

ACTUALITÉS

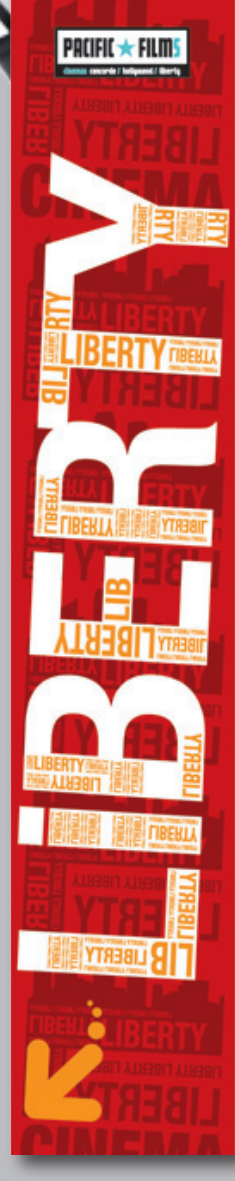
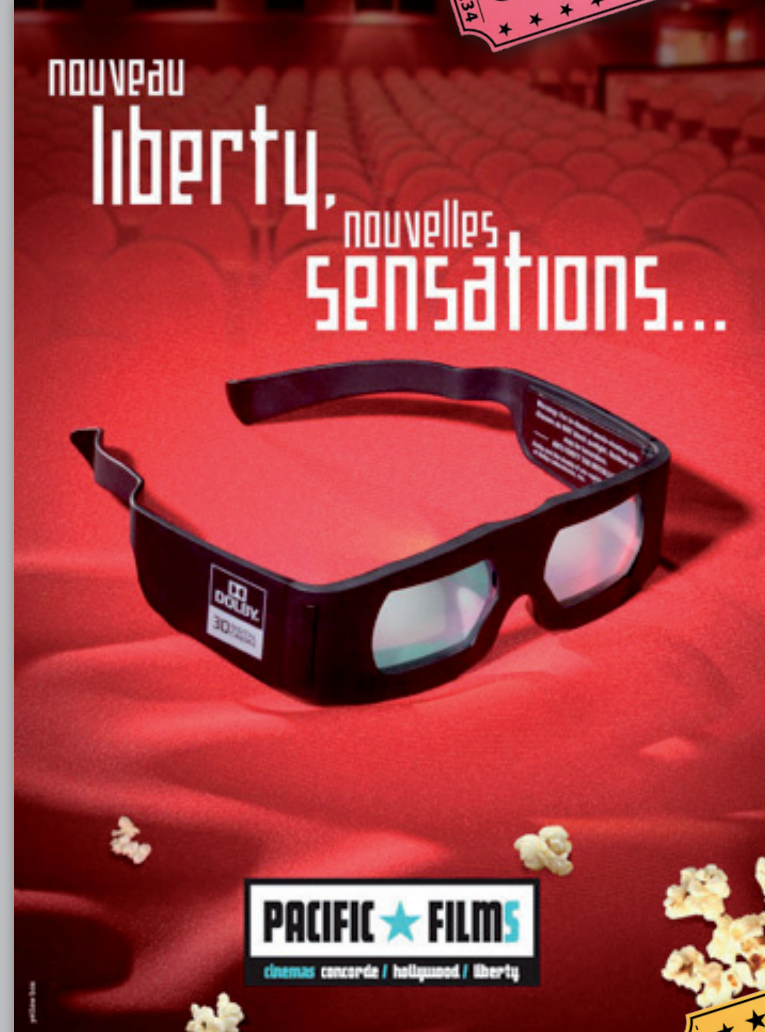
NOUVEAUTÉS CARTE VIP

Offre cinéma LIBERTY :

Sur présentation de votre carte VIP bénéficiez du tarif préférentiel Passeport Gourmand, soit **150 FCFP de remise** sur votre place 3D ou 2D du LIBERTY. **Offre non cumulable valable sur le tarif public hors promotions.** Face à l'immeuble de la Banque de Tahiti - Papeete

Tél : 545 953

www.pacificfilms.pf



IDÉE CADEAU

Le **Passeport Gourmand**, Un cadeau sympa pour la **Fête des Papas!**



Retrouvez l'ensemble de nos offres sur notre site internet : www.passeportgourmand.pf

NOTRE PROCHAIN SALON

Salon du Goût - Édition Spéciale Vanille de Tahiti

Du 6 au 9 juin 2013 - Place Toata

« L'Incontournable »

TIARE FM et **RADIO I** installent leur studio, leurs émissions et toute leur équipe au cœur du salon ! Un studio ouvert avec des démonstrations et des initiations pour tous !

Retrouvez du jeudi au samedi de 9h00 à 11h00 et de 14h00 à 17h00 l'**émission live du Salon**. Une émission dynamique et populaire autour de tous les exposants présents au salon.

« L'exceptionnel »

Le Chef Bertrand JEANSON du Restaurant LEVAITOHU de l'Hôtel MANAVA SUITE RESORT TAHITI sera aux commandes du Restaurant éphémère du Salon. Il cuisinera spécialement pour vous le temps de 2 soirées exceptionnelles sur le thème de la Vanille de Tahiti. Les cuisines vous seront également ouvertes afin de voir le Chef à l'œuvre !

« Les Grands Rendez-vous »

• **La soirée des « lauréats de la Vanille » - Vendredi de 19h00 à 22h00**

Défilé du Concours des Bijoux de la Vanille et Remise des prix
Soirée Spectacle au Restaurant du Salon

• **La soirée « SAUVAGE » - Samedi de 19h00 à 22h00 - Soirée Spectacle au Restaurant du Salon**

• **Le concours de la « meilleure confiture 2013 » - Dimanche de 15h00 à 16h00**

Un concours ouvert à tous, mise en valeur des produits locaux

• **La « COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ » - Dimanche de 16h00 à 18h00**

Un concours ouvert à tous, mise en valeur des produits locaux

« Animations en Famille »

Potager grandeur nature pour les enfants

Ateliers de cuisine pour enfants et adultes autour de la cuisine du monde

Jeux et découvertes autour du goût - Séances de dédicaces avec des auteurs locaux



ADDITION REMBOURSÉE



Nous félicitons **M. Jérémie DEPREZ** qui a participé à notre tirage au sort du mois de mai en nous envoyant son addition du restaurant **La Casa Bianca** d'un montant de **12.239 F !!!**

Prochain tirage : mi-juin. À votre tour tentez votre chance en nous envoyant vos additions !

Règle du jeu en page 10 du votre Passeport Gourmand édition n°8



RECETTE DU MOIS

BŒUF AU LAIT DE COCO

Facile et économique

Préparation : 30 min.

Cuisson : 25 min.

Repos : 40 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de bœuf bourguignon
- 150 g de champignons de Paris émincés
- 100 g de champignons noirs séchés
- 3 bananes plantain
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 200 g de riz basmati
- 1 poignée de raisins secs
- 25 cl de lait de coco
- 1 cuillère à café de piment en poudre
- 1/2 botte de coriandre
- 1 cuillère à soupe de sauce soja



- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 cl d'huile de friture
- Sel et poivre
- Amandes effilées et pistils de safran

- Mettre les champignons noirs 30 minutes dans l'eau, et égoutter.
- Préparer une marinade avec le lait de coco, la sauce soja, la coriandre ciselée finement, le piment et l'ail haché. Ajouter le bœuf coupé en fines lanières. Mélanger et laisser reposer 10 minutes. Pendant ce temps, émincer tous les champignons.
- Egoutter la viande (réserver la marinade) et la cuire 10 minutes dans l'huile d'olive, avec l'oignon émincé. Ajouter les champignons, le sel et le poivre et laisser cuire encore 10 minutes, sur feu doux. Réserver.
- Lancer la cuisson du riz. En fin de cuisson mélanger avec le raisin sec.
- Éplucher et trancher en fines rondelles, les bananes. Faire frire et déposer sur du papier absorbant.
- Faire réduire la marinade jusqu'à l'obtention d'une sauce

CÔTÉ CHAMPAGNE

BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE

Harmonie et équilibre !

Le Brut Réserve est un vin de champagne aérien, subtil et harmonieux. Son assemblage se compose de raisins de trois années : Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier, provenant des meilleurs terroirs de la Marne.

À l'œil : Cette cuvée aux reflets or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante.

Au nez : Maturité teintée de fraîcheur fleurie pour cette cuvée qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.

En bouche : Une attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Dégustation : Le Brut Réserve, complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés. Cette cuvée est à servir à 8°.

Ce vin est commercialisé sur le Fenua par Pacific Beverage Company (PBC)

Renseignements au 58 27 23 - pbc@pbc.pf

Pacific Beverage Company (PBC) - Tahiti

Avantage carte VIP : 12% de remise sur les vins et spiritueux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LE LIVRE DU MOIS

PÂTISSERIE ! : L'ULTIME RÉFÉRENCE DE CHRISTOPHE FELDER

Les leçons de pâtisserie de Christophe se sont imposées dans le domaine du livre de cuisine comme une collection de référence. Créatif et pédagogue, Christophe Felder guide ses lecteurs dans l'apprentissage de la pâtisserie. Ses leçons sont de véritables cours, photographiés pas à pas, qui détaillent les tours de main, ustensiles et techniques indispensables pour réussir ses pâtisseries comme un pro. Gâteaux de l'avent, chocolats et petites bouchées, pâtes et tartes, décors de pâtisserie, crèmes, viennoiseries, gâteaux classiques et mignardises : retrouvez tous ces thèmes dans un seul et même ouvrage. Un outil indispensable pour les pâtisseries débutants ou confirmés !

Livre disponible en téléchargement numérique sur Amazon

