

# PRODUITS LOCAUX INCONTOURNABLES



ACHARDS



AVOCAT DE MARÉ



BULIME



CERF RUSA



CRABE DE MANGROVE



CREVETTE BLEUE



LANGOUSTE



MIEL DE NIAOULI



VANILLE DE LIFOU



  
nouvelle  
calédonie

Pacifique au cœur®

[www.nouvellecaledonie.travel](http://www.nouvellecaledonie.travel)

Savourer le Pacifique  
avec une touche française



## OÙ MANGER ?

PLUS DE 350 RESTAURANTS,  
TABLES D'HÔTES, BARS ET CAFÉS  
VOUS ACCUEILLENT PARTOUT EN  
NOUVELLE-CALÉDONIE!

Démarrez votre tour culinaire sur :  
[www.nouvellecaledonie.travel/  
activites/gastronomie-locale](http://www.nouvellecaledonie.travel/activites/gastronomie-locale)

## DÉCOUVREZ LA CALÉDONIE POUR

Sa nature unique et préservée  
Sa température moyenne de 25°C  
Sa diversité de cultures et de paysages  
Ses grands espaces vierges et son lagon  
Sa «French Touch» du Pacifique...



Préparez votre voyage  
au cœur du Pacifique sur  
[nouvellecaledonie.travel](http://nouvellecaledonie.travel)



Partagez votre aventure  
sur les réseaux sociaux avec  
#NouvelleCalédonie



nouvelle  
calédonie  
Pacifique au cœur®

# Un voyage culinaire au cœur des cultures



## NOUMÉA – FRENCH TOUCH MÉTISSÉE DU PACIFIQUE

Capitale cosmopolite et épicurienne, Nouméa ravit les gourmets curieux. **Restaurants variés, boulangeries artisanales, bars animés et épicerie fines** témoignent tout autant de son héritage tricolore que du métissage culturel local. Foie gras, fromages, grands crus et viennoiseries se marient sans complexe aux produits et recettes océaniques ou asiatiques. Une cuisine à la fois subtile et conviviale, qui éveille les sens et répond à toutes les envies.

## LES ÎLES – FRAÎCHEUR MARINE ET DÉPAYSEMENT GARANTI

Des Îles Loyauté à l'Île des Pins, l'océan inspire une cuisine à la fois fraîche et authentique. **Langoustes grillées, poissons du lagon, bulimes endémiques** (escargots géants terrestres)... sont autant de délices à savourer. Laissez-vous également envoûter par la **vanille** de Lifou, le fondant de l'avocat de Maré ou les **miels** bio primés. Qu'il soit partagé en bord de mer, dans un gîte isolé ou au cœur d'une tribu, chaque repas devient une parenthèse enchantée, romantique et pleine de simplicité.



## LA CÔTE OUEST – SAVEURS DE BROUSSE ET CONVIVIALITÉ

Dans les grandes plaines de l'Ouest, souffle un air de western tropical. On y cuisine des plats francs et réconfortants : **cerf mijoté, bœuf grillé, gibier du terroir, saucisson...** Issus de la chasse ou de l'élevage local, ces mets authentiques se dégustent autour d'un barbecue fumant ou d'une grande table familiale. Discussions animées et portions copieuses sont de mise: c'est l'essence même de la «Brousse», chaleureuse et sincère.



## LA CÔTE EST – RACINES KANAK ET RECETTES ANCESTRALES

Sur la Côte Est verdoyante, les repas suivent le rythme de la nature et des coutumes kanak. **Taro, igname et manioc** forment la base d'une alimentation souvent enrichie de produits de la mer et de lait de coco, à l'image du bougna emblématique. C'est aussi la terre des **litchis**, fruits délicats savourés en fin d'année. Ici, manger ensemble prend tout son sens: partager un dîner lors d'un accueil en tribu, c'est vivre un moment dépayçant, ancré dans la tradition locale.



En Nouvelle-Calédonie, la cuisine est bien plus qu'un simple repas : c'est une véritable expérience sensorielle. Les **traditions kanak s'allient à l'élégance française et aux influences venues d'Asie et de Polynésie** pour composer une gastronomie plurielle et singulière. Des tubercules aux fromages, du cerf au sashimi, chaque plat évoque l'histoire de cet archipel unique. Produits d'exception, savoir-faire du monde entier et instants de partage... Ici, chaque bouchée reflète une identité. Embarquez pour une aventure gourmande et authentique à travers ses régions et laissez-vous surprendre par des saveurs d'ici et d'ailleurs, servies avec le cœur.



## LE "BOUGNA"

Plat iconique de Calédonie, le bougna est un **mets traditionnel kanak** composé de tubercules, de poulet ou de fruits de mer, et de lait de coco, enveloppé de feuilles de bananier puis lentement cuit à l'étouffée dans un four traditionnel creusé dans la terre. Bien plus qu'un repas, c'est une véritable expérience culturelle à partager en tribu ou dans un gîte local.

