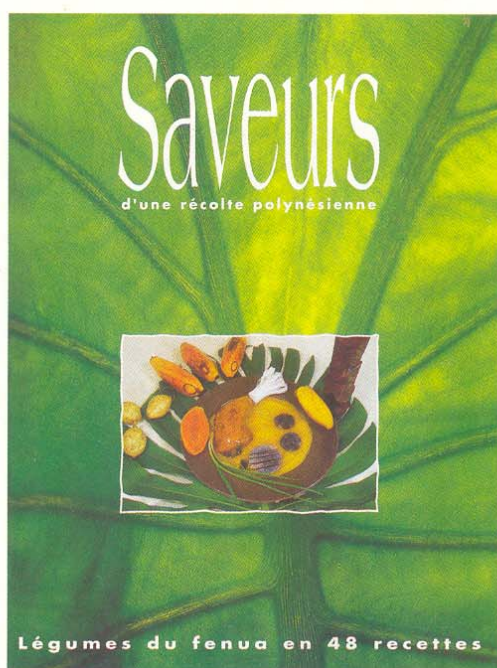


## Dans la même collection



### BIBLIOGRAPHIE

- Larousse gastronomique (Imprimerie Larousse) - Les bases de la cuisine (Librairie Lanore 1979)  
Technologie de la cuisine (Francis Carcel, ENNA Toulouse) - La Physiologie du Goût (Brillat Savarin)  
Cuisine de référence (Michel Maïcent) - Le répertoire de cuisine par T. Gringoire et L. Saulnier (Éd. Flammarion)  
Cuisine et Vins de France par Cumonsky (Éd. Larousse) - Le grand livre des métiers de bouche (Éd. Erti-Lecerf)  
La bonne cuisine des poissons (Éd. Solar 1994) - Les plantes comestibles (Éd. du Rocher) - Recettes de Tahiti Iti (1982)  
Le guide culinaire par Auguste Escoffier (Éd. Flammarion) - Les recettes originales de Joël Robuchon (Éd. Robert Lafont)  
Le jardin potager colonial (Éd. Géographie Maritime et coloniale 1930) - Tahiti aux temps anciens (Presses Jean Grou-Radenez 1978) Recherches sur  
les productions végétales de l'archipel de Tahiti (Gilbert Cusent 1983) - La cuisine tahitienne (Ed. du Pacifique)  
La cuisine gourmande des légumes et salades (Éd. Albin Michel) - Fiches "Commission du Pacifique Sud"  
Documentation C.T.I.F.L. et C.O.L.E.A.C.P.

### REMERCIEMENTS

Aux OEUFS EXTRA de la presqu'île, à IA ORA products, I.D. Valorisation, à la société AQUAPAC de Vairao, à la Laiterie SACHET, à la Pâtisserie HILAIRE, à la Poissonnerie MICHEL de Pirae et au Magasin YIN KET pour la qualité de leurs produits. La vaisselle et divers matériaux ont été prêtés par les Établissements FARHNAM et La Boîte à Cadeaux, SOGEQUIP et NAUTISPORT. Pour sa discrétion et sa douceur ma perle du Pacifique qui me soutient dans mes démarches et mes recherches gustatives depuis plus de vingt ans, et avec toujours le même enthousiasme.



## Ministère de la mer

Directeur de la Publication : E.V.A.A.M.  
Conception - Edition : OBA PUB  
Recettes : Jean-Pierre Despèriers  
Photos : Olivier Reynoird  
Graphisme : Pascale Darde - Christine Daney  
Stylisme : Christine Daney  
Photogravure : H.Q. Imaging  
Imprimerie : STP Multipress

Malgré tous les soins apportés à la fabrication de cet ouvrage, il est possible qu'il comporte des erreurs ou des anomalies, veuillez nous en excuser.