

On se régale à La Foa

Rien ne crée plus de liens que la nourriture. D'ailleurs, « copain » vient de « compain », « qui partage le même pain ». Et à La Foa, nul doute que des liens se créent, quand on voit la diversité de l'offre de restauration... Que vous soyez un habitant de la commune ou un visiteur de passage, une chose est sûre : vous allez bien manger !

Nous pouvons difficilement parler des restaurants de La Foa sans évoquer **le Jasmin**. Ce restaurant, tenu par David, propose une cuisine asiatique mais également... de délicieuses crêpes bretonnes ! Un lieu qui mélange parfaitement les cultures et les saveurs, à l'image de la Calédonie. À quelques pas, vous trouverez la piscine de La Foa, qui accueille l'enseigne **D'Soleil**. Et du soleil, il y en a, autant dans le sourire d'Olivia, qui gère le service, que dans les petits plats de Laurent, son mari, qui est en cuisine. Coup de cœur pour la trilogie de thon et la mousse aux fruits de la passion. Pour une occasion spéciale, nous ne saurions trop vous conseiller **La Table du Banian**. Gérée par Annick, cette table d'hôtes propose une cuisine où se mêlent les influences calédoniennes et indonésiennes, avec des produits provenant du jardin ou de la région. Vous serez charmés par la vue panoramique. Enfin, vous avez certainement déjà entendu parler de **l'Osmoz**, ce restaurant bistrannique qui sert des assiettes aussi belles que bonnes ? Le menu est élaboré avec soin, et change chaque semaine selon les produits disponibles. Néanmoins, il y a quelques intemporels, comme le délicieux tartare de thon à l'asiatique, la belle pièce de viande du boucher et toujours un choix de salade gourmande.

En dehors des sentiers battus

Il n'y a pas qu'au centre-ville de La Foa qu'on retrouve des restaurants de qualité ! Si vous êtes



© C. Jacquot / Sud Tourisme

du côté de Ouano, rendez-vous au **Caledonian Wake Park** pour manger un repas délicieux sous un faré au bord de l'eau... Ça fait rêver ! Côté terre, plus précisément à la tribu de Ouipoin, Élise vous accueille avec sa cuisine faite avec amour. Et puis, il y a la fameuse **Auberge de Pierrat**, l'endroit idéal pour déguster des plats traditionnels de brousse. Quant à la Vallée de

Pocquereux, elle accueille **La Petite Ferme**, tenue par Annick et Jean-Louis : difficile de faire l'impasse sur leurs fameuses terrines de cerf, de porc, de crevettes ou de canard. Enfin, du côté de Popydery, Nadia vous accueille sur sa propriété, à **La Ferme des P'tits Paddocks**. Son concept, un mélange d'agriculture, d'élevage et de table d'hôtes, parfait pour découvrir le cœur de la Calédonie broussarde.

Le bougna de Marie-Georgette

Créé il y a 25 ans au cœur de la tribu de Ouatom, le restaurant de **Marie-Georgette** est un incontournable. On y retrouve autant des habitués que des vacanciers qui se laissent tenter... Mais par quoi ? Par son bougna, bien évidemment ! C'est LE plat signature de Marie-Georgette. Au-delà de sa cuisine, Marie-Georgette, c'est surtout un accueil impeccable vous fera sentir comme à la maison. Elle passe maintenant la main à sa fille qui propose déjà des nouveautés, comme un brunch.

Maintenant, le plus dur reste de choisir ! Retrouvez toutes les options disponibles sur le site de Sud Tourisme : www.sudtourisme.nc/activites/restaurants/. Il vous suffit de sélectionner « La Foa » dans le menu déroulant à gauche de l'écran, et le tour est joué !

