AIR TAHITI
magazine

AIR TAHITI

Discover a unique place in Bora Bora

Call 700 675 for a free shuttle

ボラボラで唯一の黒蝶真珠の養殖所へ是非お越し下さい

ホテルからの無料送迎シャトルをご希望のお客様は741617までご連絡下さい

Découvrez un endroit unique à Bora Bora

Appelez au 700 675 pour un transfert gratuit

bpc

bora pearl company.

since 1977

The Farm

The black pearl story

Dive for it

PO box 234 Bora Bora - 98730 French Polynesia - Main Office & Fax : (689) 60 37 77

ボラパールカンパニー・BP 234　ボラボラ、〒98730フレンチポリネシア・電話/FAX：603777

www.borapearl.com　　info@borapearl.com

© PHILIPPE BACCHET

Vue aérienne de Moorea avec Tahiti en arrière plan / *D....*

Air Tahiti Magazine N° 74

Une publication

TAHITICOMMUNICATION

N°Tahiti: 758 268 • Code NAF: 744B
Immeuble Vairaatoa Nui - Fariipiti
Papeete - Tahiti - Polynésie française
BP 42242 Fare Tony - Papeete - PF
Tél. (689) **83 14 83** • Fax (689) 83 16 83
tahiticommunication@mail.pf

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
EDITOR
Ludovic Lardière • Tél. (689) 728.713

DIRECTEUR DE PRODUCTION
PRODUCTION MANAGER
Enzo Rizzo • Tél. (689) 746.946

REDACTION / TEXT
Ludovic Lardière
Claude Jacques-Bourgeat
Vaimiti Mariel
Valentine Labrousse
Isabelle Bertaux

CONCEPTION GRAPHIQUE
GRAPHIC DESIGN
Tahiti Communication

ADAPTATION ANGLAISE
ENGLISH TRANSLATION
Jacques.R Decottignies

IMPRESSION / PRINTED IN
Quad Graphic Chile
Dépot légal à parution

Tirage : 20 000 exemplaires

www.airtahiti.com

sommaire summary

08 Destination
Kauehi, Rêves d'atoll
Atoll dreaming

26 Nature
Mémoires d'arbres Tahitien
Tahitian Trees Memories

44 Culture
Dans les secrets du Ahima'a
The Secrets of the Ahimā'a

52 Rencontre
A travers, les Tumaotu, la route du cœur...
Throughout The Tuamotu, The Road Of The Heart

62 Agenda
datebook

66 Sponsoring Air Tahiti

70 Zoom Air Tahiti
Séjours dans les Iles
20 ans à vous faire découvrir vos îles
Making Polynesians discover their islands for 20 years

78 informations pratiques Air Tahiti
Air Tahiti general information

CARTE DU RÉSEAU AIR TAHITI
AIR TAHITI NETWORK

UN RÉSEAU AUSSI VASTE QUE L'EUROPE
A NETWORK AS WIDE AS EUROPE

Escales desservies par Air Tahiti
Destinations operated by Air Tahiti

*Iles cook : 1 150 km de Tahiti - Desserte internationale

Hatutaa
Motu One
Eiao
Hatu Iti
Nuku Hiva
Ua Huka
Fatu Huku
Ua Pou
Hiva Oa
Motane
Tahuata
Fatu Hiva
ARCHIPEL DES MARQUISES
ARCHIPEL DES TUAMOTU
Tepoto (nord)
Napuka
Pukapuka
Takume
Fangatau
Raroia
Fakahina
Taenga
Makemo
Nihiru
Rekareka
Hiti
Tepoto (sud)
Manutea (nord)
Tekokota
Tauere
Tatakoto
Haraiki
Amanu
Hikueru
Reitoru
Marokau
Hao
Pukarua
Reao
Akiaki
Vahitahi
Nengonengo
Paraoa
Vairaatea
Nukutavake
Manuhangi
Pinaki
Ahunui
Anuanuraro
Anuanurunga
Nukutepipi
Vanavana
Tureia
Tenararo
Vahanga
Tenarunga
Marutea (sud)
Matureivavao
Tematangi
Moruroa
Maria (est)
Fangataufa
Mangareva
Morane
Taravai
Akamaru
Temoe
ARCHIPEL DES GAMBIER
Marotiri
(îles de Bass)
AIR TAHITI

ÉDITORIAL / EDITORIAL

Ia Ora Na et Maeva

Bienvenue à bord de nos vols où nous vous proposons de découvrir ce nouveau numéro du Air Tahiti Magazine, notre revue de bord. Cap tout d'abord sur un archipel unique, les Tuamotu, un des plus grands ensembles d'atolls coralliens au monde. Parfaite couronne de corail classée par l'UNESCO comme Réserve de Biosphère, Kauehi est une de ces destinations hors des sentiers battus qui vous propose un dépaysement de tous les instants au sein d'un paysage marqué profondément par l'océan. La rencontre humaine est aussi au rendez-vous avec une population accueillante qui, en toute convivialité, n'hésitera pas à vous faire partager sa connaissance de cet environnement si particulier. A 490 Km de l'île de Tahiti, soit à moins d'une heure et demie de vol, Kauehi est desservie par notre compagnie 2 fois par semaine en moyenne. Du grand bleu, la couleur reine des Tuamotu, nous vous proposons, ensuite, de plonger dans le vert éclatant de nos forêts avec la découverte des arbres remarquables de Tahiti. Loin des images de plages et d'eaux translucides, traditionnellement associées à notre destination, vous sera donc dévoilé l'étonnant patrimoine constitué par ces étendues végétales tantôt accrochées aux pentes des îles hautes, tantôt installées sur les rares terres des atolls. Toute une diversité étonnante, fruit, en grande partie, de l'histoire de nos îles avec un mélange de variétés endémiques et d'arbres amenés par la main de l'homme au cours des siècles.
Enfin, parmi toutes les traditions polynésiennes, le *Ahimā'a* est sans doute une des plus intéressantes. Moyen de cuisson traditionnel à l'étouffée, il est maîtrisé depuis plus d'un millénaire par les Polynésiens. Là encore, vous en apprendrez les origines et les mystères. Il ne vous restera ensuite plus qu'à effectuer une succulente dégustation des plats qui y sont préparés !
Comme vous le constaterez une nouvelle fois dans ces pages, la Polynésie offre ainsi une palette de plaisirs des plus variés.

Bonne lecture et bons voyages sur nos lignes.

Mauruuru

MATE GALENON

Directeur général
General Manager

Ia Ora Na and Maeva

Welcome aboard our flights where we propose you to discover this new issue of Air Tahiti Magazine, our in-flight magazine. First we take you to a unique group of islands, the Tuamotu, one of the largest ensemble of coral atolls in the world. A perfect crown of coral classified by UNESCO as a Biosphere Reserve, Kauehi is one of these off the beaten tracks places that offers you a change of scenery at all time within a landscape deeply marked by the ocean. Human encounters are also present with a friendly population, which with great hospitality, does not hesitate to share with you its knowledge of this very special environment. Located 490 Km from the island of Tahiti, which is less than an hour and a half flight, Kauehi is serviced by our airline twice a week on average.
From the big blue, the royal color of the Tuamotu, we than take you to the bright green of our forests with the discovery of Tahiti's remarkable trees. Far from the images of beaches and transparent waters traditionally associated with our destination, you will unveil the amazing heritage constituted by these large vegetation areas, sometimes clinging to the slopes of high islands, sometimes growing on the atolls' scarce land. A whole surprising diversity, mostly due to the history of our islands with a mixture of endemic plants and trees brought by man over the centuries. Finally, among all Polynesian traditions, the *Ahimā'a* is perhaps one of the most interesting. It is a traditional way of stew style cooking, which has been mastered for more than a thousand years by the Polynesians. There again, you will learn its origins and its mysteries. All you have to do than is to enjoy a delicious sampling of all prepared dishes!
As you will see once more in these pages, Polynesia indeed offers a palette of the most varied pleasure.

Enjoy your reading and have nice trips on our airlines.

Mauruuru

LA BOUTIQUE
PAPEETE - ARUE - PUNAAUIA - TARAVAO

VINI
www.vini.pf
Tél. : 39 50

VINI PHONE

Le pack prêt à téléphoner

1 téléphone
+ 1 carte SIM
+ 1h de communication

1980 F
de crédit inclus

VINI
208
Bibande. SMS. Jeux.
Radio. Lampe torche.

5 900 F

ALCATEL
One Touch 565
Bibande. SMS. WAP.
Radio FM RDS. Appareil photo VGA.
Bluetooth. MP3. Micro SD.

9 900 F

A très bientôt dans la Boutique Vini la plus proche de chez vous !
Papeete : Pont de l'Est et Fare Tony / Carrefour Arue / Carrefour Punaauia / Taravao / Champion Mahina (prochainement).

VINI PHONE
Ouvrez, téléphonez !

Kauehi

Rêves d'atoll

Atoll dreaming

RIVAGE DU *MOTU* PUKE PUKE DANS LA PARTIE SUD DE L'ATOLL DE KAUEHI */ THE MOTU PUKE PUKE SHORE IN THE SOUTHERN PART OF THE KAUEHI ATOLL*

CLASSÉ PAR L'UNESCO COMME "RÉSERVE DE BIOSPHÈRE", SIGNE INDÉNIABLE DE L'INTÉRÊT DE SON PATRIMOINE NATUREL ET HUMAIN, KAUEHI EST UNE DESTINATION À PART, UN PEU HORS DES SENTIERS BATTUS. UNE ÎLE PLEINE DE GÉNÉROSITÉ ET UN LIEU DE TOUTE BEAUTÉ POUR UN VOYAGE MARQUANT DANS L'UNIVERS DE RÊVE DES ATOLLS DES TUAMOTU.

PHOTOS © PHILIPPE BACCHET

CLASSIFIED BY UNESCO AS A "BIOSPHERE RESERVE", AN INDENIABLE PROOF OF INTEREST IN ITS NATURAL AND HUMAN HERITAGE, KAUEHI IS A DESTINATION ON ITS OWN, SLIGHTLY OFF THE BEATEN TRACKS. AN ISLAND FULL OF GENEROSITY AND A VERY BEAUTIFUL PLACE FOR A MEMORABLE TRIP IN THE DREAM WORLD OF THE TUAMOTU ATOLLS.

Coup d'œil sur Kauehi

VUE AÉRIENNE DU VILLAGE DE TEARAVERO / *AERIAL VIEW OF TEARAVERO VILLAGE*

À environ 450 km au nord-est de l'île de Tahiti, dans la partie centrale de l'archipel des Tuamotu, apparaît au regard de ses visiteurs l'atoll de Kauehi, anneau parfait se détachant du bleu profond de l'Océan Pacifique. De forme légèrement ovale, large de 17 km pour une longueur d'environ 28 km, l'île a une superficie, d'environ 320 km^2 parmi lesquelles à peine 15 km^2 de terres émergées. Le terme "terre" semblant d'ailleurs bien peu approprié pour désigner la délicate succession de *motu* qui constitue le pourtour de l'atoll. Ces îlots, constitués par l'accumulation de débris coralliens, séparent l'océan du lagon, vaste étendue maritime et véritable cœur de l'île. Le lagon est, ici, relié aux eaux du large par une seule passe, située dans la partie Sud-Sud-Ouest de l'île : Arikitamiro. Avec ses 200 m de large et ses 9 m de profondeur, elle concentre une faune sous-marine foisonnante. Ce qui en a fait sa réputation auprès des amateurs de plongée et aussi des pêcheurs des atolls voisins. Arikitamiro est, aussi, la porte d'entrée incontournable de Kauehi pour les navires de plaisance souhaitant voguer sur le lagon et, plus important encore, pour les "goélettes" ravitaillant l'île.

Dès le XIIe siècle

Kauehi fut, probablement, peuplée par les Polynésiens (autour de l'an mille + ou – 200 ans ?) lorsque ces derniers, en provenance de la Polynésie Occidentale (Fidji, Tonga et Samoa) - et peut-être après un passage par l'archipel de la Société - entreprirent la colonisation des îles formant l'actuelle Polynésie française. Un peuplement qui constitua une formidable aventure maritime et humaine. Mais également un exploit, réalisé au cours de voyages sur de grandes pirogues à balancier sans l'aide des instruments de navigation "moderne". On a du mal à imaginer les difficultés de ces odyssées, alors que l'on voyage aujourd'hui d'île en île confortablement installé dans l'avion avec tout le loisir d'apprécier la vue aérienne unique des atolls posés à fleur d'eau... Ce n'est que bien plus tard que les explorateurs et navigateurs européens redécouvrirent ces atolls et rencontrèrent les Polynésiens qui s'y étaient installés, développant une civilisation particulièrement bien adaptée à l'environnement et notamment celui des atolls. Kauehi fut d'ailleurs l'une des dernières îles observées par les Européens en 1835, soit plus de 314 ans après la première "découverte" des Tuamotu par le célèbre explorateur Magellan au cours de son tour du monde (observation de l'atoll de Puka Puka dans les Tuamotu ouest en 1521). Puis, après le temps des explorateurs et des aventuriers vint le temps de la colonisation et le passage sous domination française au milieu du XIXe siècle.

LES BONNES RAISONS D'Y ALLER !

- Une île hors des sentiers battus qui s'est ouverte récemment au tourisme
- Un accueil authentique
- Un environnement de toute beauté
- Découverte de la Réserve de Biosphère avec sa faune et sa flore protégée.

Coordonnées géographiques
Latitude 15°50 Sud, Longitude 141°10 Ouest.
Population : 250 habitants
Distance de Tahiti : environ 450 km

VOLS AIR TAHITI
L'île est desservie, à raison de 2 vols par semaine, en moyenne

PRATIQUES
- Agglomération principale : Tearavero (Poste avec accès internet, deux commerce, une infirmerie).
- Île couverte par Vini, le réseau GSM de la Polynésie française.

Hébergement touristique : 1 pension de famille

"Réserve de Biosphère"

Aujourd'hui, Kauehi compte environ 250 habitants, très attachés à leur île, leur *fenua*. Presque tous sont regroupés dans le village de Tearavero, dans la partie nord-est de l'atoll sur l'un des plus grand *motu* de l'île. Un village au charme particulier et assez unique dans l'archipel car établi sur une bande de sable blanc éclatant s'élançant vers l'intérieur du vaste lagon. À la lisière des petites habitations aux couleurs vives si typiques de l'archipel, s'arrêtent les eaux bleues, jade et émeraude du lagon. S'y balader est un vrai bonheur quand la chaleur du jour se fait moins pressante. Chez les habitants les plus âgés, on parle encore uniquement en *pāumotu*, dialecte de l'archipel, et langue voisine mais différente du tahitien. Un vivant témoignage des particularités et de l'identité de ces terres et de leurs habitants.

À Kauehi, l'activité principale de la population est aujourd'hui le coprah, l'exploitation de l'amande séchée de la noix de coco. Récolté intensivement, celui-ci sera ensuite vendu puis expédié par sac à Papeete. La pêche, autre activité phare des Tuamotu, est aussi bien présente, profitant de la richesse du lagon. Quant à la perliculture, un temps bien développée, elle a aujourd'hui largement décliné bien que, là encore, le lagon de Kauehi soit réputé pour l'élevage des naissains, les petites huîtres perlières. Mais la baisse des cours de vente de la fameuse Perle de Culture de Tahiti a mis en sommeil toute cette filière. Ce passé, pas si lointain, est matérialisé par les nombreuses fermes perlières assoupies sous le soleil des Tuamotu, en lisière de lagon, comme figées en attente d'un hypothétique rebond de la filière.

Quant au tourisme, l'ouverture de l'aérodrome en 2001 et la mise en place d'une desserte par avion lui a donné une réelle opportunité de développement. L'atoll, pour l'instant encore un peu hors des sentiers battus ne manque pas d'atouts ! Sans hésitation, son lagon est l'un des plus beaux de toute la Polynésie française ! La partie Sud de l'atoll, avec sa succession de *motu* et de cocoteraies baignés d'eaux aux couleurs extraordinaires, sera un véritable enchantement pour les visiteurs, en particulier ceux qui n'ont jamais été confrontés auparavant à la vision de ces paysages si particuliers des Tuamotu ! De petite dimension, l'île est un condensé des beautés de l'archipel. À taille humaine pourrait-on dire, elle offre à ses visiteurs une convivialité et un accueil uniques.

Enfin, depuis 2006, l'île est, classée comme "Réserve de Biosphère" par l'UNESCO en raison de son patrimoine naturel. Une réelle reconnaissance de son intérêt et aussi de sa beauté, mais surtout la promesse d'un développement durable conciliant respect de l'environnement et développement des activités humaines.

Kauehi at a glance

VUE DU *MOTU* PUKE PUKE, SITE D'IMPLANTATION DE L'ANCIEN VILLAGE DE L'ATOLL / *VUE DU MOTU PUKE PUKE, SITE D'IMPLANTATION DE L'ANCIEN VILLAGE DE L'ATOLL*

About 450 km north east of the island of Tahiti in the central part of the Tuamotu Archipelago, the Kauehi atoll appears to the eyes of its visitors, as a perfect ring standing right out of the deep blue Pacific Ocean. Slightly oval in shape, 17 km wide and about 28 km in length, the island has an area of about 320 km2, of which only 15 km2 is land. The term "land" also seems inappropriate to properly describe the delicate series of motu which constitutes the circumference of the atoll. These islets, formed by the accumulation of coral debris, separating the ocean from the lagoon, which itself is a vast sea area and the true heart of the island. The lagoon is here connected to the ocean waters by a single pass, located in the south-southwest part of the island: Arikitamiro. With its 200 meters of width and 9 meters in depth, it features an abundant marine life. This has made its reputation with divers and also fishermen from nearby atolls. Arikitamiro is, also, the gateway to Kauehi for yachts wishing to sail in the lagoon and, even more importantly, for "schooners" supplying the island.

Since The 12th Century

The Polynesians probably settled in Kauehi (around the year one thousand, give or take 200 years?). When settlers arrived from West Polynesia (Fiji, Tonga and Samoa) - and perhaps after passing through the Society Islands- began the colonization of the islands that are now French Polynesia. A migration, which constituted a great sea and human adventure. But they also achieved a feat, as they traveled on large outrigger canoes without using "modern" navigation instruments. It is hard to imagine the difficulties encountered during these odysseys, while today we travel from island to island comfortably sitting in an aircraft with ample opportunity to appreciate the unique aerial view of these atolls barely over water. It was only much later that the European navigators and explorers rediscovered these atolls and encountered the Polynesians who settled there and developed a civilization particularly well suited to the environment and especially to the environment of the atolls. Furthermore, Kauehi was, one of the last islands observed by Europeans in 1835, i.e. more than 314 years after the first "discovery" of the Tuamotu by famous explorer Magellan during his world tour (he observed the atoll of Puka Puka in the western Tuamotu in 1521). Then, after the time of explorers and adventurers came the time of colonization and the passage under French domination in the mid-nineteenth century.

SOME GOOD REASONS TO GET THERE !

- An island off-the-beaten track and recently open to tourism
- A genuine hospitality
- A magnificent environment
- Discover the Biosphere Reserve with its protected fauna and flora.

Coordinates:
Latitude 15°50 South, Longitude 141°10 West
Distance from Tahiti: about 450 km
Population: 250 inhabitants

AIR TAHITI FLIGHTS

The island is serviced on average by 2 weekly flights.

PRACTICAL INFORMATION

- Main town: Tearavero (Post Office with Internet acces, two shops, an infirmary).
Island covered by Vini, French Polynesia's GSM network.
- Tourist lodging : 1 family owned guest house

"Biosphere Reserve"

Today Kauehi has approximately 250 inhabitants, very attached to their island, their Fenua. Almost all of them are gathered in the village of Tearavero, in the northeastern part of the atoll on one of the largest motu of the island. A village with a particular charm and quite unique in the Archipelago as it was built on a strip of bright white sand reaching towards the interior of the large lagoon. At the edge of the small houses painted with bright colors, so typical of the archipelago, the blue, jade and emerald waters lagoon begin. Wanding there is a real treat when the heat of the day is less pressing. Among the older residents, only paumotu is still spoken, the dialect of the archipelago, a language related but different from Tahitian. A living testimony of the particularities and identity of these islands and their inhabitants.

In Kauehi, the population's main activity today is copra, the extracting of the dried kernel of the coconut. Intensively harvested, it will then be sold and shipped in bags to Papeete. Fishing, another typical activity of the Tuamotu, is also present, taking advantage of the rich marine life in the lagoon. As for the pearl industry, it was well developed for a time, but has now declined considerably, although, again, the lagoon of Kauehi is famous for raising "naissins", small pearl oysters. But the drop in sales of the famous Tahitian Cultured Pearl has put the entire industry to sleep. This not so distant past is evidenced by the many pearl farms dormant under the Tuamotu sun, along the lagoon, as if frozen while waiting for a hypothetical rebound in the sector. As for tourism, the opening of the airfield in 2001 and the organization of air flights gave it a real opportunity for development. The atoll, for now still a little off the beaten path, is not without assets! Without hesitation, its lagoon is one of the finest in all of French Polynesia! The southern part of the atoll, with its succession of islets and coconut groves bordered with waters with extraordinary colors, will stun the visitors, especially those who have never faced before, the vision of the so special scenery of the Tuamotu! Although small, the island is a digest of the beauties of the entire archipelago. At human scale, one might say, it offers visitors a friendly and unique hospitality. Finally, since 2006, the island is classified as a "Biosphere Reserve" by UNESCO because of its natural heritage. A real recognition of its natural riches and of its beauty, but also of the promise of sustainable development balancing environmental protection and development of human activities.

PARTIE SUD DE L'ATOLL / *SOUTHERN PART OF THE ATOLL*

Une reconnaissance internationale : le classement en réserve de Biosphère

Ce "Tu vois, à partir de là, c'est la zone protégée ! Ici, on est encore en zone d'activité". Alors que le bateau file sur l'eau turquoise, Édouard Tuua montre quelques points sur l'horizon bleu. De lointains *motu*, marquant la délimitation entre les différentes aires de l'atoll. Un zonage dû au classement de l'ensemble de l'atoll comme "Réserve de Biosphère" par le programme MAB, abréviation de l'anglais Man On Biosphère de l'UNESCO. Plus que la constitution de simples "réserves", ce programme d'ampleur vise à concilier, en coopération avec les populations concernés, développement humain et protection d'un environnement considéré comme remarquable. Véritable fierté pour les habitants, Kauehi a donc le privilège d'être intégré dans ce vaste réseau de 584 réserves, réparties dans 84 pays dont 10 en France, seulement. Parmi elles, celle des Tuamotu couvrant une surface de 2 682 Km^2 et 1 500 habitants. Elle intègre Kauehi, bien sûr, les atolls d'Aratika, Niau, Raraka, Taiaro, Toau et Fakarava. Ce dernier, le plus vaste, ayant finalement donné son nom à l'ensemble. "C'est dommage que l'on soit focalisé sur Fakarava ! Il faut aussi nous mettre en avant", explique Édouard qui préside l'association "Biosphère" de Kauehi, Te Vevo O Te Manu Kaveka. Ce qui signifie le cri de l'oiseau Kaveka, en fait la sterne fuligineuse, espèce rare présente sur l'île.

International recognition: classification as a Biosphere Reserve

You see from there on, this is the protected area! Here, we are still in an activity area" As the boat sails on the turquoise water, Edward Tuua shows some points on the blue horizon. Distant *motu*, marking the boundary between different areas of the atoll. Due to a zoning classification of all of the atolls as a "Biosphere Reserve" by the MAB (abbreviation of Man On the UNESCO Biosphere). More than the simple creation of "reserves", this wide program aims to reconcile, in cooperation with the people concerned, human development and protection of an environment considered remarkable. Real pride for the islanders, Kauehi therefore has the privilege of being integrated into this vast network of 584 reserves in 84 countries, including 10 only in France. Among them, the Tuamotu covering an area of 2,682 km^2 with 1,500 inhabitants. It includes of course Kauehi, the atolls of Aratika, Niau, Raraka, Taiaro Toau and Fakarava. The latter, the largest, having finally given its name to the whole set. "It's a shame that everybody is focused on Fakarava! We also have to distinguish ourselves" says Edward, who chairs the "Biosphere" association "Kauehi, Te Vevo O Te Manu Kaveka", which means "the cry of the Kaveka bird", in fact the sooty tern, a rare species present on the island.

PLAGE AU VILLAGE DE TEARAVERO */ BEACH AT THE TEARAVERO VILLAGE*

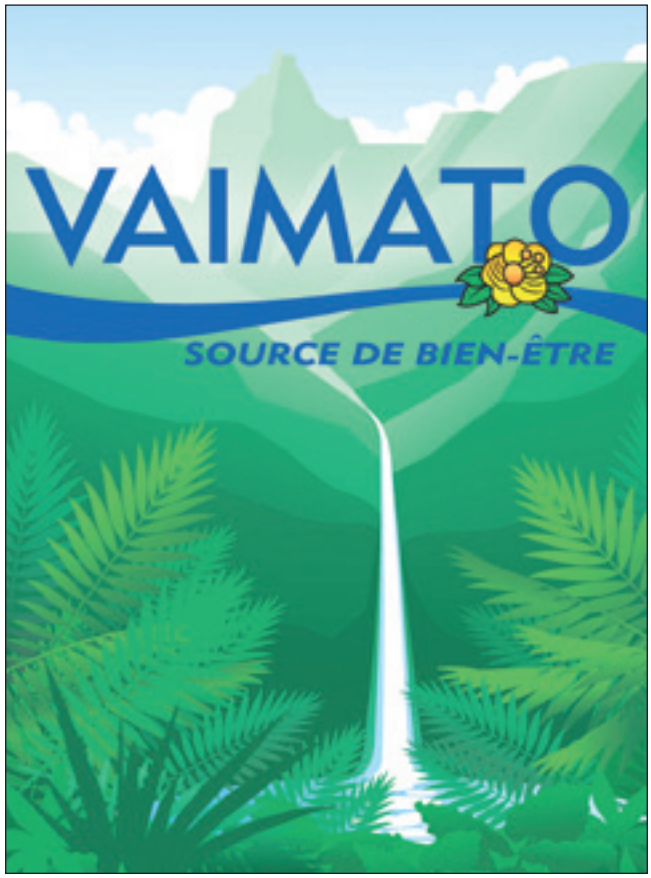
UNE COCOTERAIE EN BORDURE DE LAGON / *A COCONUT GROVE NEAR THE LAGOON*

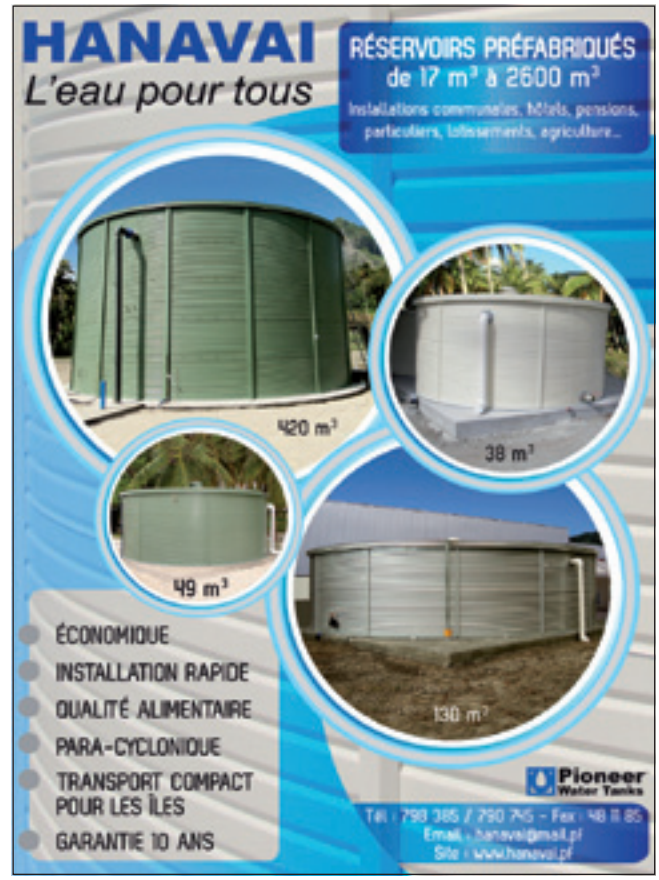
Lieu préservé et serein

Difficile de ne pas donner raison au dynamique président alors que, poursuivant cette visite, l'embarcation longe la partie sud-est de l'atoll et sa zone d'activité "touristique" avec sa succession de *motu* et de *hoa*, ces passes peu profondes entre le lagon et l'atoll. L'expression "paradisiaque" n'est pas galvaudée ici... Un décor de rêve parmi les plus beaux de l'archipel des Tuamotu. Un lieu préservé et serein d'où l'on ne voudrait plus jamais repartir...Nous sommes en approche du *motu* Puke Puke, lieu d'implantation de l'ancien village de l'atoll, abandonné à la fin du XIXe siècle. Là, baignés d'eau translucide s'élancent d'immenses *Pisonia grandis*, *pu'atea* en tahitien, autrefois l'un des arbres rois des atolls. Plus loin, le *motu* Teavare accueille pour des pique-niques inoubliables les touristes visitant l'atoll. Mais, c'est aussi un lieu de détente privilégié pour les familles de l'île. Un petit autel a même été construit et, en novembre, un pèlerinage effectué en bateau y réunit la population de l'île. Pas très loin, le petit *motu* Feri est un havre de paix pour les oiseaux et le fameux *kaveu*, le crabe de cocotiers (*Birgus latro*). Dans la partie nord-est de l'atoll se trouvent les zones les plus protégées, notamment des *motu* abritant une importante avifaune dont le Kaveka, emblème naturel de Kauehi.

A Preserved And Serene Area

It is hard not to agree with the dynamic President while, continuing his visit, the boat sails along the southern part of the atoll and its area of "tourism" activity with its succession of *motu* and *hoa*, these shallow passes between the lagoon and the atoll. The term "paradise" is not overstated here. This is an idyllic setting among the finest in the Tuamotu Archipelago. A preserved and serene area from where one would never want to leave ... We are approaching the *motu* Puke Puke, location of the ancient village of the atoll, abandoned in the late nineteenth century. There, bathed in clear water, huge *Pisonia Grandis* are found, once one of the kings trees on the atolls.
Further, *motu* Teavare welcomes the tourists visiting the atoll for unforgettable picnics. But it is also a privileged place of relaxation for the island's families. A small altar has even been built and, in November, a pilgrimage by boat gathers the island's population. Not far from there, the little *motu* Feri is a haven of peace for birds and the famous kaveu, the coconut crab (*Birgus latro*). The northern parts of the atoll are the most protected areas, including *motu* housing a large birdlife of which the Kaveka, is the natural emblem of Kauehi.


VAIMATO
SOURCE DE BIEN-ÊTRE


HANAVAI
L'eau pour tous
RÉSERVOIRS PRÉFABRIQUÉS
de 17 m³ à 2600 m³
Installations communales, hôtels, pensions, particuliers, lotissements, agriculture...
420 m³
38 m³
49 m³
130 m³
ÉCONOMIQUE
INSTALLATION RAPIDE
QUALITÉ ALIMENTAIRE
PARA-CYCLONIQUE
TRANSPORT COMPACT POUR LES ÎLES
GARANTIE 10 ANS
Pioneer Water Tanks

Deesse
Livraison dans les îles & à l'international
Diams & Pearls
Artisan bijoutier / Pearl designer
-20%
Créations, Montages, Réparations
Settings, Drilling & Mounting immediate service
Perçage de perle à partir de 50Fcfp
Nettoyage de bijoux GRATUIT
TAX FREE
Rue du Maréchal Foch • Papeete • Tahiti
Tél/Fax: (689) 820 088 / 78 39 47
deessediamsandpearls@mail.pf
www.deessepearls.pf

COLETTE, GÉRANTE DE LA SEULE PENSION DE L'ÎLE CUEILLANT DES TIARE TAHITI
COLETTE, OWNER OF THE ONLY ONE GUESTHOUSE OF THE ISLAND PICKING SOME TIARE TAHITI

Concilier développement et préservation

Toute la difficulté est, comme bien souvent, la difficile conciliation du développement économique et de l'environnement. Les débats ont été parfois durs et plus de cinq ans de travail ont été nécessaires pour que tout le monde tombe d'accord sur les fameuses zones. La population a été consultée et il a été largement fait appel au Toohitu, ce "comité des sages", constitué par les anciens de l'île, les porteurs d'un précieux savoir et de la mémoire tant humaine qu'environnementale de l'atoll.
Alors ce classement est-il la promesse d'un meilleur avenir pour l'atoll et aussi un stimulant pour le tourisme, activité balbutiante mais dotée, d'un réel potentiel ? C'est en tout cas le plus grand souhait de Colette et Jean-Claude, couple chaleureux et dynamique qui tient la seule pension de l'île, le Kauehi Lodge, créée en 2008. En bordure de lagon, ils accueillent les visiteurs dans leur havre de paix. Un pari audacieux et un combat. "Il faut constamment, ici, réexpliquer l'intérêt d'avoir été classé comme réserve de biosphère, confie Colette, notamment pour un bon développement touristique." >

Reconciling Development And Preservation

The whole difficulty is, as it is so often, to reconcile economic development and the environment. Discussions about this have sometimes been harsh and more than five years of work were necessary so that everyone could find an agreement on the famous areas. The public was consulted and it has widely involved the Tohitu, the "Committee of Wise Men", constituted by the elders of the island, the holders of valuable knowledge and memory, both human and environmental, of the atoll.
So is this classification the promise of a better future for the atoll and also a stimulus for tourism, an activity in its infancy, but with real potential. This is certainly the greatest wish of Colette and Jean-Claude, a warm and dynamic couple who run the only guest house on the island, the Kauehi Lodge, founded in 2008. Next to the lagoon, they welcome visitors to their haven of peace. A bold challenge and a struggle. "Here, we constantly have to explain again and again the benefits of being classified as a Biosphere Reserve" says Colette, "especially for a proper development of tourism" >

KAVEU, (BIRGUS LATRO) CRABE DE COCOTIER / *COCONUT CRABE*

Publireportage

KAUEHI LODGE

Pour un séjour inoubliable à Kauehi !

Dans un cadre idyllique et reposant, Colette et Jean-Claude vous accueillent dans l'unique pension de famille de l'île, située à proximité de l'aéroport, du village et des principales excursions possibles sur l'île. Pour l'hébergement, deux bungalows en bordure du lagon et d'une petite plage de sable blanc vous attendent. Au programme farniente, excursion dans les motu et découverte de toutes les richesses de Kauehi.

Kauehi Lodge, votre séjour à Kauehi
Renseignements et contact
Tel : 00 (689) 73 20 46
www.kauehi-lodge.com

> La pension, bordée d'une petite plage, fait face à un véritable jardin de corail ! Juste un masque et des palmes et le visiteur plongera dans un aquarium tropical. On imagine le choc pour les touristes venus d'horizons lointains et gris... Photographe sous-marin passionné, "coureur" d'atolls et grand connaisseur de la faune et de la flore sous marine, Philippe Bacchet est lui même étonné par la beauté du spectacle :"La croissance des coraux indique que l'atoll n'a pas été touché depuis très très longtemps par de fortes intempéries. En tout cas dans la partie nord de l'atoll". Une richesse à l'image de la générosité environnementale et, surtout, humaine de l'atoll. Une générosité qui est aussi une promesse de développement.

> The guest house, along a small beach, faces a true garden of coral! With only a mask and flippers the visitor can dive into a tropical aquarium. One can imagine the shock for tourists from distant and gray horizons... Underwater photographer passionate, "atolls runner", and expert in diving, fauna and flora, Philippe Bacchet is himsrelf surprised by the beauty of the spectacle: "the coral growth indicates that the atoll has not been touched for a very long time by severe weather. In any case in the northern part of the atoll, there are riches reflecting the generous and, especially human, environment of the atoll. A generosity which is also a promise of development.

TAHITI PEARL MARKET

JEWELRY • PEARLS

LA PERLERIE

La Perlerie est un concept qui vous permet de créer votre bijou en choisissant votre monture et votre perle parmi des milliers, comme si vous étiez dans nos fermes perlières.
Tahiti Pearl Market a créé trois gammes afin de vous assister dans votre sélection - Prestige, Elegance et Charme. Découvrez la magie de la perle de Tahiti.

Best of Pearls in TAHITI · AUTHENTIC · DUTY FREE

L'ESPACE DÉCOUVERTE

En tant que perliculteur, Tahiti Pearl Market désire partager sa connaissance et son amour pour la Perle de Tahiti à travers un documentaire de 12 minutes filmé dans ses fermes perlieres. Decouvrez le monde de la perle de Tahiti.

L'ESPACE POLYNÉSIEN

Venez découvrir l'artisanat Polynésien des îles Marquises et Australes dans nos boutiques.

NOS BOUTIQUES

TAHITI - 25, rue Colette, Papeete,
Phone : (689) 54 30 60

BORA BORA
Vaitape & Povai bay, Phone : (689) 60 59 00
Sofitel Marara, Phone : (689) 67 60 57
Meridien, Phone : (689) 60 51 00

TAHAA - Taha'a Island Resort and Spa,
Phone : (689) 60 84 00

HYATT REGENCY WAIKIKI,
groundfloor - Phone : (808) 922-8881

US dollars, Japanese yen, and travellers' checks accepted

VISA · American Express · MasterCard · JCB

GARANTIE À VIE SUR TOUTES NOS PERLES

Nous certifions que toutes nos perles sont des perles de culture de Tahiti et que nous garantissons du service après-vente aux Etats-Unis, en Europe, au Japon et à Hong Kong.

www.tahitipearlmarket.com

Coprah, le pain quotidien

D'un coup sec et précis, la machette de Papa Tani a tranché l'extrémité de la noix de coco, laissant jaillir l'abondant liquide présent : presqu'un litre d'eau de coco (*pape ha'ari*), ce jus sucré et légèrement pétillant ! Bien utile pour se désaltérer alors que le soleil commence à taper dur ! De l'eau de coco à bien distinguer du lait de coco qui est obtenu, pour sa part, en pressant le coprah. Autour, dans la cocoteraie, toute la famille de Papa Tani s'active à "faire le coprah" comme l'on dit. Sur l'atoll de Kauehi, la récolte du coprah, l'amande desséchée de la noix de coco, est, aujourd'hui, la principale activité. Si, pour bien des touristes et visiteurs, le cocotier est avant tout un symbole du farniente et l'arbre indispensable dans la composition d'un paysage tropical, à Kauehi, il est avant tout une richesse, un gagne-pain quotidien. Se contentant des sols peu fertiles des atolls, il parvient à se développer en ne craignant pas trop l'air marin et les embruns salés emportés par le vent qui "brulent" les autres végétaux ! Une aubaine ! >

Copra, The Daily Bread

With a quick and precise blow, Papa Tani's machete cuts the end of the coconut, and lets flow the abundant liquid contained in it: almost a liter of coconut water, this sweet and slightly bubbly juice! Very useful for drinking while the sun starts to hit hard! Coconut water must be distinguished from coconut milk, which is obtained by pressing copra.

Around in the coconut grove, all of Papa Tani's family is busy "making copra" as they say. On the atoll of Kauehi, harvesting copra, the dried out kernel of the coconut, is today the main activity. If for many tourists and visitors, the coconut tree is above all, a symbol of idleness and the indispensable ingredient in a tropical landscape, in Kauehi, it is primarily a riches, a way to earn one's daily bread.

Satisfied with the not very fertile soils of the atolls, it manages to grow without fearing much the sea air and the salty breeze, which "burns the other plants! Fortunately! From the mid-nineteenth century, the French colonial administration had theTuamotu covered with them. >

VIVEZ L'EXPÉRIENCE UNIQUE

D'UN TOURISME D'AUTHENTICITÉ, DE CONVIVIALITÉ, DE NATURE, DE CALME ET D'INTIMITÉ !

ENJOY THE UNIQUE EXPERIENCE OF TOURISM FULL OF AUTHENTICITY, FRIENDLINESS, NATURE, QUIET AND PRIVACY!

WWW.HAERE-MAI.PF

LA CENTRALE DE RÉSERVATION EN LIGNE DES HÔTELS DE FAMILLE EN POLYNÉSIE

THE ONLINE CENTRAL RESERVATION OF FRENCH POLYNESIA FAMILY HOTELS

ASSOCIATION DES HÔTELS DE FAMILLES DE TAHITI & SES ÎLES

MERCURY

Offre spéciale remotorisation*

NOUVEAU

MERCURY 150 CV 4 TEMPS » EFI

1 499 000 XPF**

**MOTEUR + M.O. DE MONTAGE (hors électricité)

LÉGER – PUISSANT – FIABLE – ÉCONOMIQUE – GARANTI 2 ANS

TEL 54 94 58
TEL 54 94 51
TEL 54 94 53

SIN TUNG HING MARINE
LE CENTRE DE LA MER
www.stmarine.com

TAHITI MARINE

La plus grande surface de vente à Tahiti spécialisée en plongée

Chasse sous-marine • Snorkeling... • Loisirs & Professionels

BAUER KOMPRESSOREN · CRESSI · MERSION · BEUCHAT · SCUBAPRO · mares · AQUA LUNG · OMER

-10% DE REMISE AVEC VOTRE CARTE PLONGÉE
FFESSM•PADI•CMAS•ANMP...

S.A.V. DÉTENDEUR • ORDINATEUR DE PLONGÉE • COMPRESSEUR
EXÉCUTÉ PAR DES PROFESSIONNELS AGRÉÉS ET QUALIFIÉS !

LOCATIONS • Détendeurs • Gilets • Bouteilles • Compresseurs

Avenue Georges Clémenceau • MAMAO
Tél. 502 999 • Fax 431 414
Nautisport Raiatea
Tél. 663 583 • Fax 661 575

> Dès le milieu du XIXe siècle, l'administration coloniale française en fit recouvrir les Tuamotu. Ainsi se développa intensivement la coprah culture et se modifièrent les paysages avec l'apparition d'immenses cocoteraies, transformant l'écosystème des atolls ! Aujourd'hui, on en oublierait presque cette intervention humaine tant ces cocoteraies semblent faire partie du paysage depuis des temps immémoriaux... Justement, à l'ombre des cocotiers, on s'active et Papa Tani, avec grand soin, édifie un muret avec les cocos préalablement ouverts d'un coup de hache, puis retournés pour être ensuite savamment ajustés. Un édifice de plusieurs dizaines de mètres de long prend forme dont l'intérêt est de permettre le séchage rapide du coprah.

Un dur labeur

Trois jours plus tard, la famille sera de retour dans la cocoteraie et s'attèlera à terminer la récolte. À l'aide d'un outil spécial, *pitaa*, en tahitien, l'amande blanche sera finalement extraite. Rompus à cette activité, les membres de la famille travaillent rapidement. Cela semble facile mais qui s'y essayera comprendra très vite la dextérité nécessaire à un tel exercice ! Placé dans de résistants sacs en toile de juste, le coprah sera préparé pour être expédié à Papeete par la prochaine goélette. Suivant la qualité, le prix d'achat du kilo varie de 130 Fcfp (1,09 €) à 55 Fcfp (0,46 €). Un revenu qui peut être partagé entre le producteur et le propriétaire de la cocoteraie. Conscient de l'importance capitale de cette culture dans l'économie des atolls, le gouvernement de la Polynésie française soutient les prix d'achat via des subventions garantissant ainsi un niveau de revenu correct au producteur. À une époque, la récolte du coprah a été largement délaissée au profit de la perliculture, activité bien plus rémunératrice. Mais avec la baisse des cours d'achat de la fameuse perle de culture de Tahiti, celui-ci a retrouvé toute sa place. Dans les Tuamotu, ce sont plus de 7 946 tonnes qui ont été produites en 2009 - contre 5 538 tonnes en 2007, signe du regain d'intérêt pour cette culture malgré la dureté de la tâche. Reste maintenant à assurer l'avenir en régénérant les cocoteraies, un peu délaissées elles aussi. La tâche est importante avec d'une part des attaques de parasites mais aussi le vieillissement général des arbres. Il faut replanter, débrousser...Tout un travail pour que le cocotier reste l'arbre roi des atolls. ■

Ludovic Lardière

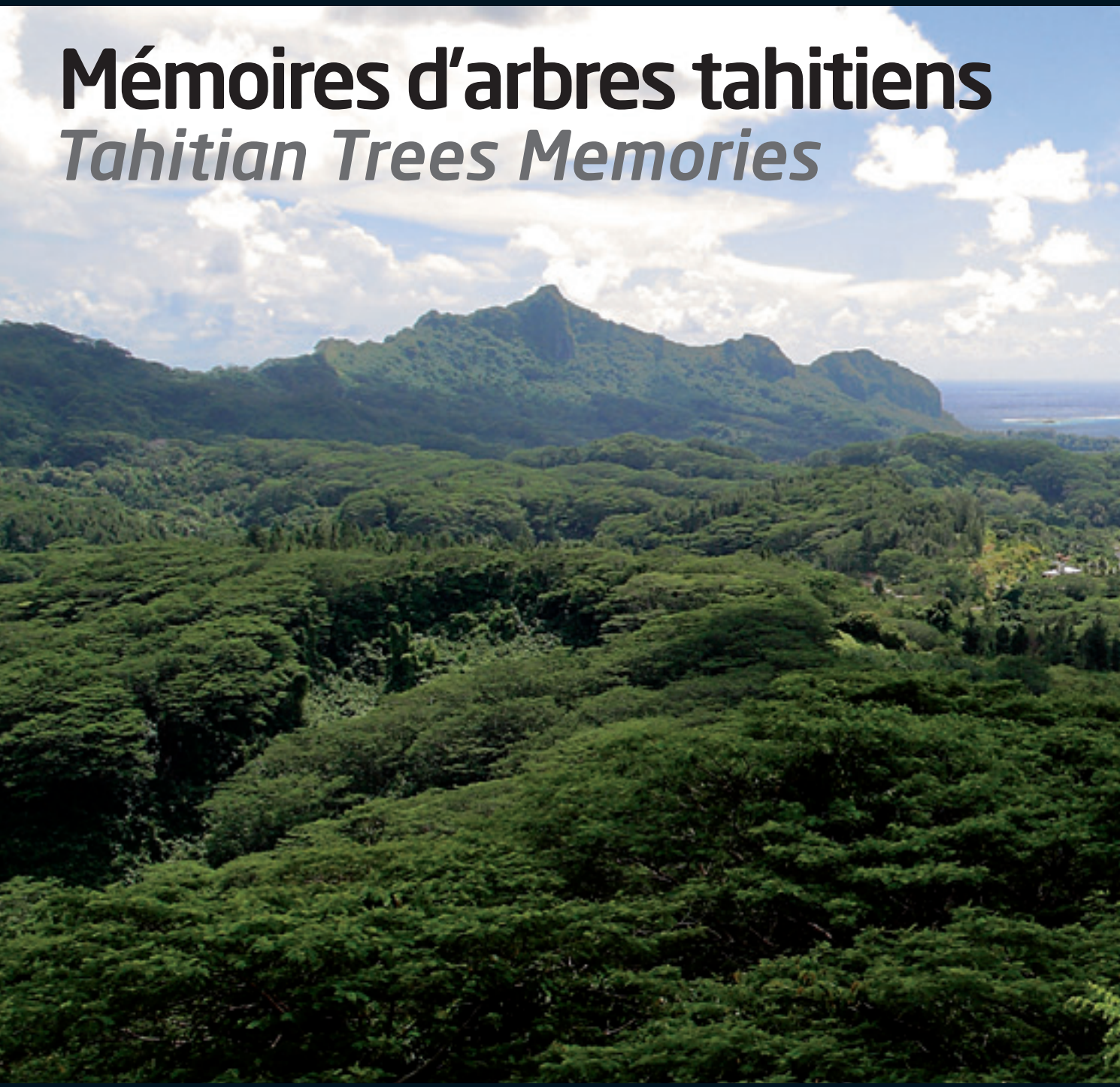
> Thus copra intensive cultivation began and the landscape was modified with the emergence of huge coconut plantations covering the atolls! Today, one can almost forget such human intervention, as coconut trees seem to have been part of the scenery for immemorial times. Precisely in the shade of coconut trees, everyone is busy and Papa Tani, with great care, builds a small wall with coconuts previously open with an ax, then turn them over to be carefully arranged. A building of several tens of meters long takes shape whose interest is to let the copra dry quickly.

Hard Work

Three days later, the family is back in the coconut grove and strives to finish the harvest. Using a special tool, the pitaa, in Tahitian, the white almond is finally extracted. Experienced in this activity, the members of the family work quickly. It may sound easy, but if you try it, you'll very quickly understand the dexterity needed for such an exercise! Placed in strong canvas bags, copra will be prepared for shipment to Papeete with the next schooner. Depending on the quality, the purchase price per kilo ranges from 130 XPF (€ 1.09) to 55 Fcfp (0.46 €). This income can then be shared between the producer and the owner of the coconut grove. Recognizing the importance of this crop on the economy of the atolls, the government of French Polynesia supports the purchase price through subsidies, this way guaranteeing a level of adequate income for the producer.
For a while, copra harvesting was largely neglected in favor of pearl farming, a much more profitable activity. But with the drop in the market price of the famous cultured Black Pearl of Tahiti, copra has regained its place. In the Tuamotu, more than 7,946 tons were produced in 2009 versus 5,538 tons in 2007, a sign of the renewed interest in this culture, despite the hardship of the task. It remains to ensure the future by regenerating coconut groves, that have also been a little neglected. The task is important with a share of the damage caused by pests, but also the general aging of coconut groves. We must replant, clear vegetation, etc. All this work, so the coconut tree remains the tree king of the atolls. ■

Ludovic Lardière

Mémoires d'arbres tahitiens
Tahitian Trees Memories



VUE DE LA BAIE DE MAROE SUR L'ÎLE DE HUAHINE, SURNOMMÉE « L'ÎLE VERTE » EN RAISON DE SA DENSE VÉGÉTATION.
A VIEW OF THE MAROE BAY ON THE ISLAND OF HUAHINE, NICKNAMED "THE GREEN ISLAND" BECAUSE OF ITS DENSE VEGETATION.

VUE DU PLATEAU DE TARAVAO À LA PRESQU'ÎLE DE TAHITI AVEC SA VÉGÉTATION RESSEMBLANT À CELLE DES CLIMATS TEMPÉRÉS */ THE TARAVAO PLATEAU IN THE PENINSULA OF TAHITI*

BAIGNÉES DE SOLEIL ET D'OCÉAN, LES ÎLES DE POLYNÉSIE SONT, AUSSI, LE REFUGE DE FORÊTS DENSES, DES HAVRES DE VERDURE AUX AMBIANCES BIEN PARTICULIÈRES. SUR LES HAUTEURS DES ÎLES OU DANS CERTAINS ATOLLS, CES FORMATIONS VÉGÉTALES UNIQUES SONT UN AUTRE ASPECT SPECTACULAIRE DES PAYSAGES DE TAHITI. ELLES SONT AUSSI UN VIVANT TÉMOIGNAGE DE L'HISTOIRE NATURELLE ET HUMAINE COMPLEXES DE NOS ÎLES. DÉCOUVERTE DES CES FORÊTS ET DE LEURS ARBRES LES PLUS EMBLÉMATIQUES.

Petites terres insulaires dispersées à la surface de l'océan Pacifique, les îles polynésiennes sont surtout célèbres dans l'imaginaire collectif pour leurs paysages de lagons au sein desquels l'arbre roi semble être le cocotier. Sa silhouette évoquant, à elle seule et tout à la fois, "le paradis" tropical, les vacances et la détente... Mais, ce serait oublier un peu vite que si cet arbre était, effectivement, présent à l'arrivée des explorateurs et navigateurs européens dans les îles polynésiennes, à la fin du XVIIIe siècle, c'est seulement au XIXe siècle que sa monoculture l'a rendu omniprésent, notamment dans l'archipel des Tuamotu. L'administration coloniale en développa les plantations de manière intense car il permettait de produire, à peu de frais, du coprah, l'amande séchée de la noix de coco et sa précieuse huile, corps gras très recherché à l'époque. Du coup, le cocotier est, effectivement, devenu l'arbre roi des paysages tahitiens, ou plus précisément, l'arbre cachant les forêts et toutes leurs diversités naturelles... Des forêts aux origines variées à l'image de la complexe histoire de nos îles.

© PHILLIPPE BACCHET

BATHING IN SUNSHINE AND OCEAN, THE ISLANDS OF POLYNESIA ARE ALSO HOME TO DENSE FORESTS, HAVENS OF GREENERY WITH VERY SPECIFIC ENVIRONMENTS. ON THE HEIGHTS OF THE ISLANDS OR IN SOME ATOLLS, THESE UNIQUE PLANT FORMS ARE ANOTHER SPECTACULAR ASPECT OF TAHITI'S SCENERY. THEY ARE ALSO A LIVING TESTIMONY TO THE COMPLEX NATURAL AND HUMAN HISTORY OF OUR ISLANDS. DISCOVER THESE FORESTS AND THEIR MOST EMBLEMATIC TREES.

Small lands scattered at the surface of the Pacific Ocean, the Polynesian islands are best known in the collective imagination for their scenic lagoons in which the king tree seems to be the coconut tree. Its silhouette meaning, all by itself and all together, tropical "paradise", vacation and relaxation.
But one must not forget too quickly that if this tree was indeed present in the Polynesian islands at the arrival of European explorers and navigators in the late eighteenth century, it is only in the nineteenth century that its monoculture has made it ubiquitous, especially in the Tuamotu Islands. The colonial administration intensively developed its plantations because it could produce, inexpensively, copra, the dried coconut kernel and its precious oil, an oil in high demand at the time. Suddenly, the coconut tree, indeed, became the king tree of Tahitian scenery, or more precisely, the tree hiding the forests and all their natural diversity. Forests of various origins in the image of the complex history of our islands.

"Vegetal Colonization"

Emerging parts of huge submarine volcanoes, isolated from all major landmasses, the Polynesian islands were gradually conquered by vegetation over a long process. Initially, this "vegetal colonization" was done in a natural way. Winds carried the lightest seeds to the islands. A similar role was played by ocean currents with floating seeds deposited on the shores. Finally, a significant role was played by birds that also transported seeds attached to their feathers and to their feet. Much later, from about the tenth century, Polynesians, during their vast movements of migration and settlement in what is now the islands of French Polynesia have not failed to bring along with them many varieties of plants and trees. As the brilliant horticulturists they were, they managed to acclimatize them in significant numbers.
Finally, a new wave of introduction took place after the "discovery" of the islands by European explorers and navigators. Newcomers have been constantly expanding the diversity of the Tahitian tropical garden. They were sometimes misguided as some plants that were introduced became formidable competitors to the so-called endemic flora, such as the Miconia Calvescens. Introduced in 1937 as an ornamental plant, this shrub with a spectacular development capacity spread over the islands and constituted a real threat to plant biodiversity.

"Forests of Clouds"

French Polynesia is therefore today rich of more than 2,000 km^2 of forests, including 140,000 hectares of so-called natural forests, that is forests having developed and living without major human intervention. Coconut plantations meanwhile represent 50,000 hectares. On the summits of the high islands, which are around 2,000 meters in altitude for the highest, amazing forests called "cloud" or rainforest, to use the common Anglo-Saxon name, have developped identifying these tropical forests that receive heavy rain and are often hidden from sight by fog and clouds. Surprising sceneries of greenery are there for someone who takes the trouble to go and discover them. In addition to providing their visitors, a very different atmosphere than coastlines bathed in sunshine and blue color, these places are havens for Polynesian biodiversity. Indeed, scholars and scientists do not fail to notice their high rate of endemism, i.e. the large proportion of varieties of plants specific to French Polynesia found there: between 60 % on the islands of Moorea, Tahiti and Rapa and, especially, over 70 % on the islands of Raiatea, Hiva Oa, Ua Pou and Ua Huka.

COCOTERAIE SUR L'ATOLL DE AHE DANS LES TUAMOTU */ COCONUT GROVE ON THE ATOLL OF AHE IN THE TUAMOTU ARCHIPELAGO*

© PHILLIPPE BACCHET

"Colonisation végétale"

Parties émergées de gigantesques volcans sous-marins, isolées des grandes masses continentales, les îles polynésiennes ont été conquises petit à petit par la végétation au cours d'un long processus. Dans un premier temps, cette "colonisation végétale" s'est faite de manière naturelle. Les vents ont transporté sur les îles les semences les plus légères. Un rôle similaire a été joué par les courants marins avec les graines flottantes déposées sur les rivages. Enfin, un rôle non négligeable a été tenu par les oiseaux qui ont, également, transporté des semences accrochées à leurs plumes et à leurs pattes. Bien plus tard, à partir du Xe siècle environ, les Polynésiens, lors de leur vaste mouvement de migration et de peuplement des îles actuelles de Polynésie française n'ont pas manqué d'amener avec eux de nombreuses variétés de plantes et arbres. Horticulteurs brillants, ils sont parvenus à en acclimater un nombre important. Enfin, une nouvelle vague d'introduction est intervenue suite à la "découverte" des îles par les explorateurs et navigateurs européens. Les nouveaux arrivants n'ont eu de cesse d'agrandir la palette du jardin tropical tahitien. Des interventions parfois peu judicieuses car certains végétaux introduits sont devenus de redoutables concurrents pour la flore dite endémique, à l'image du *Miconia calvescens*. Introduit en 1937 comme plante ornementale, cet arbuste au capacité de développement spectaculaire s'est répandu sur les îles constituant une réelle menace pour leur biodiversité végétale.

"Forêts de nuages"

La Polynésie française est donc, aujourd'hui, riche de plus de 2 000 km^2 de forêts, dont 140 000 hectares de forêts dites naturelles c'est à dire s'étant développées et vivant sans intervention majeure de l'homme. Les cocoteraies représentent quant à elle, 50 000 hectares. Sur les sommets des îles hautes, qui avoisinent les 2 000 m d'altitude pour les plus haut, se développent les étonnantes forêts dites "de nuages" ou *rainforest* , pour reprendre l'appellation courante anglo-saxonne, désignant ces forêts tropicales subissant des pluies abondantes et souvent cachées aux regards par les brumes et les nuages. Des paysages de verdures surprenant pour qui prend la peine de partir à leur découverte. En plus de proposer à leurs visiteurs une atmosphère bien différente des littoraux baignés de soleil et de bleu, ces lieux sont des refuges pour la biodiversité polynésienne.

En effet, les spécialistes et scientifiques ne manquent pas de relever leur fort taux d'endémisme c'est à dire la proportion importante de variété de végétaux spécifiques à la Polynésie française qu'il accueille : entre 60 % sur les îles de Moorea, Tahiti, et Rapa et, surtout, plus de 70 % dans des îles tel que Raiatea, Hiva Oa, Ua Pou et Ua Huka.

FORÊT DE NUAGES SUR LE SOMMET DU MONT MARAU SUR L'ÎLE DE TAHITI
RAINFOREST ON THE SUMMIT OF MOUNT MARAU ON THE ISLAND OF TAHITI

© FDRE JACQ

Dans les atolls aussi

Quant aux atolls, certains possèdent encore des forêts dites "primaires" qui sont un témoignage de la diversité botanique originelle de ces îles à fleur d'eau avant que la monoculture du cocotier ne la mette à mal. Notamment présentes à Ahe et Fakahina, ces "forêts d'atolls" valent un détour par leur végétation abondante, présence presque incongrue sur ces îles aux terres si rares. Nous vous proposons donc la découverte de quelques-uns des arbres indigènes emblématiques qui composent une partie de la flore et des forêts de la Polynésie française. Faire un choix parmi une soixantaine d'espèces sélectionnées, dont une demi-douzaine protégées, est éminemment subjectif. On trouvera ici le portrait de quelques-uns d'entre eux dont l'utilisation ou les légendes auxquels ils ont donné lieu ne manqueront pas de susciter l'intérêt. ■

CLaude Jacques Bourgeat

In the Atolls Also

As for the atolls, some still have so-called "primary" forests, which are a testimony to the original botanical diversity of these islands, barely above seawater, before the monoculture of coconut trees took over. Notably present in Ahe and Fakahina, these "atoll forests" are worth a detour for their lush vegetation, an almost incongruous presence on these islands with such scarce land. We therefore propose to you the discovery of some indigenous trees that make up an iconic part of the flora and forests of French Polynesia. To choose among sixty selected species, including half a dozen protected species, is highly subjective. You will find here a portrait of some of them whose use, or the legends they generated, will not fail to generate interest. ■

CLaude Jacques Bourgeat

ZONE DE FORÊT DITE « PRIMAIRE » SUR L'ATOLL DE AHE, ARCHIPEL DES TUAMOTU
A ZONE OF "PRIMARY FOREST" ON THE ATOLL OF AHE, TUAMOTU ARCHIPELAGO

© PHILLIPPE BACCHET

PHOTOS © JEAN-FRANCOIS BUTAUD

Hotu
Barringtonia asiatica

Appelé Bonnet d'évêque, en français, ou *fish poison tree*, en anglais, le *hotu* a été largement planté par les Polynésiens, notamment le long des côtes. Son fruit, flottant aisément, a d'ailleurs donné naissance à l'expression *hutu pāinu*. Elle désigne une personne étrangère ou sans attache, référence au fruit flottant au gré des courants. Son amande contient un poison ichtyotoxique - c'est à dire toxique pour les poissons - qui était notamment utilisé dans les techniques de pêche ancienne. Selon la considération traditionnelle d'identification de certaines plantes à des parties du corps humain, le *hotu* était associé au cœur. Il a été invoqué par Ta'aroa - le dieu créateur de toute chose dans la genèse traditionnelle polynésienne - pour donner un épiderme robuste au dieu *Tāne* (voir encadré) ainsi que pour fournir des mâts à la pirogue de Hiro, un dieu polynésien.Mélangée, râpée, à d'autres ingrédients, l'amande servait aussi à composer des *ra'au* (remèdes) et son bois pouvait être utilisé dans la confection de pirogues, en construction et comme combustible dans différents archipels.

Hotu
Barringtonia asiatica

Called "Bonnet d'évêque" (Bishop's hat), in French, or *fish poison tree*, in English, the *hotu* has been widely planted by the Polynesians, mostly along the shores. Its fruit, which floats easily, is at the origin of the expression hutu *pāinu*. It means a stranger or a person without ties, like the fruit floating along with the currents. Its almond contains an ichtyotoxic poison – i.e. toxic for fish – which was used in ancient fishing techniques. According to the tradition of identifying some plants to parts of the human body, the *hotu* was associated with the heart. It was invoked by Ta'aroa - the creator god of all things in the traditional Polynesian Genesis - to give a strong skin to the god Tane (see frame) and to provide masts for Hiro's canoe, another Polynesian god. Mixed and grated, with other ingredients, the almond was also used to make *ra'au* (medicines) and the wood could be used to build canoes, houses and as fuel in other archipelagos.

PHOTOS © PHILLIPPE BACCHET

‘Ora
Ficus prolixa ou banian

Présent dans tous les archipels, le banian se caractérise par des racines aériennes spectaculaires, et peut atteindre plus de 30 m de hauteur et 9 m de diamètre en comprenant ses racines. Sa silhouette majestueuse et unique fait de lui un des arbres les plus marquant de la flore de Tahiti. Selon la mythologie tahitienne, il proviendrait de la lune où il serait la propriété de la déesse Hina, la batteuse de *tapa.* C'est d'ailleurs comme arbre à *tapa* qu'il était essentiellement connu, l'écorce de ses jeunes racines servant à composer des étoffes de couleur brun clair. Autrefois, certains *ʻōra*, ou *aoʻa*, étaient *tapu*, notamment aux Marquises. Les défunts et leurs objets étaient déposés dans l'entrelacs de racines qui se fermait sur eux. Un banian, qui accueillit un bar dans ses branches du temps du peintre Paul Gauguin, il y a plus de cent ans, est encore présent sur la place Tarahoi, à Papeete...

‘Ora
Ficus prolixa or banyan

Present in all the archipelagos, the banyan is characterized by spectacular aerial roots, and can reach over 30 meters in height and 9 meters in diameter including its roots. Its magnificent and unique silhouette make it one of the most spectacular trees in Tahiti's flora. According to Tahitian mythology, it is said to come from the moon, where it was the possession of goddess Hina, the *tapa* beater. It is essentially known as a *tapa* tree, the bark of its young roots was used to make light brown fabric. In ancient times, some *ʻora*, *or aoʻa*, were *tapu*, namely in the Marquesas. The dead and their possessions were deposited in the maze of roots that enclosed them. A banyan tree, which inluded a bar in its branches in the days of painter Paul Gauguin, over a hundred years ago, is still present in Tarahoi Square, in Papeete.

Māpē
Inocarpus fagifer

Le *māpē* ou châtaignier tahitien (pour la ressemblance du goût de ses amandes avec celui de châtaigne européenne), est un arbre des plaines marécageuses ou de vallées humides. Ses contreforts, de véritables sculptures vivantes, étaient autrefois frappés pour envoyer des sons brefs et résonnants. Ses fruits, bouillis, sont souvent vendus sur les bords de route. Malheureusement, son habitat a été petit à petit détruit à Tahiti et il est désormais très rare de trouver une forêt de *māpē* aussi belle que celle du jardin botanique de Papeari, lieux incontournable pour les amateur de flore tropicale et situé sur l'île de Tahiti dans la commune de Teva I Uta (Côte Ouest). Essentiellement présent au niveau de cours d'eau, de dépressions marécageuses et de fonds de vallées, des forêts de *māpē* occupent néanmoins des surfaces importantes dans les larges vallées humides de Opunohu, à Moorea, et Faaroa à Raiatea (Îles sous-le-Vent). Cet arbre, d'origine divine selon la mythologie traditionnelle, descendrait d'êtres humains. Ses fruits viendraient des reins, sa sève du sang et les contorsions du tronc, du nez et des narines.

Māpē
Inocarpus fagifer

The *māpē* , or Tahitian chestnut tree (its almond tastes close to that of the European chestnut), is a tree of swampy plains or wet valleys. Its "buttresses", true living sculptures, were once beaten for sending short and resonant drumming sounds. Its boiled fruit are often sold on roadsides. Unfortunately, its habitat has gradually been destroyed in Tahiti and it is now very rare to find a *māpē* forest as beautiful as in the botanical garden of Papeari, a place not to miss for lovers of tropical flora, located on the island of Tahiti in the town of Teva I Uta (West Coast). Mostly present near streams, swampy areas and valley bottoms, *māpē* forests still occupy large areas in the wide and humid valleys of Opunohu in Moorea, and of Faaroa in Raiatea (Leeward Islands). This tree, of divine origin, according to traditional mythology, descended from humans. Its fruits came from kidneys, its sap came from blood and the contortions of its trunk, came from noses and nostrils.

PHOTOS © JEAN-FRANCOIS BUTAUD

‘Aito
Casuarina equisetifolia

Le *toa*, ou bois de fer, a pris le nom de *‘aito* dans l’archipel de la Société quand le mot originel fut frappé d’un *tapu*, (un interdit) au tout début du XIXe siècle, lorsque la famille royale Pōmare pris le nom de Vairaa-toa. Du coup, cette dénomination ne pouvait plus servir à désigner l’arbre... Ce dernier pouvant atteindre plus de 30 m de hauteur, possède des feuilles en forme d’aiguilles mais fait partie des feuillus. Avant tout arbre sacré, souvent planté sur les *marae*, les lieux de cultes traditionnels, il se distingue par l’extrême dureté de son bois. Il était l’emblème du courage et du dieu de la guerre, ‘Oro. Dans la mythologie tahitienne, il aurait été engendré par le sang du corps des guerriers. Son bois servait à la confection d’idoles, et d’armes mais aussi dans la construction. Aujourd’hui encore, il est très recherché pour ses qualités de résistance.

‘Aito
Casuarina equisetifolia

The *toa*, or ironwood, was named *'aito* in the Society Islands when the original word was struck by a tapu (interdict) in the early nineteenth century when the Pōmare royal family took the name Vairaa-toa. So this name could no longer be used to designate the tree. The tree can reach over 30 meters in height, it has needle-like leaves, but belongs to the leaves bearing trees. Above all, it is a sacred tree, often planted on the *marae*, the traditional places of worship, it is distinguished by the extreme hardness of its wood. It was the emblem of courage and of the god of war, ʻOro. In Polynesian mythology, it is said to have been generated by the blood of the bodys of warriors. Its wood was used to make idols, and weapons but also in construction. Even today, it is prized for its resistance.

Fara
Pandanus tectorius - Pandanus

Pandanus tectorius n’est pas un arbre au sens strict, puisque ne formant pas de bois véritable, mais il peut atteindre 12 m de hauteur et possède des racines-échasses très identifiables. La plante s’est particulièrement bien adaptée à l’environnement des atolls et sur le littoral des îles hautes. C’est une des espèces traditionnellement les plus importantes pour ses emplois utilitaires et médicinaux dans les différents archipels polynésiens. On en mangeait les fruits autrefois, notamment par temps de disette, une fois cuits. Les drupes colorées et odorantes sont toujours utilisées pour la confection des couronnes et des colliers. Ses palmes sont une des ressources clefs de l’artisanat de la Polynésie française. Séchées et préparées, elles sont utilisées pour la confection des toitures traditionnelles mais également pour celle de chapeaux, corbeilles, éventails...Un arbre aussi précieux qu’étrange...

Fara
Pandanus tectorius - Pandanus

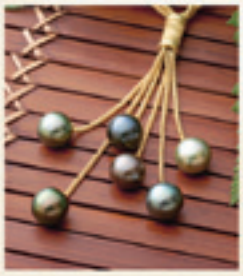
The *Pandanus Tectorius* is not a tree in the strict sense of the term, since it does not produce real wood, but it may reach 12 meters in height and has very identifiable stilt roots. The plant is well adapted to the environment of the atolls and of the coastal areas of high islands. This is traditionally one of the most important species for its medicinal and useful properties in the various Polynesian islands. Its fruit, when cooked, used to be eaten during times of scarcity. The fragrant and colorful drupes are still used to make crowns and necklaces. His palms are a key resource for French Polynesia’s artisanat Dried and prepared, they are used to make traditional roofs but also to make hats, baskets, fans, etc. A tree as strange as it is valuable.

© PHILLIPPE BACCHET

Tahia

Moorea's Princess of Pearls

To be in the pearl business means you must believe in the future. After all, it can take up to 18 months for the powers of nature to create a single beautiful pearl. When Tahia Haring opened her first jewelry store in 1993, even her eternally optimistic outlook couldn't prepare her for the incredible journey that lay ahead.



"It's not surprising such beautiful pearls come from such beautiful surroundings."

Tahia—who's name means 'princess' in Tahitian—knows of beauty and pearls. She was crowned Miss Moorea in 1994 and her jewelry designs have won numerous international awards. Yet when customers are welcomed into any of her six stores, it's they who immediately feel like royalty. "I want their experience to be just as lovely as the jewelry," Tahia says. "It begins with our free shuttle pickup at their hotels and continues with my friendly and very knowledgeable staff."

A child of the islands, Tahia takes inspiration for her unique designs from the beauty found in its flora and fauna. "Tahitian oysters (pinctada margaritifera) are the only ones in the world that produce pearls in so many different colors." The lagoon water at our pearl farm—located in the atoll of Fakarava—is very clean and constantly renewed by the tides. "It's not surprising such beautiful pearls come from such beautiful surroundings. Seeing the colors of the lagoon is something you never forget."

Tahia flashes a warm smile so brilliant that you can't help but think of pearls again. "Just don't ask me to pick a favorite piece I've designed. That would be like having to choose a favorite among my two children."

Tahia nods her head towards some customers trying on one of her most recent creations, an exquisite multi-colored strand. "For some people, it's love at first sight. They just know this is the piece for them. Others wander around the store and come back days later." She laughs and smiles again. "I love when that happens. It means out of everything they've seen, they felt one of my pieces captured the true essence of Tahiti and their experience here."

Owner & Designer Tahia Haring

Then, once seeing her customers are being cared for by one of her expert staff, Moorea's Princess of Pearls lets her gaze wander outside where the sun is setting, turning it into a perfect sphere of gold. "For many people this is the trip of a lifetime. I want to create something that they will cherish just as long."

TAHIA
EXQUISITE • TAHITIAN • PEARLS
TAHITI • BORA BORA • MOOREA • ON BOARD M/S PAUL GAUGUIN
TELEPHONE +689 550 500 • WEBSITE www.tahiapearls.com
US CUSTOMER SERVICE CENTER toll free 1-888-328-8266

© PHILLIPPE BACCHET

Pu'atea
Pisonia grandis

Le *pu'atea*, principal arbre des formations naturelles des atolls, est aussi l'un des plus grand par sa taille. Sa silhouette spectaculaire est reconnaissable entre toute. Il peut atteindre plus de 30 m de hauteur et près de 5 m de diamètre. Il a malheureusement été "éliminé" en grande partie au profit des cocoteraies à la fin du siècle dernier. On trouve, cependant, encore quelques zones de cette forêt dite "primaire" où il a été sauvegardé, notamment dans les îles de Ahe et de Fakahina, aux Tuamotu... Sur ces atolls, la litière constituée par la chute de ses feuilles et le guano d'oiseaux constitue un humus fertile donnant nourriture à un sous-bois riche de nombreuses espèces végétales. L'arbre était planté, autrefois, au bord des fosses de culture des atolls, les *maite*, où étaient plantés *taro* et autres tubercules. Les oiseaux qui y nichaient enrichissaient le sol en phosphate par leurs déjections.

Pu'atea
Pisonia grandis

The *pu'atea*, the main tree on natural atoll sceneries, is also one of the largest in size. Its silhouette is spectacular and universally recognizable. It can reach over 30 meters in height and almost 5 meters in diameter. Unfortunately, it was "eliminated" largely to make space for coconut trees at the end of the last century. There are, however, still some areas of the so-called "primary" forest when it was saved, especially in the islands and Fakahina Ahe, in the Tuamotu. On these atolls, the topsoil formed by falling leaves and bird guano is a fertile humus feeding rich undergrowths of many plant species. The tree used to be planted at the edge of cultivation pits in the atolls, called *maite*, where *taro* and other tubers were planted taro and other tubers were planted. Birds that nested there enriched the soil in phosphate with their droppings.

ʻĀpape
Rhus taitensis

Grand arbre à suc laiteux, à écorce grisâtre et lisse, aimant le soleil et pouvant atteindre plus de 25 m de hauteur et 1 mètre de diamètre, le *ʻāpape* est, avec le *pūrau (Hibiscus tiliaceus)*, le principal arbre des vallées, versants et plateaux de Tahiti. Il se rencontre fréquemment de 50 à 800 m d'altitude. L'arbre est cité dans de nombreuses légendes tahitiennes comme celles relatives à la création du monde. Il était lié à l'un des dieux principaux anciens, *Tāne*, le *ʻāpape* ayant été invoqué par le dieu Ta'aora pour que l'enfant dieu ait un épiderme épais *(voir encadré)*. Il possède un bois blanc rosé odorant pouvant être utilisé en menuiserie et dans la confection des pirogues. Le*ʻ āpape* étant alors associé au dieu ʻOa pour la construction de la pirogue du héros Hiro.

ʻĀpape
Rhus taitensis

A large tree with milky sap, a gray and smooth bark, sun-loving and up to over 25 meters high and 1 meter in diameter, the '*āpape* is, with the *pūrau (Hibiscus tiliaceus*), the main tree in the valleys, the slopes and plateaux of Tahiti. It is frequently found 50 to 800 meters in altitude. The tree is mentioned in many Tahitian legends, like those relating to the creation of the world. It was linked to one of the major ancient gods, *Tāne*, the '*āpape* was invoked by the god Ta'aora to give thick skin to the god child (see frame). It has a pinkish white fragrant wood that can be used in carpentry and in the building of canoes. The '*āpape* then has been associated with the god 'Oa, for the construction of the canoe of the heroic Hiro.

PHOTOS © JEAN-FRANCOIS BUTAUD

PHOTOS © JEAN-FRANCOIS BUTAUD

Miro
Thespesia populnea

Pouvant atteindre 20 m de hauteur, le *miro* est l'un des arbres les plus sacrés en Polynésie française. Il était autrefois planté sur les *marae* secondaires et utilisé à l'occasion de nombreuses cérémonies. Aux îles de la Société, il était considéré comme une émanation du dieu Roro'a, et à ce titre source d'inspiration des prêtres. Son feuillage était utilisé comme symbole à l'occasion de sacrifices, d'intronisations de chefs, d'inaugurations de marae ou encore de cérémonies de paix ou de purification. Son bois, également sacré, était employé dans la confection de *ti'i* (nom marquisien désignant les *tiki,* des représentations anthropomorphique de dieu), de pirogues sacrées, du trône royal, de la canne royale, de divers ustensiles *tapu* et du mobilier utilisé par les prêtres sur les *marae*. Il est, aujourd'hui, encore très prisé par les sculpteurs, notamment pour la réalisation de *'umete* (bols), pagaies... et autres réalisations artisanales.

Miro
Thespesia populnea

Up to 20 meters high, the *miro* is one of the most sacred trees in French Polynesia. It used to be planted on the secondary *marae* and used during many ceremonies. In the Society Islands, it was considered an emanation of the god Roro'a, and as an inspiration for priests. Its leaves were used as a symbol in sacrifices, during the intronisation of leaders, *marae* inaugurations or peace or purification ceremonies. The wood, also sacred, was used in the making of *ti'i* (the Marquesan name of *tiki*, anthropomorphic representations of gods), of sacred canoes, of the royal throne, of the royal cane, of various tapu items and the furniture used by the priests on the *marae*. It is today still highly prized by sculptors, especially for the production of *'umete* (bowls), paddles and other handcrafted pieces.

Ahi
Santalum insulare - Santal

Arbre de moyenne hauteur (jusqu'à 13 m), cet arbre est endémique en Polynésie orientale avec sept variétés propres à la Polynésie française. Il était autrefois utilisé dans la pharmacopée traditionnelle. Essentiellement utilisé pendant des décennies pour son bois de cœur odorant, il a fait l'objet au XIXe siècle - surtout aux Marquises - d'un commerce triangulaire d'exportation entre l'Asie et l'Amérique. Surexploité, il est devenu rare. Il a toutefois fait l'objet de recherches pluridisciplinaires menées en collaboration par plusieurs organismes de recherche et de développement et aujourd'hui, aujourd'hui, tous les outils sont en place pour assurer la conservation de sa diversité mais également sa valorisation, locale (cosmétique, médecine traditionnelle) et internationale (parfumerie).

Ahi
Santalum insulare - Santal

A tree of medium height (13 meters), this tree is endemic in eastern Polynesia, with seven varieties specific to French Polynesia. It was once used in traditional medicine. Mainly used for decades for its fragrant heart wood, it has been in the nineteenth century - especially in the Marquesas – the reason for triangular trade exports between Asia and America. Overexploited, it has become rare. However, it has been the subject of multidisciplinary research conducted in collaboration with several research and development organization and today, today, everything is in place to ensure the preservation of its diversity but also its value, at the local (cosmetic, traditional medicine) and international (perfume) levels.

PHOTOS © JEAN-FRANCOIS BUTAUD

DE SUPERBES TAMANU, UNE VARIÉTÉ D'ARBRE, SUR LE SITE DU MARAE TAPUTAPUATEA, ÎLE DE RAIATEA
NICE AND OLD TAMANU, A VARIETY OF TREE, IN THE SITE OF THE MARAE TAPUTAPUATEA, ISLAND OF RAIATEA

PHOTOS © PHILLIPPE BACCHET

Les arbres et la peau du dieu *Tāne*

Dieu suprême et créateur de toutes choses dans la cosmogonie traditionnelle polynésienne (la création du monde), Ta'aroa engendra un fils Tāne à l'image de l'homme. Et s'aidant des propriétés des différentes variétés d'arbres, Ta'aroa le dota de qualités étonnantes. «Ta'aroa fit pousser des épidermes pour l'enfant, pour lui donner des qualités pour en faire un grand dieu, et un homme parfaitement beau, l'écorce du *hutu* pour rendre l'enfant robuste, l'écorce du *'atae* pour que l'enfant ait un épiderme résistant, la croûte de la mer pour que l'enfant ait un épiderme salé, l'écorce du cocotier pour que l'enfant ait un épiderme poreux, l'écorce du *purau* pour que l'enfant ait un épiderme plein de fissures, l'écorce du *'ati* pour que l'enfant ait un épiderme nuancé, l'écorce du *mara* pour que l'enfant ait un épiderme mince, l'écorce du *āpape* pour que l'enfant ait un épiderme épais, l'écorce du *to'i* pour que l'enfant ait un épiderme brillant, l'écorce du *aito* pour que l'enfant ait un épiderme rouge, l'écorce de l'arbre à pain pour que l'enfant ait un épiderme gluant, […]. Toutes ces peaux furent placées sur l'enfant…»
Traduit en français, ce texte fut récité en 1823 par Vara et Ara-mou'a, grand-prêtre de Raiatea et en 1840 par Mahine, chef de Mai'ao et fils du Roi Mato de Raiatea.

The trees and the Skin of the god *Tāne*

Supreme god and creator of all things in the traditional Polynesian cosmogony (creation of the world), Ta'aroa begat a son, *Tāne*, in the image of man. And with the help of the properties of different varieties of trees, Ta'aroa endowed him with amazing qualities. "Ta'aroa made layers of skin grow on the child, to give him the qualities to become a great god, and a perfectly beautiful man, the bark of the *hutu* to make the child strong, the bark of the *atae* to give the child skin resistance, the crust of the sea so that the child had a salty skin, the bark of the coconut tree so that the child had a porous skin, the bark of the *purau* so the child had a skin full of cracks, the bark of the *'ati* so the child had nuanced skin, the bark of the *mara* so the child had a thin skin, the bark of the *āpape* so the child had a thick skin, the bark of the *to'i* so the child had a shiny skin, the bark of the *aito* so the child had red skin, the bark of the breadfruit tree so the child had sticky skin [...]. All these layers of skin were placed on the child ... "
Translated into French, the text was recited in 1823 by Vara and Ara-Mou'a, high priests of Raiatea and in 1840 by Mahine, the Chief of Mai'ao son of King Mato of Raiatea.

En savoir plus !

Les arbres de Polynésie française Bois & utilisations

Edition Au Vent des îles (2008)
Publié par les éditions Au Vent des Iles, cet ouvrage de 608 pages est considéré, à juste titre, comme la "Bible" des arbres polynésiens. Plus d'une centaine d'espèces y sont décrites avec une abondante iconographie : 500 photographies l'illustrent ! "Jamais les arbres de la Polynésie française n'avaient fait l'objet d'un ouvrage aussi complet rassemblant autant d'informations techniques, scientifiques et traditionnelles sur les principaux arbres de Polynésie française", explique son éditeur Christian Robert.Un travail exceptionnel réalisé conjointement par Jean-François Butaud, forestier de formation et docteur en chimie moléculaire, Jean Gérard et Daniel Guibal. Un ouvrage indispensable et précieux pour tout ceux qui s'intéressent à la flore polynésienne.

To Find Out More !
"Les arbres de Polynésie Française / Bois & Utilisations" (French Polynesia's trees, their wood and their use)!

Edition Au Vent des Iles (2008)
Published by Au Vent des Iles, this 608-page work is considered, and rightfully so, as the "Bible" of Polynesian trees. It describes over a hundred of species with abundant illustrations: 500 photographs! "Never before French Polynesia's trees have been the subject of a book as complete, with so much technical, scientific and traditional information about the trees of French Polynesia" explains its publisher Christian Robert. An exceptional work completed jointly by Jean-François Butaud, a trained forester and a doctor in molecular chemistry, Jean Gérard and Daniel Guibal. An indispensable and precious book for all those interested in Polynesian flora.

LA PERLE DE TAHITI

by Tahiti Pearl Market

The Origins - The Tahitian pearl acquires its unique character from its origin, the lagoons. It is essential to know the origin and the characteristics of its source to truly appreciate the beauty of a Tahitian pearl. Understanding and mastering of the pearl farming process is crucial to harvest great Tahitian pearls. Our beautiful pearls result from a constant pursuit of excellence and quality.

The founder of Tahiti Pearl Market traveled extensively to the atolls of French Polynesia during the last two decades to select the perfect lagoons to establish the company's pearl farms. Each lagoon is unique and the oysters will produce pearls with varying natural color nuances dependent on the lagoon. As a result, with 7 pearl farms Tahiti Pearl Market stores have the largest and richest color nuanced selection of Tahitian pearls, thus brining our pearl farms to you.

"LA PERLERIE" by Tahiti Pearl Market

... WHERE YOUR DREAMS COME TRUE

In the beginning was a new concept created by the owners of Tahiti Pearl Market, a Pearlery that opened in downtown Papeete at the end of 2003 ,in Bora Bora in July 2005, in Hawaii in 2008.

They offer the largest selection of nice pearls in Papeete and Bora Bora and Hawaii where you can make your dream come true by choosing your own Tahitian Pearls. These beautiful jewels come in all sizes, shapes, colors, qualities and Tahiti Pearl Market wants you to have fun while choosing your pearls and personalizing your own jewelry. They do have the largest choice of settings and chains in yellow and white gold, as well as silver, so that you can create your own necklaces, pendants, bracelets, anklets, earrings, rings, or whatever jewelry you prefer.

A UNIQUE EXPERIENCE

01 THE TYPE OF PEARL
Consider the size, shape and color of pearl in matching your preferences.

02 THE PEARL SELECTION
Pick your pearls from the largest selection of Tahitian pearls in the world.

03 THE SETTING
From classic to modern designs, pearls can be mounted on pendants, rings and earrings in either yellow gold, white gold or silver.

04 PUT THE FINISHING TOUCHES TO YOUR JEWELRY
Our onsite jewelers will skillfully put the finishing touches on the jewelry. They might even let you drill your own pearl if you wish to.

The Most Beautiful Pearls in the World™

Dans les secrets du *Ahimā'a*

EXTRACTION DES ALIMENTS CUITS LORS DE LA RÉALISATION D'UN AHIMA'A DANS L'ARCHIPEL DES MARQUISES.
EXTRACTION OF COOKED FOODS AFTER THE MAKING OF AN AHIMA'A IN THE MARQUESAS ARCHIPELAGO.

MOYEN DE CUISSON UTILISÉ DEPUIS LES TEMPS ANCIENS, LE AHIMĀ'A OU FOUR TAHITIEN, EST UNE PRATIQUE TRADITIONNELLE BIEN VIVANTE. BIEN PLUS QU'UNE MANIÈRE SOPHISTIQUÉE ET ORIGINALE DE CUISINER, IL EST AUSSI UN MOMENT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ POUR CEUX QUI Y PRENNENT PART. DÉCOUVERTE DES SECRETS DE LA RÉALISATION D'UN AHIMĀ'A.

La Polynésie française conserve de grandes richesses culturelles liées à la période pré-européenne, notamment les fours dits polynésiens que l'on retrouve sous diverses formes dans les différents archipels. Si les fouilles archéologiques démontrent que ces fours traditionnels existent depuis les premiers peuplements du Pacifique, il y a près d'un millénaire, on peut constater qu'on les utilise toujours de nos jours. Appelés *ahimā'a*, en tahitien, ils permettent une cuisson à l'étouffée de la nourriture qui est toujours très appréciée, même si les méthodes se sont un peu modernisées.Les travaux des archéologues et les enquêtes de terrain des ethnologues ont contribué à la bonne connaissance de ce mode de cuisson. Les premiers ont retrouvé des anciennes structures de combustion et les ont étudiées afin de les dater et de pouvoir retracer l'évolution du four traditionnel, depuis les périodes dites protohistoriques jusqu'à aujourd'hui. Tant au niveau de sa fonction que de son utilité. Dans les années 1980, plusieurs vestiges ont ainsi été découverts au fond de la vallée de la Papenoo, sur l'île de Tahiti. À partir de leur analyse, plusieurs scientifiques se sont intéressés au fonctionnement de cette méthode de cuisson ainsi qu'à son utilité. Leurs conclusions confirment que cet art culinaire était pratiqué depuis les premiers peuplements des îles formant l'actuelle Polynésie française, au moins à partir de l'an 800 de notre ère.

The Secrets of the Ahimā'a

© TIM-MCKENNA.COM

A COOKING METHOD USED SINCE ANCIENT TIMES, THE AHIMĀ'A OR TAHITIAN OVEN, IS A WELL ALIVE TRADITIONAL COOKING METHOD. MUCH MORE THAN A SOPHISTICATED AND ORIGINAL WAY OF COOKING, IT IS ALSO A MOMENT OF SHARING AND FRIENDLINESS FOR THOSE WHO ARE INVITED TO IT. DISCOVER THE SECRET OF A GREAT AHIMĀ'A.

French Polynesia, retains great cultural treasures including the Polynesian ovens found in their different islands. Called a "*ahimā'a*" it is, according to some archaeological sources, one of the remaining feature found from early settlements in the Pacific to this day. The "*ahimā'a*" is stew-cooked food, a cooking method that Polynesians have been mastering for a thousand years. Archaeological excavations and the work of anthropologists have contributed to make this cooking method better known. Archaeologists have found structures for combustion and have studied them in order to date them and to trace the evolution of the oven both in its function and its use, from protohistoric periods until these days. In the 1980s, several kilns were discovered at the bottom of the Papenoo Valley on the island of Tahiti. They were studied and, from these findings and analyzes, many scientists got interested in the workings as well as the usefulness of this method of cooking. As it turned out, this culinary art has been practiced since the early settlements around the eighth century, in the islands that are now French Polynesia.

Daily Life In Ancient Times

The Polynesians cooked their food in the ground. The principle worked like this: they dug a hole in the ground, put in it wood to burn and then placed stones over the fire in order to arrange the food. To cook the food under good conditions, banana leaves covered the pit. These ovens were intended for personal use, that is every family had one. No other cooking method was described in the accounts of European navigators or by ancient Polynesians. It turned out that this was their only method of cooking. The oven was prepared early in the morning and the food from the *ahimā'a* was eaten in the afternoon. It was not necessary to prepare it every day, because cooked food could be saved for several days. They only had to leave uneaten food in the oven and cover it with banana leaves or braided purau (hibiscus tiliaceus) foliage. Ovens of larger dimensions were prepared for a wedding, a birth, a death or other important ceremonies These pits could be one to two meters long and one meter deep. Inside they cooked a large amount of food to feed over a hundred people.

A Complex Cooking Method

This method of cooking takes time! For a family oven, you have to do it a day in advance while for a big oven the preparation takes two to three days. A hole must be dug in the ground, its size depending on the nature of the oven. The oven used every day was a round hole with a diameter of 50 to 60 cm for a depth of about 20 to 30 cm. To cook food in large quantities, the pit is larger and generally rectangular in shape, about 1.50 meters long and one meter deep. This pit is used only occasionally during the festivities. Then come the placing and the burning of the wood inside it. The wood used is usually from pistachio *(pistacia verra)* a very strong wood, slower to burn, hence making it easier to properly cook the food. Once the wood is lit, smooth and porous stones picked near rivers are spread over the coals to obtain the right temperature

LA TERRE RECOUVRANT UN *AHIMA'A* EST ENLEVÉE POUR EXTRAIRE LES ALIMENTS, ARCHIPEL DES MARQUISES.
THE EARTH COVERING AN AHIMA'A IS REMOVED TO EXTRACT THE FOOD, MARQUESAS ISLANDS

PHOTOS © TIM-MCKENNA.COM

Dans le quotidien des temps anciens

Les anciens Polynésiens cuisaient leur nourriture à même la terre. Le principe était le suivant : ils creusaient un trou dans le sol, mettaient du bois à chauffer et plaçaient par dessus des pierres afin de pouvoir disposer les aliments. Pour que les mets cuisent dans de bonnes conditions, des feuilles de bananiers recouvraient la fosse. Ces fours étaient destinés à une consommation personnelle, c'est-à-dire que chaque famille en possédait un. Les récits des navigateurs européens ne font pas état d'autre moyen de cuisson et les éléments recueillis des traditions orales, non plus.

Le four était préparé très tôt le matin et la nourriture du *ahimā'a* était consommée dans l'après midi. Il n'était pas indispensable de le préparer tous les jours car les aliments cuits pouvaient se conserver plusieurs jours. Il suffisait de laisser la nourriture non consommée dans le four et de la recouvrir de feuilles de bananiers ou de feuille de *pūrau* (*Hibiscus tiliaceus*) tressées. Des fours de dimensions plus grandes étaient utilisés à l'occasion d'un mariage, d'une naissance, d'un décès ou bien d'autres cérémonies importantes Ces fosses pouvaient faire un à deux mètres de long et un mètre de profondeur. À l'intérieur cuisait une grande quantité d'aliments afin de nourrir jusqu'à plus d'une centaine de personnes.

Une cuisson complexe

Cette méthode de cuisson demande du temps ! Pour un four familial, il faut s'y prendre un jour à l'avance. Par contre, pour un grand four la préparation demande deux à trois jours...

Un trou doit être creusé dans la terre, sa dimension dépend de la nature du four. Celui à usage quotidien dispose généralement d'une fosse ronde, avec un diamètre de 50 à 60 cm pour une profondeur d'environ 20 à 30 cm. Lorsqu'il s'agit de cuire des aliments en grande quantité, la fosse est plus importante et généralement de forme rectangulaire, d'environ 1,50 m de long et d'un mètre de profondeur. Cette fosse n'est utilisée qu'occasionnellement lors des festivités.

Ensuite, vient la pose et la combustion du bois à l'intérieur de celle-ci. Le bois utilisé est généralement du pistachier (*Pistacia verra*), très résistant, de plus sa combustion se fait lentement ce qui favorise la bonne cuisson des aliments. Une fois que le bois s'est consumé, des pierres lisses et poreuses ramassées aux abords des rivières sont réparties sur les braises afin d'obtenir une bonne température.

Ready At Last...

The oven is finally ready for the food, then a vegetal cover composed of banana trunks is placed over the stones. This moisture-laden insulation softens the food and gives it smooth consistency. Food wrapped in banana leaves is placed on the stones. The food is then covered with a vegetal layer of mostly banana leaves, before closing the oven. The thickness of this vegetal layer is important but it should under no circumstances crush the food. It contributes with the steam it produces while it is cooking, to properly cook the food. The final step is the closing of the oven. Various methods can be used to close the oven, the oldest one consist in placing *pūrau* leaves braided in packs over the first vegetal layer. Today to facilitate the work, old canvas bags are used. The most important part is to properly seal the oven while closing it, because a possible loss of heat may be detrimental to the proper cooking of the food.
The food cooking time in a ground oven is determined by several factors. The cooking time is the same for all foods. Cooking time can last from one to four hours depending on the degree of heat from the stones when food is placed and on the oven closing method.

Purely Traditional Food

Freshly caught and scaled fish is usually wrapped in a banana leaf. It is placed in the center of the oven over a thick vegetable layer so that it does not get dry while cooking. The pig, which is more difficult to cook, is placed in the center of the oven, over a very thin layer of banana fibers, if not without any insulation. Tubers such as *taro*, yams, manioc, sweet potatoes, breadfruit and bananas are placed directly on the hot stones at the edge of the pit. The *po'e*, a kind of paste made from fruit, starch and coconut milk, is put in a banana leaf and placed slightly on the edge of the oven. It was natural that changes took place in the Polynesian food tastes, therefore in some ovens we can see a leg of veal or chicken. Also some meats are previously marinated to give them more taste. A practice that is totally modern: still a few years ago fish caught the same day was enough to satisfy the Tahitians, so was the wild pigs they hunted not far from home.

TRANSPORTS DES ALIMENTS ISSUS D'UN *AHIMA'A*, ARCHIPEL DES MARQUISES
TRANSPORT OF FOOD FROM AN AHIMA'A, MARQUESAS ARCHIPELAGO

PHOTOS © TIM-MCKENNA.COM -TAHITI TOURISME

Enfin prêt...

Le four est enfin prêt à accueillir la nourriture. À cet effet, un tapis végétal composé de troncs de bananiers est posé sur les pierres. Cet isolant chargé d'humidité permet de ramollir les aliments enveloppés dans des feuilles de bananier et de leur donner une consistance tendre. Une couverture végétale recouvre les aliments avant la fermeture du four, là-aussi on utilise le plus souvent les feuilles de bananiers.
L'épaisseur de cette couverture végétale est importante mais elle ne doit en aucun cas écraser la nourriture. Elle contribue par la vapeur qu'elle dégage lors de la cuisson, à bien cuire les aliments. L'étape finale est la fermeture du four. Différents procédés peuvent être employés pour le fermer. Le plus ancien consiste à placer des feuilles de *pūrau* tressées, par paquets, sur la première couverture végétale. Aujourd'hui, pour faciliter le travail, on utilise de vieux sacs en toile. L'essentiel est de rendre le four bien hermétique lors de sa fermeture, car l'éventuelle déperdition de la chaleur risque de nuire à la bonne cuisson de la nourriture.
Le temps de cuisson des aliments peut être déterminé par plusieurs facteurs. Il est toutefois le même pour tous les aliments et peut aller de une heure à quatre heures, tout dépend du degré de chaleur des pierres au moment de la pose de la nourriture et de la fermeture du four.

Des aliments purement traditionnels

Le poisson fraichement péché et écaillé est généralement enveloppé dans une feuille de bananier. Il sera placé à l'extrémité du four, sur une bonne épaisseur végétale afin qu'il ne s'assèche pas lors de la cuisson. Le cochon, *(pu'a)*, difficile à cuire, est placé au centre également, mais sur une très faible épaisseur de fibres de bananiers, voire sans isolant.Les tubercules comme le taro, l'igname, le manioc, la patate douce, ou encore le fruit de l'arbre à pain et les bananes sont posés directement sur les pierres chaudes au bord de la fosse. Le *po'e*, sorte de pâte préparée à partir de fruits, d'amidon et de lait de coco, est mis dans une feuille de bananier et placé légèrement de côté dans le four.
Il est naturel que le Polynésien évolue au niveau de ces goûts alimentaires, de ce fait on peut voir de nos jours dans certains fours l'introduction de cuisses de veau ou de poulets. De plus certaines viandes sont macérées pour que celles-ci aient plus de goût. Une pratique qui est totalement moderne ; il y a encore quelques années l'on se satisfaisait du poisson pêché le jour même et du cochon sauvage chassé dans la montagne, voire élevé non loin des habitations.

Changes And European Influences

When the Europeans arrived in Polynesia in the 1760s, and with the gradual introduction of new techniques, the traditional oven has been slowly disappearing. Then, it gave way to the gas stove and cooking utensils such as silverware. Indeed in the times of daily and festive traditional ovens, Polynesians ate with their fingers. Even today during the *"mā'a Tahiti"* we still see this custom. The novelty is gradually transforming the ancestral ways of life. In some families the traditional methods of cooking food persist, but mostly, they are abandoned and replaced by so-called modern methods.

Today

If we can notice an evolution of the *ahimā'a*, the principle remains the same. Modernity is found in the materials used. The oven can be prepared in a metal drum that is, rightfully, called a "drum" in local language. The recent use of this material simplifies the operations related to the preparation of the oven. Large ovens are essentially prepared for tourists in big hotels, for parish festivals, at weddings etc. Modern techniques have been implemented, large metal trays are used to put food in the oven. Ultimately, the custom of eating traditional food, i.e. the *"mā'a Tahiti"* continues in contemporary Polynesia.

A Time For Sharing

Today, the "*ahimā'a*" is, first of all, a time to share with family and friends. Around this oven, a traditional festive atmosphere is created. Often, all the participants are dressed the Tahitian way with many flowers. Songs resonate to create a Polynesian-style atmosphere. Thus, despite the evolution of society, this way of preparing the food is rooted in the families and handed down from generation to generation. It is important to remember this culinary method, which is a living testimony to the daily lives of ancient Polynesians. It is a legacy of our *ruau*, the ancients in Tahitian, a part of a tradition so dear to the heart of the Polynesians.

Vaimiti Mariel

Differences Among Archipelagos

According to accounts of the early missionaries and all other sources, whether written or oral, it was found that ground ovens differed from one archipelago to another. If the principle of cooking stew-style remained the same, the name given by the ancient Polynesians and the materials used were different.
In the Leeward Islands, the ground oven, called "*ahimā'a*" was used as a daily or as a festivity oven.
In the Austral Islands, the ground oven, called *"umu'ai"* was not used as often. The Saturday customs did not change, however short cooking ovens (from two to three hours) were occasionally prepared on week days.
In the Marquesas, the traditional oven called *"ume kaikai"*, was used daily and, occasionally for major festivities. The Marquesan traditional food was the breadfruit *"'uru"* or *"maiore"*.
The Tuamotu archipelago consisting of atolls, did not use at all the same materials whether for wood or for stones. Stones were replaced by pieces of coral and the ovens were used to cook fish.

The *Mā'a Tahiti*

More than a traditional dish, the ma'a tahiti is a complete menu. It is based on a vegetable (*taro, fāfā* spinach, *fē'i* bananas, sweet potatoes), an animal (fish, pork, poultry, shellfish) and a sauce (generally coconut milk). Among deserts, the po'e and the *fēi*, cooking bananas have a particular place. All these ingredients are stewed-style cooked in the ***ahimā'a***, this w ord designing the cooking tool as well as the technique and the food prepared. A Tahitian "poisson cru" (raw fish), meaning it is "cooked" by lemon juice and accompanied with coconut milk, is often served at the same time as a hors d'oeuvre.

© R.SAHUQUET - TAHITI TOURISME

Mutation et européanisation

Dès l'arrivée des Européens en Polynésie, dans les années 1760, et avec l'introduction progressive de nouvelles techniques, le four traditionnel disparaît progressivement. Il laissera peu à peu la place au fourneau à bois puis à la gazinière et aux ustensiles de cuisine tels que les couverts. La modernité transforme en effet les modes de vie ancestraux. Au temps des fours traditionnels quotidiens et festifs les Polynésiens mangeaient avec leurs doigts, une pratique qui n'est cependant pas totalement abandonnée, pour déguster un bon «*mā'a Tahiti*». Les méthodes traditionnelles de cuisson de la nourriture perdurent au sein de certaines familles, mais, la plupart du temps, elles sont abandonnées et remplacées par des méthodes plus «pratiques».

Aujourd'hui

Si on peut donc noter une évolution du *ahimā'a*, le principe reste cependant le même, la modernité s'exprimant notamment au niveau des matériaux utilisés. Le four peut être préparé dans un baril en métal que l'on appel le "drum". L'utilisation récente de ce matériel simplifie les opérations liées à la préparation du four. Concernant les grands fours, ceux-ci sont essentiellement préparés pour les touristes des grands hôtels, à l'occasion des fêtes de paroisse, lors des mariages etc. De grands bacs métalliques sont alors utilisés pour recevoir la nourriture dans le four. En définitive, la consommation d'une nourriture traditionnelle comme le *mā'a Tahiti* se maintient finalement assez bien dans la Polynésie contemporaine.

Un moment de partage

Aujourd'hui, la mise en route d'un *ahimā'a* est, avant tout l'occasion d'un moment de partage avec la famille et les amis. Autour de ce four, une ambiance festive traditionnelle se créé. Souvent, toutes les personnes présentes sont habillées à la façon tahitienne et sont fleuries. Les chants résonnent pour créer une atmosphère typiquement polynésienne. Ainsi, malgré l'évolution de la société, cette façon de préparer les aliments reste ancrée dans les familles qui se la transmettent de génération en génération. Il est important de garder en mémoire cette pratique culinaire, vivant témoignage de la vie quotidienne des anciens Polynésiens. Elle constitue un héritage de nos *ruau*, les anciens, en tahitien, une partie de la tradition si chère au cœur des Polynésiens d'aujourd'hui. ■

Vaimiti Mariel

Des différences suivant les archipels

D'après les récits des premiers missionnaires et de toutes sources, qu'elles soient écrites ou orales, on a constaté que les fours de terre étaient différents d'un archipel à un autre. Si le principe de la cuisson à l'étouffée restait le même, le nom donné par les anciens Polynésiens ainsi que les matériaux utilisés étaient différents. Aux Îles sous-le-Vent, le four de terre, appelé «***ahimā'a***», était utilisé en tant que four quotidien ou four de festivité. Aux îles Australes, le four traditionnel, appelé *«umu'ai»* n'était pas aussi souvent utilisé. La coutume du samedi ne changeait pas, par contre les fours de courte cuisson (de deux heures à trois heures) n'étaient préparés qu'occasionnellement les jours de la semaine. Aux îles Marquises, appelé *«ume kaikai»*, il était utilisé quotidiennement et occasionnellement lors des grandes festivités. Le Marquisien avait pour nourriture traditionnelle le fruit de l'arbre à pain appelé *«'uru»* ou *«maiore»*. L'archipel des Tuamotu étant constitué d'atolls, leurs habitants, les Paumotu, n'utilisaient pas du tout les mêmes matériaux, tant au niveau du bois que des pierres. Celles-ci étaient remplacées par des morceaux de coraux et les fours étaient essentiellement utilisés pour cuire le poisson.

Le *mā'a Tahiti*

Plus qu'un plat traditionnel, *le mā'a Tahiti* est un menu entier. Il s'appuie sur un végétal (*taro*, épinard *fāfā*, banane *fē'i*, patate douce), un animal (poisson, porc, volaille, coquillage) et une sauce (lait de coco en général). Parmi les desserts, le *po'e* et les bananes à cuire *fēi* tiennent une place particulière. Tous ces ingrédients sont cuits à l'étouffée, au ***ahimā'a***, ce mot désignant tant l'outil de cuisson et la technique que le mets préparé. Un poisson cru, à la tahitienne, c'est-à-dire «cuit» au jus de citron et accompagné de lait de coco, est souvent servi en même temps, en guise d'entrée.

TAHITI PEARL MARKET

JEWELRY・PEARLERY

20万粒の真珠在庫からお選び下さい。
オリジナルなジュエリーをお創り下さい。

品質保証書付き

このパンフレットをご持参のお客様に
プレゼントを差し上げます。

CREATE YOUR OWN TAHITIAN PEARL JEWELRY

01 タイプを決める

仕上がりをイメージしながら、黒真珠のタイプを選びます。
お肌に合った色がおすすめです。

02 お気に入りの粒を探す。

黒真珠選定用のケースに並べ一粒ずつ丹念にお選び下さい。

03 留め具を選ぶ

ペンダントヘッド、指輪台、ピアス、材質もゴールド、ホワイトゴールド、
シルバーなど、シンプルなものから、モダンなデザインまで用意致しております。

04 加工して出来上がり!

店内の工房で熟練職人が加工いたします。
シンプルなデザインなら、わずか20分でできあがります。

無料送迎はお電話にてご予約下さい。

日本人専用 : (689) 28-74-72

月・土　朝9時 ・ 夕方5時半
日曜及び祝日の営業時間。
朝10時から夕方6時まで。

タヒチ島　マルシェ近く　コレット通り　25番地
ボラボラ島　　ヴァイタペ港
ボラボラ　ソフィテルマララホテル
ボラボラ　　メリディアン
ハイアットリージェンシー　ワイキキ

www.tahitipearlmarket.com

日本円、US $、トラベラーズ・チェック等にてお支払い可能。

VISA　AMERICAN EXPRESS　MasterCard　JCB

Best of Pearls TAHITI　AUTHENTIC TAHITIAN PEARLS　DUTY FREE

FRANCIS GAZEAU

© LUCIEN PESQUIÉ - BLEU LAGON PRODUCTION

A travers les Tuamotu, la route du cœur...

IL EST DES HOMMES AU DESTIN EXTRAORDINAIRE, FRANCIS GAZEAU EN FAIT PARTIE. APRÈS UN AN PASSÉ SEUL SUR UN ATOLL DE L'ARCHIPEL DES TUAMOTU, CE GREFFÉ DU CŒUR NOUS ENTRAÎNE AUJOURD'HUI DANS LA TRAVERSÉE DE L'ARCHIPEL DES TUAMOTU EN PIROGUE À VOILE, EMBARCATION TRADITIONNELLE POLYNÉSIENNE PAR EXCELLENCE...UNE NOUVELLE AVENTURE QU'A CHOISI DE SOUTENIR AIR TAHITI.

Francis Gazeau, 69 ans, est né une seconde fois, il y a huit ans grâce au cœur d'un autre. Cet acte de pure générosité l'a ressuscité. Depuis, il est ambassadeur du don d'organes, se lançant dans des exploits physiques et mentaux pour remercier son donneur et les familles de donneurs, sensibiliser au don d'organes, donner de l'espoir aux malades en attente d'une greffe. Retour en arrière : en 2004, Francis Gazeau attend un greffon depuis plusieurs années déjà. Le 21 avril, un homme décède, Francis est transplanté. À son réveil, il est submergé par une nouvelle énergie, lui qui était si faible avant l'opération. L'instantanéité de ce renouveau le bouleverse et change sa vie. Dès lors, Francis Gazeau, empli de reconnaissance, vit dans le profond respect de son donneur.

Respect et reconnaissance

Il s'investit corps et âme dans la nouvelle aventure de sa vie, remerciant chaque jour le cadeau d'altruisme qui lui a été fait. Sportif amoureux de la nature, c'est par l'action qu'il choisit de sensibiliser les populations au don d'organes, envoyant un message simple : regardez ce que nous accomplissons chaque jour depuis que nous avons fusionné, regardez la beauté qui en découle. Ce greffé du cœur sexagénaire relève des défis extraordinaires. En 2009, il passe un an, tel Robinson, sur un *motu*, un îlot corallien de l'atoll désert de Tahanea dans les Tuamotu du centre. Une première mondiale rendue possible par la confiance de ses médecins, de partenaires et l'indéfectible foi de Francis en la vie. La prouesse est incontestable, mais il ne s'arrête pas là. Pour Francis Gazeau, faire parler positivement du don d'organes, c'est un juste retour des choses, un moindre dédommagement.

Throughout The Tuamotu The Road Of The Heart

THERE ARE MEN WITH EXTRAORDINARY DESTINY; FRANCIS GAZEAU IS ONE OF THEM. AFTER SPENDING A YEAR ALONE ON AN ATOLL IN THE TUAMOTU ISLANDS, THIS HEART TRANSPLANT RECIPIENT LEADS US TODAY THOUGH THE TUAMOTU ISLANDS IN A SAILING CANOE, THE TYPICAL TRADITIONAL POLYNESIAN BOAT. A NEW ADVENTURE THAT AIR TAHITI HAS CHOSEN TO SUPPORT.

Francis Gazeau, 69, was born a second time, eight years ago with the heart of another person. This act of pure generosity brought him back to life. Since that time he has been an ambassador for organ donation, engaging in physical and mental feats to thank his donor and donor families, to raise awareness about organ donation, and to give hope to patients awaiting a transplant. Flashback: In 2004, Francis Gazeau has been waiting for a transplant for several years. April 21, a man dies, Francis is transplanted. When he wakes up, he is overwhelmed by a new energy, he who was so weak before the operation. The immediacy of this revival shakes him up changes his life. From then on, Francis Gazeau, is filled with gratitude, and has been living in deep respect for his donor.

Respect And Gratitude

He gets involved body and soul in his life's new adventure, thanking every day the gift of altruism that was given to him. An athletic man and a lover of nature, it is through action that he chooses to raise awareness about organ donation, and to send a simple message: look at what we do every day since we merged, look at the beauty that comes from it. This heart transplant recipient in his sixties is meeting extraordinary challenges. In 2009, he spent a year as a Robinson Crusoe like , on a *motu*, a coral islet in the atoll in the desert Tahanea islands of the Tuamotu. A world first made possible by the confidence of his doctors, partners and the unwavering faith of Francis in life. An undeniable prowess, that does not stop there. For Francis Gazeau, to speak positively about organ donation, is a just reward, a minor compensation.

L'ARCHIPEL DES TUAMOTU / *THE TUAMOTU ARCHIPELAGO* © D. HAZAMA

The Tuamotu In A Sailing Canoe

In Tahanea during his years of self-sustaining life, Francis moved around with a kayak. He added to it a sail to make his trip at sea less restrictive. Satisfied by his prototype, he then plans his next feat: to build a sailing canoe to sail downwind to the Tuamotu Islands.
Immediately after returning home in Rangiroa, the adventurer went to work. He transformed Takoa, its outrigger fishing canoe, and enhanced it with a rudder, a mast, a sail, a second outrigger and trampolines.
The 4.50-meter boat is regularly tested, improved, and strengthened to sustain the 10 to 12 hours of daily navigation needed to connect each of the islands of the course. After a year and a half of preparation, Francis began his journey through the Tuamotu early in April.
A second global achievement that will be told in a 52-minute documentary.

PIROGUE À VOILE UTILISÉE PAR FRANCIS GAZEAU LORS DE SA TRAVERSÉE DES TUAMOTU / *SAILING CANOE USED BY FRANCIS GAZEAU FOR CROSSING THE TUAMOTU ARCHIPELAGO* © F. GAZEAU

© LUCIEN PESQUIÉ - BLEU LAGON PRODUCTION

FRANCIS GAZEAU SUR LE MOTU DE L'ATOLL DE TAHANEA OÙ IL PASSA UN AN SEUL ET EN AUTARCIE
FRANCIS GAZEAU IN THE MOTU OF TAHANEA ATOLL WHERE HE SPENT A YEAR ALONE AND IN ISOLATION.

"Les as de cœur"

Hervé Boitelle, Jacques Navarro et Lucien Pesquié, de Bleu lagon production, ont produit "Les as de cœur", film retraçant la vie de Francis Gazeau sur l'atoll désert de Tahanea pendant son année en solitaire. Le documentaire sera projeté dans chaque île que Francis visitera lors de sa traversée des Tuamotu, afin de faire connaître et comprendre son histoire. Les 365 jours en Robinson étaient pour Francis Gazeau une façon d'être en paix avec lui-même, son donneur et sa famille. Il voulait adresser un grand mâuruuru - merci en tahitien - au travers d'une action symbolique, pleine de sens pour les Polynésiens. Aujourd'hui, la démarche est différente. Le greffé du cœur va sensibiliser et véhiculer une image positive du don d'organes. Bleu lagon productions et Thalassa le suivront pas à pas. L'aventurier a d'ores et déjà envisagé une prochaine expédition au Vanuatu, autre pays d'adoption dont il a la nationalité depuis 1997.

Les Tuamotu en pirogue à voile

À Tahanea, lors de son année en autarcie, Francis se déplace en kayak. Il y ajoute une voile, rendant moins contraignantes ses sorties en mer. Séduit par son prototype, il planifie alors son prochain exploit : construire une pirogue à voile pour remonter les Tuamotu au gré des vents portants.
Aussitôt rentré chez lui, à Rangiroa, l'aventurier se met au travail. Il transforme Takoa, son va'a de pêche, l'agrémentant d'un safran, mât, voile, second balancier et trampolines. L'esquif de 4,50 m est régulièrement testé, amélioré, renforcé afin de tenir les 10 à 12 heures de navigation quotidienne nécessaires pour relier chacune des îles du parcours. Après un an et demi de préparation, Francis a entamé sa traversée des Tuamotu début Avril. Un second exploit mondial qui donnera lieu à un documentaire de 52 minutes.

Dix îles et un message d'espoir

Contrairement à sa première aventure sur Tahanea, Francis sera suivi par les équipes de Thalassa, (la célèbre émission de télévision française sur le thème de la mer), par les sociétés de production audiovisuelle polynésiennes Bleu lagon production et Grand Angle ainsi qu'un un bateau de sécurité. Tahanea est le point de départ de sa traversée des Tuamotu en pirogue à voile. De là, l'homme va profiter des vents portants, remonter sur les atolls de Faaite, Fakarava, Kaokura, Toau, Apataki, Arutua, pour rejoindre finalement son île, Rangiroa. Chaque escale, de deux à trois jours minimum, est l'occasion d'aller à la rencontre des personnes, sensibiliser au don d'organes via des conférences, la projection du film de sa vie sur Tahanea ("Les as de cœur"), l'ouverture aux autres. L'odyssée en pirogue à voile, une embarcation traditionnelle polynésienne, est l'occasion pour cet amoureux des Tuamotu de les promouvoir et de faire rayonner la Polynésie.
Francis Gazeau transmet un message d'espoir aux malades, mais aussi aux familles des donneurs. Il souhaite également que chacun puisse se positionner sur ce délicat sujet en toute connaissance de cause. Avec douceur et compréhension, cet homme de proximité rend un bel hommage à la Polynésie, à son donneur, à la vie. ■

Valentine Labrousse

En bref
Parcours : 286 milles
Départ de l'atoll de Tahanea
Etapes : Atoll de Faaite, Fakarava, Toau, Koakura, Apataki, Arutua
Arrivée : Atoll de Rangiroa

Ten Islands And A Message Of Hope

Unlike his first adventure on Tahanea, Francis will be followed by teams of Thalassa (the famous French television program on the theme of the sea), by Polynesian audiovisual companies Bleu Lagon Production and Grand Angle, as well as a safety boat. Tahanea is the starting point of his journey to the Tuamotu on a sailing canoe. From there, the man will enjoy the downwind, to reach the atolls of Faaite, Fakarava, Kaokura, Toau, Apataki, Arutua, to finally reach the island of Rangiroa. Each stopover, two to three days at least, is the opportunity to meet people, raise awareness about organ donation through lectures, to show a film about his life on Tahanea ("The Aces of Heart"), and openness to others. The odyssey of the sailing canoe, a traditional Polynesian boat, is an opportunity for this lover of the Tuamotu Islands to make them known as well as Polynesia. Francis Gazeau sends a message of hope to patients, but also to families of donors. He also wants everyone to take a stand knowingly on this delicate subject. With gentleness and understanding, this man close to us pays a beautiful tribute to Polynesia, to his donor and to life.

Valentine Labrousse

In Brief
Distance covered: 286 miles
Starting from: the atoll of Tahanea
Stopovers: Atoll of Faaite, Fakarava, Toau, Koakura, Apataki, Arutua
Arrival: Atoll of Rangiroa

"The Aces Of Hearts"

Hervé Boitelle, Jacques Navarro and Lucien Pesquié, of Bleu Lagon Productions, produced "The Aces of Heart", a film depicting the life of Francis Gazeau on the desert atoll of Tahanea during his solitary years. The documentary will be screened on each island that Francis will visit during his sailing journey through the Tuamotu, in order to make his story known and understood. The 365 days of living like Robinson Crusoe were for Francis Gazeau a way of being at peace with himself, and with his donor and his donor's family. He wanted to send a big Mauruuru - thank you in Tahitian - through a symbolic action, full of meaning for the Polynesians. Today, the approach is different. The heart transplant recipient will educate and promote a positive image of organ donation. Bleu Lagon Producions and Thalassa will follow him step by step. The adventurer is already contemplating a future expedition to Vanuatu, another new country of which he acquired his nationality in 1997.

UNE VUE DE L'ATOLL DE RANGIROA, LIEU D'ARRIVÉE DE FRANCIS GAZEAU À L'ISSUE DE SA TRAVERSÉE DES TUAMOTU.
THE ATOLL OF RANGIROA, WHERE FRANCIS GAZEAU WILL ARRIVE AFTER HIS CROSSING THROUGH THE TUAMOTU ARCHIPELAGO.
© D. HAZAMA

Agenda

©Moana Brotherson

Tous les derniers week-ends du mois

GRAND SPECTACLE DE DANSE POLYNÉSIENNE : TAHITI'A MAI

• Paea - Marae Arahurahu - Tahiti

La fameuse troupe O Tahiti E propose désormais sur le magnifique site du *marae* (temple) Arahurahu, à Paea, un véritable spectacle polynésien, et ce tous les derniers samedis et dimanches du mois. L'occasion pour les visiteurs d'apprécier un show grandiose - plus de 130 artistes - dans un cadre authentique, en plein air. Danse traditionnelle, musique, chants, cérémonie, tout est réuni pour vivre un beau moment de culture polynésienne.

Renseignements : www.radio1.pf/billeterie

AVRIL

©DR

Jusqu'au 5 mai 2012

EXPOSITION : « NOS ANCÊTRES DE… TAIWAN ? »

• Musée de Tahiti et des Îles - Punaauia - Tahiti

Cette exposition sera l'occasion de faire le point sur les origines des migrations polynésiennes : de nombreux chercheurs avancent en effet que Taiwan serait le berceau des peuples qui ont colonisé les îles océaniennes. Elle permet également de découvrir, grâce au travail inédit du photographe Danee Hazama, les tribus taïwanaises actuelles, dont la culture présente des similitudes frappantes avec la culture polynésienne au travers d'éléments comme le tatouage, le *tapa*, les techniques d'agriculture, etc.

Renseignements : www.museetahiti.pf

©DR

6 avril

MARATHON DE LA TERRE DES HOMMES

• Hiva Oa - Archipel des Marquises

Les îles Marquises, joyaux culturels et naturels du Pacifique, représentent aussi un terrain de jeux en plein air absolument fascinant ! La 11e édition du Marathon de la Terre des Hommes se déroulera à Hiva Oa et promet aux coureurs de beaux défis, avec plus de 42 km à parcourir au cœur de montagnes.

Renseignements : Teiki Richmond (689) 92 72 54 / (689) 70 33 72 - teikirichmond@mail.pf

7 avril

RAID VANIRA

• Tahaa - Archipel des Îles-Sous-Le-Vent

Cette course nature de 15km en montagne se dispute à Tahaa (Îles-Sous-Le-Vent), et associe sport, nature et culture. Le Raid Vanira permet aux équipes de coureurs de découvrir la magnifique vallée de Faaha, berceau du légendaire dieu Hiro, ainsi que de somptueux points de vue.

Renseignements : AS Tahaa Vanira - (689) 78 23 41- bennett.jack@mail.pf

©Matareiaphoto.com

20 et 21 avril

DANSE TRADITIONNELLE : TAHITI ORA

• Grand Théâtre de la Maison de la Culture - Papeete - Tahiti

Les grands vainqueurs du Heiva i Tahiti 2011 vont présenter au public une nouvelle version de « La légende de Marukoa », qui leur a valu le titre suprême l'an dernier... Ce spectacle de Tahiti Ora est une explosion de couleurs, de chorégraphies et de musiques envoûtantes.

Renseignements : (689) 544 544 - www.maisondelaculture.pf

22 avril 2012

AIR TAHITI NUI BATTLE

• Taapuna - Punaauia - Tahiti

Rendez-vous est pris pour une compétition de natation unique qui verra s'affronter les meilleurs nageurs tahitiens et une sélection d'athlètes internationaux dans le cadre exceptionnel du lagon de l'île de Tahiti à Punaauia sur la Côte Ouest de l'île. L'événement se tiendra à quelques centaines de mètre de la magnifique passe de Ta'apuna. Là, dans des eaux peu profondes et calmes, au-dessus d'un banc de sable naturel, sept lignes d'eau seront installées pour matérialiser un bassin de 50 m et 7 couloirs où se départageront les concurrents lors de sprint en nage libre. Après tirage au sort des séries, ils s'affronteront par manche de six concurrents avec élimination des deux derniers de chaque course jusqu'aux finales "homme" et "femme" qui départageront

Boutique Hôtel

www.boutiquehotelstore.com

Avez pris du plaisir hier dans votre lit ?
avec Boutique Hotel, vos nuits ne seront plus jamais les mêmes !

Des produits haut de gamme conçus pour les grands hôtels et disponibles pour vous à des prix imbattables.
Un grand choix de linge de maison et de literies.

Boutique Hotel, 14 rue Wallis et 17 cours de l'union sacrée, Papeete • Bed Home, 9 rue Dumont d'Urville, Papeete
Boutique Hotel, zone industrielle Taina, Raiatea • Lundi à vendredi de 8h à 16h30 et les samedis matins • **Tél: 85 44 25**

CCP

Besoin de retirer de l'argent pour finir vos vacances ?

OPT retrait par carte en agence

Avant de partir dans les îles, pensez à prendre votre carte de retrait locale. Avec le Cash Advance OPT, vous pouvez retirer facilement de l'argent dans les 38 agences OPT des îles éloignées. L'OPT vous facilite les îles !

Îles sous le Vent

Maupiti (Maupiti)	67 80 19
Tahaa (Haamene)	65 60 11

Îles Australes

Raivavae (Rairua)	93 42 22
Raga (Ahurei)	93 72 22
Rimatara (Amaru)	94 42 22

Îles Marquises

Fatu-Hiva (Hanavave)	92 82 32
Fatu-Hiva (Omoa)	92 83 74
Hiva-Oa (Puamau)	92 71 55
Nuku-Hiva (Aakapa)	92 02 11
Nuku-Hiva (Hatiheu)	92 02 86
Nuku-Hiva (Taipivai)	92 08 81
Tahuata (Vaitahu)	92 93 74
Ua-Huka (Hane)	92 60 46
Ua-Huka (Vaipaee)	92 60 26
Ua-Pou (Hakamaii)	92 52 53

Îles des Tuamotu & Gambier

Ahe (Tenukupara)	96 42 15
Amanu (Hikitahe)	97 03 03
Anaa (Tuahera)	98 32 22
Apataki (Niutahi)	96 12 22
Arutua (Rautini)	96 52 22
Faaite (Hitianau)	98 52 22
Fakahina (Tarione)	97 12 22
Fakarava (Rotoava)	98 42 22
Fangatau (Teana)	97 22 22
Hao (Otepa)	97 03 50
Kaukura (Raitahiti)	96 62 22
Makemo (Pouheva)	98 02 22
Mangareva (Rikitea)	97 82 22
Manihi (Turipaoa)	96 42 22
Mataiva (Pahua)	96 32 22
Napuka (Tepukamarua)	97 32 22
Puka-Puka (Teonemahina)	97 42 22
Rangiroa (Avatoru)	96 83 81
Takapoto (Fakatopatere)	98 45 22
Takaroa (Teaveroa)	98 22 22
Tatakoto (Tumukuru)	97 52 22
Tikehau (Tuherahera)	96 22 22
Tureia (Fakamaru)	98 82 22

OPT FINANCES www.opt.pf

Le partenaire financier de tous vos instants

les deux meilleurs athlètes. Entre océan et montagnes, dans les eaux cristallines du lagon, avec en arrière fond le panorama magique offert par la silhouette de Moorea, l'île sœur de Tahiti, cette compétition promet de grand moment.
Sur le site de la compétition que les spectateurs pourront rejoindre via des navettes par bateaux au départ d'un quai tout proche, musiques et danses tahitiennes constitueront l'ambiance.
- 13 h 30 lancement des premières séries
- 15 h 30 : finale - 16 h 30 remise des prix au Manava Suite Resort Tahiti
- 17 h : concert du chanteur Solive

Renseignements : (689) 544 544

Du 26 avril au 6 mai
SALON DU TIFAIFAI

• Mairie de Papeete - Tahiti

Une trentaine d'artisans présentent leurs productions de *tifaifai*, ces grands draps cousus à la main comme du patchwork et aujourd'hui élevés au rang d'art. Ces œuvres de patience aux couleurs chatoyantes, merveilleusement sublimées par des générations de femmes, reproduisent la luxuriance de la flore polynésienne, mais aussi le monde sous-marin ou encore les symboles empruntés à la tradition.

Renseignements : (689) 415 700
www.ville-papeete.pf

MAI

4 mai
CONCERT : LES ENSEMBLES DU CONSERVATOIRE

• Grand Théâtre de la Maison de la Culture - Papeete - Tahiti

Le concert des grands ensembles du Conservatoire Artistique de Polynésie française est incontournable pour les mélomanes. Pour la première fois, le grand orchestre proposera quatre extraits de concertos célèbres (piano et violoncelle). Et un final flamboyant avec la célèbre grande harmonie.

Renseignements : (689) 50 14 14
www.conservatoire.pf

Du 15 mai au 25 août
EXPOSITION JAMES COOK – VÉNUS 2012

• Musée de Tahiti et des îles - Punaauia - Tahiti

Le 5 juin 2012, Vénus passera devant le Soleil à Tahiti. Ce phénomène astronomique extrêmement rare - le prochain aura lieu en

2117 – est important car il a longtemps été le seul moyen de mesurer la distance entre la Terre et le Soleil. C'est aussi un fait historique car en 1769, le navigateur James Cook est venu l'observer à Tahiti. Pour commémorer cet évènement, une exposition historique et culturelle se tiendra au Musée de Tahiti et des Iles. Elaborée à partir d'une quarantaine de gravures originales du XVIIIe siècle, cette exposition permettra de revivre les aventures et les rencontres de James Cook dans le Pacifique.

Renseignements : www.venus-tahiti2012.org.pf

©S.Boudart

Du 16 au 20 mai
TAHITI PEARL REGATTA

• Iles-Sous-Le-Vent - Raiatea, Tahaa et Bora Bora

C'est la plus importante régate du Pacifique insulaire ! La Tahiti Pearl Regatta offre un équilibre idéal entre la compétition sportive et la découverte festive, au sein d'îles préservées et envoûtantes : Raiatea, Tahaa et Bora Bora. Ouverte à tous types de bateaux, de toutes nationalités, la course allie des étapes en haute mer et des étapes sur le lagon.

Renseignements : (689) 79 54 44
www.tahitipearlregatta.org.pf

© DR - Taapuna Master

Du 10 au 27 mai
COMPÉTITION DE SURF : TA'APUNA MASTER SURFING

• Punaauia - Tahiti

Une des plus importantes compétitions de surf amateur à Tahiti, sur les superbes vagues de la passe de Ta'apuna, à Punaauia. Surf, bodyboard, drop knee et stand up paddle sont au menu. Les spectateurs désireux d'assister à l'évènement pourront être conduits près de la vague, à proximité des compétiteurs, grâce à des navettes.

Renseignements : (689) 78 60 87

A partir du 20 mai
FESTIVITÉS DES PLÉIADES – MATARI'I I RARO

• Papenoo - Tahiti

Comme on célèbre l'arrivée des Pléiades en novembre chaque année, on célèbre leur départ également : en mai, c'est la fin du cycle d'abondance, le début de l'hiver austral, l'entrée dans le temps des restrictions où la terre donne peu. L'association culturelle Haururu organise à cette occasion différentes cérémonies à l'Embouchure de la Papenoo ainsi que dans la vallée de la Maroto.

Renseignements : (689) 79 83 83
haururu.farefenua@mail.pf

Du 24 mai au 2 juin
HEIVA DES ÉCOLES DE DANSE

• Place To'ata - Papeete - Tahiti

Comme chaque année, ce sont les écoles de'ori tahiti qui ouvrent le bal des festivités du *Heiva*, événement culturel polynésien par excellence. Le *Heiva* des écoles de danse permet de découvrir les talents de demain ainsi que le travail remarquable de tous les professeurs, dont l'enthousiasme et la passion permettent de faire briller les petites et grandes étoiles de la culture polynésienne.

Renseignements : (689) 544 544
www.maisondelaculture.pf

Arc en Ciel
Bora Bora
Desire - Envy - Alive - Lovely
www.arcencielborabora.com
Tahitian Romantic Pearls

Please call Wendy
for your rendez-vous,
choose and enjoy
your Gem of the Sea
(689) 71 98 89 - Free shuttle
e-mail: iliana@mail.pf
Facebook: Arc En Ciel Bora-Bora
Open Monday to Friday 9am to 5:30pm

www.gauguinspearl.com
Tel: (+689) 93 11 30 contact@gauguinspearl.com
RANGIROA
GUIDED TOUR OF
THE PEARL FARM
FREE SHUTTLE - TEL : 93 11 30
VISITE GUIDÉE
DE LA FERME PERLIÈRE
NAVETTE GRATUITE - TEL : 93 11 30
Gauguin's PEARL

BORA BORA
TUPUNA
SAFARI
最高のアドベンチャー
ボラボラ・トゥプナサファリ
THE ULTIMATE ADVENTURE !!!!
Tél: (689) 67 75 06
Fax: (689) 67 75 15 - B.P. 234 Bora Bora
tupuna.bora@mail.pf

Tahiti en toute liberté avec
TAHITI HELICOPTERS
Tahiti in all freedom with Tahiti Helicopters
タヒチ・ヘリコプターで自由自在なタヒチの旅

DÉCOUVREZ TAHITI ET DE SES ÎLES VUS DU CIEL
CIRCUITS TOURISTIQUES, EXCURSIONS À LA CARTE ET VOLS PRIVÉS
DISCOVER TAHITI AND HER ISLANDS SEEN BY THE SKY
TOURISM CIRCUITS, EXCURSIONS AND PRIVATE FLIGHTS

TAHITI-HELICOPTERS
CONTACT@TAHITI-HELICOPTERS.COM
TEL: +689 50 40 75
WWW.TAHITI-HELICOPTERS.COM

©©Tim-mckenna.com / Waterman League

Du 26 mai au 3 juin
STAND UP PADDLE WORLD TOUR - SAPINUS PRO 2012

• Punaauia - Tahiti

Ce Championnat « Tour du Monde » dont une étape sur déroule à Tahiti met en vedette les meilleurs athlètes du stand up paddle, cette grande planche de surf sur laquelle on rame debout et qui connaît un succès planétaire. Les sportifs s'affrontent dans les conditions stimulantes et spectaculaires de la vague de Sapinus, à Punaauia.

Renseignements : www.standupworldtour.com

JUIN

©J.Benhamza

Du 2 au 10 juin
SALON DES MARQUISES

• Salle Aora'i Tinihau - Pirae - Tahiti

Cette manifestation artisanale accueille plusieurs dizaines d'exposants venus de toutes les îles du lointain archipel marquisien, pour proposer au public leurs plus belles créations. Ce savoir-faire transmis par leurs aînés, les artisans marquisiens ont su le conserver mais aussi le faire évoluer et démontre toute l'habileté qu'ils ont à créer des parures en os et en graines, à transformer des écorces d'arbre à pain ou de mûrier en *tapa*. Le bois et la pierre, notamment la pierre fleurie qu'on ne retrouve nulle part ailleurs que sur l'île de Ua-Pou avec ses reflets verts et jaunes, prennent vie au contact de leurs mains expertes, sous forme de sculptures, de pendentifs ou de umete.

Renseignements : (689) 79 54 44 - www.tahitipearlregatta.org.pf

16 juin
GALA DU CONSERVATOIRE ARTISTIQUE DE POLYNÉSIE FRANÇAISE

• Place To'ata - Papeete - Tahiti

Chaque année, le Conservatoire propose au public son grand gala de fin d'année, un magnifique spectacle qui réunit près de 700 artistes issus des arts traditionnels (danse, percussions, etc.) et classiques (orchestres, ensembles). Le métissage culturel dans toute sa splendeur !

Renseignements : (689) 50 14 14 www.conservatoire.pf

Du 22 au 24 juin
TAHITI - MOOREA SAILING RENDEZ-VOUS

• Tahiti et Moorea

Cette course entre Tahiti et Moorea réunissant voiliers locaux et internationaux venant des quatre coins du monde célèbre le tourisme de plaisance. Un évènement qui est aussi la démonstration de l'accueil légendaire des Polynésiens auprès des équipages en trans-Pacifique ou en charter faisant escale à Tahiti. Il permet à tous ces visiteurs, amateurs de voile et d'aventure, de découvrir le charme des îles, dans le cadre d'une course à la voile.

Renseignements : (689) 28 08 44 archipelagoes@mail.pf

SPÉCIAL MAHANA PAE

• Papeete - Tahiti

« Mahana Pae i Papeete » est un évènement mensuel organisé pour les visiteurs et la population. L'ensemble des acteurs culturels, touristiques, artistiques, économiques et institutionnels est invité à se rencontrer et à partager avec le public des animations sur des thèmes variés, à travers expositions, projections, démonstrations, dégustations, spectacles de danse, etc. Rendez-vous en journée sur les stands du marché de Papeete, de l'office du tourisme, du parc Bougainville et au quai des voiliers ainsi qu'en soirée sur la place Vai'ete.

27 avril :
Te mono'i – Le monoi

25 mai :
I tera ra tau i Papeete
Aux temps anciens à Papeete

22 juin :
Te haari – Le coco

MUTINY
Join the Island Lovers Unite
島の恋人たちはひとつになる
MUTINY TAHITI · QUARTIER DU COMMERCE · PAPEETE · FRENCH POLYNESIA
WWW.MUTINY.PF · INFO@MUTINY.PF

Addictions par Tentations
Bijoux fantaisies, maillots de bains et accessoires de mode
PAPEETE > A côté du marché > Tel: 53 36 46 / Face Air Tahiti Nui > Tél: 83 36 46
PUNAAUIA > Tamanu Iti > Tél: 81 36 46 / TARAVAO > Im. l'Escale > Tél: 57 36 46
BORA BORA > Magasin 3 Sisters / MOOREA > Magasin Exotica Curios
Lundi à vendredi: 8h-17h • Samedi: 8h-15h30
Facebook : tentations Tahiti
www.tentations.pf

Méthode du Professeur Alfred Tomatis
www.musicotherapie.pf
LES CLÉS POUR
MIEUX-ÊTRE
CENTRE DE MUSICOTHÉRAPIE EN POLYNÉSIE FRANÇAISE
Hélène LE DALL : 72 70 26 • EN BAS DE PAMATAI
Les enfants
Problèmes de scolarité, de langage, de concentration, de mémorisation, troubles du comportement, stress, angoisse... Mettez toutes les chances du côté de votre enfant.
Les adultes
Stress, manque de motivation, de confiance en soi, fatigue, déprime, insomnie, difficulté de communication. .. Cette situation peut changer !
Femme enceinte
Stress, appréhension de l'accouchement, douleurs, fatigue... Pour une grossesse épanouie, un accouchement serein !
Entreprise
Manque de motivation , de créativité, besoin d'avoir confiance en vous, d'être convainquant !
Langue
Vous avez des difficultés à comprendre une langue ? Vous souhaitez faire des progrès ?

Agenda

Every last weekend of the month

GREAT POLYNESIAN DANCE SHOW: TAHITI'A MAI

• Marae Arahurahu - Paea - Tahiti

The famous troupe O Tahiti E now presents on the magnificent site of the *marae* (temple) Arahurahu in Paea, a true Polynesian show, and every last Saturday and Sunday of the month. The opportunity for visitors to enjoy a great show - over 130 artists - in an authentic, outdoor decor. Traditional dance, music, singing, ceremony, everything is there to experience a beautiful moment of Polynesian culture.

April 28 and 29 / May 26 and 27 / June 23 and 24

Information: www.radio1.pf/billeterie

APRIL

Until May 5, 2012

EXHIBITION: "OUR ANCESTORS FROM… TAIWAN?"

• Museum of Tahiti and her Islands - Punaauia - Tahiti

This exhibition is an opportunity to review the origins of Polynesian migrations: many scientists are indeed advancing the idea that the island of Taiwan, in Southeast Asia is, is the cradle of the peoples who colonized the islands of Polynesia. Through the work of photographer Danee Hazama, you can also discover the current Taiwanese tribes, whose culture has striking similarities to Polynesian culture through elements such as tattooing, tapa, farming techniques, etc.

Information: www.museetahiti.pf

©DR

April 6

LAND OF MEN MARATHON

• Hiva Oa - Marquesas Islands

The Marquesas islands, cultural and natural gems of the Pacific, are also an absolutely fascinating outdoor playground! The 11th "Terre des Hommes" (Land of Men) Marathon will take place on Hiva Oa with promises of great challenges to runners, with more than 42 km to run through the heart of the mountains.

Information: Teiki Richmond + 689 92 72 54 / + 689 70 33 72 - teikirichmond@mail.pf

April 7

RAID VANIRA

• Tahaa - Leeward Islands

This 15km nature race in the mountains will take place Tahaa (Leeward Islands), and combines sports, nature and culture. Raid Vanira makes teams of runners discover the beautiful valley of Faaha, the birthplace of the legendary god Hiro as well as sumptuous viewpoints.

Information: sAS Tahaa Vanira + 689 78 23 41- bennett.jack@mail.pf

©MATAREVAPHOTO.COM

April 20 and 21

TRADITIONAL DANCING: TAHITI ORA

• Grand Théâtre of the House of Culture -Papeete - Tahiti

The big winners of the 2011 Heiva i Tahiti will perform for the public a new version of "The Legend of Marukoa" which earned them the supreme title last year'. This show by Tahiti Ora is an explosion of colors, captivating music and choreography.

Information: + 689 544 544 – www.maisondelaculture.pf

April 22, 2012

AIR TAHITI NUI BATTLE

• Taapuna - Punaauia - Tahiti

Save the date for a unique swimming competition which will feature the best Tahitian swimmers and a selection of international athletes in the exceptional scenery of the lagoon of the island of Tahiti in Punaauia on the West Coast of the island. The event will take place a few hundred meters from the beautiful

Unique in Bora Bora

SOFITEL PRIVATE ISLAND

Staged by us and inspired by you

a "*Magnifique*" Experience:

Sunset Champagne on top of the hill

a scenic and Romantic Dinner

...and a Polynesian gift for your significant other!

Departure from Sofitel Bora Bora Marara, at 6 pm
on Monday, Wednesday, Friday
Reservation: 60 55 00

TiKi MOOREA

The greatest tahitian dance show

Le plus grand spectacle de danse tahitienne

Diner Show

Dîner spectacle

9 950 XPF

Tuesday, wednesday, friday, saturday

Mardi, mercredi, vendredi et samedi

10% off*

*Appelez au 55 02 50 et bénéficiez de 10% de réduction
Code "Reva Tahiti"*

*Call 55 02 50 and get 10% off - Mention "Reva Tahiti"

Informations: 55 02 50

TIPANIERS

HÔTEL • MOOREA

Restaurants: Breakfast • Lunch • Dinner

Tél: 56 12 67 www.lestipaniers.com

TAHIA

EXQUISITE • TAHITIAN • PEARLS

Moorea - Tahiti - Bora Bora - On board MS Paul Gauguin

日本人のお客様のみ限定！

日頃のご愛顧に感謝を込めて．．．
店頭にて「エアタヒチヌイの広告を見た」
とおっしゃっていただければ
もれなく１５%割引き致します。

BORA BORA SUBMARINE

Deep Reef Experience!

ディープシーエクスペリエンス

300 401

pass Ta'apuna. There, in calm and shallow waters, over a natural sand bar, seven water lines will be installed to materialize a 50-meter pool and 7 corridors where competitors will compete in freestyle sprint. After the draw of the series, they will compete in round of six competitors with elimination of the last two of each race to the "man" and "woman" finals which wil sort out the two best athletes. Between ocean and mountains, in the crystalline waters of the lagoon, with in the background, the magic panorama offered by the silhouette of Moorea, Tahiti's sister island, this competition promises some great moments.
On the site of the competition, which the spectators can reach via boat shuttle departing from a nearby dock, music and Tahitian dances will set up the ambiance.
– 1:30pm start of the first series
– 3:30pm: finals – 4:30pm awards at the Manava Suite Resort Tahiti
– 5:00pm: concert by singer Solive.
Information: + 689 544 544

April 26 to May 6
SALON DU TIFAIFAI
• Papeete's City Hall - Tahiti
Some thirty artisans exhibit their productions of *tifaifai*, these large sheets sewn by hand like patchwork and now elevated to an art. These very colorful works of patience, wonderfully enhanced by generations of women, reproduce the lush Polynesian flora, but also the underwater world or symbols borrowed from tradition.
Information: + 689 415 700 – www.ville-papeete.pf

MAY

May 4
CONCERT: THE CONSERVATORY'S ENSEMBLES
• Grand Théâtre of the House of Culture - Papeete - Tahiti
The concert of the big ensembles of the Art Conservatory French Polynesia is a must for music lovers. For the first time, the whole orchestra will offer four excerpts from famous concertos (piano and cello). And a final blazing with the famous great harmony.
Information: + 689 50 14 14 – www.conservatoire.pf

May 15 to August 25
JAMES COOK EXHIBITION – VENUS 2012
• Museum of Tahiti and her Islands - Punaauia - Tahiti
On 5 June 2012, Venus will pass across the sun in Tahiti. This extremely rare astronomical phenomenon - the next one will take place in 2117 - is important because it has long been the only way to measure the distance between the Earth and the Sun. It is also a historical event because in 1769 British navigator James Cook came to Tahiti to observe it. To commemorate this event, a cultural and historical exhibition will be held at the Museum of Tahiti and Her Islands. Built around some forty original eighteenth century engravings, this exhibition will make us relive the adventures and encounters of James Cook in the Pacific.
Information: www.venus-tahiti2012.org.pf

©S.Boudart

May 16 to 20
TAHITI PEARL REGATTA
• Leeward Islands - Raiatea, Tahaa and Bora Bora
This is the largest regatta in the Pacific Islands! The Tahiti Pearl Regatta offers the perfect balance between competitive sport and festive discovery, within pristine and enchanting islands: Raiatea, Tahaa and Bora Bora. Open to all types of boats, of any nationality, the race combines high seas stages and lagoon stages.
Information: + 689 79 54 44 - www.tahitipearlregatta.org.pf

© DR - Taapuna Master

May 10 to 27
SURFING COMPETITION: TA'APUNA MASTER SURFING
• Punaauia - Tahiti
One of the biggest amateur surfing competitions in Tahiti, on the beautiful waves of the Ta'apuna pass, Punaauia. Surfing, bodyboarding, drop knee and stand up paddling are on the menu. Spectators wishing to attend the event will be taken near the wave, close to the competitors, by shuttle boat.
Information: + 689 78 60 87

Starting May 20
PLEIADES FESTIVITIES – MATARI'I I RARO
• Papenoo - Tahiti
Just like we celebrate the arrival of the Pleiades each year in November, we also celebrate their departure in May, it is the end of the cycle of abundance, the beginning of the Austral winter, the entering into a time of restrictions when the earth produces little. The cultural Haururu association organizes different ceremonies on this occasion at the Mouth of the Papenoo river and in the Maroto valley.
Information: + 689 79 83 83 - haururu.farefenua@mail.pf

May 24 to June 2nd

HEIVA OF THE DANCE SCHOOLS

• To'ata Square - Papeete - Tahiti

Like each year, schools of ori Tahiti open up the ball of the Heiva festivities, a Polynesian cultural event par excellence. The Heiva dance schools let us discover the talents of tomorrow and the outstanding work of all teachers, whose enthusiasm and passion make big and small stars in Polynesian culture brighter.

Information: + 689 544 544 – www.maisondelaculture.pf

©Tim-mckenna.com / Waterman League

May 26 to June 3

STAND UP PADDLE WORLD TOUR - SAPINUS PRO 2012

• Punaauia - Tahiti

This "World Tour" Championship, one stage of which takes place in Tahiti, features the best athletes in stand-up paddling, on this long surfboard on which you paddle while standing up and has been successful worldwide. Athletes compete under the challenging and spectacular conditions of the Sapinus wave of Punaauia.

Information: www.standupworldtour.com

JUNE

©Philippe Bacchet

June 2nd to 10

SALON DES MARQUISES (MARQUESAS FAIR)

• Aora'i Tinihau Hall - Pirae - Tahiti

This event welcomes dozens of handicraft exhibitors from all the islands of the Marquesas to offer their best creation to the public. This know-how passed on by their elders, Marquesan artisans were able to retain but also to develop it and it shows all the skills they have to create ornaments made of bone and seeds, to transform the bark of breadfruit tree or of the mulberry into tapa. The wood and stone, including the stone flower that is found nowhere else but on the island of Ua Pou with hints of green and yellow, are brought to life through contact with their expert hands, in the form of sculptures, pendants or umete.

Information: + 689 54 54 00 – www.mca.gov.pf

June 16

GALA OF THE ART CONSERVATORY OF FRENCH POLYNESIA

• To'ata Square - Papeete - Tahiti

Each year, the Conservatory offers its gala season to the public, a magnificent spectacle that brings together nearly 700 artists from the traditional arts (dance, percussions, etc..) And classical (orchestras, ensembles). A cultural blend in all its glory!

Information: + 689 50 14 14 – www.conservatoire.pf

June 22 to 24

TAHITI - MOOREA SAILING RENDEZVOUS

• Tahiti and Moorea

This race between Tahiti and Moorea brings together local and international yachts from around the world to celebrate yachting. This event, which is also a demonstration of the legendary Polynesian hospitality with the crews in trans-Pacific or charters stopping in Tahiti. It gives all those visitors, sailing and adventure enthusiasts, an opportunity to discover the charm of the islands through a sailing race.

Information: + 689 28 08 44 - archipelagoes@mail.pf

SPECIAL MAHANA PAE

• Papeete - Tahiti

"Mahana Pae i Papeete" is a bi-monthly event organized for the visitors and the public. All the actors, whether cultural, tourism, artistic, economic or institutional, are invited to get together and share with the public entertainment on various themes through exhibitions, film screenings, demonstrations, tastings, dance shows, etc. See you during the day around the booths of the Papeete Market, the Tourism Office, the Bougainville Park and the sailboats dock as well as, in the evening, on Vai'ete Square.

April 27:
Te mono'i – The monoi

May 25:
I tera ra tau i Papeete – Papeete in Ancient Times

June 22:
Te haari – The coconuti

SPONSORING

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, AIR TAHITI APPORTE SON SOUTIEN À DIFFÉRENTES MANIFESTATIONS ET ÉVÈNEMENTS EN POLYNÉSIE FRANÇAISE, PREUVE DE SON IMPLICATION DANS LA VIE ÉCONOMIQUE, CULTURELLE ET SOCIALE DU PAYS. ZOOM SUR QUELQUES-UNES DE CES OPÉRATIONS.

ALL YEAR LONG, AIR TAHITI BRINGS ITS SUPPORT TO VARIOUS EVENTS IN FRENCH POLYNESIA, SHOWING ITS INVOLVEMENT IN THE ECONOMIC, CULTURAL AND SOCIAL LIFE OF THE COUNTRY. FOCUS ON SOME OF THESE OPERATIONS.

© MICHEL CHARLEUX

Exposition Eiao : à la découverte de l'île mystérieuse

Mi-décembre 2011, à l'occasion du Festival des Arts qui s'est tenu sur l'île de Nuku Hiva dans l'archipel des Marquises, l'Association pour les Recherches Scientifiques et Historiques sur Eiao (ARSH-EIAO) a proposé une exposition consacrée à l'île de Eiao. Située au nord de l'archipel des Marquises et grande de quelques dizaines de kilomètres carrés seulement, cette île haute, aux paysages singuliers et marquants, dispose d'un important patrimoine naturel et archéologique. Bien qu'elle soit aujourd'hui inhabitée, elle fut à l'époque pré-européenne, une véritable "île atelier" où les Marquisiens réalisaient, en masse, des outils en pierre, profitant de la présence de roches volcaniques aux propriétés bien spécifiques. Un rôle important remontant au 12e siècle de notre ère, selon le résultat des études effectuées. L'île abrite également des espèces et des variétés endémiques propres à l'archipel. Classée en "Aire Protégée " par les autorités du Pays, Eiao a reçu la visite de plusieurs missions de recherches archéologiques et botaniques au cours de ces cinq dernières années, à l'initiative de l'association ARSH-EIAO et plus particulièrement du chercheur Michel Charleux. L'exposition, réalisée en langue française et marquisienne, en présentait les principaux enseignements et découvertes à la population et aux visiteurs présents en nombre à l'occasion du festival des Arts.

Déjà partenaire des expéditions menées sur Eiao, la compagnie a soutenu cette exposition pédagogique et instructive. ■

Eiao Exhibition: Discovering the Mystery Island

Mid December 2011, at the occasion of the Festival of Arts which was held on the island of Nuku Hiva in the Marquesas Archipelago, The Association for Scientific and Historical Research on Eiao (ARSH-EIAO) proposed an exhibition on the island of Eiao. North of the Marquesas Islands and a few dozen square kilometers in surface, this high island, with unique and impressive scenery, is rich of a significant natural and archaeological heritage. Although it is now uninhabited, it was in pre-European times a true "island factory" where Marquesans mass produced, stone tools, taking advantage of the presence of volcanic rocks with very specific properties. An important role going back to the 12th century AD, according to the results of studies. The island is also home to endemic species and varieties unique to the archipelago. Classified as a "Protected Area" by the authorities of the country, Eiao has been visited by several missions of archaeological and botanical research in the past five years, at the initiative of the ARSH EIAO association - especially by scientist Michel Charleux. The exhibition, produced in French and Marquesan languages, showcased its main findings and discoveries for the public and visitors present in large numbers at the Arts Festival.

Already a partner of expeditions performed on Eiao, our airline brought its support to this pedagogic and instructive exhibition. ■

Bora Bora Ironmana KXT Liquid Festival

Au sein de l'environnement splendide du lagon de Bora Bora, le Ironmana KXT Liquid Festival réunit chaque année, depuis 10 ans maintenant, des sportifs passionnés de "glisse nautique" sous toutes ses formes. Ces athlètes se confrontent lors d'une série d'épreuves dans des disciplines telles que la natation, le va'a hoe (pirogue à balancier individuelle), le kayak ou surf-ski, le paddleboard et le stand up paddleboard. Particularité de cet événement se tenant mi-décembre, la difficulté des épreuves qui imposent aux compétiteurs locaux mais aussi de pays étrangers, un engagement sans faille. Les parcours présentent des distances et des durées hors-normes pour les disciplines concernées. L'esprit de la compétition est donc tourné, avant tout, vers le dépassement de soi !

A côté des défis sportifs, le festival qui se tient dans un cadre pour le moins exceptionnel, est aussi une occasion rêvée de découvrir de nouveaux sports de glisse et plus particulièrement ceux liés à la Polynésie tels le va'a et la pirogue à voile. D'ailleurs, des initiations et des découvertes de ces activités sont organisées durant le festival. Enfin, la fête et la convivialité ne sont pas oubliées puisqu'en marge des épreuves sportives se tiennent diverses animations : concerts, soirées et spectacles de Ori Tahiti, la danse tahitienne. Parmi les nouveautés de l'édition 2011, l'ouverture du festival par la réalisation d'un périple maritime en pirogue à voile. Un équipage a rallié Bora Bora à partir de l'île de Tahiti via Moorea, Huahine et Taha'a, soit un parcours de plus de 400 Km en haute mer, à bord de cette embarcation traditionnelle.

La compagnie Air Tahiti a tenu à apporter son concours à ce festival valorisant à la fois l'environnement des îles de Tahiti, les traditions ancestrales et les sports qui y sont attachés. ■

© TIM-MCKENNA.COM

Bora Bora Ironmana KXT Liquid Festival

At the heart of the splendid environment of the Bora Bora lagoon, the Ironmana KXT Liquid Festival has been for the past 10 years bringing together athletes in nautical "riding" in all of its forms. These athletes are competing during a series of events in disciplines such as swimming, va'a hoe (single paddler outrigger canoe), kayak or surf skiing, paddleboard and stand up paddleboard. The particularity of this event taking place in mid December, is the difficulty of the competitions which require full dedication from local competitors as well as from those from overseas. The courses include non-standard distances and lengths for the concerned disciplines. The spirit of competition is therefore above all focused on self-surpassing!

Along with the sports challenges, the festival, which takes place in an exceptional environment to say the least, is also an ideal opportunity to discover new nautical sports and above all, those linked to Polynesia such as the va'a and the sailing canoe. Also, initiations to, and discoveries of these activities are organized during the festival. Finally, the fête and the friendly atmosphere are not left behind since in parallel to the sport events, various entertainments are scheduled: concerts, evenings, and performances of Ori Tahiti, Tahitian dancing. Among new things in the 2011 edition, the opening festival with a journey in a sailing canoe. A crew sailed to Bora Bora from the island of Tahiti via Moorea, Huahine and Taha'a, over a distance of 400 km (250 miles) in high seas, aboard this traditional vessel.

Air Tahiti expressed its desire to contribute its participation to this festival, showcasing the environment of the islands of Tahiti, ancestral traditions and the sports attached to them. ■

Et aussi… And also…

© DR

© D. TRAVERS

Raid Litchis à Tubuai

Située dans l'archipel des Australes dont elle est la plus grande île, Tubuai a accueilli le 26 novembre 2011, la deuxième édition du Raid Litchis. Course pédestre effectuée par équipe de deux et organisée par le Comité des sports de Tubuai sous l'impulsion de Cathy Manutahi-Bertrand, elle est ainsi nommée car se tenant en pleine période des lichtis, fruits abondants sur cette île, par ailleurs réputée pour son agriculture. Plus de 160 participants se sont présentés sur les lignes de départ des trois parcours dont le parcours "Elite" et ses éprouvants 27 Km et le parcours "fun", plus accessible, avec ses 10 Km. A noter que la grande majorité des sportifs présents étaient venus de l'extérieur pour l'occasion, signe de l'attrait de cette nouvelle épreuve. Pour répondre à cette demande, Air Tahiti a ainsi mis en place un vol supplémentaire. En plus du défi sportif, les participants ont pu admirer l'environnement magnifique de l'île et apprécier l'accueil chaleureux réservé par la population des Australes. A noter que l'épreuve "Elite" a été remportée par le tandem George Richmond et Carlos Barracosa. Rendez-vous est pris l'année prochaine pour une nouvelle édition ! ■

Litchis Raid in Tubuai

Located in the Austral Islands, where it is the largest of its islands, Tubuai hosted on November 26, 2011, the second edition of the Litchis Raid. A foot race runs in teams of two and organized by Tubuai's Sports Committee under the leadership of Cathy Manutahi-Bertrand, it is so named called because it is held in the full season of litchis, an abundant fruit on the island, which is also known for its agriculture. Over 160 participants showed up on the three races starting lines, among which the "Elite" race with its very demanding 27 km and the more accessible 10 km "Fun" race. It is to be noted that the vast majority of athletes present had come from other islands for the occasion, reflecting the attractiveness of this new event. To meet this demand, Air Tahiti scheduled an additional flight. In addition to the sports challenge, the participants were able to admire the magnificent environment of the island and enjoy the warm welcome by the people of the Austral islands. Note that the "Elite" race was won by the George Richmond and Carlos Barracosa team. Save the date for next year's edition! ■

Air Tahiti, partenaire de Semaine de la Presse et des Médias dans l'école

Chaque année en mars, le Centre de Recherche et de Documentation Pédagogiques en Polynésie française organise la Semaine de la Presse et des Médias dans l'école. Une opération de grande envergure qui est destinée à faire connaître les médias aux publics scolaires, de la maternelle aux classes préparatoires, et, également, à les sensibiliser à leur bon usage. Une nécessité à l'heure où les flux d'informations n'ont jamais été aussi importants. L'édition 2012 s'est tenue du 19 au 24 mars 2012 sur le thème "des images pour informer". Parmi les opérations proposées figuraient la diffusion dans les écoles et, notamment, celles des îles, de journaux et de magazines. La compagnie a participé, comme les années précédentes, à la réussite de cette semaine importante pour la formation des jeunes Polynésiens. ■

Air Tahiti, Partner of the Press and Media in Schools Week

© DR

Every year in March, the French Polynesia Center for Educational Research and Documentation organizes the Press and Media Week in Schools. A major operation designed to introduce the media to school children from kindergarten to preparatory classes, and also to make them aware of how to use them properly, a necessity at a time when the flow of information flows has never been so important. The 2012 edition was held March from 19 to 24, 2012 on the theme "Images to Inform". Among the proposed operations were the distribution of newspapers and magazines in schools and, particularly, those of these islands. Our airline participated, as in previous years, to the success of this important week for the training of young Polynesians. ■

Honouira MAGAZINE

INNOVATION

CULTURE

ECONOMIE

SOCIETE

Retrouvez toute l'actualité du numérique à Tahiti !

HONOUIRA-MAGAZINE.COM

Séjours dans les îles

20 ans à vous faire découvrir vos îles

© TIM-MCKENNA.COM

CRÉÉ PAR AIR TAHITI EN 1992, LE TOUR-OPÉRATEUR "SÉJOURS DANS LES ILES" PROPOSE DES SÉJOURS COMPRENANT LE VOL ET L'HÉBERGEMENT, À PRIX AVANTAGEUX, POUR PARTIR À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE FENUA. VINGT ANS CONSACRÉS AU DÉVELOPPEMENT DU TOURISME LOCAL ! POUR CÉLÉBRER CET ANNIVERSAIRE, UN JEU, DES PROMOTIONS ET UN NOUVEAU SITE WEB SERONT PROPOSÉS AU COURS DES MOIS D'AVRIL, MAI ET JUIN 2012. AUTANT D'OCCASIONS SUPPLÉMENTAIRES DE BOUCLER SES VALISES EN DIRECTION DES ÎLES AVEC UN DÉPAYSEMENT GARANTI À LA CLEF !

Le tour-opérateur Séjours dans les îles a vu le jour au début des années 1990, à une période, où organiser son voyage par soi-même était compliqué. Les informations sur les hébergements étaient peu faciles d'accès d'autant plus qu'Internet n'existait pas à l'époque. C'est ainsi qu'Air Tahiti a commencé à proposer des séjours vol + hébergement à des tarifs attractifs, disponibles tout au long de l'année. La compagnie souhaitait également contribuer à l'essor des pensions de famille, secteur alors méconnu, et permettre aux îles et archipels éloignés de sortir de l'ombre. A ce titre, Air Tahiti a été un pionnier de la commercialisation des petits hôtels familiaux, mode d'hébergement permettant de découvrir d'une autre manière les richesses tant naturelles qu'humaines des îles, au contact des habitants. Mais pour cela, il était nécessaire de s'assurer que ces hébergements répondent bien et dans la durée, aux attentes de la clientèle. Aussi, il a été mis en place une charte qualité, définissant des critères de sélection et de suivi de la qualité.

Les agences de voyages de la place, environ une quinzaine, ont également été associées à cette démarche. Elles ont bénéficié d'informations et de formations, en ateliers ou lors de voyages de familiarisation dans les îles. Des campagnes de communication, télévisées, presse ou radio, ont permis dès les débuts de l'activité de faire découvrir les archipels dans toute leur diversité au grand public. Dès l'an 2000, un site Internet, un des plus complets sur les îles et les hébergements, a été mis en ligne pour le grand public polynésien, dans le but de rendre accessible une information complète, étoffée de nombreuses photos et de conseils pratiques. Toutes les spécificités, les centres d'intérêts et activités qui peuvent être rencontrés ont été mis en avant... De par son action, Séjours dans les îles a grandement contribué à faire découvrir aux Polynésiens, non seulement des lieux connus mais aussi de nouveaux lieux en dehors des circuits "traditionnels", les incitant à partir à la découverte de leurs îles, leur *Fenua*.

“Séjours dans les îles”

Making Polynesians discover their islands for 20 years

© E. PASQUIER

CREATED BY AIR TAHITI IN 1992, “SÉJOURS DANS LES ILES” TOUR-OPERATOR PROPOSES TO THE INHABITANTS OF TAHITI, VACATIONS INCLUDING FLIGHT AND LODGING, AT ADVANTAGEOUS PRICES, TO GO AND DISCOVER THEIR ISLANDS, THEIR FENUA (COUNTRY). TWENTY YEARS DEDICATED TO DEVELOPING LOCAL TOURISM! IN ORDER TO CELEBRATE THIS ANNIVERSARY, FREE PACKAGES AND SPECIALS ARE OFFERED DURING THE MONTHS OF APRIL, MAY AND JUNE 2012 AND A NEW WEBSITE HAS BEEN LAUNCHED. THESE ARE AS MANY ADDITIONAL OPPORTUNITIES TO PACK ONE’S LUGGAGE AND HEAD FOR THE ISLANDS WITH A GUARANTIED TOTAL CHANGE OF SCENERY AS A BONUS!

“Séjours dans les Iles” was created in the early 1990s, at a time when planning a trip on your own was complicated. Finding information about lodging accommodations was not easy then, even less so because Internet did not exist yet. This is how Air Tahiti started to propose flight + lodging vacations at attractive rates and available all year round. The airline also wished to contribute to the development of family owned guest houses, a sector that was then practically unknown, and to make it possible for remote islands to get out of the shadow. As such, Air Tahiti was a pioneer in the marketing of small family-owned hotels, a type of accommodation offering a unique experience, both with the natural and human richeness of the islands, while being in contact with their inhabitants. But for this it was necessary to ensure that such accommodations lived up, and over time, to the expectations of the guests. Therefore quality standards were established, defining selection criteria and quality monitoring.
Local travel agencies, about fifteen of them, were also involved in this approach. They received information and training in workshops or on familiarization trips to the islands. Communication campaigns on television, radio or press, led from the start of the activity, to the discovery of the archipelagos by the general public with all their diversity. By 2000, a website, one of the most comprehensive on the islands and their lodging accommodations, was posted online for the Polynesian general public, in order to make available accurate information, illustrated with many photos and tips. All specifications, the centers of interest and the activities that may be encountered were highlighted. By this action, “Séjours dans les Iles” greatly contributed to the discovery by Polynesians, not only of well-known places, but also of new places off the "traditional" beaten paths, encouraging them to explore their islands, their Fenua.

© DR

© TOKERAU-VILLAGE.COM

Des voyages à des conditions privilégiées, toute l'année !

Pour découvrir les 24 destinations proposées dans toute la Polynésie française, Séjours dans les Iles n'hésite pas à vous faire des offres attractives tout au long de l'année ! Les offres Mataitai concernent les séjours dans les Iles Sous-le-Vent à la beauté légendaire ainsi que les Tuamotu... Les offres Te Maere vous emmènent à la découverte de ces Tuamotu insolites sur les atolls les moins connus.
Enfin bien qu'éloignés de Tahiti, les archipels des Australes, des Marquises et des Gambier valent incontestablement le détour. C'est ce que vous permettent les offres Maitaitai pour ces archipels, à prix cassés ! Une à deux fois par an lors des offres Ua Reva Tatou, des réductions exceptionnelles sont également proposées sur les vols selon les destinations.

20 ans et plus de 20 destinations....

Un pari audacieux donc mais réussi car le tour-opérateur est devenu aujourd'hui le spécialiste incontournable des séjours au sein de la Polynésie française. Après avoir commencé avec à peine quatre destinations (Bora Bora, Rangiroa, Tikehau, Huahine), deux pensions de famille, deux hôtels et deux croisières, Séjours dans les îles vous fait à présent voyager à destination de vingt-quatre îles situées dans les cinq archipels du Pays et, également, aux Iles Cook. En Polynésie, ce sont plus d'une soixantaine de pensions, une vingtaine d'hôtels et des croisières qui sont proposés. Aux îles Cook, une dizaine d'hôtels sont offerts à la vente.

Hors des sentiers battus...

Séjours dans les îles a permis et permet encore de faire découvrir aux Polynésiens leur pays et de nouvelles îles, hors des sentiers battus, plus particulièrement dans les archipels les plus distants de Tahiti. Ont été mis en lumière leurs charmes, leur beauté et leurs intérêts aujourd'hui reconnus comme par exemple pour les destinations de Mataiva, Ahe et Tikehau aux Tuamotu, Ua Huka aux Marquises, Raivavae et Rurutu aux Australes, les Gambier, Maupiti et Huahine pas très loin de Tahiti et tant d'autres encore ! Autant de lieux de vacances et de séjours possibles tout en restant au sein de la Polynésie française. Cette réussite et l'ensemble de ces opérations sont l'aboutissement d'un long travail. Les équipes du tour-opérateur ont en effet sillonné les archipels pour sélectionner des destinations et hébergements en mesure d'offrir aux voyageurs une expérience polynésienne authentique et de qualité.

20 Years And Over 20 Destinations

This daring gamble was successful because this Tour Operator is now one of the major specialist of vacations in French Polynesia. Having started with just four destinations (Bora Bora, Rangiroa, Tikehau, Huahine), two guest houses, two hotels and two cruises, "Séjours dans Les Iles" now lets you travel to twenty-four islands in the Country's five archipelagos and also to the Cook Islands. In French Polynesia, more than sixty guest houses, twenty hotels and cruises are offered. In the Cook Islands, a dozen hotels are available to the guests.

© PHILIPPE BACCHET

Off-The-Beaten Tracks.

Séjours dans les Iles made, and still makes, it possible for Polynesians to discover their country and new islands, sometimes off the beaten tracks, especially in archipelagos most distant from Tahiti. Their charms, their beauty and interests, recognized today as such, were highlighted for destinations such as Mataiva, Ahe and Tikehau in the Tuamotus, Ua Huka in the Marquesas, Rurutu and Raivavae in the Australes Islands, the Gambier Islands, Maupiti and Huahine not far from Tahiti and many others! They are many possible vacation spots while remaining within French Polynesia. This success and all of these operations are the result of long and hard work. The Tour Operator's team indeed traveled all over the islands to select destinations and accommodations in order to offer to travelers an authentic and quality Polynesian experience.

© PHILIPPE BACCHET

Toutes les infos sur le site sejoursdanslesiles.pf

Tout savoir sur les hébergements et les îles avec les activités proposées, les points forts et les incontournables : une seule adresse **www.sejoursdanslesiles.pf** ! Le site propose une information complète non seulement sur chaque île mais également des descriptions des hébergements proposés. Les fiches sont détaillées et étoffées de nombreuses photos. L'internaute pourra également découvrir des vidéos en ligne présentant les îles. Mis à jour et enrichi régulièrement d'offres nouvelles, le site est un outil complet et fiable pour faire son choix d'îles, d'hébergements, de vols et d'itinéraires. Il y est proposé aussi tout un tas de promotions et d'offres spéciales. L'anniversaire était l'occasion de relooker le site Internet Séjours dans les îles, que nous vous invitons à découvrir:
www.sejoursdanslesiles.pf
Et pour être au courant de toutes les opportunités de voyage, n'hésitez pas à vous inscrire à la newsletter ! Ce site et les offres qui y sont présentées sont accessibles uniquement aux personnes résidant en Polynésie française.

De nombreux services à la disposition de la clientèle

Aujourd'hui, notre tour-opérateur dispose d'une centrale de réservation s'occupant des demandes des agences de voyages locales et de comptoirs spécifiques à la disposition de la clientèle au sein de l'agence principale Air Tahiti à Papeete, dorénavant située au centre ville. Un centre de renseignement par téléphone, mail ou fax a également été créé (service de vente à distance). Les séjours sont proposés à la vente par une quinzaine d'agences de voyages en Polynésie française.
Autre signe d'évolution fort de l'activité, le lancement de deux sites Internet. Un est destiné à la clientèle tandis que le second est plus particulièrement réservé aux professionnels, à savoir les agences de voyages locales. Désormais au sein d'Air Tahiti, ce sont plus de 20 employés qui œuvrent pour cette activité.

Un des leaders de la promotion des îles

Depuis 20 ans, le tour-opérateur a été très actif pour la promotion des îles sur le marché local via la réalisation de campagnes de communication et de reportages. Financées intégralement par Air Tahiti - sauf dans le cadre d'opérations spécifiques à un hébergement - ces opérations génèrent des retombées bénéficiant à l'ensemble du secteur touristique. Que ce soit en presse écrite, en radio et en télévision, elles apportent une visibilité importante aux destinations et permettent au grand public de les découvrir dans ce que chacune a d'unique à offrir. Notre magazine de bord Air Tahiti Magazine contribue également de manière significative à faire découvrir toutes ces îles par ses articles. Souhaitant poursuivre les efforts dans ce sens, Air Tahiti a lancé en 2011 la campagne "Bons Plans" pour toutes les destinations mettant en avant les offres et les images de ces lieux de rêve. Et, en cette année anniversaire, de nombreuses opérations sont également prévues.

Many Services Available To Our Clientele

Today our Tour Operator benefits from a reservation center dealing with requests from local travel agencies and specific desks available to customers within Air Tahiti's main agency in Papeete, now located in the center of the city. An information center by phone, mail or fax was also created (remote sales service). Trips are offered for sale by a dozen travel agencies in French Polynesia. Another sign of the activity's strong evolution is the posting of two websites. One is for the clientele while the second one is specifically dedicated to travel professionals, namely local travel agencies. Now at Air Tahiti, more than 20 employees are working in this activity.

One Of The Leaders In Promoting The Islands

For 20 years, the Tour Operator has been very active in promoting the islands on the local market through the implementation of communication campaigns and news stories. Fully funded by Air Tahiti - except in the context of specific operations to an accomodation - these transactions generate spillovers that benefit the entire tourism sector. Whether in print, radio and television, they bring major visibility to destinations and allow the public to discover what each one of them has to offer. Our inflight magazine Air Tahiti Magazine also contributes significantly to the discovery of all the islands through its articles. Wishing to pursue its efforts in this direction, Air Tahiti launched in 2011 the "Good Deals" campaign for all destinations, highlighting offers and pictures of these beautiful places. And, in this anniversary year, many operations are also planned.

© PHILIPPE BACCHET

© DR

On n'a pas tous les jours 20 ans !

A l'occasion de ces 20 ans, des promotions spéciales sont proposées ainsi qu'un grand jeu avec des voyages à gagner. Les promotions spéciales 20 ans proposent des réductions sur le billet d'avion ainsi que de nombreux avantages dans les hôtels et pensions pour des voyage entre le 14 avril et le 24 juin 2012. Un grand jeu permettra de gagner 20 séjours en se rendant d'une part sur le site de Séjours dans les Iles et, aussi, en écoutant Radio 1 et Tiare FM, médias partenaires de l'événement.
Le site Internet a également fait peau neuve pour cette occasion. Cet ensemble d'événements est rendu possible grâce à tous les partenaires de Séjours dans les îles : les pensions et hôtels, les agences de voyages et bien entendu, le GIE Tahiti Tourisme, organisme de promotion de la destination Tahiti.

© TIM-MCKENNA.COM

Départ immédiat !

Séjours dans les îles vous ouvre grand les portes de la Polynésie au travers de 24 destinations différentes et enchanteresses.
Archipel de la Société : Moorea, Bora Bora, Huahine, Raiatea, Taha'a et Maupiti
Archipel des Tuamotu :
Rangiroa, Tikehau, Manihi, Mataiva, Ahe, Fakarava, Makemo et Kauehi
Archipel des Australes :
Tubuai, Rimatara, Raivavae, Rurutu
Archipel des Marquises :
Nuku Hiva, Hiva Oa et Ua Huka
Archipel des Gambier :
Mangareva (île principale)
Iles Cook : Rarotonga et Aitutaki

Plus de 10 000 clients par an

Séjours dans les Iles est donc devenu un des moteurs du tourisme dans les îles sur le marché local. En dix ans, entre 1997 et 2007, la clientèle voyageant avec un séjour Air Tahiti a plus que doublé. Ces dernières années, ce sont plus de 10 000 clients par an qui ont séjourné dans un hébergement proposé par Séjours dans les Iles. Mesuré concrètement au travers d'un système de suivi qualité, le taux de satisfaction de la clientèle est élevé. Séjours dans les Iles œuvre pour permettre au plus grand nombre de partir à la découverte de tous les trésors des îles polynésiennes. Et cette action va se poursuivre avec de nombreux autres projets en cette année anniversaire : davantage de communications, développement des offres tant avec les hôtels qu'avec les pensions et l'ouverture de nouvelles destinations pour toujours plus de découvertes ! ■

© PHILIPPE BACCHET

© J.SEKKAKI

© PIERRE LESAGE - WWW.KAPSTOCK

Over 10,000 Clients Per Year

Séjours dans les Iles has therefore become a driving force for tourism in the islands. In ten years, between 1997 and 2007, the clientele traveling on an Air Tahiti package has more than doubled. In recent years, more than 10,000 clients a year stayed at accommodations proposed by Séjours dans les Iles. Concretely measured through a system of quality control, the rate of customer satisfaction is high. Séjours dans les Iles works to allow more people to discover all the treasures of the Polynesian islands. And this action will continue with many other projects in this anniversary year: more communication, development of offers with both guest houses and hotels and the opening of new destinations for still more discoveries! ■

© TIM-MCKENNA.COM

SÉJOURS DANS LES ÎLES
AIR TAHITI

Now Departing!

Séjours dans les Iles opens wide the gates to Polynesia through 24 different and enchanting destinations.
Society Islands: Moorea, Bora Bora, Huahine, Raiatea, Taha'a and Maupiti
Tuamotu Islands: Rangiroa, Tikehau, Manihi, Mataiva, Ahe, Fakarava, Makemo and Kauehi
Austral Islands: Tubuai, Rimatara, Raivavae, Rurutu
Marquesas Islands: Nuku Hiva, Hiva Oa and Ua Huka
Gambier Islands: Mangareva (the main island)
Cook Islands: Rarotonga and Aitutaki

PRESENTATION DU GROUPE / INTRODUCTION

Air Tahiti, initialement transporteur aérien domestique, a été amenée à diversifier ses activités et de ce fait, créer le groupe Air Tahiti, considéré aujourd'hui comme un leader du développement touristique de nos îles. Le groupe Air Tahiti se veut moteur du développement des archipels et son implication dans le tissu économique et social de la Polynésie française est une priorité pour la direction.

À ce jour, le groupe Air Tahiti est principalement constitué de :

• **Air Tahiti**, la compagnie aérienne qui dessert régulièrement 47 îles en Polynésie française ;

• **Air Archipels**, spécialisée dans les vols à la demande et les évacuations sanitaires, qui assure également pour le compte d'Air Tahiti, la desserte de certaines îles en Twin-Otter et Beechcraft ;

• **Bora Bora Navettes** qui permet le transfert lagonaire des visiteurs de Bora Bora entre l'aéroport de Bora et son village principal, Vaitape.

Le groupe Air Tahiti est, par ailleurs, partenaire de différentes sociétés à vocation touristique, notamment dans le domaine aérien (participation au capital de Air Tahiti Nui, la compagnie aérienne internationale polynésienne). Les différentes activités du groupe en font actuellement l'employeur privé le plus important du territoire en terme d'effectifs. Air Tahiti, transporteur aérien domestique, est une société polynésienne, privée, chargée de missions de service public.

Outre le transport régulier en Polynésie française, la S.A. Air Tahiti assure :
• l'assistance aéroportuaire des compagnies aériennes internationales par la gestion de l'escale internationale de l'aéroport de Tahiti-Faa'a ;
• la promotion en Polynésie, des unités hôtelières grâce à ses activités de Tour Opérateurs «Séjours dans les Iles» .
De par la géographie particulière de nos îles, Air Tahiti est amenée à desservir un réseau vaste comme l'Europe.

Air Tahiti, originally the domestic carrier of French Polynesia, has diversified its activities ; nowaday, the Air Tahiti group is a motor of the economic and social development of the archipelagos and a leader in tourism in French Polynesia.

Today, the group is composed of :

• **Air Tahiti**, domestic airline serving 47 islands in French Polynesia ;

• **Air Archipels**, specialized in charter flights and medical evacuations which ensures, on behalf Air Tahiti, service to some islands in Twin-Otter and Beechcraft ;

• **Bora Bora Navettes**, shuttle boats transferring passengers from the Bora Bora airport located on an islet and the principal island, Vaitape.

The Air Tahiti group is also a shareholder in different companies operating in tourism or air transportation, such as Air Tahiti Nui, the international airline of French Polynesia. The group Air Tahiti is the first company in terms of employees in French Polynesia. Air Tahiti is a private Polynesian company which has been given a mission of public service.

The various activities of S.A. Air Tahiti are :
• Ground handling for international airlines ;
• Promotion of the destination with its tour operating activities «Séjours dans les Iles».
Air Tahiti serves a network as vast as Europe.

LA FLOTTE / THE FLEET

Atr 72-500

Nombre / Aircraft : 7
Fabrication / Manufacturing origin : Européenne / European
Propulsion / Propulsion : Biturboprop
Sièges / Seats : 66
Vitesse croisière / Cruising speed : 480 km/h
Charge marchande / Merchant load : 7 tonnes
Soutes / Luggage compartment : 10,4 m³ - 1650 Kg

ATR 42-500

Nombre / Aircraft : 3
Fabrication / Manufacturing origin : Européenne / European
Propulsion / Propulsion : Biturboprop
Sièges / Seats : 48
Vitesse croisière / Cruising speed : 520 km/h
Charge marchande / Merchant load : 5,2 tonnes
Soutes / Luggage compartment : 9,6 m³ - 1500 Kg

beechcraft

Affrété à Air Archipels / Chartered to Air Archipels

Nombre / Aircraft : 1
Fabrication / Manufacturing origin : Américaine / American
Propulsion / Propulsion : Biturboprop
Sièges / Seats : 8
Vitesse croisière / Cruising speed : 520 km/h
Charge marchande / Merchant load : Variable
Soutes / Luggage compartment : 1,5 m³ - 250 Kg

Twin otter

Propriété de Polynésie Française exploitée par Air Tahiti
A French Polynesian property exploited par Air Tahiti

Nombre / Aircraft : 1
Fabrication / Manufacturing origin : Canadienne / Canadian
Propulsion / Propulsion : Biturboprop
Sièges / Seats : 19
Vitesse croisière / Cruising speed : 270 km/h
Charge marchande / Merchant load : 1,8 tonne
Soutes / Luggage compartment : 3,5 m³ - 320 Kg

Nos sièges ne sont pas numérotés / Our seats are not assigned

INFORMATIONS GÉNÉRALES / GENERAL INFORMATIONS

• PROGRAMME DE VOLS

Le programme de vols Air Tahiti est revu 2 fois l'an, suivant les saisons IATA (le programme Eté, valable du 1er avril au 31 octobre et le programme Hiver, valable du 1er novembre au 31 mars), ce qui permet à Air Tahiti de prendre en compte les nouveaux horaires des vols internationaux qui desservent la Polynésie. Si vous avez effectué une réservation plusieurs semaines avant le début du programme Eté ou Hiver, votre agence vous informera des modifications du nouveau programme de base.

• HORAIRES DES VOLS

Les vols d'Air Tahiti ont un taux élevé de régularité et de ponctualité, **mais nous signalons cependant le caractère prévisionnel des horaires publiés.** Ils peuvent faire l'objet de modifications, même après la confirmation de votre réservation. Tout changement vous sera notifié au plus tôt, par Air Tahiti ou votre agence de voyages, dans la mesure où nous disposons de votre contact téléphonique dans votre île de départ et dans chacune de nos escales.

• VOLS RÉALISÉS EN BEECHCRAFT OU EN TWIN OTTER

La situation géographique et les caractéristiques des infrastructures aéroportuaires rendent les vols effectués dans le cadre de notre desserte de désenclavement, particulièrement sensibles aux aléas (tels que la dégradation des conditions météorologiques) pouvant conduire à l'annulation du vol. Les contraintes de programmation pouvant entraîner plusieurs jours d'intervalle avant le prochain vol disponible, des dispositions particulières sont prévues. Renseignez-vous auprès de votre agence.

• ENREGISTREMENT

Air Tahiti s'efforce de vous transporter à destination à l'heure, aidez-nous à le faire. L'heure de convocation à l'aéroport est fixée à 1 heure avant le départ; la fermeture de l'enregistrement se fait 20 minutes avant le décollage. Exception : Pour les vols depuis Tahiti et à destination des Marquises, Gambier et Tuamotu de l'est, la fermeture de l'enregistrement est fixée à 30 minutes avant le décollage.
Passé ces délais, Air Tahiti se réserve le droit de disposer de votre place. Embarquement : 10 minutes avant le décollage.

• TAUX DE PONCTUALITÉ

Les indicateurs qualité communs aux compagnies aériennes prévoient qu'un vol est en retard au-delà d'une marge de 15 minutes après le départ prévu. Depuis le début de l'année, le taux de ponctualité des vols de la compagnie s'est élevé à près de 89 % soit près de 9 vols sur 10. Un taux de ponctualité que la compagnie se fait fort d'améliorer mais qui est déjà le signe concret des efforts entrepris quotidiennement par les personnels d'Air Tahiti pour améliorer le service et satisfaire les voyageurs qui empruntent nos lignes.

• FLIGHT SCHEDULE

Air Tahiti flight schedule is published twice a year, accordingly to the IATA seasons - summer flight schedule valid from April 1st to October 31st and winter flight schedule, valid from November 1st to March 31st. If you made a booking a few weeks before the beginning of a flight schedule, your travel agency will advise you of the modifications on your booking.

• SCHEDULES

Air Tahiti flights have a high rate of regularity and punctuality, **but we underline that the published schedules can be subject to modifications** even after confirmation of your reservation. If we have your contact on the island where you are staying, Air Tahiti or your travel agency will notify you immediately of any changes.
For flights operated by Beechcraft or Twin Otter, Air Tahiti strives to respect the posted schedules, however, we inform our passengers that considering the particular operational constraints of these planes, notably with the connections with ATR, the possibilities of modifications of the schedules exist.

• CHECK-IN

Air Tahiti has a high on-time performance. Please help us continually achieve this goal by checking-in an hour prior to a flight's departure as required for most flights ; check-in closes 20 minutes before each departure. Exception: For travel from Tahiti to the Marquesas, Gambier and Eastern Tuamotu, check-in closes 30 minutes before takeoff. Failure to observe this rule will result in Air Tahiti cancelling the passenger booking. Boarding time : 10 minutes before take-off.

• PUNCTUALITY RATES

General airline quality standards state that a flight is considered late if it departs 15 minutes or more after its scheduled time. This year Air Tahiti's punctuality rating has risen to about 89 %, meaning that almost 9 flights on 10 are on time. The company always does its best to better its punctuality but this rating concretely shows the daily efforts taken by Air Tahiti personnel to better service and to satisfy the demands of travelers who take our flights.

LES AÉROPORTS DANS LES ÎLES / AIRPORT INFORMATIONS

• BORA BORA

L'aéroport de Bora Bora se trouve sur un îlot (motu Mute). Air Tahiti assure gratuitement le transfert maritime de ses passagers entre l'aéroport et Vaitape, le village principal, par «Bora Bora Navette» mais certains hôtels effectuent eux-mêmes le transport de leurs clients et de leurs bagages, depuis le *motu* de l'aéroport jusqu'à l'hôtel. Pour des raisons opérationnelles, il vous faudra procéder à la reconnaissance de vos bagages dès votre arrivée à l'aéroport de Bora Bora, avant votre embarquement à bord des navettes maritimes. Des trucks (transport en commun local) et des taxis sont présents à l'arrivée de la navette à Vaitape. Comptoirs de location de véhicule à 100m du débarcadère.
Vous quittez Bora Bora... Si vous empruntez «Bora Bora Navettes» pour vous rendre sur le *motu* de l'aéroport, convocation au quai de Vaitape au plus tard 1h15 avant le décollage (horaire de départ de la navette à confirmer sur place auprès de l'agence Air Tahiti de Vaitape). Durée de la traversée : 15 minutes environ. Si vous vous rendez sur le *motu* de l'aéroport par vos propres moyens, convocation à l'aéroport 1h avant le décollage. Certains hôtels procèdent au pré-acheminement des bagages de leurs clients. La responsabilité d'Air Tahiti en matière de bagages est engagée jusqu'à leur délivrance pour l'arrivée à Bora Bora, et à compter de leur enregistrement sur le vol de départ de Bora Bora.

• RAIATEA-TAHA'A

L'aéroport est implanté sur l'île de Raiatea à environ 10 minutes en voiture de la ville principale de Uturoa. Des taxis et des trucks attendent à l'aéroport l'arrivée des avions.
Comment se rendre à Taha'a ? Taha'a est l'île sœur de Raiatea, et n'a pas d'aéroport. Un service de navettes maritimes opère entre Raiatea et Taha'a deux fois par jour, du lundi au vendredi. Les week-ends et jours fériés, vous pourrez utiliser un taxi boat payant.

• MAUPITI

L'aéroport est implanté sur un îlot. Un transfert en bateau est nécessaire vers ou depuis le village principal. Vous pourrez utiliser une navette privée payante; durée du trajet : 15 minutes.

• MANIHI

L'aéroport de Manihi se situe sur un îlot. Attention, il n'y a pas de service de navette entre l'îlot de l'aéroport et les autres îlots qui composent Manihi. Si vous n'avez pas arrangé votre transfert en bateau, renseignez-vous auprès du personnel Air Tahiti.
Vous quittez Manihi…
L'hôtel Manihi Pearl Beach s'occupe directement du transport de leurs clients et de leurs bagages jusqu'à/de l'hôtel.
La responsabilité d'Air Tahiti est engagée jusqu'à la délivrance des bagages à l'escale pour l'arrivée à Manihi, et à compter de leur enregistrement sur le vol de départ de Manihi.

• GAMBIER (RIKITEA)

L'aéroport se situe sur un îlot (motu Totegegie). Les liaisons avec l'île principale sont assurées par une navette de la mairie ; le transfert est à payer sur place.
Vous quittez Rikitea… Embarquement à bord de la navette maritime au quai de Rikitea : 2 heures avant le décollage.
Durée de la traversée : 45 mn environ.

• BORA BORA

The Bora Bora Airport is located on a «motu» (an islet named «Motu Mute»). Air Tahiti operates a free shuttle boat transfer for passengers between the airport and Vaitape, the main village, by «Bora Bora Navette» but certain hotels operate their own transfers. You must first collect your luggage as soon as you arrive at the Bora Bora airport before boarding the shuttle boat. «Trucks» (the local means of transportation) and taxis will be available in Vaitape. A car rental counter is located about 100 yards away from the boat dock.
Leaving Bora Bora... If you wish to take the shuttleboat to the airport, you must board the boat at the Vaitape dock at least 1 hour and 15 minutes before the flight's scheduled take-off (please verify the shuttle departure times at the dock with the Air Tahiti office in Vaitape). Length of the shuttle crossing : approximately 15 minutes. If you arrive on the airport *motu* by your own means, check-in begins one hour before the scheduled take-off. Some hotels offer an early transfer service for their client's luggage ; the baggage is taken from the client's hotel room and transported to the airport. Air Tahiti's liability for the luggage begins only upon check-in.

• RAIATEA-TAHA'A

The airport is located on the island of Raiatea, approximately 10 minutes by car from Uturoa, the main city of this island. Taxis and trucks will be waiting for you at the airport.
How to go to Taha'a ? Taha'a, the sister island of Raiatea, doesn't have an airport. A shuttleboat service operates between Raiatea and all of the pontoons of Taha'a, 7 days a week including holidays.

• MAUPITI

The airport is located on an islet, the Motu Tuanai. A boat transfer to the main village is necessary. You can hire private taxi boats ; duration of the crossing : 15 minutes.

• MANIHI

The Manihi Airport is located on an islet. Attention, there is no shuttle service between the airport islet and the other islets of Manihi. If you have not planned your shuttle boat transfer, please contact the Air Tahiti personnel for more information.
Leaving Manihi…
Manihi Pearl Beach Hotel transfers its clients and their luggage from/to the hotel. Air Tahiti responsibility ends at the delivery of the luggage at the airport when arriving in Manihi and begins upon checking in with Air Tahiti for the flight leaving Manihi.

• GAMBIER (RIKITEA)

The airport is located on an islet (called Totegegie). A paying shuttle boat transfers the passengers to the main island of Rikitea.
Leaving Rikitea… Boarding on the shuttle boat 2 hours before the Air Tahiti take-off. Duration of the crossing : at least 45 minutes.

• NUKU HIVA

The Nuku Hiva Airport (called Nuku A Taha / Deserted land), is located on the north side of the island. Transfers between the airport and Taiohae, the principal village, are possible by 4X4 vehicles. A taxi service is provided between the airport and the different villages ; plan at least two hours for the transfer. The transfers by helicopter are provided by Polynesia Hélicoptères.

• NUKU HIVA

L'aéroport de Nuku Hiva, (Nuku A Taha / Terre Déserte), se trouve au nord de l'île. Le transfert entre Terre Déserte et Taiohae, village principal, est possible en voiture 4X4. Durée du transfert : environ 2 heures. Un service taxi est également assuré entre l'aéroport et les différents villages.

• AUTRES AÉROPORTS AUX MARQUISES (ATUONA / HIVA OA, UA HUKA ET UA POU)

Les aéroports de Atuona à Hiva Oa, Ua Pou et Ua Huka sont éloignés des villages principaux de ces différentes îles, mais des taxis sont disponibles à chaque arrivée.

• DESSERTE DE RAROTONGA AUX ÎLES COOK

Ile principale de l'archipel des Cook, Rarotonga est située à environ 1 150 Km au sud-ouest de l'île de Tahiti.
Depuis le 3 avril 2007, Air Tahiti opère une liaison aérienne régulière à destination et au départ de Rarotonga dans les îles Cook à raison de un à deux vols par semaine.
Le temps de vol moyen entre l'aéroport de Tahiti - Faa'a et Rarotonga est de 2h40.
La desserte est assurée en ATR42. Bien que ces appareils disposent de 48 sièges, seuls 38 sont commercialisés compte tenu de l'emport carburant et de la charge bagages.
Attention, cette desserte est un vol international !
Des procédures et des formalités spécifiques sont en vigueur.

Enregistrement / Embarquement à Tahiti

• Convocation à l'aéroport : 2h avant le départ pour satisfaire aux formalités inhérentes aux vols internationaux.
• Enregistrement aux comptoirs Air Tahiti du réseau local.
• Fermeture des comptoirs d'enregistrement : 45mn avant le départ
• Embarquement à partir de la zone dédiée aux vols internationaux après avoir satisfait aux formalités de police et de douanes

Franchise bagage

Bagage cabine :
• 1 bagage cabine par passager
• Dimensions maximales : 45cm x 35cm x 20cm
• Poids : 03Kg
Bagages en soute :
• Franchise bagages (poids transporté gratuitement) : 20Kg
• Dimensions maximales : Longueur + largeur + hauteur doit être < 150cm
• Pas de franchise bagages pour les bébés
• Les bagages de plus de 25kg ne sont pas admis à l'enregistrement
• Animaux et végétaux ne peuvent être envoyés vers Rarotonga.

Formalités

Tous les passagers doivent être en possession de :
• Un passeport valide couvrant la totalité de leur séjour aux Iles Cook
• Un billet aller-retour confirmé ou un billet de continuation avec tous les documents nécessaires pour la prochaine destination

Pour les personnes de nationalité française ou de nationalité autres que néo zélandaise :

• Si la durée de séjour aux Iles Cook est supérieure à 31 jours, un visa vous sera demandé.

Pour obtenir un visa pour les Iles Cook, veuillez contacter le Service Immigration des Iles Cook - Tél : (682) 29347 - Fax : (682) 21247

Les personnes de nationalité néo-zélandaise sont admises à Rarotonga sans formalités particulières.

• OTHER AIRPORTS ON MARQUESAS ARCHIPELAGO (ATUONA / HIVA OA, UA HUKA AND UA POU)

The airports of Atuona/Hiva Oa, Ua Pou and Ua Huka are outside the main center. Taxi are available at Air Tahiti arrival.

• SERVICE TO RARATONGA (COOK ISLANDS)

Raratonga is the principal island of the Cook Islands and is located 1,150 km to the southwest of Tahiti.
From April 3, 2007 Air Tahiti has run flights to and from Raratonga once or twice a week. This flight takes 2hrs 40min. While the ATR42 aircraft that are used for these services have 48 seats, only 38 are for passengers while the rest are left empty to account for fuel and baggage weight.
Note that these are international flights and are subject to all the procedures and formalities of customs and immigration.

Check-in/boarding from Tahiti

• We recommend that you arrive at the airport 2 hours prior to departure for international flight formalities.
• Check-in is at Air Tahiti desks in the domestic terminal.
• Check-in desks close 45 min before departure.
• Boarding is from the international flight lounge after passing through customs and immigration.

Baggage restrictions

Cabin baggage
• 1 carry-on baggage per passenger
• Maximum dimensions per baggage are 45cm x 35cm x 20cm
• Maximum weight 3kg
Checked baggage
• Maximum total weight per passenger 20kg
• Maximum length, width and height of each baggage must be under 150cm
• No baggage allowance for babies
• No baggage over 25kg will be checked-in
• Animal and vegetable products cannot be brought to Raratonga

Formalities

All passengers must be in possession of :
• A passport valid through the length of your stay in the Cook Islands
• A confirmed round-trip ticket or a ticket to another destination with all the documents required for entry at the next destination

For persons of French nationality or of nationalities other than New Zealander.

• If your trip exceeds 31 days, you will need a visa

To get a visa for the Cook Islands contact the Cook Islands Immigration Service at Tel : (682) 29347 - Fax : (682) 21247

New Zealand nationals do not need a visa for the Cook Islands.

BOSE®

Better sound through research®

Recherche • Technologie • Performances

Photos non contractuelles

HOME CINÉMA • MULTIMÉDIA • COLLECTIVITÉS • PROFESSIONNELS • **SAV ASSURÉ**

POSI-LECTRIC

HI-FI SPECIALIST

21, Allée Pierre Loti face au Temple Mormon • **Titioro**

Tél. (+689) 42 92 56 / (+689) 81 24 11 • Fax. (+689) 42 19 46

www.posi-lectric.pf • posi-lectric@mail.pf

TAHIA
EXQUISITE • TAHITIAN • PEARLS
MOOREA - TAHITI - BORA BORA - PAUL GAUGUIN CRUISES
全店日本語を話すスタッフが勤務
"TAHITIAN QUEEN," 29 GRADE A PEARLS, 12-13 MM, VARIOUS COLORS; SEPARATED BY WHITE AND YELLOW GOLD RONDELLES WITH DIAMOND PAVÉ.