

CERF, CREVETTES, CAFÉ ET NIAOULI



SAVEURS DE NOUVELLE-CALÉDONIE

À déguster chaque jour sur notre stand
Hall 7.3, allée L, stand 16

CONTACT PRESSE

Florence Klein

Responsable communication

Maison de la Nouvelle-Calédonie à Paris

florence-klein@mncparis.fr – Tél. : 06 11 64 34 15

ÉLEVAGE



© Pierre-Alain Pantz

LE CERF DE NOUVELLE CALÉDONIE

LE PRINCE DE LA BROUSSE CALÉDONIENNE

Le cerf est l'animal emblématique de la Brousse calédonienne. Sa viande est très appréciée des habitants de l'archipel qui la cuisinent à la sauce soja, au curry, en salade ou tout

simplement grillée au barbecue... Introduit au XIX^e siècle, depuis l'île de Java en Indonésie, le cerf Rusa s'est très bien développé sur la Grande Terre, notamment sur la côte Ouest.



Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTES

SALADE DE CERF

- 800 g de filet de cerf
- 4 citrons verts
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja noire
- 4 oignons verts
- 1 gousse d'ail écrasé
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre
- Couper la viande en fines lamelles de 2 cm de long
- La déposer dans un plat et presser le jus des citrons dessus
- Poivrer et laisser mariner 2 heures
- Ajouter la sauce soja, l'huile, l'ail, les oignons verts coupés fin et éventuellement des achards
- Bien mélanger et mettre au frais
- Servir la salade seule ou accompagnée de riz

SAUTÉ DE CERF AU GINGEMBRE

- 1,8 kg d'épaule, de cuissot ou de dos désossé
- 2 oignons
- 20 g de gingembre frais
- le jus de 3 citrons verts
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse à café de sauce de soja
- 1/2 verre d'huile
- Découper la viande en gros cubes
- Faire sauter la viande dans l'huile préalablement chauffée (dans une poêle ou dans un wok)
- Jeter dans la poêle les oignons, le sucre et le jus de citron
- Remuer jusqu'à coloration. Ajouter la sauce soja, le gingembre finement haché, le poivre et porter à ébullition
- En fonction de la consistance souhaitée, ajouter éventuellement une cuillère à café de maizena
- Servir avec du riz

Les «Broussards», habitants des zones rurales de la Grande Terre calédonienne, sont férus du fameux « coup d'chasse » qui les mènent dès l'aube sur les traces du cervidé. La viande de cerf est maigre, tendre et facile à préparer. Afin de mettre en valeur son goût unique, la meilleure façon de la préparer est de la poêler quelques minutes seulement à feu vif. Pour préserver sa tendreté et sa saveur, il est conseillé de déguster la viande de cerf légèrement rosée.

LA FÊTE DU CERF ET DE LA CREVETTE

Chaque année au mois de mai, la commune de Boulouparis, à 70 km au nord de Nouméa, fête le cerf et la crevette. Une manifestation populaire où l'on trouve de nombreux stands de dégustation – dont le fameux saucisson de cerf – et des jeux inédits : concours de brame, de décorticage de crevettes et surtout une démonstration de dépeçage de cerf..

© CANG



UN FLÉAU POUR L'ENVIRONNEMENT

Les dommages provoqués par les cerfs, devenus trop nombreux, sont considérables en Nouvelle-Calédonie, point chaud de la biodiversité mondiale.

Outre la destruction de forêts, notamment la forêt sèche, ils constituent également un fléau pour les cultures et les pâturages.

Désormais, la chasse au cerf est organisée afin de réguler une population estimée à 300 000 bêtes, soit davantage que d'habitants (250 000).



AQUACULTURE



© Eric Aubry

LA CREVETTE DE NOUVELLE CALÉDONIE

UNE INCOMPARABLE SAVEUR

Une terre protégée, un environnement préservé... la crevette de Nouvelle-Calédonie s'épanouit dans un cadre naturel. Succulente et de grosse taille, elle s'est taillée une belle réputation sur

le marché japonais. Le récif corallien long de 1 600 kilomètres protège le lagon, véritable paradis pour la flore et la faune marine, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2008.



Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTE CREVETTES CALÉDONIENNES AUX CINQ PARFUMS

Pour 4 personnes

- 300 g de crevettes
- 1 poivron rouge
- 1 poireau
- 1 oignon sec
- 20 g de champignons shiitake déshydraté
- 15 cl de sauce cinq épices
- Marinade composée de gingembre en poudre, ail en poudre, anis en poudre, romarin en poudre et poivre noir
- 150 g de nouilles asiatiques
- Préparer la marinade avec les ingrédients en poudre
- Mélanger dans un saladier les 300 g de crevettes avec la marinade et deux cuillères à soupe d'huile
- Réhydrater les champignons avec de l'eau chaude
- Émincer les légumes frais (oignon, blanc de poireau, poivron)
- Porter à ébullition 1 litre d'eau huilée pour les nouilles asiatiques,
- Préchauffer le wok ou une poêle à feu vif avec deux cuillères d'huile
- Saisir les crevettes avec la marinade pendant une minute à feu vif
- Faire revenir 3-4 minutes avec les crevettes, les légumes émincés et les champignons préalablement bien égouttés
- Cuire les nouilles à l'eau bouillante pendant 3 minutes en remuant sans cesse afin qu'elles ne collent pas
- Ajouter la préparation cinq parfums puis faire revenir avec les autres éléments quelques instants avant de servir
- Égoutter les nouilles, les mélanger à la préparation

(Recette proposée par les gîtes de Nouvelle-Calédonie : www.gitesnouvellecaledonie.nc)

Cet environnement privilégié et le climat tempéré de l'archipel créent des conditions idéales pour produire une espèce d'une qualité exceptionnelle. Reconnue pour son goût original, iodé légèrement sucré, sa texture ferme et juteuse, elle est très appréciée des chefs de la gastronomie française et internationale. Au Japon, la crevette de la Nouvelle-Calédonie est une référence de qualité. Raffinement suprême, elle se pare de superbes reflets bleus ou roses orangés selon qu'elle est crue ou cuite.

UNE ESPÈCE RARE ET APPRÉCIÉE

Originaire de la côte Pacifique de l'Amérique latine, la crevette calédonienne - *Litopenaeus stylirostris* - est une espèce rare, très peu exploitée en aquaculture. Parfaitement adaptée aux conditions climatiques de la Nouvelle-Calédonie, ses qualités nutritionnelles se sont accentuées dans l'environnement océanique.

© Eric Aubry



UNE AQUACULTURE DE QUALITÉ

L'aquaculture a vu le jour en Nouvelle-Calédonie dans les années 70. La qualité biologique irréprochable des crevettes de Nouvelle-Calédonie est le résultat d'une expérience longue de 30 ans de pratiques d'élevage non intensives proches des conditions naturelles. Des cycles de pêche maîtrisés et une faible densité d'élevage (environ cinq fois moins que dans les grands pays producteurs) limitent volontairement la production. Les partenariats avec les responsables des tribus garantissent le bon fonctionnement de la pêche et la professionnalisation des équipes.



AGRICULTURE



© Daniel Le Pierres / IRD

LE CAFÉ DE NOUVELLE CALÉDONIE

UN ARÔME UNIQUE

Un café qui a du corps, avec un arôme marqué et des saveurs équilibrées : l'Arabica de Nouvelle-Calédonie a toutes les qualités pour séduire les palais les plus exigeants.

Le caféier est un arbuste de la famille des rubiacées, toujours vert, qui peut atteindre 10 mètres de hauteur pour l'Arabica. Les premiers fruits apparaissent 3 à 5 ans après la plantation.



Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTE TIRAMISU

Pour 4 personnes

- 3 tasses de café fort
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 24 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone en crème
- Battre longuement les jaunes, puis ajouter le mascarpone et continuer à battre
- Monter les blancs en neige et verser le sucre en pluie à la fin pour « serrer les blancs »
- Ajouter délicatement les blancs en neige au mélange jaunes et mascarpone
- Tapisser le moule avec les biscuits imbibés de café et de rhum
- Alterner couche de crème et biscuit
- Terminer par de la crème
- Laisser reposer 24 heures au réfrigérateur et saupoudrer de cacao

DES RÉCOLTES SUCCESSIVES

Les fruits du caféier, en forme de cerise, sont verts et deviennent rouges lorsqu'ils sont mûrs, environ un an après la floraison. Plusieurs floraisons interviennent successivement ; la maturité des grains est échelonnée et la récolte se fait en plusieurs fois, entre avril et août. En Nouvelle-Calédonie, 180 producteurs de café sont en activité, exerçant pour la plupart en Province Nord.

En savoir plus :
Caféothèque de Paris
52 rue de l'Hôtel de Ville
75003 Paris



CAFÉ ET NOUVELLE-CALÉDONIE : UNE HISTOIRE COMMUNE

L'histoire du café de Nouvelle-Calédonie remonte au XIX^e lorsque le premier arbuste est importé par les missionnaires, en provenance de La Réunion, d'où l'appellation de « café Bourbon » encore utilisée aujourd'hui. Devenue une colonie française en 1853, la Nouvelle-Calédonie est une terre d'immigration. L'administration française incite les colons à venir planter du café dans cet archipel du bout du monde. Afin d'assurer la main-d'œuvre, de nombreux Indonésiens émigrent en Nouvelle-Calédonie, dont certains y ont encore des descendants.

Le café calédonien gagne sa réputation de qualité au début du XX^e siècle. En 1911, Paul Jobin, importateur de cafés fins au Havre, découvre la qualité exceptionnelle de l'Arabica calédonien « dont le goût complet allie force et arôme ». Il fonde la Havraise calédonienne, société à partir de laquelle se développe l'excellente réputation des cafés de Nouvelle-Calédonie en Europe.

Fleurs de café. © Daniel Le Pierres / IRD



DES « CAFÉRIES » SOUS OMBRAGE

L'Arabica est le plus souvent planté sous ombrage, à l'abri des acacias ou des mandariniers, dans les caféières ou « caféries », comme on dit en Nouvelle-Calédonie.



© DR

LE NIAOULI DE NOUVELLE CALÉDONIE

UN ARBRE AUX MULTIPLES RESSOURCES

Son étrange silhouette est caractéristique de la savane calédonienne : le niaouli recouvre les plaines de l'Ouest de l'archipel. À partir de ses feuilles, est extraite l'essence de niaouli,

dont les vertus médicinales sont reconnues. Le niaouli ou *Melaleuca quinquenervia* appartient à la famille des myrtacées à laquelle se rattachent notamment les eucalyptus.



Maison de
la Nouvelle-Calédonie
4 bis rue de Ventadour
75 001 Paris
01 42 86 70 00
www.mncparis.fr

RECETTES

COMMENT UTILISER L'HUILE ESSENTIELLE DE NIAOULI

En inhalation (au travail, dans les transports) : verser 3 ou 4 gouttes d'huile essentielle de niaouli sur un mouchoir pour renforcer les défenses naturelles et lutter contre les effets néfastes de la pollution de l'air.

En inhalation : verser 3 gouttes dans un bol d'eau très chaude et respirer les vapeurs par le nez.

En diffusion : pour assainir et parfumer l'air ambiant dans une pièce, particulièrement dans une chambre : verser quelques gouttes d'huile essentielle de niaouli dans un bol d'eau chaude.

Dans le bain : pour un effet relaxant et purifiant, verser 20 gouttes d'huile essentielle dans l'eau d'un bain chaud.

En massage : pour apaiser les douleurs musculaires et articulaires - par exemple après une marche, une séance de sport - mélanger 10 gouttes d'huile essentielle de niaouli à une cuillère à soupe d'huile végétale (tournesol, germe de blé, amande douce) et masser doucement les zones douloureuses, ou ayant été fortement sollicitées.

DES PROPRIÉTÉS IGNIFUGES

Le niaouli peut atteindre 25 mètres de hauteur. Arbre à l'écorce épaisse, formée de 10 à 20 couches superposées, il possède des propriétés ignifuges qui lui permettent de survivre aux incendies et de prendre la place des autres espèces lorsque celles-ci sont détruites.

Proche des eucalyptus australiens, le niaouli peut pousser à différentes altitudes. On le trouve aussi bien dans les terrains marécageux qu'à plus de 1 000 mètres.



DES VERTUS MÉDICINALES

L'essence de niaouli est produite à partir des feuilles de l'arbre. Elle entre dans la préparation du goménol - marque déposée depuis 1893 - dont le nom provient du village de Gomen, sur la côte ouest de la Grande Terre, associé à « oil » (huile, en anglais).



© Mike Hosken

L'huile essentielle de niaouli a de grandes propriétés antiseptiques, antibactériennes et antifongiques. Elle se caractérise par une odeur fraîche et camphrée. On obtient l'essence de niaouli par distillation de ses feuilles. Le liquide produit est placé dans un vase florentin où il est filtré avant son conditionnement. L'huile ne contient donc aucun produit chimique. Le niaouli est aussi commercialisé sous d'autres formes : savonnettes, bonbons et liqueurs.

FLEURS DE NIAOULI

Lorsque le niaouli fleurit, deux fois par an, ses fleurs blanches, riches en nectar, sont visitées par les oiseaux, notamment les perruches, qui en raffolent. Les abeilles en font un excellent miel.

TRADITIONS KANAK

Autrefois, chez les Kanak, il était d'usage à la naissance d'un enfant de l'envelopper dans de l'écorce de niaouli afin de lui assurer force et protection.

L'écorce, ou « peau de niaouli », est traditionnellement utilisée pour revêtir les parois et les toits des cases.



DANSES ET CHANTS KANAK

Samedi 23 et dimanche 24 février à 15h / Mardi 26 février à 17h / Samedi 2 mars à 15h.

Plus d'informations sur www.mncparis.fr