

anoe*

*Désir de voir, d'entendre, de manger.

*Want to see, to hear, to eat.



guide
**TAHITI
MOOREA**
& MORE

FRANÇAIS
ENGLISH



**TRAVEL
HANDBOOK**

n°2

Carte / Map
Activités
Activities
Culture / Arts
Manger / Sortir
Food / Drinks
Évènements
Events...



REDSOYU

CHEFS
DE TAHITI

TAHITI-AGENDA
Share the Fun around

SEPTEMBRE/FÉVRIER/2024
SEPTEMBER/FEBRUARY/2024



P. ORIGINALS

— Fine Jewelry —



Rare. Unique. Elegant

COURTESY SHUTTLE /// DUTY FREE

Petit Village de Haapiti

www.p-originals-pearls.com

Tel: +689 40 56 27 56



edito

Je suis Anoe.

Je suis d'ici. Je viens du fond de l'océan et du cœur de la montagne.

Je connais les vallées, le récif, les rivières et leurs habitants.

Ma curiosité est sans limite.

Désir de voir, d'entendre, et de manger, c'est d'ailleurs le sens de mon nom.

J'ai recensé ici les lieux, les activités et les événements à ne pas rater.

Sous une cascade ou sur la crête d'une vague, devant une belle assiette ou un cocktail tout en musique, laissez-moi vous guider.

I am Anoe. I am from here.

I come from the depths of the ocean and the heart of the mountain. I know the valleys, the reef, the rivers, and their inhabitants. My curiosity is boundless. Desire to see, to hear, and to eat, that is the meaning of my name. Here I have listed the places, activities, and events not to be missed. Under a waterfall or on the crest of a wave, in front of a beautiful dish or a cocktail with music, let me guide you.

ANOE

Édité par la S.A.P.L REDSOYU
Directrice de publication : Amandine Launois
Responsable commerciale : Nathalie Cobut / 87 33 85 62
Studio graphique REDSOYU
Direction Artistique : Paul Méneau

Brune Vazquez - Heimana Tsing - Teiki Wan Phook
Elie Tauru - Alexia Solari - Ruben Chang

Crédits photo : Tahiti Tourisme

STP Multipress :

Z.I. de la Punaruu, Papeete 98713, Polynésie française
imprimerie@stp-multipress.pf
40 54 41 41 - labellisée imprim'vert

Gratuit - interdit à la vente

SEMESTRIEL

n° 2, Septembre 2023

20 000 exemplaires

Merci à nos annonceurs,
nos distributeurs et nos partenaires.

Informations non contractuelles.

EDITO 3  *Edito*

BON À SAVOIR 4-5  *Good to know*

CARTE DE TAHITI 6-7  *Map of Tahiti*

CARTE DE PAPEETE 8-9  *Map of Papeete*

CARTE DE MOOREA 10-11  *Map of Moorea*

CARTE DE POLYNÉSIE 12-13  *Map of Polynesia*

VOIR : LES ÎLES 18-22  *To see : Islands*

VOIR : LES ACTIVITÉS 24-27  *To see : Activities*

LES PLAGES 28  *Beaches*

LES RANDONNÉES 30  *Hikes*

MUSÉES, ARTISANAT 36  *Museum, arts*

VOIR : ARTICLES 38-39  *To see : Articles*

MANGER 40  *To eat*

RESTAURANTS 45-46  *Restaurants*

RECETTE 52  *Recipe*

IDÉES SORTIES 54-55  *Going out*

BIEN-ÊTRE 56  *Wellness*

ÉVÈNEMENTS 62-63  *Events*

DÉTENTE 66  *Relax*



sommaire

bon à savoir

*GOOD TO KNOW

Gendarmerie / Police station	17
Police	40 47 01 47
Pompiers / Firemen	18
Poste / Post office	40 86 90 04
SAMU	15
Secours en mer / Sea emergency	16
Aéroport / Airport	40 86 60 61

COMPAGNIES AERIENNES / Airlines

Air moana	40 48 40 00
Air Tahiti Nui	40 47 67 97
Air Tahiti	40 86 41 84

LOCATION VOITURES / Rent a car

Europcar	40 86 61 96
Avis	40 85 02 84
Hertz	40 42 04 71

OPÉRATEURS TÉLÉPHONIQUES /

Phone operator	Vini	39 50
	Vodafone	40 54 28 28
	Ora	88 88 88 88

TAXIS	Taxi Bob	87 78 08 82
	Taxi Françoise	87 77 01 60
	Taxi Sandra	87 290 250
	Taxi Arianne	87 34 23 67

QUELQUES CHIFFRES USEFUL NUMBERS

118 îles *islands* / 5 archipels *archipelagos*
4167 km²

Polynésie = 288 000 habitants

Tahiti = 200 000 habitants

Papeete = 27 000 habitants

Moorea = 18 000 habitants

Raiatea = 13 000 habitants

Bora Bora = 10 000 habitants

Rangiroa = 4000 habitants

Tour de l'île de Tahiti Nui (grande île) = 120km

Tour de l'île de Moorea = 65 km

1 \$ = 97,5 XPF

1 € = 119 XPF

Prefixe international : +689

Code postal : 987

LE PETIT LEXIQUE FEW WORDS

BONJOUR	'IA ORA NA	HELLO
BIENVENUE	MĀNAVA	WELCOME
AU REVOIR	NA'NA	GOODBYE
MERCI	MĀURUURU	THANK YOU
HOMME	TĀNE	MAN
FEMME	VAHINE	WOMAN
ENFANT	TAMARI'I	CHILD
CHIEN	'ŪRĀ	DOG
CHAT	mīmī	CAT
COQ	MOA	CHICKEN
OUI	'AE / 'Ē	YES
NON	AITA	NO
VIENS	HAERE MAI	COME OVER
BON APPÉTIT	TĀMĀ'A MAITA'I	ENJOY YOUR MEAL
SANTÉ	MANUIA	CHEERS
COMMENT ÇA VA ?	E AHA TŌ 'OE HURU	HOW ARE YOU
ÎLOT	MOTU	ISLET
STATUE DE PIERRE	TIKI	STONE STATUE
LIEU SACRÉ	MARAE	CULT PLACE
JOÜR	MAHA'NA	DAY
NUIT	PŌ	NIGHT
1, 2, 3	HŌ'Ē PITI TORU	1, 2, 3
NOURRITURE	MĀ'A	FOOD
BIÈRE	PIA	BEER
FRUIT À PAİN	'URU	BREAD FRUIT
JE T'AI ME	'UA HERE AU IA 'OE	I LOVE YOU
FATIGUE LOCALE	FIU	LOCAL TIREDNESS
DANSE LOCALE	TĀMŪRĒ	LOCAL DANCE
PAS DE PROBLÈME	AITA PE'APE'A	NO PROBLEM
IMBÉCILE	MA'AU	FOOL

CULTURE & TRADITION



En Polynésie, tradition et culture sont partout. Dans la vie quotidienne, dans l'art, à table, dans la mode... comme un trait d'union qui relie les polynésiens entre eux et qui les rend plus forts. Une claque, pour le visiteur ! Depuis l'accueil, avec les colliers de fleurs et les sons du ukulélé à l'aéroport en passant par le tutoiement, le poisson cru, les danses, les chants, le tatouage, l'artisanat, le sport ...ici, les traditions sont encore bien vivantes. En fonction de l'époque de l'année, certaines fêtes traditionnelles valent le détour ; c'est le cas du Heiva en juin et en juillet, une occasion de découvrir les traditions ancestrales comme la danse, le chant, la marche sur le feu, les courses de porteurs de fruits, les levés de pierre, le lancer de javelot...

In Polynesia, tradition and culture are everywhere. In daily life, in art, at the table, in fashion... like a connecting link that brings Polynesians together and makes them stronger. A shock for the visitor! From the greeting, with flower necklaces and the sounds of the ukulele at the airport, to the use of the informal address, raw fish, dances, songs, tattoos, crafts, and sports... here, traditions are still very much alive. Depending on the time of year, some traditional festivals are worth a visit; this is the case with the Heiva in June and July, a chance to discover ancestral traditions such as dance, song, firewalking, fruit carrier races, stone lifting, javelin throwing...

LOVE & RESPECT

Simplicité, respect et humilité, trois mots qui caractérisent les habitants des îles en Polynésie. Ici, le sourire est naturel. La joie de vivre innée. La solidarité et l'entraide, des évidences. Tout le monde se dit bonjour, on se tutoie, on t'appelle « ma chérie » ou « beau gosse ».

Nous aimons partager notre culture, coutumes, notre savoir à ceux qui savent rester humbles et respectueux de notre style de vie, de nos croyances et de notre «Fenua» ! Le «Fenua» veut dire notre terre, c'est une terre d'accueil, mais qui doit rester préservée.

Love & respect !

Simplicity, respect, and humility, three words that characterize the inhabitants of the islands in Polynesia. Here, the smile is natural. The joy of life is innate. Solidarity and mutual help, evident. Everyone greets each other, is on first name terms with others, and calls each other «my love» or «handsome». We love to share our culture, customs, and knowledge with those who remain humble and respectful of our lifestyle, beliefs, and our «Fenua»! The «Fenua» means our land, it is a land of hospitality, but it must be preserved.



«ENATA»

*Dans le tatouage maohi, représentation de l'être humain dans toute sa splendeur
The Maohi tattoo representation of the human being in all its splendor*

Hio* voir

* To watch

- 1 MAISON DE LA CULTURE
- 2 STREET ART
- 3 MARCHÉ
- 4 MUSÉE DE LA PERLE
- 5 MANUA TAHITIAN ART
- 6 POINT DE VUE TAHARA'A
- 7 JARDINS VAIPAHI
- 8 MARAE ARAHURAHU
- 9 CASCADE DE FAARIMAI
- 10 MUSÉE DE TAHITI & SES ÎLES
- 11 MONT AORAI
- 12 TROU DU SOUFFLEUR
- 13 VALLÉE DE PAPENOO
- 14 LAC VAHIRIA
- 15 TEAHUPOO
- 16 POINTE VÉNUS
- 17 PLATEAU DE TARAVAO
- 18 VALLÉE DE LA FATAUA
- 19 MONT MARAU
- 20 PLAGE DE TAHARUU
- 21 GROTTES DE MARAA
- 22 MARAE FARE AHAPE



Fenua* la carte

* The map

RESTAURANT

- 1 HEI
- 2 MARU MARU
- 3 MEHERIO
- 4 KOZY
- 5 LE RETRO
- 6 POKE BAR
- 7 LE CORNER
- 8 L'Ô À LA BOUCHE
- 9 VINI VINI
- 10 LOU PESCADOU
- 11 SNACK ROGER
- 12 O'KETE
- 13 CAFÉ MAEVA
- 14 CALLSTRO
- 15 3 BRASSEURS / BAROOF
- 16 SURFHOUSE / REEFTOP
- 17 BORA BORA LOUNGE
- 18 CÉSAR PALACE
- 19 LES MARGARITAS
- 20 LE SULLY
- 21 LE GRILLARDIN
- 22 LE SOUFFLÉ
- 23 LE JASMIN

HOTEL

- 1 TAHITI NUI
- 2 HILTON HOTEL TAHITI
- 3 TIARE TAHITI NOA NOA
- 4 MAHANA LODGE
- 5 FARE SUISSE
- 6 KONTIKI

CULTURAL

- 1 TARAHOI SQUARE
- 2 TERRITORIAL ASSEMBLY
- 3 PRESIDENCE
- 4 PEARL MUSEUM
- 5 PAOFAI TEMPLE
- 6 MAISON DE LA CULTURE
- 7 TOATA SQUARE
- 8 VAIETE SQUARE
- 9 TAHITI TOURISME
- 10 BOUGAINVILLE PARK

- ★ SHOPPING PLACE
- ★ CRAFT MARKET

Un jour à Papeete

- 7h Le marché de Papeete / Craft market
- 9h Cathédrale / Cathedral
- 10h Boutiques / Shopping center
- 12h Poulotte de Toata / Eat at Toata
- 14h Parc paofai / Paofai park
- 15h Musée de la perle / Pearl Museum
- 16h Jardin assemblée / Assembly garden
- 17h Front de mer / Seafront promenade

Ono'u festival

Festival international d'art urbain contemporain qui se déroule à Tahiti. Des street artistes de renommée mondiale et artistes polynésiens exhibent leurs talents. Alors, combien avez-vous vu de fresques ? International festival of contemporary urban art taking place in Tahiti. Renowned street artists and Polynesian artists showcase their talents. So, how many murals have you seen?

Papeete la carte

* The map



Fare Ute

Ferry Station

Vaiete Park

Food Trucks

Marina

Paofai Gardens

BOULEVARD POMARE

AV COMMANDANT DESTREMAU

BOULEVARD POMARE

Fare tony

Vaima Center

Cathédrale

Town Hall

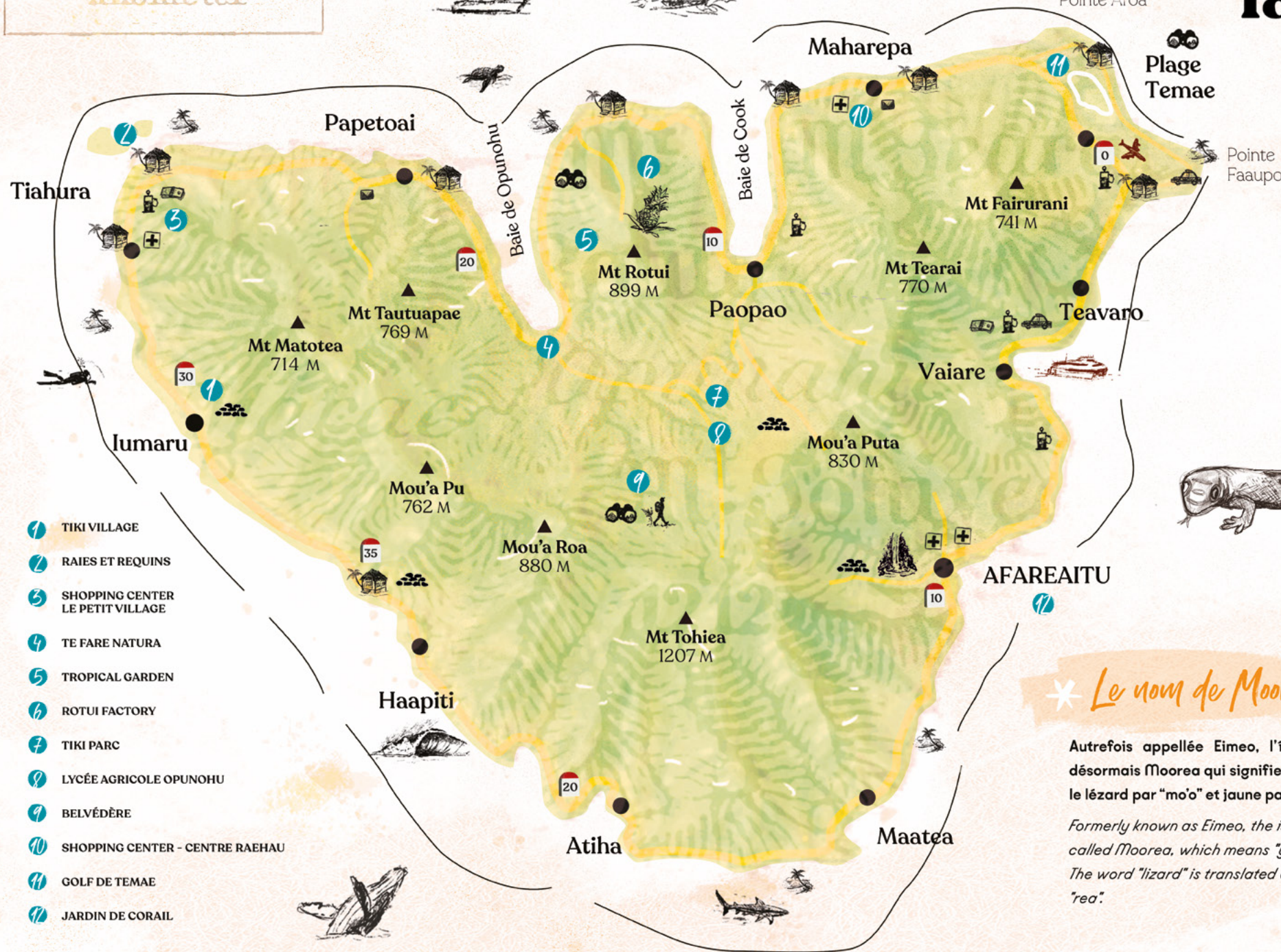
RUE DU MARÉCHAL FOCH

- GAS STATION
- TAXI
- ATM
- POST OFFICE
- HEALTH



Moorea la carte

* The map



- GAS STATION
- TAXI
- ATM
- POST OFFICE
- HEALTH
- VIEW
- WATERFALLS
- MARAE



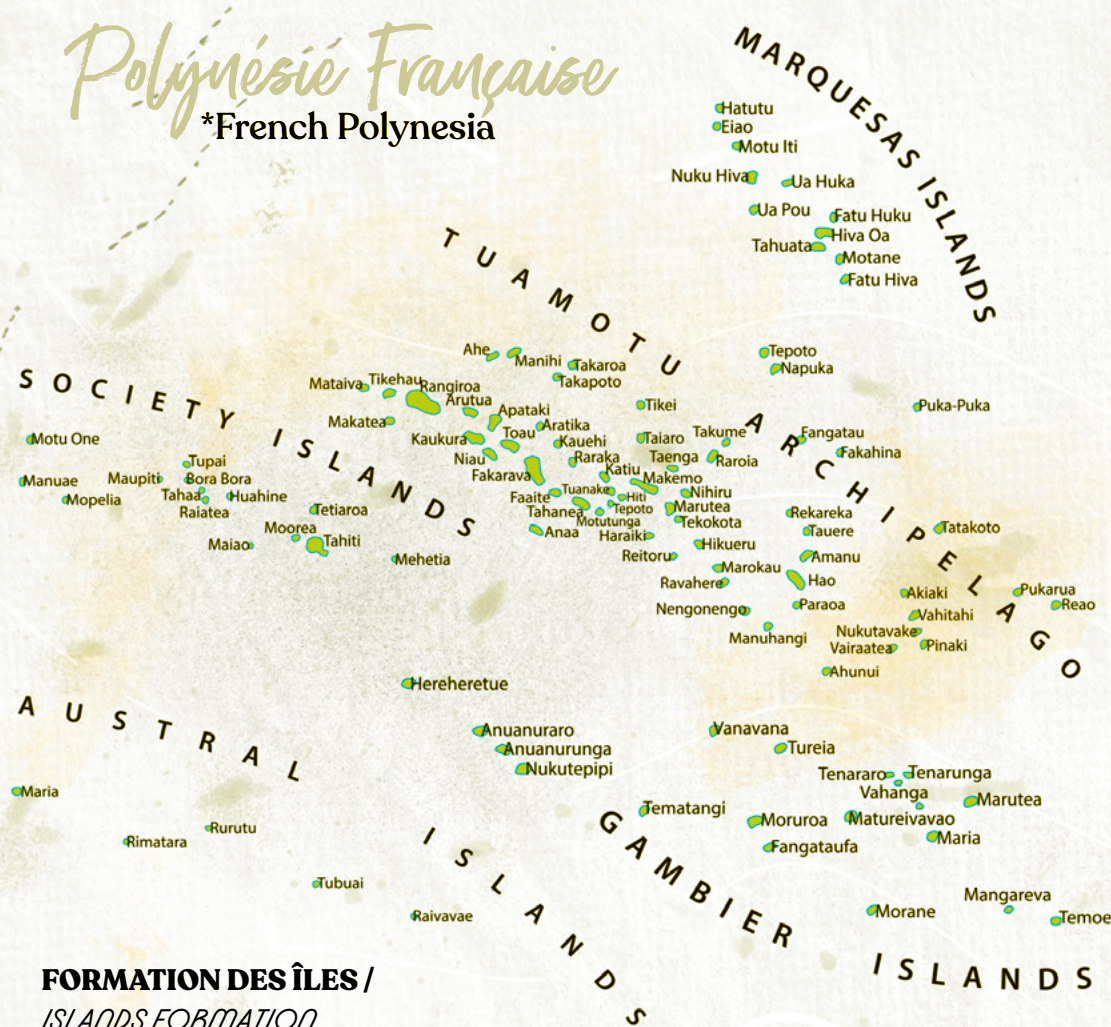
* Le nom de Moorea *Name of Moorea*

Autrefois appelée Eimeo, l'île de beauté s'appelle désormais Moorea qui signifie "lézard jaune". On traduit le lézard par "mo'o" et jaune par "rea".

Formerly known as Eimeo, the island of beauty is now called Moorea, which means "yellow lizard" in English. The word "lizard" is translated as "mo'o" and "yellow" as "rea".

Polynésie Française

*French Polynesia



FORMATION DES ÎLES / ISLANDS FORMATION

Les îles polynésiennes sont principalement formées par l'activité volcanique. Elles se trouvent dans une zone de l'océan Pacifique appelée «ceinture de feu», où les plaques tectoniques se rencontrent et s'enfoncent sous d'autres plaques. Les îles sont formées à partir de points chauds sous-marins, qui sont des sources de magma chaud et en fusion qui remontent à travers la croûte océanique. Lorsque le magma atteint la surface, il se refroidit et se solidifie, formant ainsi des îles volcaniques. Au fil du temps, ces îles peuvent s'élever et grandir à mesure que de nouvelles coulées de lave se forment et que le magma continue à s'accumuler. Les îles polynésiennes sont également soumises à l'érosion, qui peut aider à façonner leur forme et leur topographie. L'érosion est causée par des facteurs tels que la pluie, le vent, les vagues et les courants marins, qui érodent lentement les îles volcaniques au fil du temps.

The Polynesian islands are mainly formed by volcanic activity. They are located in an area of the Pacific Ocean called the 'Ring of Fire', where tectonic plates meet and subduct under other plates. The volcanic islands of French Polynesia are formed from underwater hotspots, which are sources of hot and molten magma that rise through the oceanic crust. When the magma reaches the surface, it cools and solidifies, forming volcanic islands. Over time, these islands can rise and grow as new lava flows form and magma continues to accumulate. Polynesian islands are also subject to erosion, which can help shape their form and topography. Erosion is caused by factors such as rain, wind, waves, and ocean currents, which slowly erode volcanic islands over time.

Iles de la société

*Society islands



PEUPLEMENT DES ÎLES / ISLANDS SETTLEMENT

Le peuplement de la Polynésie représente la dernière étape de la colonisation de la planète par l'espèce humaine, et cela n'est pas dû au hasard. Les petites îles disséminées au milieu de l'immensité de l'océan Pacifique ont rendu la tâche des navigateurs particulièrement difficile. Cependant, grâce à leur maîtrise de la navigation, les marins polynésiens ont réussi à surmonter les obstacles. Des études récentes ont permis de retracer les étapes de cette migration comme étant originaire du Sud-Est asiatique, bien que certains aspects demeurent imprécis ou font l'objet de débats scientifiques.

Les talents de navigation des marins polynésiens ont longtemps été sous-estimés par les chercheurs occidentaux. Cependant, il est maintenant clairement établi que la découverte des îles, en particulier les plus éloignées, n'était pas le fruit du hasard, mais plutôt le résultat d'une stratégie d'exploration. Les marins étaient capables de se repérer dans l'immensité de l'océan sans aucun instrument de navigation, grâce à leurs connaissances astronomiques. Ils suivaient les «rua» ou «chemins d'étoiles» en utilisant une succession d'étoiles guides pour déterminer leur route.

The settlement of Polynesia represents the final stage of human colonization of the planet, and it is not a coincidence. The tiny islands scattered in the vastness of the Pacific Ocean made the task of voyagers particularly difficult. However, thanks to their mastery of navigation, Polynesian sailors managed to overcome the obstacles. Recent studies have traced the stages of this migration, although some aspects remain unclear or subject to scientific debate.

The navigation skills of Polynesian sailors were long underestimated by Western researchers. However, it is now clearly established that the discovery of islands, particularly the most remote ones, was not a matter of chance, but rather the result of an exploration strategy. Sailors were able to navigate in the vastness of the ocean without any navigation instruments, thanks to their astronomical knowledge. They followed the «rua» or «paths of stars» using a succession of guiding stars to determine their route.

AVIS®
Bora Rent
Bora à Car

REMISE
-10%
SUR LE
QR CODE

TENTEZ L'EXPÉRIENCE **AVIS BORA BORA**

NOTRE SERVICE DE LOCATION

- Vélos : classique et électrique
- Scooter : classique et électrique
- Voitures : ECO, Fun Car électrique, Automatique, SUV manuelle, SUV PREMIUM Auto, SUV Cabriolet, Familiale

À PROPOS

Parce que chez Avis Bora Bora, c'est plus qu'un simple service de location!

Notre équipe est à votre disposition pour vous faciliter la vie et vous aider à passer des vacances sereinement et sans tracas... Des solutions adaptées à vos demandes !

Et bien sûr, le tout chaleureusement avec le sourire et la douceur polynésienne.

CONTACT

☎ 40 67 70 15

✉ contact@avis-borabora.com

🌐 www.avis-borabora.com



AIR MOANA



RETROUVEZ LE MEILLEUR DE TAHITI ET SES ÎLES



01
ÉVÉNEMENTS

02
BONS PLANS

03
HÉBERGEMENTS

04
RESTAURATION

05
ACTIVITÉS

ET BIEN PLUS
ENCORE !



Ahinavai

PEARL

Tahitian
Grace



@Ahinavaipearl



A LEGACY OF PASSION
FOR BLACK PEARLS
SINCE 1995

DÉCOUVREZ NOS ÎLES sur
WWW.TAHITITOURISME.PF



TAHITI
TOURISME

TAHITI

Notre principale île, la plus grande, avec 1 042 km² de superficie, elle concentre 80% de la population totale de la Polynésie française et enfin la plus majestueuse avec son imposante stature et son point culminant, le mont Orohena, perché à 2 241 mètres d'altitude. Tahiti a été découverte en 1767, par le navigateur Samuel Wallis. 255 ans plus tard, sa végétation luxuriante et omniprésente frappe toujours autant lorsque l'on pose les pieds à Tahiti. Un exemple ; La côte même urbanisée surtout du côté de Papeete n'a rien à voir avec des littoraux aux façades parsemées de buildings ! C'est pourquoi, il est dommage de réduire Tahiti à cette image d'île capitale, agitée, là où ça bouchonne, là où l'on fait du shopping. Notre « grande » mérite qu'on s'y attarde avant de s'échapper vers les autres îles... Alors suivez-moi, et plongez au cœur du marché de Papeete, pour un choc des couleurs, des odeurs et des sourires. Le meilleur timing pour le visiter ? Le dimanche matin, avant que le jour se lève ! Avis aux lève-tôt ! Étourdis ou encore endormis, on quitte la ville pour nous engager sur la route de ceinture qui fait le tour de l'île, enfin presque. Par l'est ou par l'ouest, au gré des PK (Points Kilométriques servant de repères), il y a tant de choses à faire et à découvrir à Tahiti. S'enfoncer dans les profondes et mystérieuses vallées comme celle de la Papenoo, contempler l'une de ses nombreuses cascades à la chute vertigineuse, randonner sur ses sentiers, flirter avec ses sommets, chiller sur des plages de sable noir ou blanc, se rafraîchir dans ses rivières, visiter son jardin botanique à Papeari, surfer, diner aux roulottes place Vaïete avant de partir en goguette pour un Papeete by night...Ne faites pas l'impasse. Tahiti a le vrai goût du paradis.

Our main island, the largest with 1,042 km² of area, the most populous, it concentrates 80% of the total population of French Polynesia and finally the most majestic with its imposing stature and its highest point, Mount Orohena, perched at 2,241 meters above sea level. Tahiti was discovered in 1767 by navigator Samuel Wallis. 255 years later, its lush and omnipresent vegetation still strikes when you set foot in Tahiti. For example, even the urbanized coast, especially on the side of Papeete, has nothing to do with coastal façades dotted with buildings! That's why, it is a shame to reduce Tahiti to this image of a capital island, agitated, where it's congested, where you do shopping. Our «big» deserves to be explored before escaping to other islands...



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme

So follow me and dive into the heart of Papeete's market, for a shock of colors, smells and smiles. The best timing to visit it? Sunday morning, before daybreak! Advice for early birds! Dazed or still asleep, we leave the city to embark on the ring road that goes around the island, almost. To the east or to the west, at the discretion of the PKs (Kilometer Points used as landmarks), there is so much to do and discover in Tahiti. Sink into its deep and mysterious valleys like the Papenoo, admire one of its many cascades with a dizzying fall, hike its trails, flirt with its peaks, chill on black or white sandy beaches, refresh yourself in its rivers, visit its botanical garden in Papeari, surf, dine at the food trucks at Vaïete square before leaving for a Papeete by night... Don't miss out. Tahiti has the real taste of paradise.

MOOREA

Je vous présente l'île sœur de Tahiti, Moorea, qui doit aussi son nom à la légende du lézard jaune (mo'o = lézard et rea = jaune). Moorea est là, si proche et même visible de Tahiti (à peine 30 minutes de ferry) et pourtant si loin de l'agitation de la ville. Ce petit bout de terre en forme de cœur, de 65 kilomètres de tour, a tout d'une charmeuse. Mon conseil ? Faites le tour de l'île à la vitesse locale (40 à 50 km/h) afin d'en apprécier la beauté et de vous caler à son rythme. Puis, prenez de la hauteur en montant au Belvédère pour une vue imprenable sur ses deux immenses et profondes baies, Opunohu et Cook. Selon vous, où le capitaine Cook ancre son navire en 1777 lors de son 3ème voyage dans le Pacifique ? (Attention, il y a un piège !) Baie d'Opunohu et non dans la baie de Cook ! De là, du Belvédère, marchez jusqu'au col des Trois cocotiers, descendez dans les champs d'ananas et remontez le temps en découvrant les marae, anciens lieux de culte maohi. Pour finir, baignez-vous, explorez le lagon et caressez les raies ! Attention, on ne repart jamais indemne de Moorea !

Let me introduce you Tahiti's sister island, Moorea, named after the legend of the yellow lizard (mo'o = lizard and rea = yellow). Moorea is so close, even visible from Tahiti (only a 30-minute ferry ride), yet so far from the city's hustle and bustle. This small, 65-kilometer heart-shaped island is a charmer. My advice? Drive around the island at a local pace (40 to 50 km/h) to appreciate its beauty and get in sync with its rhythm. Then, take in the view from the Belvédère, which offers a stunning view of the two deep and massive bays, Opunohu and Cook. Where did Captain Cook anchor his ship in 1777 during his third voyage in the Pacific, you ask? (Beware, there's a trap!) The bay of Opunohu and not Cook Bay! From the Belvédère, walk to the Three Coconut Trees pass, then descend into the pineapple fields and travel back in time by exploring the marae, ancient Maori worship sites. Finally, swim, explore the lagoon, and pet the rays! Beware, you never leave Moorea unscathed!



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme

LES ÎLES / ISLANDS

HUAHINE

'Ia ora na e maeva i Huahine. Bienvenue à Huahine située à 175 km de Tahiti, l'île de la femme allongée ! Explications : du port de Fare, lorsque le soleil se couche, on découvre les curieuses collines prenant la forme d'une femme allongée. C'est Hina et elle fait la fierté des habitants de Huahine. Autres curiosités à ne pas rater ? Les marae de Maeva, les plus impressionnants de Polynésie, les pièges à poisson vieux de 600 ans, le tour de l'île en pirogue avec escale sur l'un de ses nombreux motu aux plages paradisiaques, les anguilles aux yeux bleus de Faie, une dégustation de melons et de pastèques cultivés sur l'île, un stop au Belvédère pour admirer la baie de Maroe et celle de Port-Bourayne.

'Ia ora na e maeva i Huahine. Welcome to Huahine located 175 km from Tahiti, the island of the lying woman! Explanations: from the port of Fare, when the sun goes down, we discover the curious hills taking the form of a reclining woman. It's Hina and she is the pride of the inhabitants of Huahine. Other curiosities not to be missed? The marae of Maeva, the most impressive in Polynesia, the 600-year-old fish traps, the tour of the island by canoe with a stopover on one of its many motu with paradisiacal beaches, the blue-eyed eels of Faie.

RAIATEA & TAHA'A

On les met dans le même bain, parce que c'est bien le cas ! Raiatea et Taha'a se partagent le même lagon, réputé pour être un formidable terrain de jeu pour les amateurs de voile. Raiatea est d'ailleurs, la capitale du yachting. Mais ces deux îles, unies par l'eau, n'ont pas le même caractère ! Raiatea, c'est l'île sacrée, le berceau de la mythologie polynésienne notamment incarné avec son célèbre marae de Taputapuatea. Elle abrite aussi la seule rivière navigable de Polynésie, la Faaroa. C'est à Raiatea que l'on peut découvrir l'Apetahi, une fleur qui ne pousse que sur le mont Temehani. Taha'a plus sauvage se fait moins remarquer. Elle est réputée pour sa culture de vanille, son rhum, ses nombreux motus et ses plages splendides. On y accède uniquement par la mer et c'est peut-être ce petit truc en plus qui contribue à faire de l'île vanille un petit paradis préservé.

Let's put them in the same basket, because that's exactly the case! Raiatea and Taha'a share the same lagoon, which is known to be a great playground for sailing enthusiasts. Raiatea is the capital of yachting, after all. However, these two islands, united by water, have different personalities! Raiatea is the sacred island, the cradle of Polynesian



mythology, particularly embodied by its famous marae of Taputapuatea. It also houses the only navigable river in Polynesia, the Faaroa. It is in Raiatea that you can discover the Apetahi, a flower that grows only on Mount Temehani. Taha'a is wilder and less noticeable. It is famous for its vanilla culture, rum, many motus, and stunning beaches. It can only be accessed by sea and this little extra may contribute to making the Vanilla Island a little preserved paradise.

BORA BORA

Bora Bora, quatre syllabes qui résonnent chez beaucoup comme la promesse de la réalisation d'un rêve, voir du rêve d'une vie ! Cocotiers, plages de sable blanc, bungalows sur pilotis, lagon translucide, hamac sur la plage, cocktail à portée de main...pas facile de sortir du cadre de la carte postale et de présenter Bora Bora autrement ! Et pourtant, celle que l'on appelle la Perle du Pacifique, à la silhouette incomparable, au lagon presque irréel, aux couleurs hypnotisantes, mérite que l'on s'intéresse à sa véritable âme, à ses légendes, à son histoire et à ses habitants. Essayez ce programme: faire le tour de l'île en voiture ou à vélo (32 km) par la route ou aussi par le lagon, visiter le marché, les sites archéologiques, grimper au mont Pahia ou Popoti, plonger pour observer les raies mantas, lézarder sur la plage de la pointe Matira, faire un selfie devant « les canons de Bora Bora » placés là par les Américains lors de la seconde guerre mondiale...d'ailleurs, saviez-vous qu'en 1942, Bora Bora était devenue une base navale majeure ? Ce qui explique la présence de nombreux vestiges comme des blockhaus, mais surtout la piste d'atterrissage qui fut longtemps la plus longue de Polynésie et qui sert toujours aujourd'hui.

Bora Bora, four syllables that resonate with many as the promise of a dream come true, or even a life dream! Coconut trees, white sand beaches, bungalows on stilts, translucent lagoon, beach hammock, cocktail within reach... It's not easy to get out of the postcard frame and present Bora Bora otherwise! Yet, the one called the Pearl of the Pacific, with its incomparable silhouette, almost unreal lagoon, hypnotic colors, deserves that we look into its true soul, its legends, its history and its people. Try this program: Drive or bike around the island (32 km) on the road or through the lagoon, visit the market, the archeological sites, climb Mount Pahia or Popoti, dive to see manta rays, lounge on the beach of Pointe Matira, take a selfie in front of «Bora Bora's guns» placed there by the Americans during World War II... By the way, did you know that in 1942, Bora Bora became a major naval base? This explains the presence of many remains such as bunkers, but especially the runway that was once the longest in Polynesia and still serves today.



LES ÎLES / ISLANDS

MAUPITI

Appelée aussi « le petit Bora Bora », Maupiti a de quoi, de par sa beauté, rendre jalouse sa voisine, Bora Bora située à quelques minutes d'avion. Maupiti, petit bout de terre d'une dizaine de kilomètres carrés est l'endroit idéal pour s'immerger dans une Polynésie authentique. Ici, pas d'hôtels de luxe mais une poignée de pensions qui vous accueillent à la mode de chez nous, simplement et chaleureusement. On peut plonger dans le lagon et nager avec les raies mantas, gravir le mont Teurafaatui et admirer la vue à couper le souffle, faire le tour de l'île à vélo ou à pied, flemmarder sur la plage de Tereia puis traverser pour rejoindre le motu en face tout en ayant pied ! Maupiti fait partie de ces rendez-vous à ne pas manquer en Polynésie.

Also known as «the little Bora Bora», Maupiti has what it takes, with its beauty, to make its neighbor, Bora Bora, located a few minutes by plane, jealous. Maupiti, a small piece of land of about ten square kilometers, is the ideal place to immerse yourself in authentic Polynesian culture. Here, there are no luxury hotels, but a handful of guesthouses that welcome you in our simple and warm way. You can dive into the lagoon and swim with manta rays, climb Mount Teurafaatui and admire the breathtaking view, cycle or walk around the island, relax on the Tereia beach, and cross over to the motu opposite while wading! Maupiti is one of those appointments not to be missed in Polynesia.

RANGIROA & FAKARAVA

Changement de décor ! Cap sur l'archipel des Tuamotu, plus précisément à Rangiroa, l'un des trois plus grands atolls du monde, le plus vaste de Polynésie situé à une heure de vol de Tahiti. Avec ses 79 km², on dit que toute l'île de Tahiti pourrait tenir à l'intérieur ! Sous l'eau ? Des fonds marins à couper le souffle, des dauphins, des requins, des raies, des tortues et des poissons clown qui jouent à cache-cache dans des anémones ! Hors de l'eau ? Cinquante nuances de bleu ! Mais du vert aussi. Idem pour Fakarava, la Mecque des plongeurs, son atoll est classé réserve de biosphère par l'Unesco. Un conseil : jouez aux Robinsons Crusoe, marchez pieds nus, dormez dans une des charmantes et authentiques pensions de famille, mangez, pêchez avec les locaux. Attention, séjourner dans les Tuamotu, c'est faire un vrai come-back à l'essentiel. On vous aura prévenu.

A change of scenery! On to the Tuamotu Archipelago, specifically to Rangiroa, one of the three largest atolls in the world, the largest in Polynesia located an hour's flight from Tahiti. With its 79 km², it is said that the entire island of



Tahiti could fit inside! Underwater? Breathtaking scenery, dolphins, sharks, rays, turtles and clownfish playing hide and seek in anemones! Out of the water? Fifty shades of blue! But green too. Same for Fakarava, the Mecca of divers, its atoll is classified as a biosphere reserve by UNESCO. A tip: play Robinson Crusoe, walk barefoot, sleep in one of the charming and authentic family pensions, eat, fish with the locals. Beware, staying in the Tuamotus is a true return to the essentials. We warned you.

HIVA OA & UA POU

Kaoha nui, bienvenue aux Marquises, Te Henua Enata, la terre des hommes, une terre d'histoires et de légendes, où la culture y est unique. Situé, à 1500 km au nord-est de Tahiti, l'archipel des Marquises possède douze îles, toutes aussi luxuriantes et fascinantes. Six sont habitées. Des îles au relief brut et tourmenté. Ici, pas de lagon. Partir sur les traces de Brel et de Gauguin à Hiva Oa ou découvrir Ua Pou avec sa chaîne de pitons basaltiques et ses traditions encore bien vivantes...il y a plein de bonnes raisons de « vivre » les Marquises

Welcome to the Marquesas, Te Henua Enata, the land of men, a land of stories and legends with a unique culture. Located 1500 km northeast of Tahiti, the Marquesas archipelago has twelve islands, all equally lush and fascinating. Six of them are inhabited. Islands with rough and rugged terrain. Here, no lagoon. Follow in the footsteps of Brel and Gauguin in Hiva Oa or discover Ua Pou with its chain of basaltic peaks and its still vibrant traditions... there are plenty of good reasons to 'experience' the Marquesas.

RURUTU

Falaises escarpées, grottes mystérieuses, plages de sable blanc, jardin tropical luxuriant, taroitières, artisanat raffiné, légendes envoûtantes, villages pittoresques, habitants attachants... Bienvenue à Rurutu ! Rurutu est un vrai petit paradis, authentique, au charme fou que ce soit côté terre, côté mer et côté hommes !

Steep cliffs, mysterious caves, white sand beaches, lush tropical garden, «taro» fields, refined crafts, enchanting legends, picturesque villages, charming inhabitants... Welcome to Rurutu! Rurutu is a true little paradise, authentic, with a charming appeal both on land, sea and people!

ARANUI
Cruises

The journey of a lifetime

20% off
on
Austral islands
voyage*

MARQUESAS
ISLANDS

AUSTRAL
ISLANDS

GAMBIER
ISLANDS

PITCAIRN
ISLAND

COOK
ISLANDS

TUAMOTU
ISLANDS

SAILING ACROSS THE
SOUTH PACIFIC OCEAN

AN IMMERSIVE EXPERIENCE

A UNIQUE PASSENGER-FREIGHTER



*only available until May 31, 2023.

Book your next cruise!



(689) 40 42 62 42



reservation@aranui.pf



Aranui Cruises Tahiti



aranui.com



© Photos : Lionel Gouverneur



CROYANCES / BELIEFS

Les polynésiens sont très croyants ; on fait la prière avant de manger ou avant une compétition de pirogues, même avant une réunion politique... Assister à une des messes dominicales que ce soit chez les catholiques ou chez les protestants, écouter les chants religieux, admirer les tenues endimanchées font partie des découvertes à faire absolument sur notre fenua. Mais les croyances englobent aussi les mythes et la spiritualité. On vénère les dieux, on respecte les marae (lieux sacrés), on croit au mana, l'énergie mystérieuse et mythique tout comme au pouvoir protecteur des tiki (statue des dieux) ou encore aux visites de tupapa'u (fantômes).

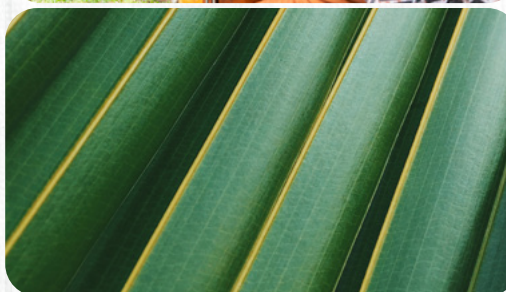
The polynesians are very religious; they pray before eating or before a canoe race, even before a political meeting... Attending one of the Sunday masses, either among the Catholics or Protestants, listening to religious songs, admiring the fancy outfits are part of the must-discover experiences on our land. But beliefs also encompass myths and spirituality. We worship gods, respect the marae (sacred places), believe in mana, the mysterious and mythical energy, as well as in the protective power of tiki (god statues) or in the visits of tupapa'u (ghosts).



TATOUAGE / TATTOO

Le tatouage est lié à la culture polynésienne. Il servait autrefois à raconter l'histoire de celui ou de celle qui le portait, mais aussi à identifier son rang social. Il a également joué un rôle dans la transmission des connaissances, utilisant le corps comme une toile. Saviez-vous que le tatouage avait été banni par les missionnaires et avait ainsi disparu pendant plus de 150 ans ? Aujourd'hui, les motifs polynésiens sont à la mode partout dans le monde de par leur esthétique ethnique. Les motifs du tatouage marquisien, le Patutiki, prédominent. Attention, chaque motif a un sens et mieux vaut connaître la signification de son tatouage avant de l'avoir dans la peau...à vie !

Tattooing is linked to Polynesian culture. It used to tell the story of the person who wore it, as well as to identify their social status. It also played a role in the transmission of knowledge, using the body as a canvas. Did you know that tattooing was banned by missionaries and disappeared for over 150 years? Today, Polynesian designs are fashionable all over the world because of their ethnic aesthetic. The tattoos of Marquesan, Patutiki, predominate. Be aware, every design has a meaning, and it's better to know the significance of your tattoo before getting it on your skin...for life!



DANSE / DANCE

En Polynésie, on commence à danser le « 'ori Tahiti » (danse tahitienne), dès que l'on sait marcher...ou presque ! La danse ? Les polynésiens l'ont dans la peau ! Tout est même prétexte à danser ! Aujourd'hui, cette expression artistique n'a jamais été aussi populaire. Il existe des centaines d'écoles de danse fréquentées par des élèves de tout âge y compris la nouvelle génération. Le 'ori tahiti accompagné des chants et des percussions célèbre avec puissance, esthétique et fierté la culture polynésienne. Elle raconte ses légendes, parle d'amour et de guerre. Chaque année, au mois de juillet, le Heiva i Tahiti réunit des centaines de danseurs pour « the concours of the year » ! Un rendez-vous vibrant, un show plein de couleurs et de sourires pour une immersion au cœur de la culture polynésienne !

In Polynesia, people start dancing the «'ori Tahiti» (Tahitian dance) as soon as they can walk...or almost! Dance is in the blood of Polynesians! Anything is an excuse to dance! Today, this artistic expression is more popular than ever. There are hundreds of dance schools attended by students of all ages, including the new generation. The 'ori Tahiti accompanied by songs and percussion celebrates Polynesian culture with power, aesthetics, and pride. It tells its legends, speaks of love and war. Every year in July, the Heiva i Tahiti brings together hundreds of dancers for «the concours of the year»! A vibrant event, a colorful and smiling show for an immersion into the heart of Polynesian culture!

NATURE

Ici, tout est nature. La végétation dense, généreuse et variée fait partie du décor, les fleurs se glissent derrière les oreilles des vahine... Cascade femme, homme poisson, déesse de la lune, dieu des volcans... dans les légendes polynésiennes, la frontière entre l'homme et la nature n'existe pas. Chaque année, on célèbre le Matari'i i ni'a, le retour de la saison de l'abondance, avec une cérémonie puissante et spirituelle remerciant les dieux de la nature ! Les pêcheurs, les agriculteurs se fient à la lune et les navigateurs aux étoiles, les marquisiennes font la danse de l'oiseau... En Polynésie, on parle à la nature, on la remercie, on marche pieds nus pour mieux sentir la terre nourricière et son mana.

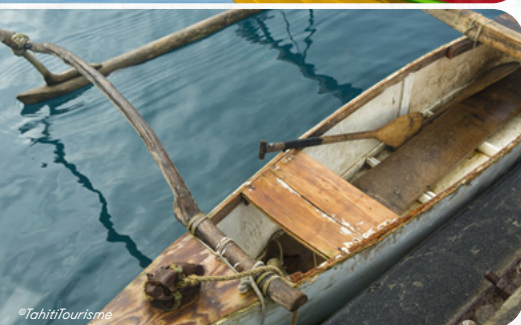
Here, everything is nature. The dense, generous, and varied vegetation is part of the decor, flowers slip behind the ears of the women... Woman waterfall, fish man, moon goddess, volcano god... in Polynesian legends, there is no boundary between man and nature. Each year, the Matari'i i ni'a, the return of the season of abundance, is celebrated with a powerful and spiritual ceremony thanking the nature gods! Fishermen, farmers rely on the moon and navigators on the stars, the Marquesian women perform the bird dance... In Polynesia, we talk to nature, we thank it, we walk barefoot to better feel the nourishing earth and its mana.



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme

PÊCHE / FISHING

Tradition, art, sport, source d'alimentation, loisir...la pêche fait partie intégrante de la vie polynésienne! Au filet en bord de plage, à la traine, au moulinet, au fusil « pupuhi » en chasse sous-marine, au lancer depuis les récifs, au harpon, avec des pièges dans des parcs et même aux cailloux...les techniques de pêche sont nombreuses. Vous aimez la pêche ? Alors ne partez pas de Polynésie sans embarquer sur un « poti marara » le « bateau poisson-volant » pour découvrir la chasse du Mahi Mahi au harpon, une technique unique au monde et forte en adrénaline.

Tradition, art, sport, food source, recreation... fishing is an integral part of Polynesian life! With nets on the beach, trolling, spinning, underwater hunting with a «pupuhi» gun, fishing from the reefs, harpooning, trapping in parks and even with stones... fishing techniques are numerous. Do you like fishing? Then don't leave Polynesia without boarding a «poti marara.» the «flying fish boat.» to discover the Mahi Mahi harpoon hunting, a unique and adrenaline-fueled technique in the world.

PIROGUE / LOCAL CANOE

Essentielle en Polynésie, la pirogue à balancier, appelée « va'a » permettait à l'origine, de voyager d'île en île et de pratiquer la pêche sur le lagon et en pleine mer. Ces embarcations étaient construites avec des matériaux d'origine végétale comme les cordages en bourre de coco, la coque à partir de troncs d'arbres et la voile en feuilles de pandanus. Aujourd'hui, le va'a est devenu notre sport « national ». On rame le matin, entre midi et deux ou le soir au coucher du soleil. Il y a des clubs de va'a dans toutes les communes. Parmi les compétitions emblématiques de cette discipline, figure la Hawaiki Nui Va'a en octobre ou novembre qui relie les îles de Huahine, Raiatea, Taha'a et Bora Bora.

Essential in Polynesia, the outrigger canoe, called «va'a», originally allowed for traveling from island to island and fishing in the lagoon and open sea. These boats were built with vegetative materials such as coconut fibers for ropes, tree trunk for the hull, and pandanus leaves for the sail. Today, the va'a has become our «national» sport. We row in the morning, between noon and two, or in the evening at sunset. There are va'a clubs in all cities. Among the emblematic competitions of this discipline is the Hawaiki Nui Va'a in October or November which connects the islands of Huahine, Raiatea, Taha'a, and Bora Bora.



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme

PLONGÉE / DIVING

La Polynésie française est un véritable aquarium géant où les plongeurs de tous niveaux s'émerveillent devant une faune marine d'une richesse incroyable. On peut plonger toute l'année car la température de l'eau est en moyenne de 26° et la visibilité est excellente. Il est possible d'observer raies, barracudas, napoléons, tortues, requins dans des reliefs mêlant failles, canyons et tombants vertigineux. Les spots les plus spectaculaires en Polynésie ? La passe de Tiputa, dans l'atoll de Rangiroa et les deux passes de Fakarava. Sensations fortes garanties !

The French Polynesian islands are a giant aquarium where divers of all levels are amazed by the incredible marine life. Diving is possible all year round as the water temperature is usually around 26° and visibility is excellent. You can see rays, barracudas, Napoleon fish, turtles, and sharks in a landscape of fissures, canyons, and vertiginous drop-offs. The most spectacular dive spots in Polynesia are the Tiputa Pass in the Rangiroa atoll and the two passes of Fakarava. Thrills guaranteed!

SURF

Le surf est plus qu'un sport à Tahiti ; il fait partie de la culture. Sous le bras, accroché au toit de la voiture ou sur le côté du scooter, la planche de surf est partout et surtout elle doit rester à portée main au cas où les vagues se pointent ! Côté ambiance, attention, si tu n'es pas du coin. Respect pour les locaux ! C'est eux qui te donnent le feu vert. Avant de se frotter à Teahupo'o la célèbre vague de Tahiti, où se déroulera d'ailleurs l'épreuve de surf des prochains Jeux Olympiques en 2024, sachez que c'est aussi la vague la plus dangereuse et donc réservée aux experts ! La regarder est déjà spectaculaire. Lorsque la houle sud se calme, go to Papeno'o de l'autre côté de l'île.

Surfing is more than just a sport in Tahiti; it's part of the culture. With the surfboard under the arm, attached to the car roof, or on the side of the scooter, the surfboard is everywhere and should always be within reach in case the waves show up! In terms of atmosphere, beware if you're not from around here. Respect for the locals! They're the ones who give you the green light. Before tackling Teahupo'o, the famous wave of Tahiti, which will also host the surf event of the next Olympics in 2024, know that it's also the most dangerous wave and therefore reserved for experts! Watching it is already spectacular.

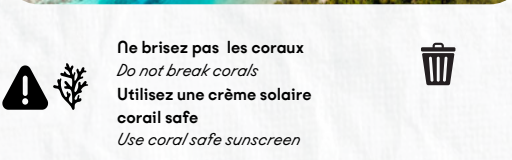
TAHITI

- ✱ **Plage de Teahupoo** 🌊
Teahupoo
- ✱ **Plage Vaiava** 🌿
Punaauia PK 18
- ✱ **Plage de Pointe Vénus** 🌊
Mahina
- ✱ **Plage de Tautira**
Tautira
- ✱ **Plage de Taharuu** 🌊
Papara
- ✱ **Plage de l'hôtel Méridien** 🌿
Punaauia PK 15
- ✱ **Plages de Papenoo** 🌊
Papenoo



MOOREA

- ✱ **Plage de Temae** 🌿
Temae
- ✱ **Plage de Tiahura** 🌿
Tiahura
- ✱ **Plage de Ta'ahiamanu** 🌿
PK 25 / nord
- ✱ **Plages de Coco Beach** 🌿
Motu Coco Beach, Tiahura



✱ Sable blanc / White sand ✱ Sable noir / Black sand 🌊 Surf 🌿 Snorkeling

CENTRE D'ACTIVITÉS ET DE PLONGÉE ACTIVITIES AND DIVING CENTER

JET SKI TOUR

LOCATION RENTAL

BATEAU PRIVÉ
PRIVATE BOAT

SNORKELING TOUR

PLONGÉE
DIVING

SORTIES BALEINES
WHALE WATCHING

89 47 00 90
WhatsApp : 87 34 70 84

tme@temoana.pf
www.tahiti-activitiescenter.com

Te Moana Explorations

FLUID

ANAVAI POE EXCURISON

TAHITI

- ★ **Les jardins d'eau de Vaipahi** *Mataiea*
Facile / easy
2 H / 5,5 km / 280 m ↗
- ★ **Les mille sources** *Mahina*
Facile / easy
4 H / 5,5 km / 300 m ↗
- ★ **La cascade de la Maroto** *Papenoo*
Facile / easy
2 H / 3,7 km / 150 m ↗
- ★ **La vallée de la Fautaua** *Pirae*
Moyen / medium
4 H / 10 km / 600 m ↗
- ★ **La vallée de la Faraura** *Hitia'a*
Difficile / Hard
6 H / 8 km / 400 m ↗
- ★ **Le mont Aorai** *Pirae*
Très difficile / Very hard
9 H / 18 km / 1500 m ↗



MOOREA

- ★ **Les cascades d'Afareaitu** *Afareaitu*
Facile / easy
1 H 30 / 1,5 km / 150 m ↗
- ★ **Les trois pinus** *Tupauru'uru*
Facile / easy
1 H 30 / 3,1 km / 150 m ↗
- ★ **Tour de la Caldera** *Tupauru'uru*
Moyen / medium
2 H / 3,7 km / 150 m ↗
- ★ **Mou'a puta** *Vaiare*
Difficile / medium
3 H / 4,8 km / 585 m ↗



Consultez la météo
Check the weather
Ne randonnez pas seul
Do not hike alone



GOLF DE TAHITI

**OUVERT 7j/7j
ET JOURS FÉRIÉS**

Du lundi au samedi de 07h00 à 17h30
(le Practice est fermé le lundi)
Le dimanche de 07h00 à 17h00

Papara PK 41 côté montagne,
Allée des Mombins,
Tahiti-Polynésie française

📞 40.57.40.52

accueil@egat.pf/commercial@egat.pf

MOOREA HERE LODGE
Haapiti MOOREA

📞 89 69 17 35
mooreaherelodge@gmail.com

Booking.com

VAIARE LODGE

👤 X2
10.000
XPF

**MOOREA
VAIARE LODGE**

89 57 78 10
vaiarelodge@gmail.com

- Cave à Vins - Champagnes - Spiritueux - Bières - Cigares - Accessoires - Produits Surgelés - Epicerie Fine -

Découvrez
Notre Site

**Le CHAI
de Moorea**

Wine Cellar

Lun-Vend
8h30-12h/13h30-18h
Samedi
8h30-12h/13h30-16h

Centre Raehau - Maharepa - Tel (689) 89 40 20 30 - www.lechaidemoorea.pf

Impossible de quitter la Polynésie sans acheter une perle de Tahiti, reconnue dans le monde entier pour sa qualité. Nous sommes fiers de ce trésor issu directement des profondeurs de nos lagons.

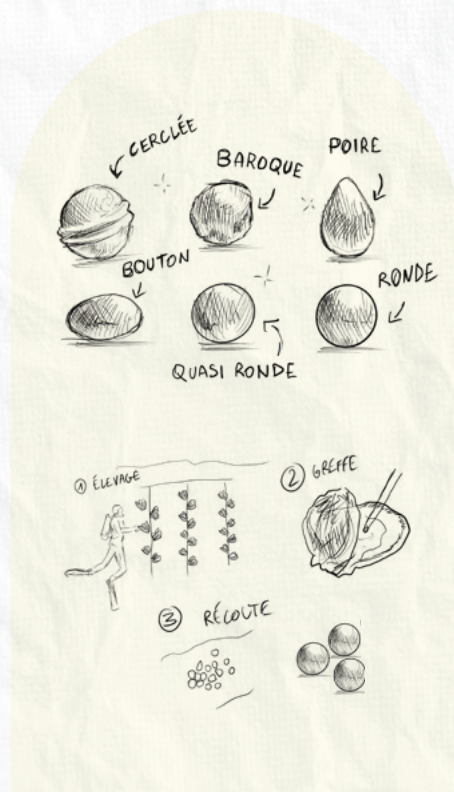
La perle de Tahiti, provient des sécrétions de nacre, une substance scintillante qui tapisse la coquille de l'huître d'une espèce particulière cultivée dans les lagons polynésiens, la *Pinctada Margaritifera*. Mais saviez-vous que l'homme intervenait dans ce processus en introduisant à l'intérieur de l'huître un noyau de nacre ? C'est en effet cette greffe qui au bout de deux ans permet à l'huître de produire une perle de haute qualité.

Alors comment choisir une perle ? Ronde, poire, cerclée, baroque, semi baroque, verte, grise, aubergine... Il existe des perles de différentes tailles, de couleurs et de formes. On peut choisir une perle de Tahiti au coup de cœur ou alors et c'est conseillé, en se laissant guider par un professionnel. De nombreux bijoutiers proposent des colliers, des bagues, des boucles d'oreilles et des bracelets avec des perles de Tahiti déjà montées, mais il est également possible d'acheter des perles en vrac à faire percer pour un montage.

It is impossible to leave French Polynesia without buying a Tahitian pearl, recognized worldwide for its quality. We are proud of this treasure directly from the depths of our lagoons.

*The Tahitian pearl comes from the secretions of nacre, a sparkling substance that lines the shell of a particular species of oyster grown in Polynesian lagoons, the *Pinctada Margaritifera*. But did you know that man intervenes in this process by introducing a nacre nucleus into the oyster? It is indeed this graft that after two years allows the oyster to produce a high-quality pearl.*

So how to choose a pearl? Round, pear, circled, baroque, semi-baroque, green, gray, eggplant... There are pearls of different sizes, colors and shapes. One can choose a Tahitian pearl on a whim or, as is recommended, be guided by a professional. Many jewelers offer necklaces, rings, earrings, and bracelets with already mounted Tahitian pearls, but it is also possible to buy bulk pearls to have pierced for a mounting.



ARL | LUC

ARTISAN - JOAILLIER

Collection Painapearl



GRATUIT



anoe

*Désir de voir, d'entendre, de manger.
*Want to see, to hear, to eat.

2ème édition
septembre 2023

RÉSERVEZ VOTRE
ESPACE PUBLICITAIRE

☎ 40 856 072 | nathalie@redsoyu.com



V
VAPE-X



RÉGIE PUBLICITAIRE DE L'AÉROPORT DE TAHITI

SOYEZ VU

1 377 203 PASSAGERS SUR L'AÉROPORT EN 2022



Aéroport de Tahiti, Bora Bora, Raiatea et Rangiroa.
la visibilité à grande échelle.

RÉSERVEZ VOTRE ESPACE PUB ☎ 40 856 072 | nathalie@redsoyu.com

RED SOYU
LA RÉGIE PUB

Lundi à Vendredi de 09h à 17h - Samedi de 09h à 13h

Papeete

Rue LOUIS MARTIN - Immeuble New Mahana, à la Mission

Taravao

Entre SIPA et Loula et Rémy

☎ +68987273736 - pro@vape-x.store



MUSÉES, ARTISANAT, LIEUX SACRÉS

MUSEUMS, ARTS AND CRAFTS, MARAE

TAHITI

Marché de Papeete

Papeete

Musée de Tahiti et ses îles

Punaauia pointe des pêcheurs

La Maison James Norman Hall

Arue

Musée de la perle et Bijouterie

Papeete

Manua Exquisite Tahitian Art

Papeete

Marae 'Ārahurahu

Paea

Marae Fare Hape

Papenoo

Grottes de Mara'a

Mara'a

MOOREA

Te Fare Natura

Papetoai

Lycée Agricole

Ōpūnohu

Tiki Village

Haapiti

Marae-o-Mahine

Ōpūnohu

Marae Ti'i-rua

Ōpūnohu



MARCHÉ DE PAPEETE

SOUVENIRS
ARTISANAT • BIJOUX
METS ET PRODUITS
LOCAUX

PÉNÉTREZ AU CŒUR DE
L'AUTHENTICITÉ
POLYNÉSIE

OUVERT AU PUBLIC DU LUNDI AU VENDREDI DE 5 H 30
À 16 HEURES, JUSQU'À 13 HEURES LE SAMEDI, ET DE 4
H 30 À 10 HEURES LE DIMANCHE.

TÉL : 40 43 67 15 / 40 43 67 87



LE MARCHÉ DE PAPEETE

Cœur économique et culturel de Papeete, le marché municipal est un must pour qui souhaite s'imprégner d'une ambiance typiquement polynésienne en plein centre-ville. Le meilleur moment se situe très tôt le matin, le dimanche en particulier.

Ce marché fut créé dès 1847 à l'emplacement qu'il occupe encore aujourd'hui. Vers 1870, il s'agrandit sur une parcelle mitoyenne appartenant à une dame Mapuru a Paraita qui lui a donné son nom. Tombé dans l'escarcelle de la commune en 1890, le marché devient peu à peu un quartier à part entière en s'entourant de nombreux commerces ouverts par les immigrants chinois.

Construit en 1989, rénové en 2006 puis en 2013, le marché couvert actuel, avec sa charpente métallique, sa mezzanine dédiée à l'artisanat et ses différents secteurs (halle aux poissons et aux viandes, fruits et légumes, fleurs, paréos, bijoux, vannerie...), reçoit en moyenne cinq mille visiteurs par an. Les étals des pêcheurs, des agriculteurs locaux et des artisans sont la fierté du marché, reflétant la culture et l'identité polynésiennes.

Lieu de rencontre pour les habitants, qui s'y rendent pour leur ravitaillement quotidien, le marché de Papeete est également devenu un point d'attraction touristique majeur. L'ambiance animée, l'hospitalité chaleureuse des commerçants et la diversité des produits en font une expérience inoubliable. C'est un lieu où se mêlent authenticité et modernité, où le patrimoine se marie avec le dynamisme économique. Une visite au marché de Papeete est une invitation à explorer l'âme des mers du Sud et à embrasser la culture polynésienne dans sa splendide simplicité.



The economic and cultural heart of Papeete, the city market is a must for anyone wanting to soak up the typical Polynesian atmosphere in the city centre. The best time to visit is very early in the morning, especially on Sundays. The market was established in 1847 on the site it still occupies today. Around 1870, it was extended onto an adjoining plot of land belonging to Mapuru a Paraita, a woman who gave it her name. Transferred to the city of Papeete in 1890, the market gradually becomes a full-fledged neighborhood, surrounded by numerous businesses opened by Chinese immigrants. Built in 1989, renovated in 2006 and again in 2013, the current covered market, with its metal framework, mezzanine dedicated to crafts and its various sectors (fish and meat, fruit and vegetables, flowers, pareos, pearl jewelry, weaving...), receives an average of five hundred thousand visitors a year. The stalls of fishermen, local farmers and craftsmen are the pride of the market, reflecting Polynesian culture and identity. A meeting place for the locals, who go there for their daily supplies, the Papeete market has also become a major tourist attraction. The lively atmosphere, the warm hospitality of the shopkeepers and the diversity of products make it an unforgettable experience. It's a place where authenticity meets modernity, where heritage meets economic dynamism. A visit to the Papeete market is an invitation to explore the spirit of the South Seas and embrace Polynesian culture in its splendid simplicity.

NUMÉRO SPÉCIAL PÊCHE

En baignant dans presque 5,5 millions de kilomètres carrés de zone maritime en plein océan Pacifique, chez nous, la pêche est une tradition ancestrale ; elle fait partie intégrante de notre culture. Les Polynésiens, experts de la mer, ont au fil du temps, imaginé des techniques efficaces pour pratiquer la pêche ; un moyen de se nourrir, de se divertir ou même de performer pour les concours.

Il existe ainsi des dizaines de techniques de pêche traditionnelle, parfois surprenantes, transmises d'une génération à l'autre et qui diffèrent en fonction des cinq archipels. Parmi elles, la spectaculaire pêche aux cailloux réunit une partie du village ou même de l'île pour une grande fête populaire. Cette pratique ancestrale des îles Sous-le-Vent consiste à rabattre le poisson dans un immense filet en frappant la surface de l'eau avec des cailloux. Autre technique ; celle des parcs à poissons construits à partir de matériaux naturels trouvés sur place qui piègent les poissons qui s'y engouffrent. Un de ces parcs traditionnels, bâtis dans les temps anciens, est d'ailleurs toujours visible à Maeva sur l'île de Huahine.

À noter également que les Polynésiens sont des précurseurs dans la préservation de la biodiversité marine avec le rāhui. Il s'agit d'une tradition ancestrale, toujours pratiquée de nos jours, qui interdit temporairement de pêcher pour protéger la ressource naturelle et pour permettre aux espèces de grandir.

Inhabiting nearly 5.5 million square kilometers of maritime territory in the vast Pacific Ocean, fishing is an ancestral tradition in our home; it is an integral part of our culture. Over time, the Polynesians, being experts of the sea, have devised effective techniques for fishing, a means of sustenance, entertainment, and even competition in contests.

There are dozens of traditional fishing techniques, sometimes surprising, passed down from one generation to the next, varying according to the five archipelagos. Among them, the spectacular «fishing with stones» gathers a part of the village or even the entire island for a grand popular celebration. This ancient practice from the Leeward Islands involves driving fish into a massive net by striking the water's surface with stones. Another technique is the construction of fish enclosures using natural materials found locally, which trap the fish that venture inside. One of these traditional enclosures, built in ancient times, is still visible in Maeva on the island of Huahine.

It is worth noting that Polynesians are pioneers in marine biodiversity preservation through the «rāhui.» This is an ancestral tradition still practiced today, which temporarily prohibits fishing to protect natural resources and allow species to grow.



Comment décrire la cuisine polynésienne ? Prenez une dose de traditions alimentaires des anciens polynésiens, composées de poissons, de tubercules, de féculents, de fruits et de lait de coco. Ajoutez-y une bonne poignée de saveurs et de plats asiatiques, héritage de la communauté hakka qui s'est installée en Polynésie à la fin du XIXe siècle. Saupoudrez le tout de cuisine française. Vous obtenez une cuisine multiculturelle que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Ainsi peuvent être réunis, dans un même repas, un filet de bœuf Satay, des crevettes sauce aigre douce, un poisson cru au lait de coco, une tarte tatin à la papaye et pour saucer ? De la baguette, l'élément incontournable des repas des polynésiens. Si certaines recettes ancestrales hakkas et cantonaises ont conservé leur caractère originel, d'autres se sont tropicalisées et d'autres encore ont été créées à Tahiti pour devenir elles-mêmes, aujourd'hui, traditionnelles.

Mais, la grande star des repas polynésiens est sans aucun doute, le poisson surtout le thon que l'on prépare cru sous forme de carpaccio, au lait de coco, en tartare ou en sashimi. Les roulottes (food trucks), spécialisées en poisson cru, brochettes, grillades, crêpes, cuisine chinoise, font partie du quotidien des Polynésiens en s'installant tous les soirs un peu partout autour de l'île. Outre les restaurants chinois et les snacks très nombreux, on trouve aussi notamment à Papeete, des restaurants français, italiens, japonais et même thaï. Le matin, et surtout le dimanche, on mange de tout, du sucré comme du salé et la plupart des grands hôtels proposent les traditionnels brunchs composés de poissons, de viennoiseries, d'œufs, de charcuterie, de laitage et de fruits, souvent accompagnés d'une animation musicale.

Alors Tama'a Maita'i, (bon appétit en tahitien), comme on dit chez nous !

Describing Polynesian cuisine: Take a blend of traditional Polynesian foods including fish, root vegetables, starches, fruit, and coconut milk. Add a mix of flavors and dishes from Asian cuisine, a legacy of the Hakka community who settled in Polynesia in the late 19th century. Sprinkle in some French cuisine, and you have a unique, multicultural cuisine found nowhere else. A meal may include dishes such as beef Satay, sweet and sour shrimp, coconut milk marinated raw fish, a papaya tarte tatin, and of course, baguette, an essential part of any Polynesian meal. Some ancestral Hakka and Cantonese recipes have remained unchanged, while others have been adapted to a more tropical style and still others were created in Tahiti and

are now considered traditional. Fish, particularly tuna, is the star of Polynesian cuisine and is prepared in many forms such as carpaccio, coconut milk marinated, tartare, and sashimi. Food trucks, specializing in raw fish, skewered meats, grilled foods, crepes, and Chinese cuisine, are a daily part of life in Polynesia and can be found around the island every evening. In addition to the numerous Chinese restaurants and snacks, Papeete also offers French, Italian, Japanese, and Thai restaurants. In the morning, especially on Sundays, a variety of sweet and savory dishes are enjoyed and many of the larger hotels offer traditional brunches with fish, pastries, eggs, charcuterie, dairy products, and fruit, often accompanied by musical entertainment. So, «Tama'a Maita'i,» or «bon appétit» in Tahitian, as we say here!



©TahitiTourisme



m m m m m Centre Tamanu Nui, Punaauia - Réservez au **87 72 39 45** *m m m m m*

PLATS PHARES LOCAUX

LOCAL FAMOUS DISHES

Tama'a
manger
& sortir
* To eat, to go out

KAAKU :

Préparation à base du fruit de l'arbre à pain, «uru» cuit à la braise, pilé et servi avec du lait de coco.

Preparation made from the fruit of the breadfruit tree, «uru», cooked over charcoal, mashed, and served with coconut milk.

©TahitiTourisme

POISSON CRU AU LAIT DE COCO

Souvent du thon cru accompagné de légumes et de lait de coco

Raw tuna with vegetables and coconut milk

CHAO MEIN

Nouilles chinoises sautées avec des légumes et des protéines

Chinese pasta with vegetables and proteins

POULET FAFA

Poulet au lait de coco et épinards locaux

Chicken cooked with coconut milk and local spinach

POULET AU CITRON

Poulet frit et sa sauce spéciale

Fried chicken and special sauce

MA'A TINITO

Mélange de pâtes, porc, haricots rouges et légumes

Mix of pasta, pork, red bean and vegetables

FIRI FIRI

Beignet sucré en forme de huit

Sweet doughnut shaped like an eight

PUNU PUA'ATORO

Bœuf en boîte, approuvé par toutes les générations s'accompagne généralement avec du 'uru cuit au feu

Corned beef, a must for all generations. Usually served with «uru» cooked in fire

PAIN COCO

Pain à base de coco, le top au p'tit dej !

Coconut bread, a breakfast must

POE

Délicieux dessert à base de farine d'amidon et de fruits

Famous dessert with starch flour and fruits

CHAO PAO

Brioche à la vapeur farcie à la viande

Steamed Chinese bun filled with meat

PUA'A RÔTI

Cochon rôti, excellent avec du lait de coco

Roasted pork, excellent with coconut milk.

FAFARU

Poisson avec de l'eau de mer fermentée. Pour les plus téméraires. Ne mourez pas bête.

Fermented fish. For the more adventurous.

Don't die stupid.

Fine
TAHITIAN
Cuisine



REDORU K

Hei

FRESH - AUTHENTIC - FLAVORFUL

+689 40 43 77 14 - heirestaurants.com



SCRUNCH



0

TÉL.: 87 33 14 44

© f : KISSTAHIANBURGERS

CENTRE TAMANU NUI, PUNAAUIA

KISS
TAHITIAN BURGERS

TAHITI

★ ITALIEN ★ FRANÇAIS ★ INTERNATIONAL
★ LOCAL ★ FUSION ★ ASIE

PAPEETE

★ 3 Brasseurs	40 50 60 25
★ Brasserie des remparts	40 42 80 00
Café de la gare	40 42 61 42
★ Café Maeva	87 24 16 46
★ Calistro	40 83 08 38
★ Hei	40 43 77 14
★ L'Alpha b	40 42 21 21
★ L'Api'zzeria	40 42 98 30
★ L'Auberg'in	40 42 29 74
L'Ivresse	89 51 54 51
★ L'Ô à la Bouche	40 45 29 76
★ La Petite Auberge	40 42 86 13
Le Baroof	40 50 60 26
★ Le City d'Or	40 42 86 28
★ Le Grillardin	40 43 09 90
★ Le Jasmin	40 82 42 42
★ Le Jimmy	89 42 00 43
★ Le Kozy	40 41 92 40
★ Le Maru Maru	40 45 20 20
★ Le Moana	40 42 20 21
★ Le Soufflé	40 57 00 17
★ Le Sully	40 83 39 83
★ Le Velvet	40 46 38 99
★ Lou Pescadou	40 43 74 26
★ Malabar	40 42 28 28
★ Meherio	89 41 01 20
★ Okete	40 85 31 11
Paradise Club	40 42 73 05
Reeftop	89 40 44 08
★ Snack Vini vini	40 50 69 22
★ The Surfhouse	89 40 44 07
★ Urban Café	40 83 39 99

FAA'A

★ L'Arbre à Pain	40 45 64 64
------------------	-------------

PUNAAUIA

★ Blue Banana	40 41 22 24
★ Captain Bligh	40 43 62 90
★ Casa Bianca	40 43 91 35
★ Chez Rémy	40 58 21 61
★ Le Ginger	89 40 90 00
★ L'instant Présent	40 57 00 08
★ La Petite Bohème	40 41 05 05
★ La Plage	40 58 21 08
★ Le Lotus	40 86 51 25
★ Le Red	40 43 75 00
★ Noix de Coco by Teva	87 79 29 89
★ Nui Bistro Bon	87 72 39 45
★ Pai	89 40 09 27
★ Taapuna Grill	87 77 18 87

PIRAE

★ Le Manaia SteakHouse	40 57 67 76
★ Royal Tahitien	40 50 40 40

PAPARA

★ Beach Burger	40 57 41 03
★ O' Taharu'u	87 49 95 00

MATAIEA

★ O' Tunu Mate	40 57 70 80
★ Snack Hoa Nui	87 22 20 09

TEVA / UTA

★ Restaurant du Musée Gauguin	40 57 13 80
-------------------------------	-------------

MAHINA

★ La Pizza du Phare	89 40 48 08
★ Mama's Beach House	89 40 00 78

TARAVAO

★ Le Manoa	40 57 71 01
★ Le Motu de Mymy	87 79 87 58
★ Snack Vini Vini	40 50 69 25
★ Tuati	40 57 98 56

Tama'a
manger
& sortir
* To eat, to go out

★ ITALIEN ★ FRANÇAIS ★ INTERNATIONAL
 ★ LOCAL ★ FUSION ★ ASIE

SOCIETY ISLANDS

MOOREA

★ Casa Vincenzo	87 74 64 64
★ Coco Beach	87 72 57 26
★ Le Léopard jaune	89 56 58 64
★ Holy Steak House	40 55 15 14
★ Pura Vida	87 74 55 76
★ Le QG	40 56 58 72
★ Le No Stress	40 56 45 10
★ Vaiare Pizza	87 72 00 71
★ Snack Mahana	40 56 41 70
★ Restaurant le K (Sofitel)	40 55 12 25
★ La crêperie du Hilton	40 55 11 11
★ Snack à l'heure du Sud	87 70 03 12
★ Snack Tamahau	87 79 85 08
★ Snack Tauahere	89 48 04 80

BORA BORA

★ Bloody Mary's	40 67 69 10
★ Saint James	40 67 64 62
★ Bora Bora Beach Club	40 67 52 50
★ la ora na Gelato	89 50 42 52

HUAHINE

★ Huahine Yacht Club (Te Marara)	40 68 70 81
★ Les Dauphins	40 68 89 01
★ Restaurant de Lapita	87 74 55 76

TAHAA

★ Le Tipairua	40 66 49 25
★ Vahine Island	40 65 67 38

RAIATEA

★ Fish and blue	40 66 49 25
★ Le Napoli	40 66 10 77
★ Bon apetahi	40 66 40 00



LE COOK'S
BAR & RESTAURANT



NICHÉ AU BORD DE LA BAIE DE COOK AU SEIN DU
COOKS BAY HOTEL & SUITES MOOREA
NESTLED ON THE WATER'S EDGE IN THE PREMISES OF
NEWLY OPENED COOK'S BAY HOTEL & SUITES MOOREA

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS
DAILY HAPPY HOUR ON SELECTED DRINKS

SERVICE EN CONTINU DU PETIT-DÉJEUNER AU DÎNER
NON-STOP SERVICE FROM BREAKFAST 'TIL DINNER

RÉSERVATION RECOMMANDÉE / BOOKINGS ESSENTIALS



@MOOREACOOKSBAY

40 55 22 02

WWW.RESTAURANTLECOOKS.COM

CHEFS

DE TAHITI



Portraits de chefs, savoir-faire, traditions culinaires de tahiti, recettes, produits, vins, événements et restaurants.. tout est dans **chefsdetahiti.pf** un site qui vous donne envie de goûter et de découvrir.

Portraits of chefs, know-how and Tahiti's culinary traditions, recipes, products, wines, events and restaurants.. **chefsdetahiti.pf**, a website that makes you want to taste and discover.



article



Slice

☎ 89 40 17 04

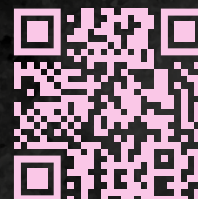
Horaires d'ouverture :
lundi- vendredi : 11h -14h / 17h - 21h
samedi - dimanche : 17h-21h

Situé à Papeete, SLICE propose une carte diversifiée qui ravira les palais les plus exigeants. Chaque pizza est cuite au four napolitain, offrant ainsi une saveur et une texture unique. Les pizzas préparées par Thomas s'inspirent de la tradition italienne, avec des bords bien gonflés et une base croustillante qui en font un délice pour les papilles. Pour garantir l'authenticité, seuls les meilleurs ingrédients sont utilisés. Les sauces tomates et les fromages viennent d'Italie, tandis que la charcuterie haut de gamme est sélectionnée avec soin. Les autres produits frais sont sourcés localement au marché de Papeete, garantissant ainsi leur qualité et leur fraîcheur.

De la classique Napolitaine à la populaire Tartufa en passant par la Mielo au miel de Tahiti, le choix devient difficile tant les saveurs explosent en bouche. Chaque pizza est préparée avec passion et créativité, offrant une expérience culinaire qui transporte les clients en Italie.

Que vous soyez un amateur de pizza ou que vous souhaitiez explorer de nouvelles saveurs, le menu de SLICE saura combler vos envies. En plus des pizzas vendues entières ou à la part, la pizzeria propose également les Panuozzo, de délicieux sandwiches préparés à partir de pâte à pizza, offrant ainsi une alternative savoureuse et originale.

138 avenue du commandant destremeau,
Papeete en face du lycée Paul Gauguin



f @ SLICE TAHITI





L'ARBRE À PAIN

BOULANGERIE POLYNÉSIE NNE



**BOULANGERIE, PATISSERIE, TRAITEUR
& BEAUCOUP DE PASSION !**

OUVERT 7 JOURS sur 7 - ☎ 40 45 64 64 - 87 76 76 02

Pk 4,3 côté mer en face de la gendarmerie 98704 Faaa, Îles du Vent, Polynésie française



FOOD, DRINKS AND LOUNGE PAPEETE



40 45 03 00



Experience Elegance and Comfort



Bénéficiant d'un emplacement de premier choix au coeur de Papeete à 400 m du quai des paquebots, l'HÔTEL TAHITI NUI vous invite à la détente dans un cadre moderne et unique. Profitez de notre piscine en plein air et du fitness center et vivez un moment de relaxation au Dhana Spa. Vous pourrez aussi découvrir les créations gastronomiques de notre Chef au restaurant "Le Velvet".



VELVET RESTAURANT

Come and experience the exclusive and modern Hotel Tahiti Nui set in the heart of city and located at 400m from the cruise ships dock. Enjoy our open-air pool, fitness center and relax at the Dhana Spa. Relish our chef's creative gourmet cuisine at "Le Velvet" restaurant.



Information & réservation
Tél (+689) 40 46 38 99
Avenue Prince Hinoi
info@hoteltahitinui.pf
www.hoteltahitinui.com
Hotel Tahiti Nui
Le Velvet Restaurant

CREVETTES CURRY LAIT DE COCO

- Ingrédients pour 2 ou 4 personnes
(selon si c'est une entrée ou le plat principal)
- 500 g de filet de thon rouge
 - Un bouquet d'oignons verts
 - 2 gousses d'ail
 - 2 cm de gingembre haché
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrées
 - 3 cuillères à soupe de sauce soja
 - Poivre moulu fraîchement
 - 8 cuillères à soupe d'huile d'arachide

Préparation:

- Couper de jolies tranches dans le filet de thon.
- Réserver les parties extérieures pour de la cuisson avec des oignons et du Soyu
- Disposer les tranches d'une belle assiette à bords légèrement hauts.
- Répartir le gingembre, l'ail et l'oignon vert préalablement découpés en toutes fines rondelles.
- Arroser avec les deux sauces soja et du poivre
- Chauffer l'huile d'arachide à 180°
- Avec précaution et à l'aide d'une grande cuillère verser l'huile sur l'ensemble de l'assiette.

«Red Tuna Carpaccio with Hot Oil»

*Ingredients for 2 or 4 people
(depending on whether it's an appetizer or main dish)*

- 500 g of red tuna fillet
- A bunch of green onions
- 2 cloves of garlic
- 2 cm of chopped ginger
- 2 tablespoons of sweet soy sauce
- 3 tablespoons of soy sauce
- Freshly ground pepper
- 8 tablespoons of peanut oil

Preparation:

- Cut nice slices from the tuna fillet.
- Reserve the outer parts for cooking with onions and Soyu
- Arrange the slices on a beautiful plate with slightly high edges.
- Distribute the ginger, garlic, and previously cut green onions into very thin slices.
- Drizzle with the two soy sauces and pepper
- Heat the peanut oil to 180°
- Carefully and with the help of a large spoon, pour the oil over the entire plate.



LE COCO

Tout est bon dans le coco. Eau, chair, lait, huile... la noix de coco cache plus d'une ressource sous sa coque !

L'EAU DE COCO

Plus le coco est jeune, plus il y a de l'eau à l'intérieur. Cette eau, on ne peut plus pure, constitue une boisson rafraîchissante 100 % naturelle, peu calorique, riche en nutriments et peu sucrée. L'eau de coco se retrouve dans la composition de nombreux cocktails exotiques et de smoothies.

LA CHAIR DE COCO

Cette chair appelée aussi coprah, riche en fibres et en nutriments est largement consommée en Polynésie. On peut la récupérer à l'aide d'un couteau à lame courbe pour en faire des copeaux à manger au petit-déjeuner, à l'apéritif ou râpés dans les desserts ou les salades de fruits. Idéal en cas de fringale !

LE LAIT DE COCO

Le lait s'obtient après pressage du coco râpé. Dans le poulet fafa, le poisson cru, le pain, les beignets, les sauces, les currys... le lait de coco est la forme la plus utilisée en cuisine en Polynésie. Il représente une bonne alternative au lait de vache pour les végétaliens, en cas d'intolérance au lactose ou pour remplacer la crème fraîche dans certains plats.

L'HUILE DE COCO VIERGE

Obtenue par mixage de la chair de coco avec de l'eau puis par fermentation, l'huile de coco est l'une des huiles végétales les plus populaires du moment. Elle est consommée pour sa saveur particulière et exotique et sa richesse en acides gras saturés. Sa saveur subtile se marie aussi bien avec les préparations salées que sucrées et elle peut remplacer le beurre dans les pâtisseries.



©TahitiTourisme

All is good in the coconut. Water, flesh, milk, oil...the coconut hides more than one resource under its shell!

Coconut water:

The younger the coconut, the more water it contains inside. This pure water is a refreshing 100% natural drink, low in calories, rich in nutrients, and low in sugar. Coconut water is used in the composition of many exotic cocktails and smoothies.

Coconut flesh:

This flesh, also known as copra, is rich in fibers and nutrients and is widely consumed in Polynesia. It can be obtained by using a curved knife to make flakes that can be eaten for breakfast, as an appetizer, or grated in desserts or fruit salads. Ideal for snacking!

Coconut milk:

Coconut milk is obtained by pressing grated coconut. In dishes like chicken fafa, raw fish, bread, fritters, sauces, and curries, coconut milk is the most commonly used form in Polynesian cuisine. It serves as a good alternative to cow's milk for vegans, for those with lactose intolerance, or to replace cream in certain dishes.

Virgin coconut oil:

Obtained by mixing coconut flesh with water and then fermenting it, virgin coconut oil is one of the most popular vegetable oils of the moment. It is consumed for its unique and exotic flavor and its richness in saturated fatty acids. Its subtle flavor goes well with both savory and sweet dishes, and it can be used as a butter substitute in pastries.



©TahitiTourisme

TAHITI

★ PRENDRE DE LA HAUTEUR DANS UN ROOFTOP LE BAROOF

Restaurant- bar-musique
Au-dessus des 3 Brasseurs, Papeete.
Tél. : 40.50.60.26.

REEFTOP

Bar- musique.
Au 8ème étage de l'hôtel Kon Tiki, Papeete.
Tél. : 89.40.44.08.

★ MANGER AUX ROULOTTES, PLACE VAIETE

Chaque roulotte propose des plats différents, grillades, chao men, poissons crus ou encore salade. Elles s'installent le soir, tout autour de l'île dans chaque commune. Place Vaiete, sur les quais de Papeete en bord de mer, elles sont variées et typiques.

★ BOIRE UNE BIÈRE ARTISANALE BRASSERIE HOA

Bar à bières, concerts, animations.
Tél. 89.46.04.60.

★ PRENDRE UN VERRE OU MANGER FACE AUX BATEAUX LE MEHERIO TAHITIAN BISTRO

Restaurant, cuisine française et polynésienne, bar, concerts. Bringue polynésienne le dimanche à partir de 17 heures.
Place Tahua Tu-Marama, Papeete.
Tél. : 89.41.01.20.
LE MOANA/TE HONU
Restaurant, cuisine française et polynésienne, bar.
Place Tahua Tu-Marama, Papeete.
Tél. : 40.42.20.21.

★ SAVOURER UN HAPPY HOUR AU SUNSET DEVANT LA PLAGE

TAHITI LA PLAGE
Restaurant bistrot et beach bar.
Pk 13.2, côté mer, Punaauia.
Tél. : 40.58.21.08.
FB/insta : Restaurant Tahiti La Plage

★ DINER À LA MONTAGNE AVEC VUE SUR LA CAPITALE

O'BELVÉDÈRE
Restaurant le plus haut de Tahiti, situé à Pirae.
Cuisine montagnarde et polynésienne. Soirées musicales.
Tél. : 89.40.34.03.

6 IDÉES SOIRÉES NIGHT OUT TIPS

MOOREA

★ MANGER UNE PIZZA NAPOLITAINE CASA VINCENZO, PIZZERIA

Pk 27, domaine Tiahura, Haapiti.
Fb : Casa Vincenzo
Insta : casa_vincenzo_moorea

★ SAVOURER UN HAPPY HOUR DEVANT LE SUNSET

TAOAHARE BEACH HOUSE
Restaurant, snack, bar en bord de mer.
Pk 25, côté mer, village Tiahura, Haapiti.
Tél. : 40.56.13.30.
Fb : Taoahere Beach House
Insta : taoaherebeachhouse

★ FAIRE UNE CROISIÈRE AU COUCHER DE SOLEIL SUR UN CATAMARAN

FB : VOILA MOOREA
Tél. : 87.30.43.33.
<http://voilamoorea.com>

★ DINER DANS UNE AMBIANCE 100% LOCALE

RESTAURANT TAMA HAU
Opunohu's Bay, spécialités polynésiennes, spectacle de danse traditionnelle, danse du feu, orchestre local.
Baie d'Opunohu, Moorea.
Tél. : 87.32.61.45.
Fb : Tam Hau Oponohu's Bay
Insta : Tam Hau Oponohu's Bay

★ OSER LE SNORKELING DE NUIT

Fb : MOOREA DARK WATERS
www.mooreadarkwaters.com

★ SE RESTAURER AU GOLF

Le Green Pearl Restaurant, bar, cuisine française et polynésienne, concerts.
Golf de Moorea, Temae.

VERTUS DU MONOI

/ MONOI VIRTUES

Le monoi est une huile végétale issue de la macération de fleurs fraîches dans de l'huile de coco, c'est un atout indispensable aux propriétés bénéfiques pour la peau et les cheveux.

L'huile nourrit, apaise, protège et fortifie...

Pour les cheveux, on peut l'appliquer en masque capillaire hebdomadaire !

Laissez poser l'huile après votre shampoing, ou avant en entourant vos cheveux d'un pareo, minimum 30 minutes ou toute une nuit s'il le faut ! Aussi en application quotidienne sur les pointes sèches, sans rinçage.

Ajoutez quelques gouttes d'huile de monoi dans votre soin habituel pour renforcer l'hydratation. On l'utilise en huile pour le bain, en parfum 100% naturel, en huile de massage, et en gommage maison (en mélangeant de l'huile de monoi avec du sable, du sucre ou du marc de café).

Monoi is a plant-based oil derived from the maceration of fresh flowers in coconut oil. It is an essential asset with beneficial properties for the skin and hair. The oil nourishes, soothes, protects, and strengthens...

For hair, you can apply it as a weekly hair mask! Leave the oil in after shampooing, or before by wrapping your hair in a pareo, for at least 30 minutes or even overnight if necessary! You can also use it daily on dry ends, without rinsing.

Add a few drops of monoi oil to your regular skincare to enhance hydration. It's used as a bath oil, a 100% natural fragrance, a massage oil, and for homemade exfoliation (by mixing monoi oil with sand, sugar, or coffee grounds).

À SAVOIR / TIPS

Elle ne protège pas contre les ultraviolets et doit donc s'accompagner d'une protection solaire. Elle se solidifie à une température inférieure à 20 degrés. Pour la liquéfier, il suffit de passer le flacon sous l'eau chaude.

It does not protect against ultraviolet rays and should therefore be accompanied by sun protection. The Monoi oil solidifies at temperatures below 20 degrees Celsius. To liquefy it, simply run the bottle under warm water.



Heimano

MASSAGE
AYURVÉDIQUE ET
ÉNERGETIQUE

Punaauia TETAVAKE
89.73.67.17




Elite Dermo
LA MAISON DU MAKE-UP PERMANENT

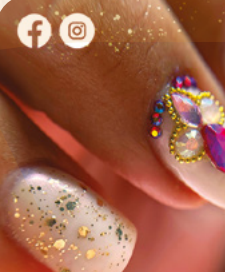
MARINE HUE

TARAVAO - ESTHÉTIQUE
DERMOPIGMENTATION



f i d

89 68 96 81
huemarine2@gmail.com



Party Nails
TAHITI

+689 89 58 25 88

PARTYNAILSTAHITI@GMAIL.COM




**MAISON VALENCOURT
BIJOUX**

**10% OFF
COUPON**

Enjoy -10% in our store
with this discount coupon

11 B RUE PAUL GAUGUIN, PAPEETE

MONDAY TO FRIDAY : 9AM - 4:30PM
SATURDAY : 9AM - 12PM

OCEAN JEWELS
for everyday wear

WWW.MAISONVALENCOURT.COM

+689 89 74 25 29

f i d @maisonvalencourt

shopping



Un conseil : prévoyez de la place dans votre valise afin de rapporter chez vous un petit bout de chez nous ! Les souvenirs prolongent les voyages et les objets rapportés permettent de se rappeler les bons moments passés en vacances. Alors que ramener de Polynésie ? Des perles de Tahiti, des pareo, du monoï, de la vanille, des tifaifai, du tissu tahitien, des colliers de coquillages, un ukulele, un to'ere, un costume traditionnel de danseuse, des bijoux en nacre, des sculptures en bois, des paniers tressés...voici des exemples de produits locaux les plus couramment achetés par les touristes avant de repartir parce qu'on ne peut les trouver qu'en Polynésie.

C'est à Tahiti que vous aurez le plus grand choix de boutiques de souvenirs, de bijouteries, d'artisanat local et de galeries d'art. Le marché de Papeete est un lieu incontournable pour déguster la perle rare ! On y vient pour acheter mais aussi pour l'ambiance qui anime tout le quartier tous les jours dès 6 heures du matin y compris le dimanche. Les boutiques des hôtels proposent également une large sélection de produits typiques polynésiens avec notamment des collections de prêt-à-porter de style local et des bijoux qu'on ne trouve que dans ces magasins. A guetter les dates des salons et des expositions d'artisanat, régulièrement organisés à Tahiti. Ces événements offrent l'occasion de rencontrer des artisans venus des autres archipels de la Polynésie pour présenter et vendre leurs créations uniques. Chaque île propose également un petit marché permettant de découvrir les créations artisanales et les spécialités du coin. Enfin, les produits alimentaires et les cosmétiques locaux se trouvent un peu partout dans les supermarchés et autres magasins alimentaires.

A tip: make sure to leave some room in your suitcase to bring home a piece of here! Souvenirs extend the trip and the items brought back allow us to remember the good times spent on vacation. So what to bring back from Polynesia? Tahitian pearls, pareo, monoï oil, vanilla, tifaifai, Tahitian fabric, shell necklaces, a ukulele, a to'ere, a traditional dance costume, mother of pearl jewelry, wooden sculptures, braided baskets...these are examples of the most commonly purchased local products by tourists before they leave because they can only be found in Polynesia.

Tahiti is where you will find the largest selection of souvenir shops, jewelry stores, local crafts and art galleries. The

Papeete market is an essential place to find the rare pearl! People come here to buy but also for the atmosphere that animates the whole neighborhood every day from 6 a.m. including Sunday. Hotel shops also offer a wide selection of typical Polynesian products, including collections of locally-styled ready-to-wear clothing and jewelry that can only be found in these stores. Watch out for the dates of craft fairs and exhibitions, regularly organized in Tahiti. These events offer the opportunity to meet artisans from other Polynesian archipelagos to present and sell their unique creations. Each island also offers a small market to discover local crafts and specialties. Finally, local food and cosmetic products can be found everywhere in supermarkets and other food stores.



little Missy

-TAHITI-

CLOTHING | ACCESSORIES



@littlemissytahiti



www.littlemissytahiti.com



88 Chemin Vicinal de Patutoa, Papeete, Tahiti



LE DRESSING

VÊTEMENTS POUR
HOMMES ET FEMMES



Grace & Mila

PULLIN

PAIN & SUCRE

QUARTIER DU COMMERCE,
Papeete 40 43 99 88

CENTRE TAMANU ITI,
Punaauia 87 33 85 62



TAHITIAN CREATIONS • JEWELRY • PEARLS

TAHITI • BORA BORA • ON BOARD
Duty free aéroport • Tahiti, Papeete • Bora Bora, Oa Oa Lodge, Vaitape
For information call +689 40 57 67 68 • For courtesy shuttle call +689 89 59 43 17

bijouterietamateacreation@gmail.com • tamatea creation f



events

Agenda

Dates susceptibles de subir des modifications par les organisateurs. *Dates subject to change by organizers.*



1^{ER} ET 2 SEPTEMBRE

Festival de reggae, « Pacific Reggae Fest 2 » au parc Vairai à Punaauia.
Fb : Pacific Reggae Fest 2

LE 16 ET 17 SEPTEMBRE

Spectacle « L'expérience de la vie » d'Anne Roumanoff au grand théâtre de la Maison de la culture.
Billets en vente sur www.ticketpacific.pf/

DU 29 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE

Salon du tourisme, parc d'expositions de Mamao.

DU 11 AU 15 OCTOBRE

1^{er} Open international de Beach Tennis Tahiti au parc Aorai Tinihau à Pirae.
Fb : Open International Beach Tennis Tahiti

DU 19 AU 22 OCTOBRE

23^{ème} salon du livre à la Maison de la culture.
www.lireenpolynesie.pf

DU 21 AU 22 OCTOBRE

Triathlon, XTerra Tahiti, vallée d'Opunohu à Moorea.
www.xterratahiti.com

DU 23 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE

20^{ème} salon des Australes, Assemblée de la Polynésie Française

LE 26 OCTOBRE

Marché du terroir de Pirae avec vente de produits locaux et ateliers de confection de paniers

LE 28 OCTOBRE

Concert de Francis Cabrel, place To'ata.
Billets en vente sur www.ticketpacific.pf

LE 28 OCTOBRE

Tere Nā Uta, safari en 4x4 à la découverte des plus beaux paysages de l'île, des légendes et des histoires des vallées mystiques de Hamuta et de la Punaruu.
www.tahititourisme.pf

DU 1^{ER} AU 4 NOVEMBRE

29^{ème} édition de la Hawaiki Nui Va'a, course de Va'a à six rameurs, en haute mer et dans le lagon entre les îles Sous-le-Vent (Huahine, Raiatea, Tahaa et Bora Bora).
<https://www.hawaikinuivaa.pf/>

DU 7 AU 19 NOVEMBRE

7^{ème} salon artisanal des Tuamotu-Gambier, Assemblée de la Polynésie Française

DU 16 AU 26 NOVEMBRE

54^{ème} salon artisanal des Marquises, parc d'expositions de Mamao

DU 19 AU 24 NOVEMBRE

11^{ème} édition de la Holopuni Va'a Hawaiki Nui Voyage. Course de pirogues traditionnelles à voile, de Tahiti à Bora Bora via Moorea, Huahine, Raiatea et Taha'a.
www.holopunivaa.com

LE 20 NOVEMBRE

Fêtes et cérémonies des rituels du « Matari'i i ni'a », un événement qui célèbre le retour de la saison de l'abondance

DU 22 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE

19^{ème} édition du Hura Tapairu, concours de danse tahitienne

DU 7 AU 24 DÉCEMBRE

16^{ème} salon Te Noera a te Rima'i, parc d'expositions de Mamao

DU 21 AU 24 DÉCEMBRE

Salon de Noël, Hôtel Hilton Faa'a

September 1st and 2nd

Reggae Festival, « Pacific Reggae Fest 2 », at Vairai Park in Punaauia.
Facebook: Pacific Reggae Fest 2

September 16th and 17th

Show « L'expérience de la vie » by Anne Roumanoff at the Grand Theatre of Maison de la culture.
Tickets on sale at www.ticketpacific.pf

September 29th to October 1st

Tourism Fair, at Mamao Exhibition Park

October 11th to 15th

1st International Beach Tennis Tournament in Tahiti at Aorai Tinihau Park in Pirae.
Facebook: Open International Beach Tennis Tahiti

October 19th to 22nd

23rd Book Fair at Maison de la culture.
Website: www.lireenpolynesie.pf

October 21st to 22nd

XTerra Tahiti Triathlon in Opunohu Valley, Moorea.
Website: www.xterratahiti.com

From May 17th to 20th,

the 19th edition of the Tahiti Pearl Regatta, a major regatta organized in the Leeward Islands combining regattas, sails, and outrigger canoes, human encounters, and island discoveries.
<https://www.tahitipearlregatta.com>

October 23rd to November 5th

20th Australes Craft Fair, at the Assembly of French Polynesia.

October 26th,

Local Market in Pirae, featuring the sale of local products and basket-making workshops

October 28th

Concert by Francis Cabrel at Place To'ata.
Tickets on sale at www.ticketpacific.pf

October 28th

Tere Nā Uta, a 4x4 safari to discover the most beautiful landscapes of the island, legends, and stories of the mystical valleys of Hamuta and Punaruu.
Website: www.tahititourisme.pf

November 1st to 4th

29th edition of the Hawaiki Nui Va'a, a Va'a (outrigger canoe) race with six rowers, in the open sea and lagoon between the Leeward Islands (Huahine, Raiatea, Tahaa, and Bora Bora).
Website: <https://www.hawaikinuivaa.pf/>

November 7th to 19th

7th Artisan Fair of the Tuamotu-Gambier, at the Assembly of French Polynesia

November 16th to 26th

54th Artisan Fair of the Marquesas, at Mamao Exhibition Park

November 19th to 24th

11th edition of the Holopuni Va'a Hawaiki Nui Voyage. Traditional sailing outrigger canoe race from Tahiti to Bora Bora via Moorea, Huahine, Raiatea, and Taha'a.
Website: www.holopunivaa.com

November 20th,

Festivities and ceremonies of the « Matari'i i ni'a » rituals, an event celebrating the return of the season of abundance

November 22nd to December 2nd

19th edition of the Hura Tapairu, a Tahitian dance competition.

December 7th to 24th

16th Te Noera a te Rima'i Craft Fair, at Mamao Exhibition Park

December 21st to 24th

Christmas Fair at Hilton Faa'a Hotel

Tous les événements sont sur tahiti-agenda.com

All events are on tahiti-agenda.com

TAHITI-AGENDA

Share the Fun around



© TahitiTourisme

HAWAIIKI NUI 1, 2, 3 NOVEMBRE 2023

Chez nous, le va'a (pirogue polynésienne) est le sport national ! Chaque année, au mois d'octobre ou de novembre à lieu la célèbre course Hawaiki Nui Va'a. Il s'agit d'un événement sportif majeur en Polynésie qui réunit les meilleurs rameurs. Plus d'une centaine d'équipages s'engagent dans cette compétition ; des jeunes, des seniors, des vétérans, hommes et femmes. Les va'a utilisés pour cette course sont des pirogues à balancier à six places qui parcourent en haute mer et dans le lagon, à la force des bras, 128 kilomètres divisés en trois étapes, entre les Îles Sous-Le-Vent : Huahine, Raiatea, Tahaa et Bora Bora. Les étapes se font sans changement d'équipe. Cette 30ème édition se déroule du 1er au 3 novembre 2023 et le départ est à Huahine.

In our place, va'a (Polynesian outrigger canoe) is the national sport! Every year, in the month of October or November, the famous Hawaiki Nui Va'a race takes place. It is a major sporting event in Polynesia that brings together the best paddlers. More than a hundred teams participate in this competition, including youth, seniors, veterans, men, and women. The va'a used for this race are six-person outrigger canoes that traverse the open sea and the lagoon, powered solely by the strength of the paddlers' arms, covering a distance of 128 kilometers divided into three stages among the Leeward Islands: Huahine, Raiatea, Tahaa, and Bora Bora. The stages are completed without any team changes. This 30th edition will take place from November 1st to November 3rd, 2023, with the starting point in Huahine.



www.hawaikinuivaa.pf



©TahitiTourisme



©TahitiTourisme

HAWAIIKI NUI VA'A



XTERRA

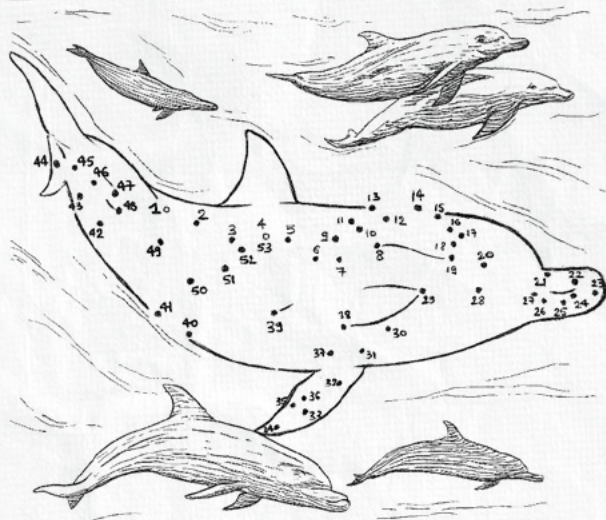
TAHITI

Matarī'ī ni'a

20 | LES NOV | FESTIVITÉS DES PLEIADES

DESSINE LA LÉGENDE

RELIE LES POINTS ET TROUVE COMMENT
SONT APPARUS LES DAUPHINS SELON LA
LÉGENDE.



[HTTPS://WWW.TAHITIHERITAGE.PF/LEGENDE-PREMIERS-DAUPHINS/](https://www.tahitiheritage.pf/legende-premiers-dauphins/)
6 DAUPHINS D'ÉGALITÉ SE SONT TRACÉS EN DAUPHINS LONGS D'UNE APPÉTE L'ANIMAL AURAIT AINSI HÉRITÉ DE SON CÔTÉ JOUEUR !



CONCOURS PHOTO

THÈME : OCÉAN

ENVOIE-NOUS TON MEILLEUR CLICHÉ
AUTOUR DU THÈME « OCÉAN »
PAR MESSAGE PRIVÉ SUR LA PAGE
FACEBOOK OU INSTAGRAM REDSOYU,
ET N'HÉSITE PAS À LIKER !
LA SÉLECTION SERA FAITE PAR VOTE.



BRAVO ANNE-LAURE LIBERT

GAGNANTE DU THÈME PRÉCÉDENT :
FAUNE ET FLORE.

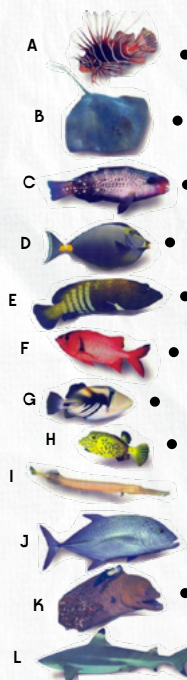
détente

7 DIFFÉRENCES



VOIS TA PHOTO
PUBLIÉE DANS LE
PROCHAIN NUMÉRO !

RELIE LES POISSONS DU LAGON



- POISSON PERROQUET 1
- POISSON CHIRURGICIEN 2
- ROUGET 3
- CARANGUE 4
- POISSON TROMPETTE 5
- MURÈNE 6
- RAIE 7
- POISSON COFFRE 8
- REQUIN POINTES NOIRES 9
- BALISTE PICASSO 10
- MÉROU 11
- POISSON DRAGON 12

4-7-9-12-15-18-21-24-27-30-33-36-39-42-45-48-51-54-57-60-63-66-69-72-75-78-81-84-87-90-93-96-99-102-105-108-111-114-117-120-123-126-129-132-135-138-141-144-147-150-153-156-159-162-165-168-171-174-177-180-183-186-189-192-195-198-201-204-207-210-213-216-219-222-225-228-231-234-237-240-243-246-249-252-255-258-261-264-267-270-273-276-279-282-285-288-291-294-297-300-303-306-309-312-315-318-321-324-327-330-333-336-339-342-345-348-351-354-357-360-363-366-369-372-375-378-381-384-387-390-393-396-399-402-405-408-411-414-417-420-423-426-429-432-435-438-441-444-447-450-453-456-459-462-465-468-471-474-477-480-483-486-489-492-495-498-501-504-507-510-513-516-519-522-525-528-531-534-537-540-543-546-549-552-555-558-561-564-567-570-573-576-579-582-585-588-591-594-597-600-603-606-609-612-615-618-621-624-627-630-633-636-639-642-645-648-651-654-657-660-663-666-669-672-675-678-681-684-687-690-693-696-699-702-705-708-711-714-717-720-723-726-729-732-735-738-741-744-747-750-753-756-759-762-765-768-771-774-777-780-783-786-789-792-795-798-801-804-807-810-813-816-819-822-825-828-831-834-837-840-843-846-849-852-855-858-861-864-867-870-873-876-879-882-885-888-891-894-897-900-903-906-909-912-915-918-921-924-927-930-933-936-939-942-945-948-951-954-957-960-963-966-969-972-975-978-981-984-987-990-993-996-999-1002-1005-1008-1011-1014-1017-1020-1023-1026-1029-1032-1035-1038-1041-1044-1047-1050-1053-1056-1059-1062-1065-1068-1071-1074-1077-1080-1083-1086-1089-1092-1095-1098-1101-1104-1107-1110-1113-1116-1119-1122-1125-1128-1131-1134-1137-1140-1143-1146-1149-1152-1155-1158-1161-1164-1167-1170-1173-1176-1179-1182-1185-1188-1191-1194-1197-1200-1203-1206-1209-1212-1215-1218-1221-1224-1227-1230-1233-1236-1239-1242-1245-1248-1251-1254-1257-1260-1263-1266-1269-1272-1275-1278-1281-1284-1287-1290-1293-1296-1299-1302-1305-1308-1311-1314-1317-1320-1323-1326-1329-1332-1335-1338-1341-1344-1347-1350-1353-1356-1359-1362-1365-1368-1371-1374-1377-1380-1383-1386-1389-1392-1395-1398-1401-1404-1407-1410-1413-1416-1419-1422-1425-1428-1431-1434-1437-1440-1443-1446-1449-1452-1455-1458-1461-1464-1467-1470-1473-1476-1479-1482-1485-1488-1491-1494-1497-1500-1503-1506-1509-1512-1515-1518-1521-1524-1527-1530-1533-1536-1539-1542-1545-1548-1551-1554-1557-1560-1563-1566-1569-1572-1575-1578-1581-1584-1587-1590-1593-1596-1599-1602-1605-1608-1611-1614-1617-1620-1623-1626-1629-1632-1635-1638-1641-1644-1647-1650-1653-1656-1659-1662-1665-1668-1671-1674-1677-1680-1683-1686-1689-1692-1695-1698-1701-1704-1707-1710-1713-1716-1719-1722-1725-1728-1731-1734-1737-1740-1743-1746-1749-1752-1755-1758-1761-1764-1767-1770-1773-1776-1779-1782-1785-1788-1791-1794-1797-1800-1803-1806-1809-1812-1815-1818-1821-1824-1827-1830-1833-1836-1839-1842-1845-1848-1851-1854-1857-1860-1863-1866-1869-1872-1875-1878-1881-1884-1887-1890-1893-1896-1899-1902-1905-1908-1911-1914-1917-1920-1923-1926-1929-1932-1935-1938-1941-1944-1947-1950-1953-1956-1959-1962-1965-1968-1971-1974-1977-1980-1983-1986-1989-1992-1995-1998-2001-2004-2007-2010-2013-2016-2019-2022-2025-2028-2031-2034-2037-2040-2043-2046-2049-2052-2055-2058-2061-2064-2067-2070-2073-2076-2079-2082-2085-2088-2091-2094-2097-2100-2103-2106-2109-2112-2115-2118-2121-2124-2127-2130-2133-2136-2139-2142-2145-2148-2151-2154-2157-2160-2163-2166-2169-2172-2175-2178-2181-2184-2187-2190-2193-2196-2199-2202-2205-2208-2211-2214-2217-2220-2223-2226-2229-2232-2235-2238-2241-2244-2247-2250-2253-2256-2259-2262-2265-2268-2271-2274-2277-2280-2283-2286-2289-2292-2295-2298-2301-2304-2307-2310-2313-2316-2319-2322-2325-2328-2331-2334-2337-2340-2343-2346-2349-2352-2355-2358-2361-2364-2367-2370-2373-2376-2379-2382-2385-2388-2391-2394-2397-2400-2403-2406-2409-2412-2415-2418-2421-2424-2427-2430-2433-2436-2439-2442-2445-2448-2451-2454-2457-2460-2463-2466-2469-2472-2475-2478-2481-2484-2487-2490-2493-2496-2499-2502-2505-2508-2511-2514-2517-2520-2523-2526-2529-2532-2535-2538-2541-2544-2547-2550-2553-2556-2559-2562-2565-2568-2571-2574-2577-2580-2583-2586-2589-2592-2595-2598-2601-2604-2607-2610-2613-2616-2619-2622-2625-2628-2631-2634-2637-2640-2643-2646-2649-2652-2655-2658-2661-2664-2667-2670-2673-2676-2679-2682-2685-2688-2691-2694-2697-2700-2703-2706-2709-2712-2715-2718-2721-2724-2727-2730-2733-2736-2739-2742-2745-2748-2751-2754-2757-2760-2763-2766-2769-2772-2775-2778-2781-2784-2787-2790-2793-2796-2799-2802-2805-2808-2811-2814-2817-2820-2823-2826-2829-2832-2835-2838-2841-2844-2847-2850-2853-2856-2859-2862-2865-2868-2871-2874-2877-2880-2883-2886-2889-2892-2895-2898-2901-2904-2907-2910-2913-2916-2919-2922-2925-2928-2931-2934-2937-2940-2943-2946-2949-2952-2955-2958-2961-2964-2967-2970-2973-2976-2979-2982-2985-2988-2991-2994-2997-3000-3003-3006-3009-3012-3015-3018-3021-3024-3027-3030-3033-3036-3039-3042-3045-3048-3051-3054-3057-3060-3063-3066-3069-3072-3075-3078-3081-3084-3087-3090-3093-3096-3099-3102-3105-3108-3111-3114-3117-3120-3123-3126-3129-3132-3135-3138-3141-3144-3147-3150-3153-3156-3159-3162-3165-3168-3171-3174-3177-3180-3183-3186-3189-3192-3195-3198-3201-3204-3207-3210-3213-3216-3219-3222-3225-3228-3231-3234-3237-3240-3243-3246-3249-3252-3255-3258-3261-3264-3267-3270-3273-3276-3279-3282-3285-3288-3291-3294-3297-3300-3303-3306-3309-3312-3315-3318-3321-3324-3327-3330-3333-3336-3339-3342-3345-3348-3351-3354-3357-3360-3363-3366-3369-3372-3375-3378-3381-3384-3387-3390-3393-3396-3399-3402-3405-3408-3411-3414-3417-3420-3423-3426-3429-3432-3435-3438-3441-3444-3447-3450-3453-3456-3459-3462-3465-3468-3471-3474-3477-3480-3483-3486-3489-3492-3495-3498-3501-3504-3507-3510-3513-3516-3519-3522-3525-3528-3531-3534-3537-3540-3543-3546-3549-3552-3555-3558-3561-3564-3567-3570-3573-3576-3579-3582-3585-3588-3591-3594-3597-3600-3603-3606-3609-3612-3615-3618-3621-3624-3627-3630-3633-3636-3639-3642-3645-3648-3651-3654-3657-3660-3663-3666-3669-3672-3675-3678-3681-3684-3687-3690-3693-3696-3699-3702-3705-3708-3711-3714-3717-3720-3723-3726-3729-3732-3735-3738-3741-3744-3747-3750-3753-3756-3759-3762-3765-3768-3771-3774-3777-3780-3783-3786-3789-3792-3795-3798-3801-3804-3807-3810-3813-3816-3819-3822-3825-3828-3831-3834-3837-3840-3843-3846-3849-3852-3855-3858-3861-3864-3867-3870-3873-3876-3879-3882-3885-3888-3891-3894-3897-3900-3903-3906-3909-3912-3915-3918-3921-3924-3927-3930-3933-3936-3939-3942-3945-3948-3951-3954-3957-3960-3963-3966-3969-3972-3975-3978-3981-3984-3987-3990-3993-3996-3999-4002-4005-4008-4011-4014-4017-4020-4023-4026-4029-4032-4035-4038-4041-4044-4047-4050-4053-4056-4059-4062-4065-4068-4071-4074-4077-4080-4083-4086-4089-4092-4095-4098-4101-4104-4107-4110-4113-4116-4119-4122-4125-4128-4131-4134-4137-4140-4143-4146-4149-4152-4155-4158-4161-4164-4167-4170-4173-4176-4179-4182-4185-4188-4191-4194-4197-4200-4203-4206-4209-4212-4215-4218-4221-4224-4227-4230-4233-4236-4239-4242-4245-4248-4251-4254-4257-4260-4263-4266-4269-4272-4275-4278-4281-4284-4287-4290-4293-4296-4299-4302-4305-4308-4311-4314-4317-4320-4323-4326-4329-4332-4335-4338-4341-4344-4347-4350-4353-4356-4359-4362-4365-4368-4371-4374-4377-4380-4383-4386-4389-4392-4395-4398-4401-4404-4407-4410-4413-4416-4419-4422-4425-4428-4431-4434-4437-4440-4443-4446-4449-4452-4455-4458-4461-4464-4467-4470-4473-4476-4479-4482-4485-4488-4491-4494-4497-4500-4503-4506-4509-4512-4515-4518-4521-4524-4527-4530-4533-4536-4539-4542-4545-4548-4551-4554-4557-4560-4563-4566-4569-4572-4575-4578-4581-4584-4587-4590-4593-4596-4599-4602-4605-4608-4611-4614-4617-4620-4623-4626-4629-4632-4635-4638-4641-4644-4647-4650-4653-4656-4659-4662-4665-4668-4671-4674-4677-4680-4683-4686-4689-4692-4695-4698-4701-4704-4707-4710-4713-4716-4719-4722-4725-4728-4731-4734-4737-4740-4743-4746-4749-4752-4755-4758-4761-4764-4767-4770-4773-4776-4779-4782-4785-4788-4791-4794-4797-4800-4803-4806-4809-4812-4815-4818-4821-4824-4827-4830-4833-4836-4839-4842-4845-4848-4851-4854-4857-4860-4863-4866-4869-4872-4875-4878-4881-4884-4887-4890-4893-4896-4899-4902-4905-4908-4911-4914-4917-4920-4923-4926-4929-4932-4935-4938-4941-4944-4947-4950-4953-4956-4959-4962-4965-4968-4971-4974-4977-4980-4983-4986-4989-4992-4995-4998-5001-5004-5007-5010-5013-5016-5019-5022-5025-5028-5031-5034-5037-5040-5043-5046-5049-5052-5055-5058-5061-5064-5067-5070-5073-5076-5079-5082-5085-5088-5091-5094-5097-5100-5103-5106-5109-5112-5115-5118-5121-5124-5127-5130-5133-5136-5139-5142-5145-5148-5151-5154-5157-5160-5163-5166-5169-5172-5175-5178-5181-5184-5187-5190-5193-5196-5199-5202-5205-5208-5211-5214-5217-5220-5223-5226-5229-5232-5235-5238-5241-5244-5247-5250-5253-5256-5259-5262-5265-5268-5271-5274-5277-5280-5283-5286-5289-5292-5295-5298-5301-5304-5307-5310-5313-5316-5319-5322-5325-5328-5331-5334-5337-5340-5343-5346-5349-5352-5355-5358-5361-5364-5367-5370-5373-5376-5379-5382-5385-5388-5391-5394-5397-5400-5403-5406-5409-5412-5415-5418-5421-5424-5427-5430-5433-5436-5439-5442-5445-5448-5451-5454-5457-5460-5463-5466-5469-5472-5475-5478-5481-5484-5487-5490-5493-5496-5499-5502-5505-5508-5511-5514-5517-5520-5523-5526-5529-5532-5535-5538-5541-5544-5547-5550-5553-5556-5559-5562-5565-5568-5571-5574-5577-5580-5583-5586-5589-5592-5595-5598-5601-5604-5607-5610-5613-5616-5619-5622-5625-5628-5631-5634-5637-5640-5643-5646-5649-5652-5655-5658-5661-5664-5667-5670-5673-5676-5679-5682-5685-5688-5691-5694-5697-5700-5703-5706-5709-5712-5715-5718-5721-5724-5727-5730-5733-5736-5739-5742-5745-5748-5751-5754-5757-5760-5763-5766-5769-5772-5775-5778-5781-5784-5787-5790-5793-5796-5799-5802-5805-5808-5811-5814-5817-5820-5823-5826-5829-5832-5835-5838-5841-5844-5847-5850-5853-5856-5859-5862-5865-5868-5871-5874-5877-5880-5883-5886-5889-5892-5895-5898-5901-5904-5907-5910-5913-5916-5919-5922-5925-5928-5931-5934-5937-5940-5943-5946-5949-5952-5955-5958-5961-5964-5967-5970-5973-5976-5979-5982-5985-5988-5991-5994-5997-6000-6003-6006-6009-6012-6015-6018-6021-6024-6027-6030-6033-6036-6039-6042-6045-6048-6051-6054-6057-6060-6063-6066-6069-6072-6075-6078-6081-6084-6087-6090-6093-6096-6099-6102-6105-6108-6111-6114-6117-6120-6123-6126-6129-6132-6135-6138-6141-6144-6147-6150-6153-6156-6159-6162-6165-6168-6171-6174-6177-6180-6183-6186-6189-6192-6195-6198-6201-6204-6207-6210-6213-6216-6219-6222-6225-6228-6231-6234-6237-6240-6243-6246-6249-6252-6255-6258-6261-6264-6267-6270-6273-6276-6279-6282-6285-6288-6291-6294-6297-6300-6303-6306-6309-6312-6315-6318-6321-6324-6327-6330-6333-6336-6339-6342-6345-6348-6351-6354-6357-6360-6363-6366-6369-6372-6375-6378-6381-6384-6387-6390-6393-6396-6399-6402-6405-6408-6411-6414-6417-6420-6423-6426-6429-6432-6435-6438-6441-6444-6447-6450-6453-6456-6459-6462-6465-6468-6471-6474-6477-6480-6483-6486-6489-6492-6495-6498-6501-6504-6507-6510-6513-6516-6519-6522-6525-6528-6531-6534-6537-6540-6543-6546-6549-6552-6555-6558-6561-6564-6567-6570-6573-6576-6579-6582-6585-6588-6591-6594-6597-6600-6603-6606-6609-6612-6615-6618-6621-6624-6627-6630-6633-6636-6639-6642-6645-6648-6651-6654-6657-6660-6663-6666-6669-6672-6675-6678-6681-6684-6687-6690-6693-6696-6699-6702-6705-6708-6711-6714-6717-6720-6723-6726-6729-6732-6735-6738-6741-6744-6747-6750-6753-6756-6759-6762-6765-6768-6771-6774-6777-6780-6783-6786-6789-6792-6795-6798-6801-6804-6807-6810-6813-6816-6819-6822-6825-6828-6831

EIMEO

Authentic Polynesian Essence

EIMEOCLOTHING.COM



EIMEO SHOWROOM 21 SERVITUDE GRAFFE TAHUHUTERANI,
TEL: 40 57 58 13 TAUNOA, PAPEETE, TAHITI

EIMEO STORE COOK'S BAY CENTER,
TEL: 40 57 58 13 PAOPAO, MOOREA