de confiseries et de condiments.

L'usine et ses salariés, 30 ans plus tard

Dossier de Presse

La société Jus de Fruits de Moorea qui produit désormais une grande variété de jus de fruits tropicaux, emploie une trentaine de personnes et fait vivre plus de 200 planteurs ou producteurs.

La marque Rotui propose de nouveaux parfums 100 % fruits, plus exotiques, plus frais ainsi que des nouveautés comme la gamme EA+ et les Rotui Smoothie. Elle ne cesse d'innover à travers de nouvelles formules variées avec des parfums tels que papaye, goyave, corossol, noni, etc.

Manutea



Manutea Tahiti et Jus de Fruits de Moorea travaillent, avec l'ensemble de leurs partenaires, à la valorisation des fruits de nos îles.

Ainsi, en plus des jus de fruits et concentrés qu'elles fabriquent et conditionnent localement, les deux sociétés jumelles partagent une distillerie de qualité, une confiserie, et de nombreuses autres infrastructures destinées à la production de leurs créations originales.

La Direction ainsi que l'ensemble du département « recherche et développement » s'appliquent à restituer dans ces produits toute la saveur et la qualité originelle des fruits utilisés.

Mana'o



Issu de la canne à sucre O Tahiti, variété ancestrale de Polynésie française, le rhum Mana'o est le fruit d'un travail artisanal alliant respect de la tradition et modernité.

Vin de tahiti



À Rangiroa, au cœur des Tuamotu, nous avons la chance de travailler sur un terroir inédit, en plein milieu du Pacifique...

Pour parvenir à développer un vin d'exception, notre domaine développe un savoir-faire associé à des techniques adaptées au sol polynésien.

Nos vins sont donc récoltés, vinifiés et élevés au domaine, selon les principes d'exigence qui régissent toute notre production. Leur fraîcheur, c'est sans doute ce qui caractérise les vins de Tahiti ainsi que leur arôme époustoufflant. Aujourd'hui le vignoble de Rangiroa produit uniquement des vins blancs (Blanc de corail, Clos du Récif et Blanc moelleux) et rosés (rosé nacarat). Nous vous invitons à découvrir ici l'aventure du Vin de Tahiti : une histoire d'hommes et de femmes profondément attachés à leur terroir, qu'ils veulent révéler et partager au travers de vins étonnants, porteurs d'une identité unique.

Le vin de Tahiti est produit en plein cœur du Pacifique sud, dans l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française, un territoire qui comprend plus d'une centaine d'îles ou atolls, à plus de 5000 km du continent le plus proche. La superficie des terres émergées est de 4 200 km² répartis sur une surface équivalente à celle de l'Europe.

Le vignoble est situé à Rangiroa, considéré comme l'un des plus grands atolls au monde et dont on dit qu'il pourrait presque contenir l'île de Tahiti. L'atoll déjà réputé pour la beauté de ses fonds sous marins, notamment les deux passes, qui font le bonheur des plongeurs du monde entier, est désormais également connu pour son vin.

Il est produit sur un petit motu (ilot) à quelques minutes en bateau du village d'Avatoru, sur l'atoll de Rangiroa (en langue paumotu, l'île au ciel immense) et 55 minutes de vol de Tahiti.

Une fois sur le motu, au bout de la route de corail bordée de cocotiers, apparaissent soudain les rangées de ceps...

Tamure rhum



Tahiti île paradisiaque du bout du monde une petite rhumerie est née depuis plus de 30 ans qui cultive et récolte la canne à sucre sur le Domaine d'Eugénie et Charley Brown d'une surface de plus de 15 hectares situés sur la côte ouest de Tahiti.

Tout le savoir faire de cette entreprise familiale et artisanale vient de Mr Moux David qui a suivi une formation poussée aux Antilles sur l'île de Marie Galante bien connue pour la qualité de ses rhums. La distillerie offre localement du jus de canne à sucre fraîchement pressé et du rhum sous l'appellation Tamure Rhum.

Vanille de tahiti avec Vanira Teava



RURUA Teava est producteur et préparateur de vanille, titulaire d'un brevet. Il est originaire de MOOREA où il cultive et sèche sa vanille. Depuis peu, il s'est aussi lancé dans la transformation en produisant de la poudre de vanille.

ART DE LA TABLE

- Le Comptoir des Ambiances



"Le Comptoir des Ambiances - Inspiration Tahiti" est votre boutique en ligne de produits dont le thème est l'univers de la Polynésie Française.

Nous commençons notre voyage exotique par une large gamme de vaisselle, imprimée de motifs de tatouages polynésiens aux formes raffinées et élégantes.

Designés à Tahiti, la vaisselle est fabriquée avec la qualité premium de la mélamine.

- Verre Nana'o



Marcelle et Laurent RAGIVARU, artisans polynésiens vivant en France métropolitaine en région parisienne. Ensemble ils gravent des motifs marquisiens sur des verre d'exception, le résultats, des verre uniques qui appellent au voyages.

Les Chef Cuisiniers

- **Bénédicte Sauvage** – Chef pâtissière du restaurant gastronomique « Le Coco's »



Le « Coco's » est un détour culinaire incontournable de Tahiti, avec plus de 20 d'expérience le Coco's est un établissement polynésien de choix. Voyage gustatif de rêve pour les plats et desserts à tomber !

- **Teheura Teahui** – Chef cuisinier du food truck « Manatoa »



Avec le Manatoa Chef Teheura scionne la France !

Le Manatoa est un camion-cuisine mobile, entièrement aménagé et étudié pour vous proposer une cuisine de qualité à emporter où que vous soyez !

Découvrez une cuisine à la fois méditerranéenne et polynésienne !

A la carte ou en formule, dégustez de délicieuses tartines mélangées (ex. tartine de chutney de mangue et de chèvre frais), des plats du moment (comme le poisson à la Tahitienne ou bien le magret de canard exotique) et des desserts « faits camion » (ex. le moelleux au chocolat ganache mascarpone-Nutella).

Découvrez les emplacements de la semaine du Manatoa sur la page d'accueil !

- Nicolas Baretje – Chef cuisinier du Haumana



le chef **Nicolas Baretje**, formé à l'école supérieure de cuisine française de Jean Ferrandi et installé en Polynésie depuis plus de dix ans, son expérience dans les grands hôtels et restaurants a conforté sa **renommée à Tahiti**. Sa particularité : créer des **recettes originales, colorées et débordantes de santé** pour éveiller **les cinq sens**. A partir de simples ingrédients du terroir local, il nous transporte *au paradis des saveurs*.

Les préparateurs de ma'a Tahiti

Aucune explication nécessaire, le ma'a Tahiti, c'est le « must » des repas en Polynésie. Au cas où vous ne connaissait pas le principe du ma'a Tahiti, apprêtez-vous à y trouver du goût, de la convivialité, de la variété mais surtout la tradition des polynésiens, leurs terroirs.

- Nicky Verghnes et Tetoe – Ma'a Tahiti Hotu



Présent sur pratiquement tout les événements à Tahiti, la Foire Agricole, les mariages « Ma'a Tahiti Hotu » c'est le traiteur de choix de Tahiti.

- L'association Ramepa Ora de Nini Topata Barnouin



Femme au grand cœur Nini Topata Barnouin, ne cesse d'être active pour sa communauté en France. Avec l'association Ramea Ora, elle organise des repas pour les malades polynésiens de France mais aussi participe activement à la majorité des événements culturel en métropole. Malgré l'éloignement, l'attachement à la Polynésie reste entier.

La Polynésie Française invitée d'honneur, qu'est ce que cela veut dire ?



En plus des concours culinaires, des débats entre professionnels et de la vitrine des produits exotiques que représente le salon de la gastronomie des Outre-Mer et de la Francophonie. Cette année l'accent sera mis sur la Polynésie française, en effet la Polynésie compte marquer les esprits en présentant ses produits uniques avec ses rhums, sa vanille inégalée, ses chefs, et faire de la Polynésie un détour incontournable de la gastronomie des Outre-Mer et de la France.

Certes la Polynésie a des produits exceptionnels mais elle ne serait rien sans la chaleur humaine et l'accueil qui fait de nos îles un emblème de paradis. La culture Polynésienne sera aussi présentée avec des danses tout au long du salon.

Nos Attentes

Nous souhaitons, en participant au Sagasdom, transcender l'image du paradis lointain inatteignable. En utilisant cette vitrine, nous souhaitons proposer nos produits au grand chefs de France et aux restaurateurs qui veulent se lancer dans une nouvelle aventure.

La Polynésie est certes un pays du Pacifique mais nous avons beaucoup de liens avec la France, des liens qui peuvent se renforcer surtout au niveau agro-alimentaire. Nous souhaitons toucher un public large qui s'intéresse à notre culture culinaire. Les Polynésiens jouissent d'une nature généreuse et de produits uniques et de qualités inégalées, les Français vont se régaler !

Nous souhaitons ainsi comme le Ministère du tourisme et Tahiti Tourisme le soulignent « créer une signature de la gastronomie polynésienne ». En effet, pour que le tourisme trouve sa vocation communément partagée, il est indispensable qu'il soit la locomotive promotionnelle et commerciale des autres filières ou secteurs polynésiens. Les hébergements et la restauration doivent promouvoir la

Dossier de Presse



gastronomie, les produits polynésiens à valeur ajoutée (vanille, monoï, perles) mais aussi les produits agricoles locaux. Cela ne pourra se faire qu'en parfaite cohérence avec le renforcement des chaînes de valeur de ces productions menées par ailleurs.