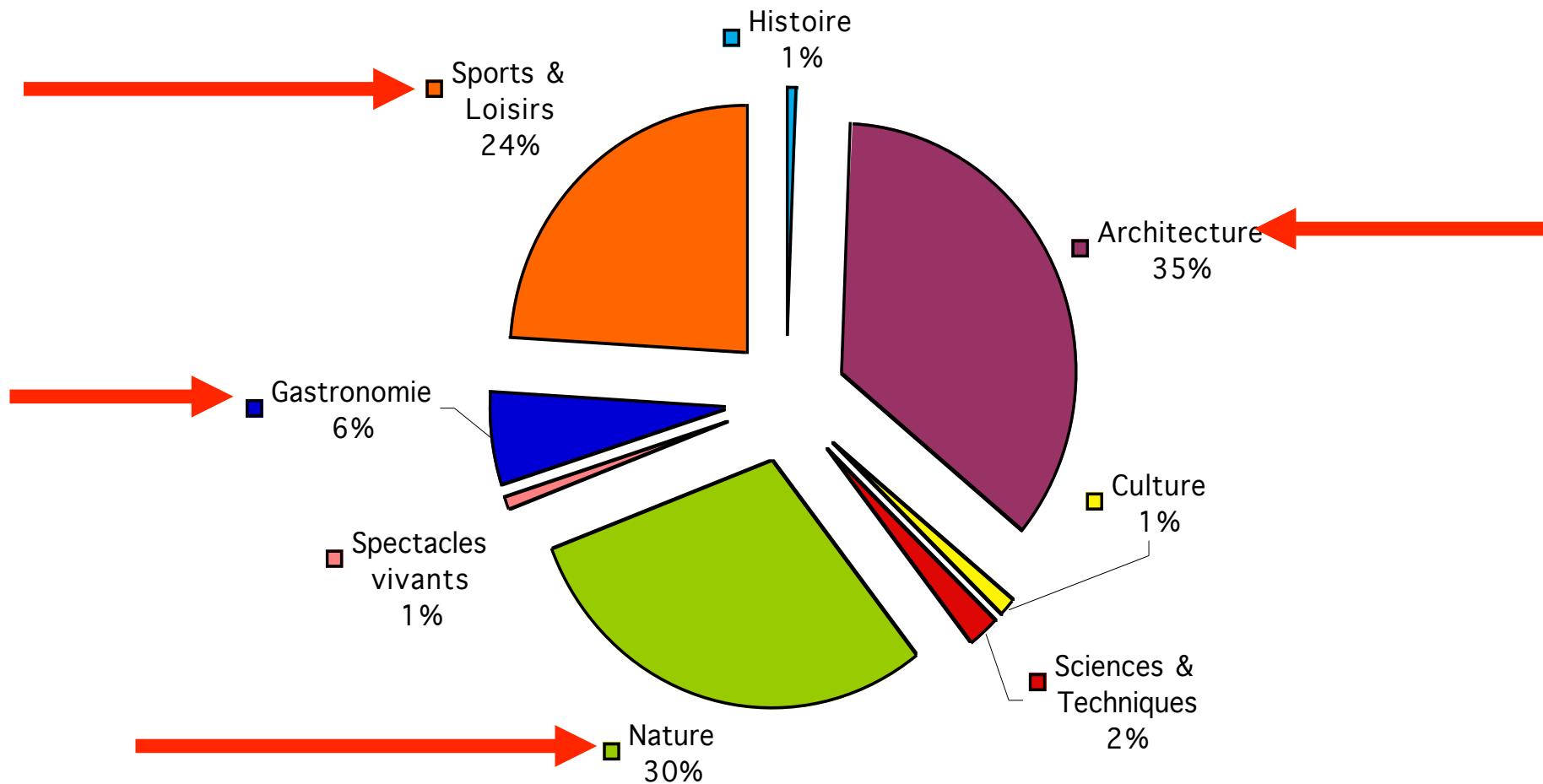


Images de la Gastronomie dans la communication touristique de la Réunion



La place de la gastronomie dans le patrimoine réunionnais



Quels « produits péi » ?



(Un panorama unique sur le port de plaisance et les Roches Noires.

Quels « produits péi » ?



Quels « produits péi » ?



Charrette, la légende*

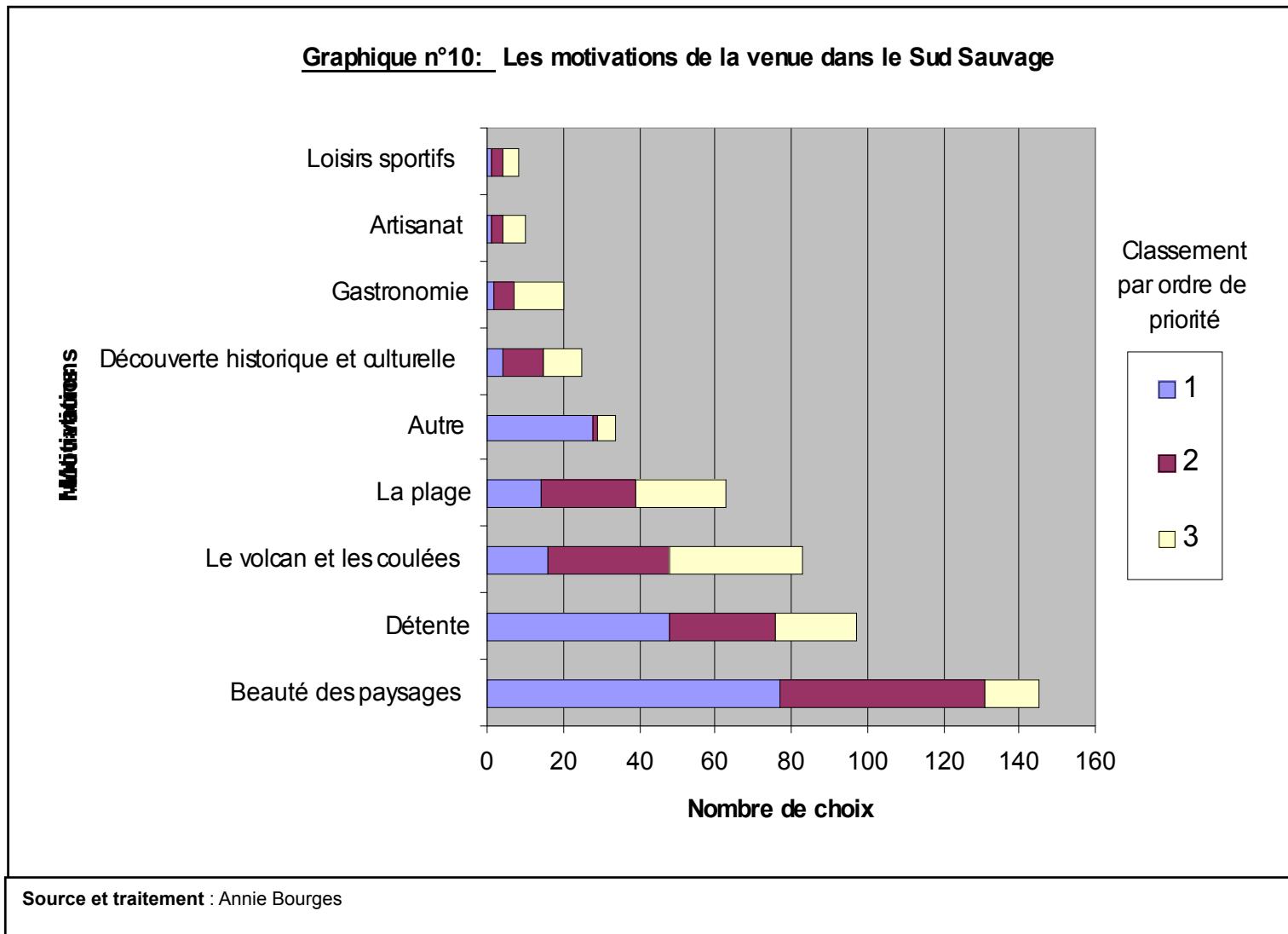
*I*l était une fois... avec
éblouit les belles et autres
légendes. Celle du Rhum Charrette
commence il y a trois siècles.
Dans un champ de cannes à sucre,
une charrette arrête, tirée par
un bœuf paissant.
À cette époque, la Réunion est
déjà une terre de prédilection pour
la canne à sucre, quand s'installent
les premières distilleries.



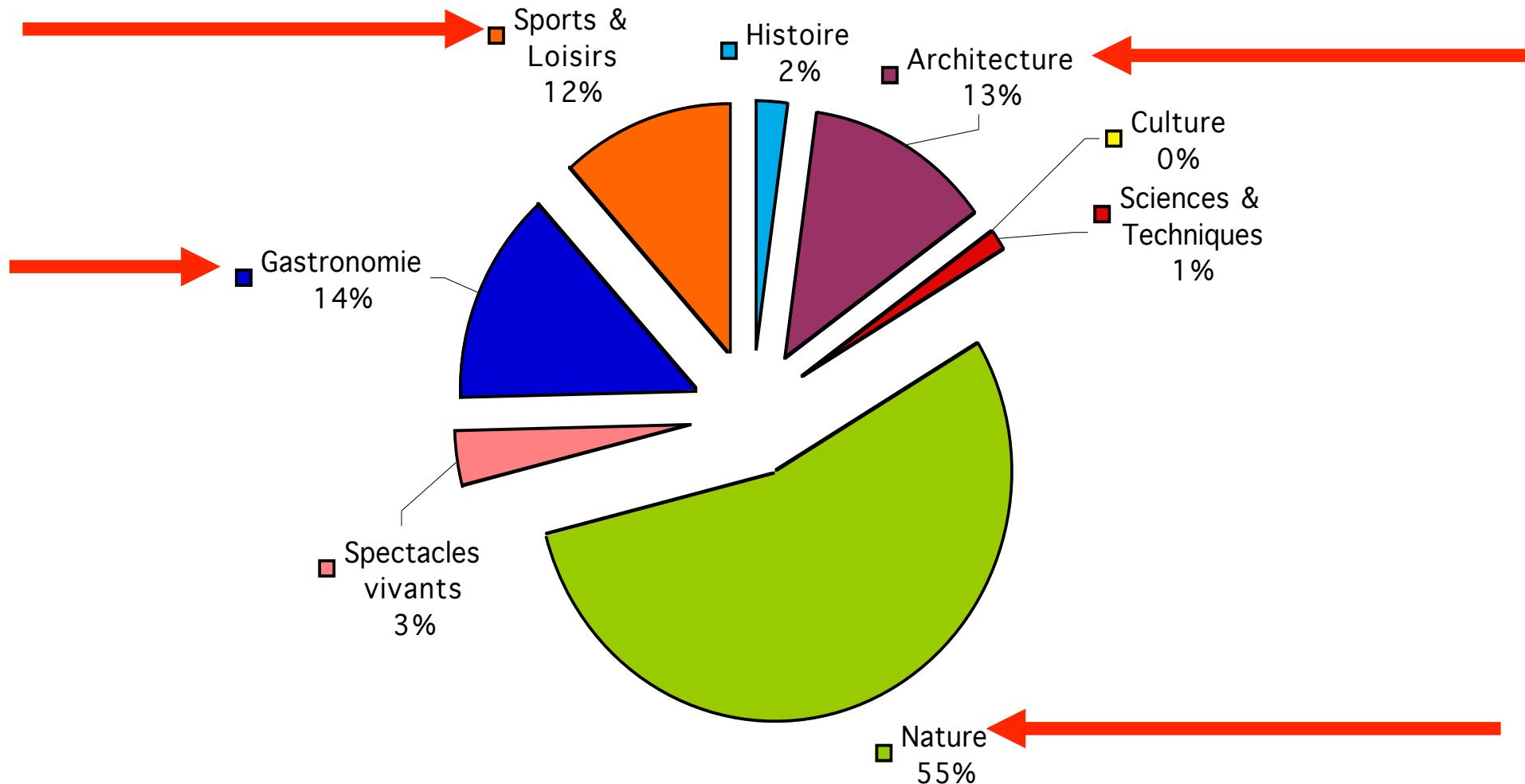
La tradition du Rhum c'est transmettre
de génération en génération, aujourd'hui,
elle est plus vivante que jamais.
Elle se perpétue avec passion et cela dans
toutes ses formes de consommation:
en punch, cocktail et rhum arrangé,
mais aussi dans la cuisine créole ou
dans les pâtisseries traditionnelles.

* La légende de l'origine de la canne
à sucre sur l'île de la Réunion, récitée
par Max BÉGOUËN, planteur à Saint-Louis.

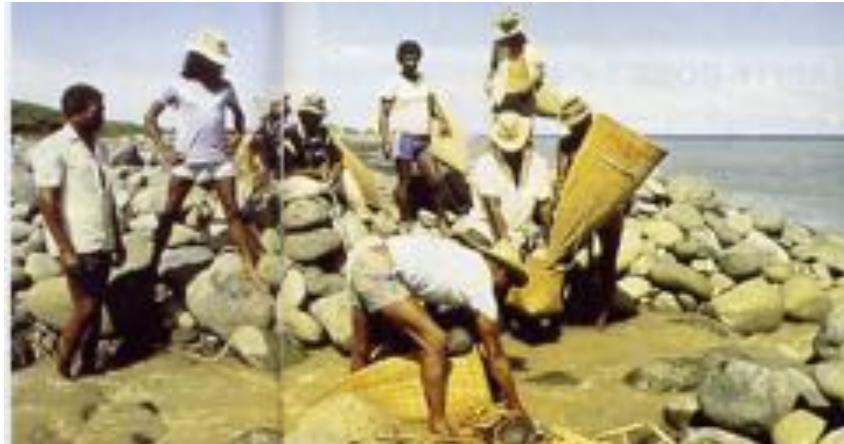
Des images au terrain



Gastronomie : l'image 1986



Gastronomie réunionnaise : images 1986



Conclusion : images d'hier



Conclusion : images d'aujourd'hui



Résidence Les Boucaniers
*Meublés de Tourisme ***

Demeure sur la plage de BOUCAN-CANTON

Balcon / Terrasse et véranda

Galerie à situation exceptionnelle sur la plage de BOUCAN-CANTON, la Résidence "Les Boucaniers" est le lieu idéal pour vos séjours à l'Île de la Réunion.

Restaurant Le Vistey et Snack Les Boucaniers à votre disposition pour les petits-déjeuners et repas.

15 studios et appartements, climatisés, tout équipés, tout confort, vue sur mer, accès direct à la plage, parking privé.

99, rue de Bourail Case 9
97490 Saint-Gilles les Bains
tel : 0692.26.88.80 - Fax : 0692.21.44.81
E-mail : les-boucaniers@wanadoo.fr

