

VANILLE



Tahiti

et ses richesses



MONOI



PERLE



Tahiti et ses richesses...

L'agriculture et plus généralement le secteur rural constitue des éléments primordiaux pour amorcer un développement économique endogène et consolider les fondements essentiels de la société polynésienne, notamment en matière de souveraineté alimentaire. Elle concourt également à développer un courant d'exportation sur des marchés de niches où nos spécificités variétales et notre savoir-faire sont particulièrement recherchés, notamment en ce qui concerne : la vanille de Tahiti et ses produits dérivés, l'huile de monoï AO, le noni, l'ananas, le tamanu, le vin de corail et bien sûr les fruits et

fleurs exotiques récoltés dans nos vallées luxuriantes.

Un environnement exceptionnel

La Polynésie française, vaste territoire au milieu du Pacifique, bénéficie d'un environnement naturel exceptionnel grâce à un climat favorable exempt de pollution d'une dispersion géographique plus grande que l'Europe, qui a permis de développer des caractéristiques variétales particulières de notre flore et de fournir une protection naturelle contre l'infestation par des pestes. Le peuple polynésien au cours des migrations maritimes

Ce livret vous est offert par :



Photo : IMAE 2012



Photo : © Tahiti Tourisme

de son histoire a su développer des savoir-faire au niveau de la transformation des produits agricoles alimentaires, médicinaux ou cosmétiques. Aujourd'hui, les acquis de la recherche et la technologie, nous ont permis de développer des produits de qualité, respectueux de notre environnement, puisque notre pays s'est engagé résolument dans une politique de développement de l'agriculture biologique.

Les spécificités variétales de la polynésie française

L'isolement géographique de Tahiti et ses îles, et les sélections variétales opérées par les Polynésiens au cours de leur histoire, ont permis de développer des

produits dont certaines caractéristiques organoleptiques sont recherchées pour leurs saveurs (Vanille de Tahiti, Ananas), leurs senteurs (Tiare, Vanille de Tahiti), leurs effets bienfaisants (Noni) ou cosmétiques (Monoï, Vanille de Tahiti), ou simplement leurs beautés ornementales (Fleurs coupées).



Photo : IMAE 2012

L'art de vivre des paradis cachés polynésiens.

La Polynésie française est une destination unique et multiple, une constellation de 118 îles éparpillées sur plus de cinq millions de kilomètres carrés d'océan, loin de tout autre continent. Ces cinq archipels offrent aux visiteurs une multitude de visages, de découvertes, de saveurs qui aujourd'hui comme hier, transforment chaque voyage en émotion inoubliable. Si les plages immaculées, les lagons turquoise, les vallées sauvages encadrées de montagnes légendaires sont les atouts légitimes de la destination,

les rencontres, la culture et l'art de vivre viennent offrir une autre dimension, souvent inattendue, à chaque voyage vers Tahiti et ses îles. Car ici, un séjour ne peut se résumer à la température du lagon ou à l'extraordinaire beauté d'un coucher de soleil dans un ciel embrasé. Un voyage en Polynésie, c'est d'abord une rencontre inoubliable avec une population souriante, accueillante, fière de son île et de son pays, c'est une culture unique au monde, bien vivante mais toujours teintée d'un certain mystère, c'est un art de vivre où



Photo : P. Becchet

le plaisir reste un guide : plaisir des sens, plaisir du moment partagé.

Ici, chacun vit son voyage selon

réserver quelques très belles ballades, accessibles quelque soit le niveau du marcheur, etc.

Tahiti, Moorea, Bora Bora,



Photo : Lionel Pozzoli

ses envies. Les plages de sable blanc, rose ou noir offrent de précieux moments de détente et de tranquillité, le lagon et l'océan attendent les plongeurs pour des découvertes privilégiées avec les raies Manta, les baleines ou les requins, les montagnes

Raiatea, Rangiroa, Nuku Hiva, Hiva Oa, Rurutu, Chaque île a ainsi su mettre en valeur sa différence, proposant à chacun un large éventail de possibilités. L'art de l'accueil, le sourire et la gentillesse des Polynésiens sont souvent la source des

premières émotions vécues par les visiteurs.

Un sens de l'accueil qui se décline tout au long du séjour. La gastronomie locale en est une expression forte. Sur cette terre d'abondance une cuisine particulière est née, mariant les influences françaises, chinoises et polynésiennes. Les produits nés sur ce terroir à nul autre pareil, chargés des bienfaits offerts par l'influence océane, la force des anciens volcans et le climat parfait des îles sont la base de plats et de saveurs exceptionnels.

Et la nature est généreuse, car c'est sur les îles polynésiennes que poussent le noni et le tamanu, remèdes ancestraux

partagés avec le monde et toujours utilisés dans la pharmacopée traditionnelle. Le Monoï de Tahiti est certainement l'un des trésors polynésiens les plus connus. Utilisé depuis la nuit des temps par les femmes des îles pour entretenir leur



Photo : G. LE BACON

peau et leurs longs cheveux noirs, le monoï de Tahiti est



Photo : © Tahiti Tourisme



Photo : N. Perez

aujourd'hui un produit contrôlé dont les propriétés hydratantes et réparatrices ont été validées, et utilisé par de nombreuses marques internationales. Bien plus qu'un produit cosmétique, il est le reflet de tout un art de vivre polynésien. C'est peut-être pour fêter cette nature généreuse que les Polynésiens ont développé une culture si forte, unique et

toujours bien vivante. Cette identité revendiquée se retrouve comme un lien dans les motifs de tatouage ou dans la délicatesse des sculptures et tressages des artisans. On la vit également à travers les danses et les chants : costumes, mouvements, rythmes, parures florales, tout est là pour offrir un spectacle inoubliable, une véritable chorégraphie lors de

laquelle hommes et femmes offrent une magnifique ode à la vie. Souvent inspirées par les nombreuses légendes polynésiennes, ces danses à la fois codifiées et sensuelles sont l'expression même de l'âme polynésienne. Le Heiva, festival de la culture traditionnelle est l'expression la plus complète de cette âme, de cette culture vivante : courses de pirogues, lancer de javelots, course de porteurs de fruits, lever de pierre,

marche sur le feu, spectacle sur les marae, c'est une véritable célébration de la culture polynésienne qui a lieu chaque année, en juillet à Papeete. Pour qui rêve d'un séjour d'exception, d'une rencontre privilégiée et de découvertes, Tahiti et ses îles offrent bien plus qu'un dépaysement : un nouvel univers d'émotions et de sensations. Le voyage, version originale.



Photo : © Grégoire Le Bacon - O Tahiti e



Photo : S. Kobayashi



Photo : © Tahiti Tourisme

Pour 4 personnes

¼ de litre de lait
¼ de litre de crème fraîche
1 gousse de vanille de Tahiti
6 jaunes d'oeufs
100 g de sucre en poudre
100 g de sucre semoule roux
pour la caramélisation
au chalumeau

Préparer la vanille :

Fendre en deux la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Gratter avec délicatesse avec la pointe d'un petit couteau les graines de chaque côté. Garder les branches de la gousse pour le décor.

Confectionner l'appareil à crème brûlée :

Mettre le lait à chauffer avec la vanille : graines et branches. Laisser infuser. Incorporer le sucre semoule avec le lait chaud. Préparer les ramequins dans une plaque : mettre sur le fond une feuille de papier cuisson pour éviter à l'eau de sauter dans les moules au moment de l'ébullition. Mélanger les jaunes avec la crème : ne pas blanchir pour éviter la mousse. Mélanger la crème, le lait, le sucre, les jaunes en remuant doucement au fouet. Verser doucement l'appareil dans les moules. Cuire au four 20 à 30 minutes four à 150° soit 5/6. Sortir du four et laisser refroidir au réfrigérateur 3 à 4 heures. Brûler au chalumeau en saupoudrant de sucre semoule roux, la croûte doit être régulière.

Recette par Jean-Pierre DESPERIERS,
«*Troubadour de la cuisine polynésienne*»

Photo : www.tim-mckenna.com



La vanille de Tahiti, un produit d'exception.

Au même titre que le caviar de Baltique, la truffe du Périgord ou le safran indien, la vanille de Tahiti est unique et rare. Les arômes de sa délicate gousse sont en effet inégalés.

Vous avez bien dit « tlixot chiti » ? Jusqu'au 15^e siècle, cet imprononçable mot, signifiant « gousse noire » fut pourtant le premier qui désigna, sur les terres aztèques d'Amérique, la vanille. Ramenée en Europe par les Espagnols, elle y prit le nom de vainilla, chantant diminutif de vaina, la gaine. Quelle meilleure définition pour cette gousse

protégeant de ses fibres sombres des grains de vanille si prisés des gourmets.

A Tahiti, il fallut attendre quelques siècles pour qu'entre 1848 et 1874 on en importa. Là, patiemment, elle acquit ses lettres de noblesse, en croisant le meilleur de deux plants importés, Planifolia et Odorata, dans une hybridation spontanée :

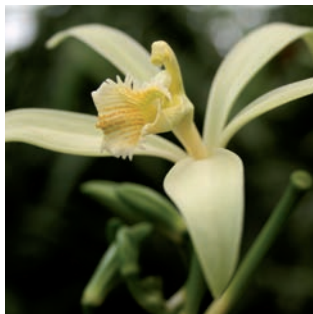


Photo : www.tim-mckenna.com

Vanilla xtahitensis est née. Il y a moins d'un siècle, en 1933, on comprit qu'elle était spéciale. Exceptionnelle même. Elle était devenue plus fine, plus élancée. Unique Vanilla xtahitensis. Quant à ses longues gousses de couleur profonde et concentrée, leurs reflets brillants invitent à la gourmandise. Gorgée d'acides gras, la vanille de Tahiti offre des arômes ronds,

équilibrés, aux notes subtiles de caramel et d'anis. Relevant chaque plat d'une intense et subtile générosité, elle est devenue une incontournable de la gastronomie mondiale.

Depuis, dans le creux naissant des vallées ou des baies protégées des îles hautes de Polynésie, on la chérit. Mais elle est rare. Sa culture, le mariage de sa fleur, l'élevage de ses fruits, réclament beaucoup de patience et de soins. Alors, n'hésitez pas : que ce soit en voluptueuses gousses, en sucre, poudre ou en extrait, sous toutes ses formes ce miracle unique peut être à vous. Cela vaut bien un détour !



Photo : www.tim-mckenna.com



Monoï de Tahiti®,

Star des plages de Saint-Tropez et de la Côte d'Azur, élixir d'été pour la peau et les cheveux, le Monoï de Tahiti® a acquis en France le statut de produit culte. Véritable madeleine de Proust, dès son nom, il évoque des parfums de sable chaud, éveille des sensations voluptueuses et sensuelles, des envies merveilleuses d'ailleurs et de paradis.

Le Monoï de Tahiti® ?

C'est pour beaucoup une petite bouteille de verre aux allures de flacon pharmaceutique avec une étiquette colorée, parfois

une fleur de Tiaré, où figure une vahiné comme une image d'Épinal. C'est aussi un parfum sensuel et enivrant, celui de la fleur de Tiaré où se mêlent des notes de gardénia, de tubéreuse avec des aspects de fleurs de pommier. C'est enfin une huile naturelle légère et souple qui caresse la peau d'une délicieuse sensation de douceur et nourrit les cheveux assoiffés par le soleil et le sel de la mer. Une drôle d'huile qui fige lorsque la température descend au-dessous d'un seuil de bien-être et de volupté : 24°C. Alors en hiver, ceux qui ne peuvent s'en passer le réchauffe au creux des mains ou sous l'eau

Précieuse richesse ancestrale.

chaude! C'est que le Monoï de Tahiti® est hautement addictif pour les sens : une fois goûté les délices de ses bienfaits on ne peut plus s'en passer.

Mais qu'est-ce que le Monoï de Tahiti® au juste ?

Un décret d'Appellation d'Origine de 1992 en définit très précisément le mode de fabrication : "le

Monoï de Tahiti est le produit obtenu par la macération de fleurs de Tiaré dans l'huile de Coprah raffinée, extraite de noix de coco récoltées dans l'aire géographique de Polynésie française au stade de noix mûres, sur des sols d'origine corallienne. Ces noix doivent provenir du cocotier "Cocos Nucifera" et les fleurs de Tiaré de l'espèce végétale "Gardenia tahitensis" (Flore de Candolle) d'origine polynésienne récoltées au stade de bouton...". Dans les îles, le monoï accompagne chaque moment de la vie des polynésiens, et ce, depuis plus de 2000 ans.





La perle de culture de Tahiti,

Sa robe à l'éclat des lagons lumineux des atolls polynésiens, sa forme et ses rondeurs expriment la sensualité d'un corps de femme. Venue des Mers du Sud, la perle de culture de Tahiti a toutes les couleurs, les grâces, les formes et les nuances dont on peut rêver.

Symbole de Pureté et d'élégance, elle sait envoûter tous ceux qui la contemplent. Il est alors facile de succomber à son charme. Mais parfois difficile de n'en préférer qu'une seule. Pour choisir votre perle, faites d'abord confiance à votre cœur. Et si le doute

subsiste, des critères comme la taille, la forme, la qualité de surface, l'éclat ou la couleur, pourront vous aider à choisir votre perle. Chacune a quelque chose d'unique, d'irremplaçable et d'incomparable.

Choisir sa perle de culture de Tahiti

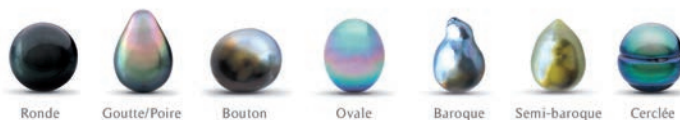
Pour choisir votre perle, faites d'abord confiance à votre cœur. Et si le doute subsiste, des critères comme la couleur, la forme, la qualité de la surface, la taille ou l'éclat, pourront vous aider à choisir votre perle.

- **La couleur.** Communément appelées perles noires, les perles

unique et incomparable.

de culture de Tahiti proposent pourtant une large gamme de coloris. Elle se déclinent à l'état naturel en une palette infinie de

cerclée. Si les perles rondes ont longtemps été les plus prisées des acheteurs, les autres catégories attirent de plus en plus



nuances, unique au monde : cerise, crème, plume de paon, verte, bleue, grise, blanche... Pour ce critère, le choix est avant tout une histoire de goût.

- **La forme.** La perle de culture de Tahiti se décline en une multitude de formes, généralement réparties en 6 catégories : ronde/semi ronde, ovale/bouton, goutte/poire, semi-baroque, baroque,

de créateurs, s'inspirant de leurs formes naturelles et si originales pour concevoir des bijoux uniques.

- **La qualité de surface.** La qualité de surface de la perle de culture de Tahiti s'apprécie à l'œil nu. Comme pour tout produit naturel, il arrive que certaines perles présentent quelques imperfections sur leur surface.

- **La taille.** Les perles de culture



Photo : Fred Payet

de Tahiti mesurent généralement entre 8 et 14 mm. De manière exceptionnelle, certaines dépassent 18 mm et sont alors considérées comme des trésors d'une grande rareté.

• **L'éclat.** L'éclat d'une perle est composé du lustre et de l'orient. Le lustre ou l'éclat de brillance peut s'évaluer selon la réflexion plus ou moins parfaite de la lumière à la surface de la perle. Un très beau lustre correspond à

une réflexion totale de la lumière donnant un effet miroir.

Au contraire, plus le lustre est faible, plus l'effet est mat. Quant à l'orient, il définit l'irisation de la perle qui résulte de la décomposition de la lumière à travers les sécrétions nacrées. Un bel orient se traduit alors par une douce teinte arc-en-ciel, semblable à celle qui colore les bulles de savon.

On distingue alors 5 catégories de perles :

- Catégorie TOP GEM : Qualité parfaite, aucun défaut.
- Catégorie A : infimes défauts difficilement visibles.
- Catégorie B : très légères imperfections.
- Catégorie C : Imperfections sur moins de 2/3 de la surface.
- Catégorie D : Irrégularités relativement importantes.

Estimer la valeur d'une perle

Généralement, plus le diamètre de la perle est large et plus sa valeur est élevée. Toutefois, cette règle ne s'applique pas toujours, la valeur d'une perle large de mauvaise qualité pourra en effet s'avérer moins importante que celle d'une plus petite perle sans

défaut de surface. Cependant, les critères de couleur et d'éclat bien spécifiques à la perle de culture de Tahiti seront les plus déterminants pour les connaisseurs.

Entretien votre perle

Pour conserver sa beauté une fois retirée de son écrin perlier, la perle de culture de Tahiti réclame une attention particulière. Elle se réhydrate au contact de la peau, la porter souvent est donc essentiel. Au contraire, toute agression acide peut lui être fatale, ses principaux ennemis s'appellent eau chlorée, parfum ou laque... il conviendra également de l'essuyer régulièrement avec un tissu doux.



Photo : G. LE BACON



Maeva - Bienvenue - Welcome



Avec ces cinq airbus A340-300 Air Tahiti Nui, la compagnie au Tiare, offre les plus hauts standards de confort.

Nos hôtesses et stewards polynésiens, plusieurs fois primés parmi les meilleurs équipages du monde, auront à coeur de vous permettre pendant tout votre voyage de partager la gentillesse, la joie de vivre, le sens de l'hospitalité, l'authenticité et la douceur du peuple polynésien.

With its five airbus A340-300 aircrafts, Air Tahiti Nui, the French Polynesian carrier, provides the highest standards in comfort.

Our Polynesian flight attendants, who have been awarded among the best cabin crews worldwide, will do their utmost to communicate the kindness, "joie de vivre", hospitality, authenticity and gentleness of the Polynesian people.



LE DÉPAYSEMENT COMMENCE AVEC NOUS

Air Tahiti Nui

www.airtahitinui.com
www.facebook.com/airtahitinui