

TE TAU 'AUHUNE
saison d'abondance

VILLAGE AUTUI

des 1ers PRODUITS DE LA PÊCHE

THÈME : LA BONITE RESSOURCE ALIMENTAIRE

8H-16H
ENTRÉE
GRATUITE

2 décembre 2022
LYCÉE HÔTELIER DE TAHITI

SUR PLACE : RESTAURATION, DÉGUSTATION, CONFÉRENCES, PROJECTIONS, ATELIERS (DANS LA LIMITE DES PLACES DISPONIBLES)

Village Autui

DES PREMIERS PRODUITS DE LA PÊCHE

L'ÉDITION 2022

Le Village « *Autui* », des premiers produits de la pêche, est l'un des 2 temps forts des festivités « *Tau 'Auhune* ». Il clôturera en effet l'ensemble des événements dédiés à l'ouverture de la saison d'abondance.

L'objectif de ce Village inédit, organisé pour la première fois en Polynésie française, à l'initiative du Ministère de la culture et des ressources marines, en collaboration avec le Lycée hôtelier et le Village de l'Alimentation et de l'Innovation (VAI), est de mettre en valeur nos ressources endogènes, et en l'occurrence, la bonite – *'auhopu, tore, toheveri* –.

Très consommée il y a encore 30 ans, la bonite est aujourd'hui de moins en moins populaire dans nos assiettes. Et pourtant, elle peut se préparer et être consommée de plusieurs façons : crue, cuite, en friture, en terrine, séchée, etc...

Cela s'explique certainement par le fait que ce poisson du large est très peu, voire pas du tout, commercialisé en grande surface, mais aussi par le fait que les nouvelles générations ne savent plus très bien comment le préparer. Et pourtant, nos eaux polynésiennes sont riches de ce poisson, particulièrement lors de la saison de l'abondance - *Te Tau 'Auhune*, l'arrivée massive des bancs de bonite étant l'un des signes annonciateurs de cette saison.

C'est pourquoi, en prévision de l'ouverture du Village « *Autui* », un travail pédagogique a été initié en amont avec les enseignants et élèves du Lycée hôtelier, afin de développer des recettes originales et savoureuses à base de bonite. Les visiteurs pourront ainsi découvrir et apprécier le fruit de ces recherches à l'occasion du buffet de plats traditionnels et de la dégustation des créations des élèves autour de la bonite, qui seront proposées au Village à l'heure du déjeuner. L'idée étant que la population, et la jeunesse polynésienne en particulier, se réapproprie la consommation de la bonite.

Ce Village, à la fois ludique et éducatif, s'adresse ainsi à un large public : les scolaires, les professionnels mais également le grand public.

Le Village « *Autui* », des premiers produits de la pêche, se tiendra le vendredi 02 décembre 2022, au Lycée hôtelier à Punaauia, de 8h à 16h.

LES TEMPS FORTS

DES ATELIERS CULINAIRES :

Proposés par le Lycée hôtelier, et ouverts au public sur inscription (12 personnes maximum), ces ateliers seront l'occasion de cuisiner la bonite en vue de préparer une délicieuse terrine... Amateur de saveurs nouvelles et fins gourmets, cet atelier est pour vous.

DES DÉGUSTATIONS CULINAIRES :

Les élèves du lycée hôtelier, ainsi que différents professionnels spécialisés dans la transformation du poisson, ou encore des chefs locaux et passionnés de cuisine, feront découvrir aux visiteurs diverses préparations à base de bonite spécialement conçues pour l'occasion, qui viendront ravir les papilles des grands, et des petits.

Un ma'a tahiti, préparé par les élèves du Lycée hôtelier, dans le cadre de la « Journée polynésienne » de l'établissement programmée également le jour où se tiendra le Village « 'Autui », intègrera une préparation à base de bonite.

DES CONFÉRENCES :

Dédiées aux ressources marines locales, et en particulier à la bonite, qui arrivera en abondance dans nos eaux polynésiennes à cette période-ci de l'année, plusieurs conférences, animées par des professionnels et experts sur le sujet, se tiendront dans l'auditorium du Lycée hôtelier.

DES PROJECTIONS :

Des connaissances culturelles ancestrales, aux techniques actuelles de pêche, c'est le secteur de la mer qui sera à l'honneur de ces magnifiques reportages réalisés pour valoriser la richesse des ressources marines en Polynésie française.

DES ANIMATIONS :

Parce que la présentation des mets joue également un rôle dans l'appréciation de ces derniers, des ateliers dédiés aux arts de la table (confection de bols en coco ou peinture sur verre) seront proposés aux visiteurs du Village qui pourront repartir avec leur création, moyennant une petite participation.

DES STANDS DE DÉMONSTRATION-VENTE :

Des mets à déguster, des objets pour décorer, cuisiner ou pêcher, des produits bruts ou transformés, des idées de recettes... c'est tout un univers autour des ressources de la mer et de la bonite, que les divers stands qui seront installés au centre du Village « 'Autui », vous proposeront de découvrir.



LE PROGRAMME

VENDREDI 02 DÉCEMBRE 2022

PRÉVISIONNEL AU 1^{ER} NOVEMBRE 2022

8H00 OUVERTURE OFFICIELLE DU VILLAGE

VISITE DES OFFICIELS

PLACE DU VILLAGE EN JOURNÉE CONTINUE

STANDS D'INFORMATIONS

08h00 - 16h00	DRM
08h00 - 16h00	Association
08h00 - 16h00	Artisanat Associations culturelle
08h00 - 16h00	Projections mini-reportages
08h00 - 16h00	Exposition sur la Bonite (Photos, affiches)

EXPOSITONS / VENTES

08h00 - 16h00	Artisans «Ligne Tiki» «Manua Poterie» « Au'a Tahiti» «Peinture sur verre Tahiti» «Tum's Custom Hand Painted design»
08h00 - 16h00	Transformateurs Traiteurs : «Conserverie de Tahiti» «Hereiti Thieme» «Au poisson qui fume» «Food&CookLab»
08h00 - 16h00	Mareyeurs Professionnel du métier Professionnel du métier Professionnel du métier Professionnel du métier
08h00 - 16h00	Professionnels

16H00 FERMETURE DU VILLAGE

PLACE DU VILLAGE

ANIMATIONS / DÉMONSTRATIONS

ESPACE 1

08h00 - 09h00 Démonstrations «Fabrication des leurres à bonites»

09h30 - 11h30

Artisanat

Au'A Tahiti «Création de bols en coco»

12h00 - 13h00

Démonstrations «Fabrication des leurres à bonites»

13h30 - 15h30

Artisanat

Au'A Tahiti «Création de bols en coco»

ESPACE 2

08h30 - 09h00 Démonstrations : Professionnels, associations

09h30 - 12h00

Artisanat

Peinture sur Verre Tahiti «Peinture sur vaisselle»

13h00 - 15h30

Artisanat

Peinture sur Verre Tahiti «Peinture sur vaisselle»

PRÉAU

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

08h30 - 09h30

Professionnel du métier

10h00 - 10h30

Professionnel du métier

12h00 - 13h00

REPAS POLYNÉSIE

14h00 - 15h00

Professionnel du métier

CUISINE DU LYCÉE HÔTELIER DE TAHITI

ATELIERS CULINAIRES

08h30 - 09h30

«Terrine de bonite» 12 personnes maximum

10h00 - 11h00

«Terrine de bonite» 12 personnes maximum

11h30 - 12h30

Dégustations des créations des étudiants du Lycée Hôtelier de Tahiti

AUDITORIUM DU LYCÉE HÔTELIER DE TAHITI

PROJECTIONS / CONFÉRENCES

08h30 - 09h00

Reportage DRM

09h30 - 10h30

Conférence 1

11h00 - 11h30

Reportage DRM

12h00 - 13h00

Conférence 2

13h30 - 14h00

Reportage DRM

14h30 - 15h30

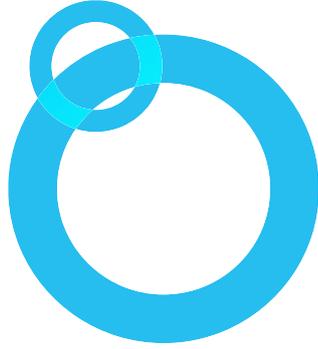
Conférence 3

16 H 00

FERMETURE DU VILLAGE

*sur réservations, selon places disponibles

Programme susceptible d'être modifié



LE PLAN



Ce plan est une version provisoire. Il n'est pas à l'échelle. En attente d'accès au site.



PLACE DU VILLAGE : espace 1 et 2 — animations / démonstrations

PLACE DU VILLAGE : espace expositions / ventes

PLACE DU VILLAGE : espace informations



PRÉAU : démonstrations culinaires



CUISINE : Ateliers culinaires



AUDITORIUM : Reportages, conférences