

www.tahiti-infos.com

Pays : France

Dynamisme : 23



[Visualiser l'article](#)

Article n°188541



(Photo : présidence)

Tahiti - Le Salon de la gastronomie des outre-mer à Paris de Babette de Rozières a mis la Polynésie à l'honneur ce week-end. Le jeune Manate Mau du lycée hôtelier de Punaauia s'est brillamment illustré dans les "battle culinaires".

Le stand de la Polynésie française a régalé ce week-end à Paris au Salon de la gastronomie des outre-mer. La créatrice du salon, Babette de Rozières, le sénateur calédonien, Gérard Poadja, ou encore le nouveau le nouveau Délégué interministériel à l'égalité des chances des Français d'Outre-mer, Maël Misa, ainsi que le responsable de la Délégation générale de l'Outre-mer à la mairie de Paris, Pierre Thomas, ont tous visité le stand dimanche.

Les étudiant de l'AEPF Paris ont, eux aussi, tiré un bilan positif de leur présence sur le stand car, outre les ventes de plats cuisinés, très appréciés, ils ont été ravis de contribuer à la promotion de la Polynésie. « C'est un très bon bilan pour une première fois. Depuis vendredi on a vendu 120 plats et ce dimanche on prévoyait la vente de 110 autres plats. La recette nous permettra normalement de financer une sortie culturelle sur Paris et le reste sera destiné à financer les charges de copropriété de notre foyer. J'ai apprécié la synergie entre la Délégation, le lycée, Tamure Rhum et nous. Nous étions tout de même quatre unités dans 18 m2. Cela s'est très bien passé et il y a eu de l'entraide entre nous tous » , s'est réjoui Kaoi Rose, président de l'AEPF.

[Visualiser l'article](#)

Sentiment partagé par Youk Moux de la Distillerie Moux dont le Tamure Rhum a suscité un grand intérêt du public : *« Cette première édition pour notre société a été très bonne. On a fait découvrir les rhums à travers la gastronomie et cela a été très apprécié. C'est donc une très belle opération de communication ici. On bénéficie désormais d'une certaine notoriété. Cela fait à peu près trois ans que nous sommes sur la métropole. On a été primé deux fois au salon International de l'Agriculture, notamment avec la médaille d'or l'année dernière. Il y a un réel engouement de la part des métropolitains pour notre rhum car nous avons fait le choix de partir sur une production confidentielle et artisanale. avec des cannes à sucre de Tahiti qui apportent une touche d'exotisme supplémentaire par rapport aux Antilles »* .

Manate Mau brillant



Enfin, le chef Josh Tinorua, a indiqué que cet événement, notamment lors des dégustations et démonstrations devant le public, avait permis de mettre en avant le savoir-faire du lycée hôtelier. En ce qui concerne le Trophée Babette, Manate Mau a failli aller en finale. Tout s'est joué à quelques points. *« On est déjà fiers du chemin qu'ils ont parcouru. A savoir, venir ici, représenter son pays et essayer de se mesurer à d'autres jeunes, talentueux aussi comme eux. Nous allons faire une synthèse et planifier la suite car ça ne s'arrête pas ici. Ce n'est qu'une étape. Il n'y a pas que le Trophée Babette. On aurait aimé le ramener mais il y a d'autres compétitions qui attendent ces jeunes »* , a ajouté Josh Tinorua.

Passée la légitime déception, chacun s'accordait d'ailleurs à considérer que les candidats polynésiens avaient rivalisé sans difficultés avec les meilleurs éléments de métropole : *« Notre école est bien classée au niveau national, que ce soit pour les résultats d'examen ou les compétences des professeurs qui y exercent »* , a-t-il conclu.