

De l'Océan Indien au Pacifique, en passant par l'Atlantique et l'Hexagone, Outremers 360° vous accompagne cette année encore pour explorer, comprendre et valoriser les Outre-mer.

Newsletter #5

A la Une !



VOEUX DE MANUEL VALLS

Mayotte, Nouvelle-Calédonie, vie chère et les « menaces » sur les Outre-mer : Dans ses vœux, le ministre déroule ses priorités



VEYLMA FALAEO

Soutien à la Nouvelle-Calédonie et reprise des discussions institutionnelles : Veylma Falaeo reçoit ce jeudi par François Bayrou puis Emmanuel Macron



NOMINATION

Le Guyanais Deobal Gobin devrait rejoindre le cabinet du président de la République



FEELBAT

La start-up réunionnaise qui révolutionne les capteurs de fissures connectés, annonce une ambitieuse 2ème levée de fonds



MAÏLIE SAINT-HILAIRE

La chimiste martiniquaise milite pour une meilleure visibilité des scientifiques caribéens grâce à un annuaire professionnel



PATRICK CAZABAN

Le Directeur Régional Outre-Mer de Total Energies : « Les Outre-mer doivent inventer leur propre transition énergétique »

Plus d'actus des Outre-mer

L'Interview de la semaine



Ivan Odonnat - Directeur général de l'IEOM

Baisse des taux d'intérêt et refinancement des banques
dans la zone franc Pacifique : les explications d'Ivan Odonnat

[Lire la suite](#)



Parlons d'une Collectivité d'Outre-Mer En Nouvelle-Calédonie, les communes face à des choix cornéliens, par l'ACCD'OM

Les émeutes du 13 mai 2024 en Nouvelle-Calédonie ont eu de lourdes conséquences sur les communes. Bien que les violences aient principalement touché la zone de Nouméa et du Grand Nouméa, leur impact économique se fait ressentir sur l'ensemble du territoire.

De nombreux habitants ayant perdu leur emploi ont trouvé refuge dans les communes rurales ou sur les îles (Ouvéa, Lifou et Maré), tandis qu'en parallèle, le départ massif de médecins et la fermeture – temporaire ou définitive – de nombreuses entreprises ont fragilisé l'économie locale.

Début janvier, les communes alertaient sur leur situation financière précaire, estimant leur capacité à payer les salaires à seulement deux ou trois mois et constatant une forte diminution des moyens pour assurer les services publics.

Face à ces contraintes, Florence Rolland, maire de La Foa, souligne la nécessité d'arbitrer les priorités : « Nous devons faire des choix, et nous privilégierons la cantine et le transport scolaire, car garantir l'éducation de nos enfants reste une priorité. »

Laëtitia Malet, Déléguée générale adjointe

A TABLE !

Recette du Poisson cru à la Tahitienne

Coupez le poisson en dés de taille moyenne et placez-les dans un saladier
Découpez les tomates et le concombre en petits dés
Râpez la carotte et émincez l'oignon rouge
Ajoutez l'ensemble des légumes dans votre saladier, avec le poisson
Ajoutez le jus de citron, le lait de coco et du sel, mélangez délicatement
Parsemez de ciboulette ou de persil

A servir frais dans une assiette creuse, accompagné de riz...

Bon appétit ! ou Tamā'a Maita'i ! (en tahitien)

Quelques mots sur la recette : Le poisson cru au lait de coco est l'emblème de la cuisine polynésienne, le jus de citron permet de cuire le poisson par son acidité.



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de filet de poisson frais (thon blanc ou rouge)
2 citrons verts
200 ml de lait de coco (fraîchement pressé si possible)
2 tomates
1 concombre
1 carotte
1 oignon rouge
sel
ciboulette ciselée ou persil



oufremers 360°
Un voyage au cœur des Outre-mer dans votre boîte mail

Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Se désinscrire](#)

Outremers 360° © 2025 | Contact