



Te Reo o te Tuamotu

Association culturelle Te Reo o te Tuāmotu



# Nāku teie hakari

*Le cocotier aux Tuāmotu*

Haere Po 2006

# **Nāku teie hakari**

*Le cocotier aux Tuāmotu*



Tous droits de reproduction, de traduction réservés pour tous pays par  
 l'Association culturelle Te Reo o te Tuāmotu  
 B.P. 4025 Papeete-Tahiti, 98713 Polynésie française

© Editions Haere Po  
 B.P. 1958 – 98 713 Papeete-Tahiti  
 ISBN 2 904-171 50 3

Le photocopillage tue le livre. Toute reproduction, même partielle, de cet ouvrage est interdite

Na Tihoti



Kepe  
09.11.19

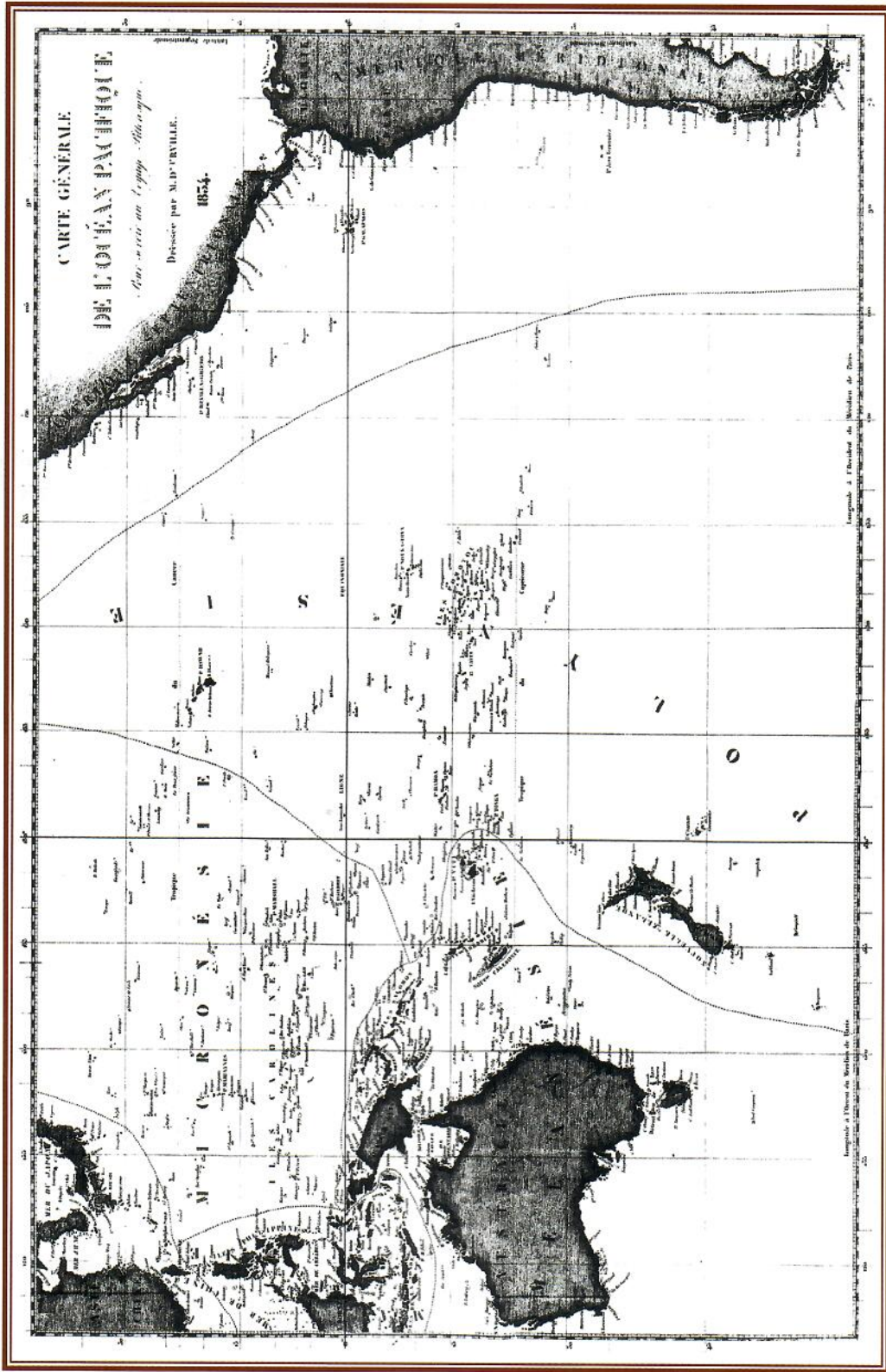
# Nāku teie hakari nā tōku tupuna

***Le cocotier aux Tuāmotu  
Ce cocotier est à moi,  
il vient de mon ancêtre***

***Quête identitaire et transmission du patrimoine***

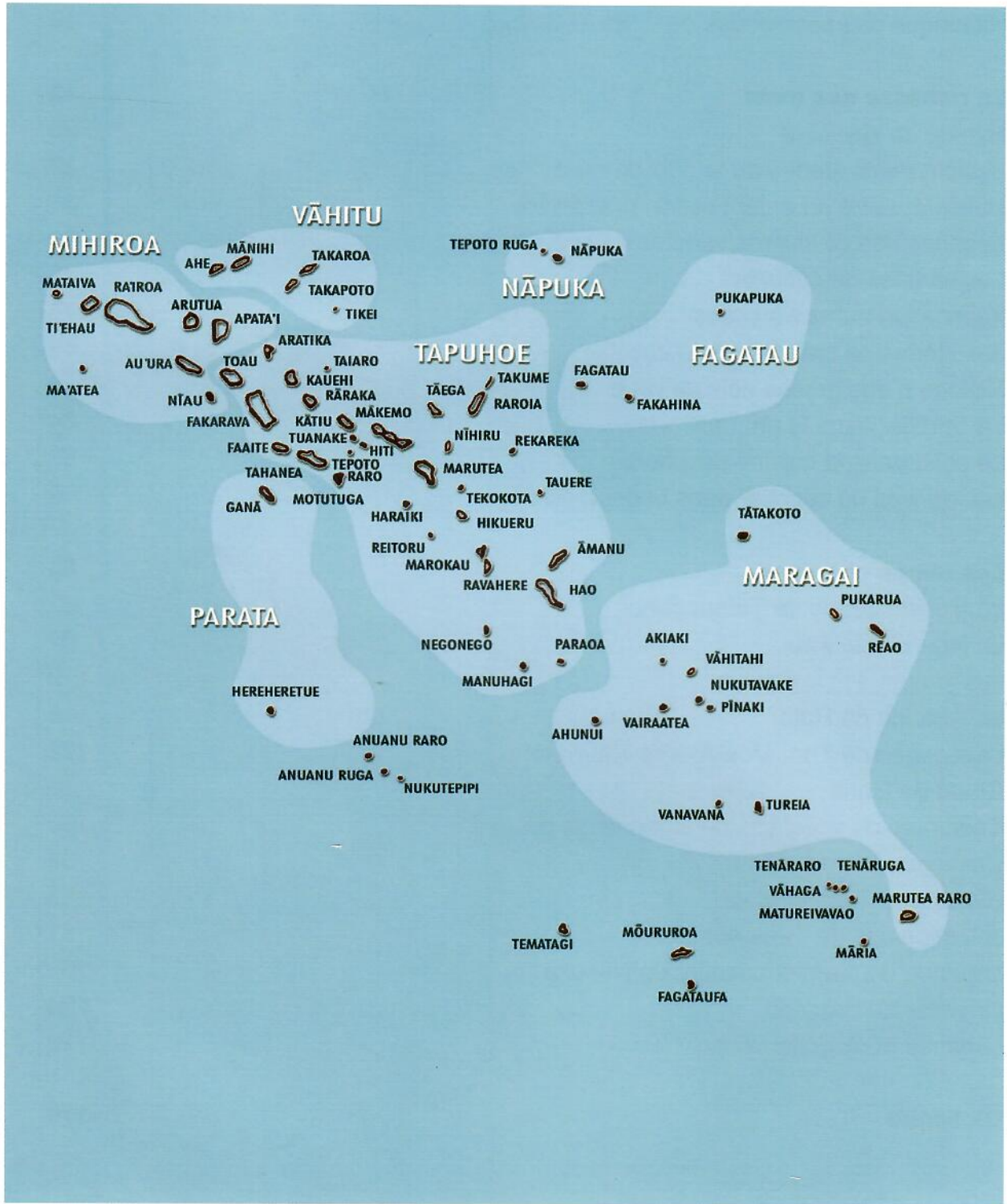
---

Haere Po 2006



Préface	7
Introduction	9
Historique des cocoteraies dans les Tuāmotu	10
<b>La richesse des mots</b>	<b>13</b>
Hymne au <i>revareva</i>	25
Les différents stades de la noix de coco	29
Dialogue entre un enfant et son grand-père	31
Légende des premières variétés de cocotier	39
Les variétés de cocotier	43
Fabrication du four à chaux	45
Les stades de croissance du cocotier	48
Histoire d'une grosse noix de coco	52
Le cocotier dans la pharmacopée	54
Le coco dans la cuisine pa'umotu	66
Les dérivés du cocotier dans la décoration	79
<b>Les temps changent</b>	<b>83</b>
La pièce/légende de Tūtepoganui	87
La légende de Pau	97
Les jeux	110
La légende de Rata	115
La légende de Turi, Moe-Ava et Tiai-Kārofa	128
Chant de Ganā	135
Costumes de spectacle de la jeunesse pa'umotu	145
Une légende de cocotier	151
Histoire de Tuna et Maui	153
Jeu scénique de Tuna et Maui	161
Légende du premier cocotier de Nāpuka	169
Légende du cocotier	174
Légende du cocotier rouge	176
<b>Glossaire</b>	<b>179</b>

# Les 7 aires linguistiques des Tuāmotu



# Préface

Nāku teie hakari, nā tōku tupuna !  
*Ce cocotier est à moi, il vient de mon ancêtre !*  
Parole d'un chant ancien.

Si parler du cocotier paraît d'une simplicité infantile, surtout en Polynésie où on trouve cet arbre en abondance, il en est tout autrement pour un Pa'umotu, car cet arbre est lié à son histoire. Et c'est ce que nous voulons mettre en avant dans cet ouvrage.

Depuis bien longtemps déjà mais surtout depuis qu'il est planté de manière intensive aux Tuāmotu, pour des raisons économiques, le cocotier tient un rôle primordial dans la vie des Pa'umotu. Au début du XXe siècle, des milliers de cocotiers furent plantés dans tout l'archipel, sous l'impulsion notamment de quelques colons et surtout des missionnaires catholiques pour qui l'évangélisation allait de pair avec le développement. C'était un moyen d'apporter à ces populations un peu de « mieux vivre » en conformité avec l'esprit occidental. Cela leur permit d'accéder à des produits qui, jusque-là, leur étaient inconnus, au grand bonheur des commerçants fraîchement installés qui seront allés jusqu'à pousser les insulaires à l'endettement, dont la conséquence fut la perte de quelques parcelles de terre.

L'archipel des Tuāmotu était le plus grand producteur de coprah des *Etablissements français de l'Océanie*, devenus la *Polynésie française*. Il l'est encore aujourd'hui avec plus de 50% de la production locale, malgré la chute considérable de la récolte, d'année en année.

Si, aujourd'hui, avec l'avènement de la perliculture, beaucoup d'îles des Tuāmotu vivent très bien, comme les groupes d'îles Vāhitu, Tapuhoe et Mihiroa, d'autres sont encore à l'âge du coprah, leur seule ressource ; c'est le cas des groupes Maragai, Parata, Fagatau et Nāpuka. Leurs conditions de vie n'ont pas beaucoup évolué, pire, car outre l'insuffisance de moyens financiers, ils délaissent aussi et de plus en plus les techniques traditionnelles et coutumières qui permettaient jadis à la communauté de vivre, d'une manière satisfaisante, en harmonie avec son environnement.

Toujours pour des raisons économiques, les problèmes fonciers sont nombreux et poussent quelquefois certains à des extrémités. Là par exemple où la perliculture existe, il faut justifier de ses titres de propriété pour pouvoir obtenir une concession maritime, nécessaire à cette activité. Ceux qui se sont absentés trop longtemps de leur île et qui désirent reprendre leurs biens ou faire valoir leurs droits se heurtent bien souvent à des problèmes. Cela se rencontre également dans les îles où la perliculture est absente. En effet, depuis que le cocotier est apparu, la revendication foncière est devenue chose courante, même lorsqu'il ne s'agit que d'un seul arbre comme nous le montrent les propos de deux individus revendiquant le même cocotier et qui sont relatés plus loin, dans un *pīrari*, texte ancien, d'où est tiré le titre de cet ouvrage.



La pauvreté de la végétation des atolls, surtout en fruits et légumes, peut être une des principales raisons de ces différends. Ne voit-on pas aujourd'hui des personnes ou des familles entières s'adonner à la reconstitution de leurs généalogies dans le but de revendiquer leurs terres ou celles des autres afin de pouvoir récolter les noix de coco, leur unique ressource pour la plupart. Même des associations se sont multipliées et se sont spécialisées dans la revendication foncière qui, pour certains, est le seul moyen de pouvoir sortir de la précarité, et pour d'autres un atout majeur pour obtenir une concession maritime afin de s'enrichir rapidement grâce à la manne perlière.

8 Mais depuis quand le cocotier est-il apparu aux Tuāmotu ? La réponse n'est pas si simple. Si l'on croit certaines sources telles que le grand dictionnaire encyclopédique Larousse<sup>1</sup>, son origine est océanienne : [... *arbre caractéristique des atolls polynésiens... cet arbre, qui vit dans le voisinage de la mer de tous les pays tropicaux, est probablement originaire des îles océaniques ou de la Malaisie...*]. Mais, à tra-

vers leurs légendes, notamment celle de Hina<sup>2</sup>, la princesse tahitienne promise à Tuna, le prince anguille du lac Vaihiria, qui sera délivrée de son monstre de fiancé par le grand héros Maui, l'origine du cocotier est bien évidemment polynésienne. Pour ce qui est des Tuāmotu, le lecteur appréciera de lui-même les quelques textes figurant dans le présent ouvrage. Ce qui est certain, c'est que les premiers Occidentaux qui visitèrent les Tuāmotu, au XVI<sup>e</sup> siècle, virent se dresser dans le ciel cet arbre majestueux dont les fruits permirent d'étancher la soif des marins de Quiros lorsqu'ils accostèrent à Hao<sup>3</sup> en février 1606. Certes, l'arbre n'était pas aussi répandu qu'on pourrait le croire ; Quiros n'en avait pas trouvé sur les 4 atolls précédant l'escale de Hao, et Magellan, le premier Européen à traverser le Pacifique, n'en avait pas trouvé à Puka-Puka en janvier 1521<sup>4</sup>.

Parler ici du cocotier, arbre magique et incontournable dans la vie du Pa'umotu, est donc une autre façon d'aborder le Pa'umotu en tant qu'individu et en tant que langue.



<sup>1</sup> Librairie Larousse, 1982.

<sup>2</sup> Teira Henry, Tahiti aux temps anciens, Société des Océanistes n° 1, Paris, 1968.

<sup>3</sup> Pedro Fernandes de Quiros, Histoire de la découverte des régions australes (avec traduction et notes d'Annie Baert), l'Harmattan, Paris, 2001.

<sup>4</sup> Bengt Danielsson, Le Mémorial polynésien, Hibiscus Editions, 1978.

# Introduction



Puka-Puka te henua mātāmua roa ki kite(hakahou)hia e te papā mātāmua ki tomo mai ki roto ki te Moana Patitifa : te tagata pōtiti ra ko Māterāne  
*Puka-Puka est la toute première île (re)découverte par le premier Occidental qui a pénétré dans l'Océan Pacifique : le Portugais Magellan*

Ce travail sur le cocotier est le fruit de la Commission des langues de l'association Te Reo o te Tuāmotu ; il fait suite à l'atelier qui lui a été consacré lors du second *Festival des langues et de la culture des Tuāmotu* en septembre 2001, à la Maison de la Culture de Papeete.

Le lexique est emprunté à l'ensemble des 7 aires linguistiques des Tuāmotu sans distinction d'appartenance, car ce que l'on pense appartenir à une aire se trouve parfois démenti par d'autres sources. Il convient en conséquence de se montrer très prudent, de ne pas avoir une

vision restrictive de la question et d'observer beaucoup de réserve dans ce travail : l'essentiel étant de recueillir le maximum de termes possibles sur ce thème. Quant aux mots tahitiens que l'on trouve fréquemment, cela est justifié par le fait que d'une part, le *mihiroa* est très proche du tahitien, et d'autre part, par l'emprunt important au tahitien fait par certaines aires. En outre, cela présente un intérêt indéniable dans la compréhension du *pa'umotu* par les tahitiano-phones. Quelques textes anciens y sont insérés, d'autres plus récents sont le fruit de l'esprit de ceux qui ont bien voulu s'intéresser au cocotier planté dans un décor *pa'umotu*. Ce travail,

loin d'être exhaustif, attend une réaction bienveillante et constructive de la part de toute la communauté *pa'umotu* afin que tous en profitent et que cela enrichisse le patrimoine linguistique des Pa'umotu. Il n'a pas été présenté sous forme de chapitres, car il se veut aussi ludique pour que les jeunes lecteurs, à qui il est davantage destiné, trouvent plaisir à acquérir le vocabulaire en passant d'une présentation descriptive à un chant, d'une légende à un poème, d'un conte à... et tout cela agrémenté d'illustrations, parfois surprenantes comme la photo du cocotier à 7 branches de Tepoto (nord).

L'image du cocotier est omniprésente chez le Pa'umotu, au point qu'il l'épouse sans doute plus fortement que les autres habitants de la

Polynésie française, lesquels sont gâtés par Dame Nature qui leur a prodigué fruits et légumes en abondance. Ces nantis, pour affirmer leur statut, se plaisent souvent à se moquer de la pauvreté du sol *pa'umotu* ou plutôt du Pa'umotu en ironisant : *Pa'umotu 'amu 'opa'a* (Pa'umotu mangeur de coprah), confortant ainsi le Pa'umotu dans l'idée que l'origine du cocotier est *pa'umotu*.

Que la maladie du « jaunissement mortel »<sup>5</sup>, qui décime les cocotiers depuis une vingtaine d'années du Honduras à la Floride en passant par les îles des Caraïbes... et la larve du papillon *Paysandia Archon* d'Argentine, qui attaque les palmiers, ne viennent pas enlever au Pa'umotu le cocotier : son arbre de vie.

## Historique des cocoteraies dans les Tuāmotu

En 1521, lorsque Magellan débarqua sur l'atoll de Puka-Puka, il n'y avait pas un seul cocotier ni âme qui vive. Même remarque de Quiros lors de son voyage en 1606, à propos des îles croisées sur son chemin, exception faite de Hao. Cependant, en 1767, l'équipage de Wallis s'approvisionna en cocos à Pinaki et à Nukutavake. Ceci dénote qu'à cette époque, ces deux îles étaient habitées.

Ce n'est qu'au XIX<sup>e</sup> siècle que la culture des cocoteraies voit son extension, suite à la forte demande de produits oléagineux de la part

des pays industrialisés. Aux Tuāmotu, les grandes cocoteraies furent plantées par quelques colons – Marchal, en 1862, à Fakahina et Fagatau, Javelot pour les cocoteraies de Tātakoto ou encore Lucas, qui enseigna aux habitants de Kātiu l'usage du sulfate de fer comme engrais pour les cocoteraies – mais aussi par des missionnaires catholiques tels que les RP. Audran, à Nāpuka et Puka-Puka vers 1905<sup>6</sup>, Paul Mazé et surtout Victor Vallon dans les années 1950, notamment dans les îles du Sud-Est : Tematagi...

<sup>5</sup> Le « jaunissement mortel » est une maladie provoquée par une bactérie du groupe des phytoplasmes, inoculée par une cicadelle (*Myndus bruddus*). In *Science & Vie*, n°1017, juin 2002.

<sup>6</sup> In BSEO N°40, mai 1931.



Puka-Puka, tei reko-katoga-hia ko Māhina-te-Tahora, kāore rā Tākupakupa. E geti ōna roto, e mea pāpaku roa rā : Te Vai-o-Rupe, Te-Vai-o-Hiro ē Te-Vai-Tahetahe.

Teie te henua mātāmua roa ki kite(hakahou)hia e te papā mātāmua ki tomo mai ki roto ki te moana pāititifa, Māterāne, tei tūpage atu ki te 24 nō tenuare 1521. Kāore roa e hakari ē e tagata ki tōna taehaga atu, kia au ki te pāpakhaga ā te tagata tuete ra ko Penetito Danielsson.

Tē nākō ra rā te pāpaki ā Annie Baert ē, ko Fakahina te reira henua.

*Puka-Puka, appelé également Māhina-te-Tahora ou Tākupakupa, possède trois petits lagons peu profonds : Te Vai-o-Rupe, Te-Vai-o-Hiro et Te-Vai-Tahetahe*

Nō roto mai tō Fakahina igoa tahito, Niuhi, ki te hakari. Kōia te henua mātāmua roa ki kitegahia e Māterāne ki roto ki te moana Pāititifa, 24.01.1521, kia au ki te pāpakhaga ā Annie Baert. Kua kite atu rā Kotzebue kia ia ki te 02.02.1824. Nō reira mai te rahihaga tagata ki tanu ki te hakari ki Puka-Puka.

*Fakahina tire son nom ancien, Niuhi, du cocotier. Elle serait la première île trouvée par Magellan dans le Pacifique, le 24.01.1521, selon Annie Baert. Kotzebue l'a signalée en premier ou en second, le 02.02.1824. C'est de là que vient la majorité de gens qui ont planté les premiers cocotiers à Puka-Puka*



André Gain qui vit la première île polynésienne en 1936 écrivait<sup>7</sup> : [... Nous languissons dans l'attente de la première... L'avant dernier jour, à l'aube, la terre attendue surgit de l'eau. C'est Puka-Puka, un atoll des Tuāmotu... Nous passons à moins d'un mille de son récif rose, de ses plages blanches, de ses cocotiers innombrables... je me laisse emporter par cette frénésie, cet enthousiasme, jusqu'à ce que Puka-Puka ne soit plus

derrière moi, au pied du ciel, qu'un nuage bas et vert, effilé, qu'un stratus de verdure posé sur l'eau...] En janvier 1937, il fit une tournée aux Tuāmotu-Gambier. Après Niau, il s'est arrêté à Fakarava, l'île chérie de Stevenson, où il découvre, fasciné, la lumière des atolls et l'eau chaude du lagon, « transparente comme du cristal ». A Rēao, il y rencontre le père Paul Mazé, l'un des artisans de la plantation des cocoteraies des Tuāmotu.

<sup>7</sup> André Gain, Aux jardins des mers, dans une nouvelle édition établie par Daniel Margueron, Editions Otaha, Tahiti, 2002.



Akiaki tei māerehia e Pūtāviri ki tōna kitehaga atu, ki te 22/03/1768, ki te tagata ki uta. Tē nāko ra kōia « Nā vai pāhoki e reko mai kia ku ē, e mea nāhea rātou ki te poihaahia mai ki kōnei, e aha hoki te tūatihaga kia rātou ē kōrari atu haga motu, ē e aha katoga te haga mea e tupu mai kia rahi atu rātou ki ruga ki teie motu kōrereka roa. »

*Akiaki, île qui étonna Bougainville le 22/03/1768 par la présence d'indigènes. Il se posa la question : « Qui me dira comment ils ont été transportés jusqu'ici, quelle communication qui les lie à la chaîne des autres êtres, et de ce qu'ils deviennent en se multipliant sur une île qui n'a pas plus d'une lieue de diamètre ? »*



Ko Pīnaki te henua mātāmua roa ki kitehia ki Pōrinetia e te tagata paratāne ra ko Tāmuera Vāriti (06.06.1767) ki tōna terehaga mai nā ruga ki tōna pahī ko Torofini. Kōia katoga te papā mātāmua ki tūpage atu ki Tahiti.

E geti tere tō te tagata ra ko Hove ki teie henua, ki roto ki te ārea matahiti 1913/1930, nō te kimihaga ki te taoga ki nimohia ki reira *Pīnaki, la première île polynésienne trouvée sur sa route par Samuel Wallis (06.06.1767), le premier Européen à la signaler et à accoster Tahiti à bord du Dolphin. Trois expéditions infructueuses furent menées par Howe, de 1913 à 1930, pour retrouver un trésor qui y serait caché*



Rēao, e mea rahi te marae (60) ē te māite tanuhaga katiga (10) ki teie henua. Ko Rui Tuperei te papā mātāmua ki kite atu kia ia, ki te matahiti 1823

*Rēao est une île riche en marae (60) et en fosses de culture (10). Louis Duperrey est le premier Européen à la signaler*



Pukarua, e tuhaga teie motu nō te ōire nō Rēao. Ko Viritona te papā mātāmua ki tāpago ki tōna ihoa ki te matahiti 1797 *Pukarua fait partie de la commune de Rēao. Le premier Européen à la signaler est Wilson en 1797*

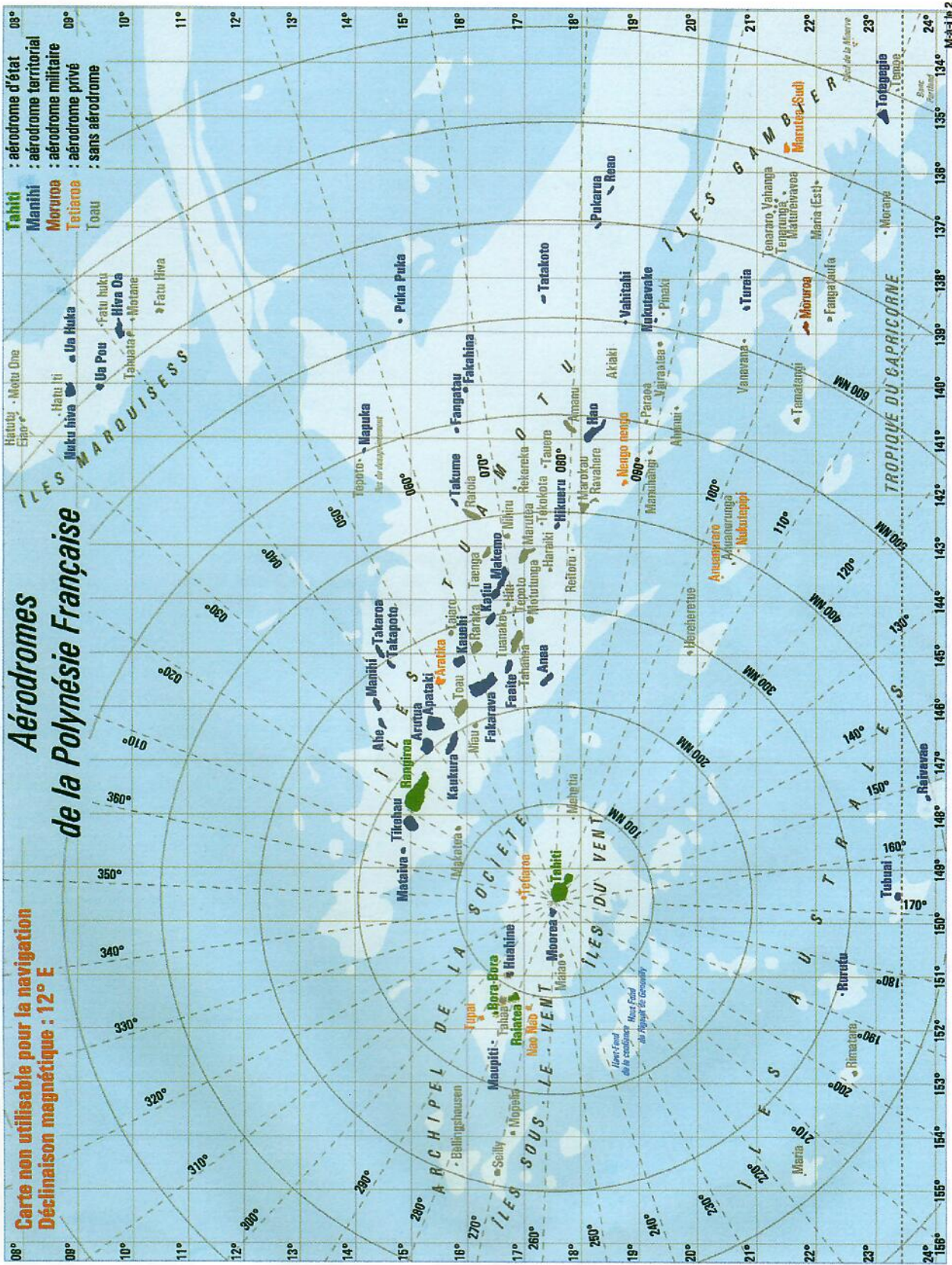
<sup>8</sup> Diderot, *Supplément au Voyage de Bougainville*, Librairie Générale Française, 1995.



**La richesse  
des mots**

**Carte non utilisable pour la navigation**  
**Déclinaison magnétique : 12° E**

# Aérodromes de la Polynésie Française



Carte prêtée gracieusement par la direction de l'Aviation civile de la Polynésie française

Te hakari, e rākau teie e tupu nei ki te haga henua māhanahana ē te haumi ko te ao nei. Kua riro te reira ei taoga kimihaga ora nō te tagata ki te tau ka tae mai ai te haga ona papā ki tō tātou haga henua. Nō hea mai rā hoki teie katiga ? Kāore e viru kia reko nō te maoro hoki ko te tau ; nā te haga reko ia ē te haga tuatuākakai e hōroga mai kōrari hipahaga. Nā mua ake rā, e hipa tātou ki te haga reko, te haga tako, te haga igoa ko teie rākau ko tei riro hoki ei katiga ariki nō te haga motu Tuāmotu.

*Le cocotier, de la famille des palmacées (palmiers), est omniprésent dans toute la zone tropicale du globe. Si en Polynésie française, sa valeur commerciale ne date que du XIXe siècle, son origine, quant à elle, se perd dans la nuit des temps. Mais avant de conter quelques légendes faisant référence à sa naissance, découvrons ensemble la richesse des mots attribués à chaque partie de l'arbre roi de nos atolls, anneaux de verdure posés sur l'océan.*



E motu pa'umotu

Un îlot pa'umotu

Te igoa papā : *Cocos nucifera*  
(Nom scientifique)

Te haga igoa pa'umotu<sup>9</sup> :  
(Noms vernaculaires)

Te niu  
Te hakari  
Te tumu hakari  
Te tūrei hakari  
Te ha'ari  
Te tumu ha'ari

<sup>9</sup> Certains termes sont identiques au tahitien, lequel constitue l'essentiel du vocabulaire de l'aire *mihiroa* qui ne comporte pas les sons *k* et *g*.



**Kōrari fakatara teie nō te hakari, tei fakakite ki te haga mea pauroa ō te hakari**  
***Voici un hymne présentant le cocotier dans son ensemble***<sup>10</sup>

Pūreva, pūreva !  
Pūreva, ka mata,  
Ka mata te niu ko Niu-Mata,  
Ka rau riki,  
Ka rau geragera,  
Kumekume haratau,  
Haratau tūtaki ē !

Pūtero, pūtero !  
Ko Niu-Mata !  
Pūtero, pūtero !  
Ko Tuna !  
Ka tero taku nounou  
Ka tū taku nana  
E oka hoki taku tikovai  
Kōpura, kōpura  
Taku mea niu !

Maeva e Niu-Mata !  
Maeva e Tuna !  
E aka torotoro !  
E kiri hirahira !  
Āeva ake rā taku niu !  
Āeva ake rā taku hakari !  
Ki te aro ko Atea !

Ka tanu ki te rua !  
Kia kai au !  
Auē hoki ē !  
Kua kura taku mea niu,  
Kua kōuri taku mea hakari,  
Kakī ana vau ki te kaipoa,  
Kakī ana vau ki te māga  
Ei hakaipoa  
Ei katiga māori  
Nā taku haga purehuga  
Kumekume haratau  
Haratau tūtaki ē !

*Semence, ô semence !  
Fais courir les premières racines,  
Que commence l'ère de Niu-Mata,  
Couvre-le de feuilles vertes,  
Couvre-le de feuilles mûres,  
Qu'il s'étire,  
Qu'il prolifère !*

*Jaillis ! Jaillis !  
Ô Niu-Mata !  
Pointe-toi, pointe-toi !  
Ô Tuna !  
Que se forme mon germe  
Que s'élève mon plant  
Qu'apparaissent mes feuilles  
Que se dresse, se dresse  
Mon cocotier !*

*Bienvenue à Niu-Mata !  
Bienvenue à Tuna !  
A la racine rampante !  
A l'écorce dure !  
Majestueux est mon cocotier !  
Majestueux est mon cocotier  
Devant la face de Atea !*

*Qu'il soit mis en terre !  
Que je m'en nourrisse !  
Quel délice !  
Rouge est mon cocotier  
Vert sombre est mon cocotier  
Je désire manger du kaipoa<sup>11</sup>  
J'ai envie de nourriture  
Pour me rassasier  
De la vraie nourriture  
Pour mes enfants  
Qu'ils grandissent  
Et s'élèvent vers le ciel !*

<sup>10</sup> *Fakatara* composé pour la circonstance par Joseph Tepuniravaka Tchong.

<sup>11</sup> Variété de coco dont toute la noix est comestible.

Kia fakifaki mai te matagi, e gāueue hoki te tūrei ko teie rākau toreu ma te hakatāpare ki tōna haga gaofe, mai te rōuru ki puhihia e te matagi ra te huru, ē ko tei māorohia e te rima tahutahu. Te gāhehe ko te gaofe ra, e au hoki ia ki te pehepehe kia fakarogohia atu. Terā rā hoki, kia puhi mai te rōrofaki, e au atu ra ia teie rōuru tūnoa ki te haga tūtākerihia ki roto ki te guguru rikarika ko te matagi.

« Au moindre souffle, cet arbre tout en hauteur balance ses palmes, telle une chevelure lâchée dans le vent, tandis qu'une main invisible semble courir sur les folioles comme sur les touches d'un piano, faisant entendre un léger bruissement. Mais lorsqu'arrive la tempête, la belle chevelure s'emballé dans une danse hystérique scandée par le bruit sourd et terrifiant du vent qui se déchaîne. »

### Nā tuhaga ō te gaofe • Les parties de la feuille

E taoga mau te gaofe ki roto ki te orahaga ō te tagata ki te haga motu Tuāmotu. E mea rahi te huru taoga e roaka mai kia raragahia, mai :

- te pākau/te pāua,
- te pākererē,
- te kero,<sup>12</sup>
- te kāhiva,
- te mono,
- te tōini/te togini/te 'o'ini,
- te tikō tōuo,
- te kāpora/te kōpeka,
- te tāupoko,
- te tāhiri/te tāhirihiri,
- ...

La feuille ou palme (te gaofe/te gaofe) tient une grande place dans la vie quotidienne des populations des atolls. En effet, elle sert, une fois tressée, à confectionner divers objets d'utilité domestique tels que :

- chaque pan pour couvrir la case (toit et murs),
- la natte sur laquelle l'on se couche ou l'on se réunit,
- le panier,
- un très grand panier de tressage sommaire,
- autre genre de panier,
- le panier arrondi,
- le panier à oeufs (de tortue),
- une sorte de plat pouvant contenir ou recouvrir les aliments,
- le chapeau,
- l'éventail,
- etc.

<sup>12</sup> Terme générique désignant le panier au même titre que *mono* ou *tōini*. Il y a au moins 3 catégories d'adjectifs qu'on peut ajouter à ces 3 termes : 1) selon le type de tressage : *kero koitika* (panier dont la largeur des folioles a été réduite), *kero hāparu* (c'est le *kero koitika* du pêcheur) ; 2) selon la forme du panier : *kero menemene* (panier rond), *kero tohe piti/takere pāite* (panier dont le fond a 2 pointes), *kero tohe maha/takere pāope* (fond à 4 pointes) ; 3) selon l'usage qu'on en fait, on dira : *kero nounou* (panier destiné à recevoir des germes de coco), *kero paru* (pour le poisson), *kero gaēke* (pour le chien/destiné à transporter un chiot ou à contenir les morceaux de chien mis au four)...



Tāupoko pa'umotu/tāupoko kōrare  
*Chapeau pa'umotu fait avec du kōrare cuit*



Tāupoko gaofe...  
*Chapeaux en feuilles de cocotiers...*



Tāupoko gaofe geragera : rē mātāmua ki roto ki Heiva 2003,  
tei roaka ki te haga Pa'umotu Ø 1,50 m



Chapeau en feuilles de cocotier : 1<sup>er</sup> prix au concours du Heiva 2003,  
remporté par les Pa'umotu Ø 1,50 m



Tē tāviri nei Mako-Ariki ki te rama gaofe  
*Mako-Ariki fabriquant un flambeau avec des palmes*

E rave-katoga-hia ana te gaofe nō te haga tautai, mai te rama ē te rona ; te katakata ra ei matira, ei āpua okaoka...

*On utilise également les palmes pour la pêche aux flambeaux ou tressées en guirlandes pour encercler le poisson ; le bois (te katakata) peut servir de canne à pêche, de manche de harpon...*



Tāupoko gaofe ore kōrare  
Chapeaux tressés avec des jeunes feuilles vertes



Tāupoko gaofe ore ē te hei kōrare  
Chapeau avec sa couronne en kōrare



Tāupoko gaofe geragera tei fakaunaunahia  
ki te poe ē te rimu toau geragera  
Chapeaux tressés avec des feuilles de cocotier séchées  
et ornés de perles et d'algues marines séchées



Tāupoko gaofe ore neganega ē te kuokuo  
Chapeau tressé avec des feuilles de cocotier  
vertes et blanches



Tāupoko pa'umotu/tāupoko kōrare  
Chapeau pa'umotu fait avec du kōrare cuit



Tāupoko pa'umotu/tāupoko kōrare  
Chapeau pa'umotu fait avec du kōrare cuit



Pākererē koitika - *Natte*



Pākererē kōkekakeka - *Natte*



Kero vaiga taoga - *Paniers*



Kero menemene - *Panier rond*



Kero manu - *Panier pour oiseau*



Kero gaeke - *Panier pour chien*



Rarahaga pākau ā Poerava ē Temurihau  
Tressage de panneaux par Poerava et Temurihau



Rarahaga pākau ā Maeva ē Raina  
Tressage de panneaux par Maeva et Raina



Kero hāparu  
Panier du pêcheur



Kāhiva  
Gros panier



Pākau fakaunauna  
Panneaux décoratifs

Kia oti te gaofe ki te kiritihia, ka toe noa mai ai te katakata, e ravehia te reira ei taoga huru rau nō te gutuāfare :

- te kaho/te kaeho
- te pikohaga
- te vaihaga katiga
- te hōgihaga paru
- te paepae pūhā  
(te tauraki-haga pūhā)
- te āpua okaoka/kāuri
- te matira/te horuhoru
- ...

*Une fois débarrassée de ses folioles (te nīkau), la nervure centrale de la palme (te katakata<sup>13</sup>) est également utilisée pour des besoins domestiques :*

- l'armature des cabanes
- la plate-forme pour dormir
- le garde-manger
- le fumoir
- le séchoir à coprah
- le manche de javelot, de harpon
- la canne à pêche
- ...



Te gaofe - La palme

E rave-katoga-hia te katakata ei tīau/tīvau kōpihe kia kore te katiga kia viguvigu. Te tūrei katakata rā, e ravehia ia te reira ei kōtuki rākau maki, kāore rā nō te katiga. E rave katogahia na ei kāua manimaniā, mai te puaka ē te moa. Te tuāivi ra, e ravehia ia ei tui/rōtoru/mākei paru, ei tui vāvega, ei tui pūtē pūhā... Kia napehia rā, e tano ia ei taura ruku-ruku manimaniā, nō te puaka ihoā rā, nō te hutī ē kāore rā nō te tarapu...

*On s'en sert également pour tapisser (tīau/tīvau) le fond du four (kōpihe) afin d'en atténuer la chaleur. Quant à sa partie large, le pétiole ou rachis (te tohe katakata/te tūrei katakata/te tumu fāhā/*

*te fāniu), on s'en sert comme pilon (te kōtuki/te tukitiki) pour la préparation des mets ou des médicaments, mais aussi pour construire les barrières ainsi que les parcs à bestiaux (cochons, poulets). Du dos de la nervure centrale (te kōivi/te tie/te kirifāhā/te tuāivi), on en tire une corde qui, à l'état brut, sert à enfiler les poissons (tui paru), le coprah (te vāvega) ou pour fermer les sacs de coprah (tui pūtē pūhā)... Une fois tressée, elle peut servir de laisse pour les animaux, le cochon notamment, ou pour tirer, arrimer des charges lourdes (tarapu)...*

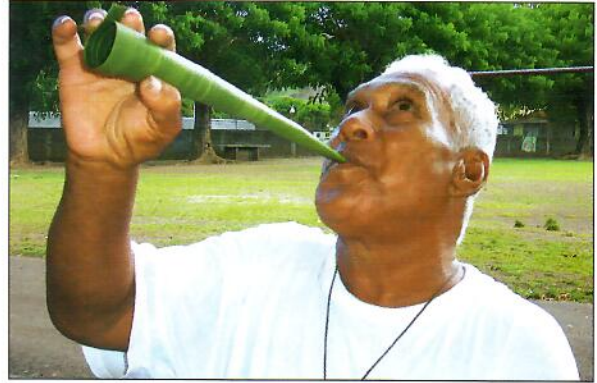
<sup>13</sup> Appelé aussi : te kākata, te katata, te kauru katakata, te kō nīkau.

Ko vai hoki te tamariki tei kore ake nei ki haga ki te maimoa nō roto mai ki te gaofe ?

Quel enfant ne s'est pas amusé à fabriquer des objets avec des feuilles de cocotier ?



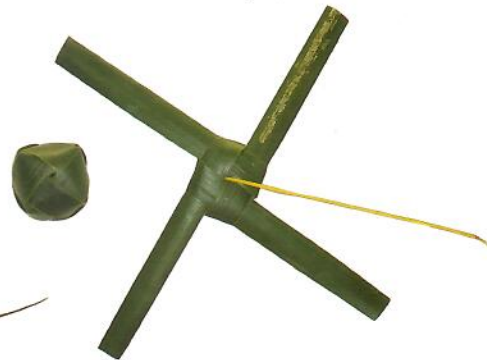
Pōpō  
Balles



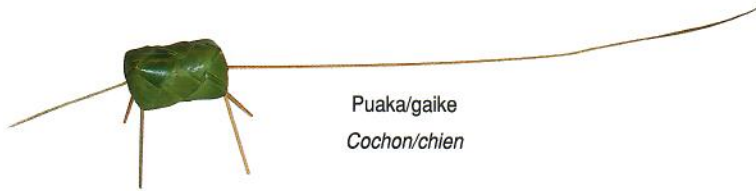
Pū  
Trompette



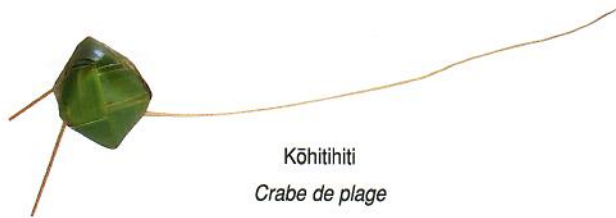
Pōrārā/pōtakataka  
Moulin



Pōrārā ē te pōpō  
Moulin et balle



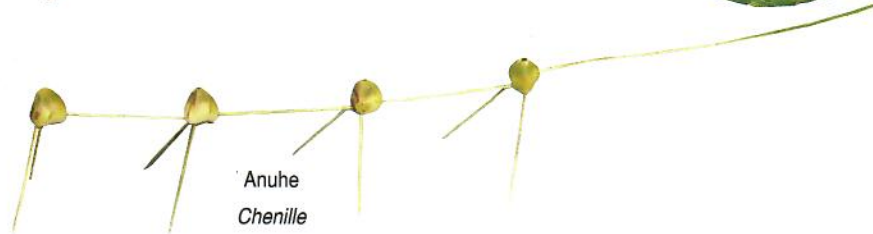
Puaka/gaike  
Cochon/chien



Kōhithiti  
Crabe de plage



Mūpere  
Corde à sauter



Anuhe  
Chenille



Ka rave noa mai hoki te gaofe, ka kiriti atu te koitika ē fakateretere ai te rima kamahatu nō te tāviri, nō te raraga, nō te tui... ka oti mai ai hoki te taoga ki hinagaro-noa-hia na nō te hakamatamataea.

E ravehia ana te koitika ei vāere/purūmu, kāore rā nō te tui ki te koeha ē te hōani e hōgī, kāore rā e tauraki. E rave-katoga-hia ana hoki nō te haga ki te tāupoko, te kero, te kahu mākeva ē te vaihaga taoga, kāore rā nō te pāpaki ki te rata ki ruga ihoā ki te gaofe.

Kōrari pātakutaku teie kia haga ki te haga taoga nō roto mai ki te gaofe, kia kore e garohia te haga igoa.

*E...e rere !*

*Mau, mau ki te gaohe*

*Kīhoe gaohe*

*Hōpere koitika*

*Tāviri pū*

*Hakatagi pū*

*E... e rere !*

*Mau, mau ki te gaohe*

*Kīhoe gaohe*

*Pīfatu, pātia*

*Huti atu e*

*Fakataka pōrārā*

E ravehia ana te kōrare hakari, ko te kuo-kuo noa ara, ei haga tāupoko ko tei raragahia ki te kāega kuikui roa (tāupoko pa'umotu), ei haga tāupoko nō te haga tagata mākeva, ei haga katoga ki te revareva.

*Il suffit de prendre une foliole (te nīkau), de la débarrasser de sa nervure (te koitika/te kātika/te kautika/te ni'au) et de remuer ses doigts agiles pour tourner, tresser, enfilet et, en un tour de main, l'objet désiré est là, prêt à entrer en jeu.*

*Utilisée comme balai (te vāere/te porōmu) ou pour embrocher les fruits de mer comme le bénitier<sup>14</sup> ou encore le turbo (te hōani/te mā'oa) à fumer (hōgī) ou à sécher (tauraki/tauaki/tāra'i), la nervure de la foliole (te koitika) rentre aussi dans la confection de certains chapeaux, paniers, costumes de danse et récipients (te vaihaga taoga), et même pour écrire un message sur la feuille même de cocotier.*

*Chanson<sup>15</sup> pour retenir le nom des objets et leur fabrication.*

*Ah ! Ah !*

*On attrape une foliole de palme*

*On détache les feuilles*

*On jette sa nervure*

*On roule les feuilles*

*Et on souffle dans la trompette*

*Ah ! Ah !*

*On attrape une foliole de palme*

*On détache les feuilles*

*On les plie, on les tresse*

*On tire bien les lanières*

*Et on fait tourner le moulin*

*Le bourgeon terminal<sup>16</sup> formé de feuilles de couleur blanchâtre accolées les unes aux autres, est surtout utilisé pour la confection de chapeaux blancs dits tāupo'o pa'umotu, aux brins très serrés, de coiffes de danseurs ainsi que d'une sorte de ruban très fin appelé revareva.*

<sup>14</sup> Autres noms pa'umotu : pāhua, koeha, kāioio, pāhiva, kōkona, gaiere, toroio.

<sup>15</sup> Chant composé par Johanna Nouveau.

<sup>16</sup> Les noms pa'umotu : mote, kao, kōrare, gaohe muko. A noter que le mot muko ou mukomuko désigne aussi le cœur de cocotier, qui est un met très apprécié.

## Te fakatara / te pehepehe ō te revareva *Hymne au revareva*

Hei kūrevareva e pepe ki te mākeva nui,  
Kūrevareva e kahu ki te tapairu,  
Revareva hakateatea  
E taoga māoti ko taku hakari.  
Ka nape, ka puke ei hei ariki  
Kūrevareva nō Hina  
Kohina, gahiva atu  
Kia viruviru  
Kia viravira.



Maima Boosie tei tika mai ki te ruki mākeva fakanoheraga tapairu 29.03.03 ; kua hei mai kōia ki te revareva ; tōna kato-ga kahu tei fakaunaunahia ki te revareva.

*Prestation de Maima Boosie, lors du concours de tapairu (Miss) du 29.03.03. Elle porte une couronne en revareva ; sa robe est également ornée de revareva.*

*Panache des coiffes de grande  
cérémonie  
Ou dentelle de robes de soirée,  
Minces rubans d'un blanc satiné  
Tirés des feuilles de l'arbre roi de nos îles,  
Vous êtes un objet rare.  
Assemblés en étoile, couronnes ou  
bouquets,  
Fins rubans, fierté de nos déesses,  
Votre finesse et votre éclat,  
Symbolisent tout autant  
Beauté, charme et tendresse.*



Poerava Tehumu tei rākeihia ki te revareva ki te ruki mākeva fakanoheraga tapairu 29.03.03.

*Poerava Tehumu avec sa parure en revareva lors de sa prestation au concours de tapairu du 29.03.03.*

### Te hāmanihaga ki te revareva :

- E rave ki te gaohe kuokuo ki roto ki te kōrare.
- Kīhoe ki te tahi pae nā ruga, kia piri ki ruga ki te koitika.
- E huti maru noa ki te gaohe, kia tae roa ki te hopega ; e mau noa te revareva ki ruga ki te koitika.
- Kīhoe katoga ki te tahi atu pae.
- Kīhoe ki te revareva.
- Kia rahi tā koe haga revareva, ka haga atu ai i tō koe hei.

Ki te mātāmua, e ravehia ana te kere ei titia hinu gora... Ki teie tau, e rave-katoga-hia ana ei haga ki te taoga hoko nā te rātere. Kua kite-katoga-hia hoki te tagata pēni hōho'a ki te pēnihaga atu ki ruga iho ki te kere.



Tāupoko kere hagahia e Pauline Tahī  
Coiffe confectionnée par Pauline Tahī

### Une des façons d'obtenir le revareva :

- Prendre les folioles du bourgeon terminal.
- Plier en cassant à 5 cm environ de la base.
- Soulever délicatement la plaque qui s'est formée au point de cassure.
- Tirer lentement jusqu'à ce que le ruban se casse.
- Poser à plat ce ruban et le laisser à l'air un moment.
- Lorsque la quantité est suffisante, les lier ensemble et vous obtenez un beau bouquet qui ne demande qu'à être placé dans une chevelure.

Autrefois, l'enveloppe fibreuse (te kere/te rago kere/te 'a'a) qui entoure la base des feuilles était utilisée pour passer la pulpe de coco râpée afin d'en extraire le lait ou encore pour filtrer un médicament. Aujourd'hui, il rentre dans la confection de différents produits artisanaux. Notons également que plusieurs artistes peintres modernes l'utilisent comme supports de leurs œuvres.



Papa revareva kere hagahia e Pauline Tahī  
Soutien-gorge confectionné par Pauline Tahī



Tāupoko ē hei karapoga  
Coiffe et collier

Kāreu/pāvaru kere  
hagahia e Pauline Tahī  
Pagne confectionné  
par Pauline Tahī



Papa revareva kere  
hagahia e Maruia Kamake  
Soutien-gorge confectionné  
par Maruia Kamake



Kāreu/pāvaru kere hagahia e Maruia Kamake  
Pagne confectionné par Maruia Kamake

### E reko nō nā tuhaga ō te katiga ō te hakari

*E te tama ē !*

*Mea au nā u te katiga ō te hakari mai te hōare, te komo ē te nounou, e gere ānei ?  
Kāhiri, kua kite ānei koe ki te piri ō te hakari ?*

*Kāore ?*

*Ka fakarogo mai :*

*Nōna te tīrau,  
Nōna te māga,  
Nōna te komo.*

Teie reko nō te hakamanakohaga ki te katiga ō te hakari, kia tau te igoa ki tōna paka-rihaga.

### Voyons à présent les parties de la noix de coco

*Fils !*

*Tu apprécies l'eau de coco ainsi que l'amande et le germe, n'est-ce pas ?*

*Mais connais-tu la devinette du cocotier ?*

*Non ?*

*Alors, écoute bien :*

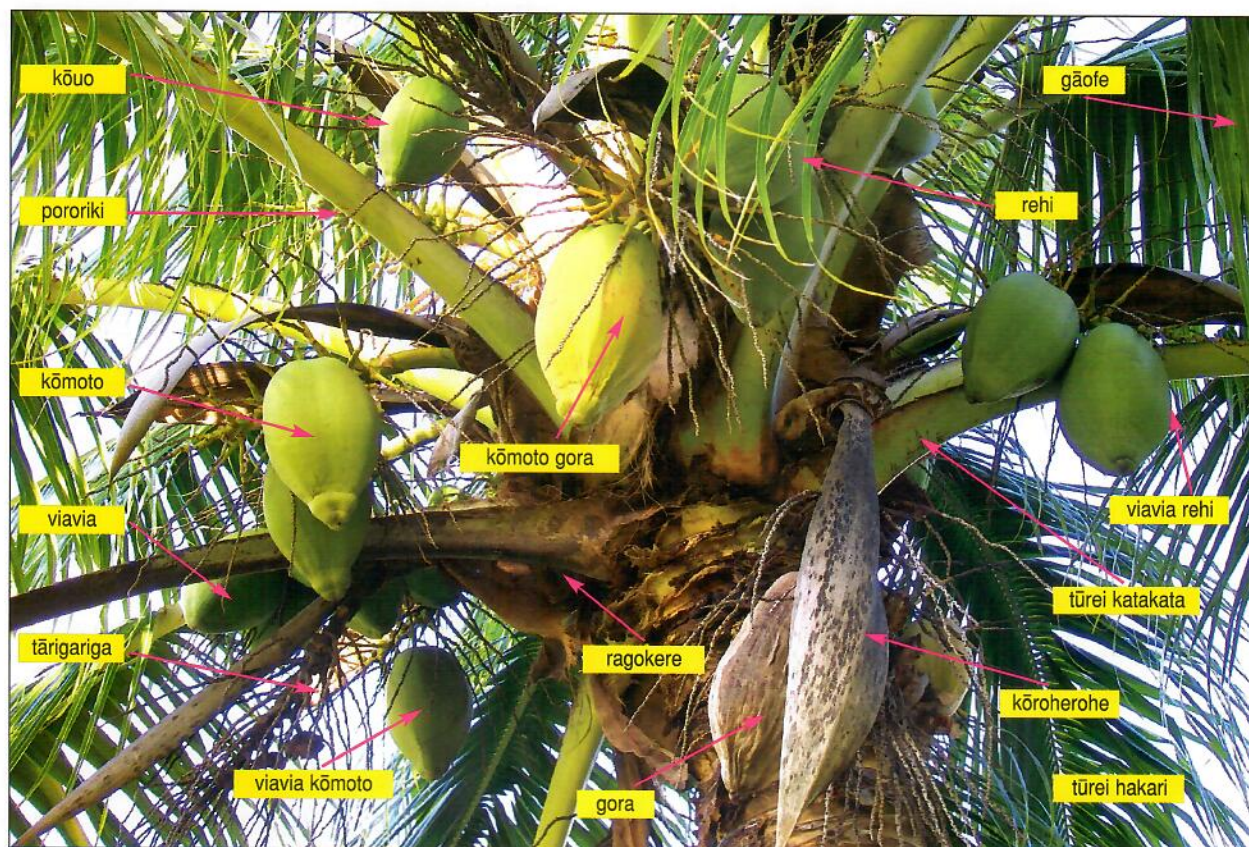
*Le récipient lui appartient,  
Ainsi que la nourriture  
et l'eau.*

*Cette devinette fait référence au fruit, la noix de coco, dont l'appellation varie selon son stade de croissance.*

Te tārigariga, e taoga te reira ki roto ki te kōroherohe, ko te vai matie noa ra ē te gāvā-rivari. Kia pakari ake kōia, e parari mai ia ma te hōroga mai ki te tari katiga ; te tārigariga hoki ra, e kite-katoga-hia ana ei fakaunauna ki te fare, mai te hei pūpū ra te huru. Te haga tiare, te ōtāne (te rihe) ē te ōvāhine (te pororiki), kua vai piripiri noa rātou ki ruga iho ki te tārigariga. Kia pakari ake te katiga ōvāhine ra, e tau noa ia tōna igoa, mai teie te huru.

*L'inflorescence (te tārigariga/te tariga/te tātariga/te rigariga/te hūniu/ te taume/te umeume) est contenue dans une gaine verte un peu rigide même lorsqu'elle est très jeune (te kōrohe/te kōroherohe/te roro/te 'ōrohe). Devenue plus mature et très rigide, cette gaine éclate, libérant ainsi un bouquet qu'il n'est pas rare de voir suspendu aux murs des maisons, ajoutant ainsi une pointe de coquetterie aux intérieurs des habitations. Dans ce cas de figure, il est souvent associé à des colliers de coquillages. Les fleurs, mâles et femelles, sont agglutinées les unes aux autres (te rihe/te tiare hakari/te rāine/te tiare niu). Des fleurs femelles, situées à la base de l'inflorescence, naissent les fruits dont voici les dénominations :*

28



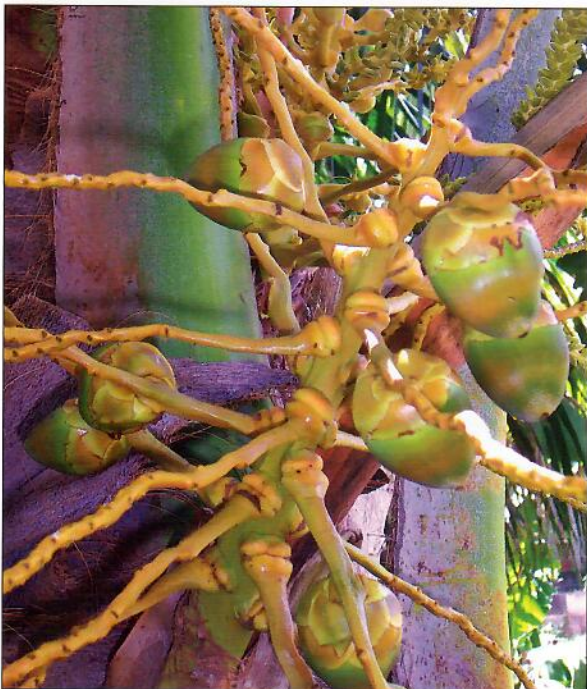
Te haga mea ō te hakari - Les différentes parties du cocotier

**Te haga rire katiga ō te hakari**  
**Les différents stades de la noix de coco (voir lexique)**

- 1° Te poniu/te tōtōnā
- 2° Te pūriri/te pororiki
- 3° Te kōuo, te 'ōuo
- 4° Te rehi, te kōuo tōvarevare,  
te viavia tōvarevare
- 5° Te viavia<sup>17</sup>
- 6° Te kōmoto/te 'ōmoto
- 7° Te gora<sup>18</sup>
- 8° Te nounou



Kererau viavia māmagu  
 Grappe de cocos māmagu



Te poniu/te tōtōnā/te pūriri/te pororiki



Te poniu/te tōtōnā/te pūriri/te pororiki/te kōuo

<sup>17</sup> il y a aussi des sous-stades : *te viavia rehi*, *te viavia kōmoto*. A côté de l'aspect stade, il y a des termes pour désigner le coco dont l'amande est mal formée et impropre à la consommation : *te viavia vāvako*, *te kivako/kirivako*.

<sup>18</sup> Il y a également des variantes : *te gora noa* (le coco très mûr ordinaire), *te gora moroati* (le coco mûr dont l'eau s'est évaporée laissant une amande sèche/le coprah).



30

Moeariki ē tāna rama kōroherohe

*Moeariki avec son flambeau fait de la gaine de l'inflorescence*

E rave-katoga-hia na te umeume, ko tei kiritihia atu te haga katiga, nō te vāere ki te fare, kāore rā, ki te āroa ; koia katōga nō te tautai kōmaga/kōura ē te vana/pekeakau.

Ki te tau mātamua, e rave-pinepine-hia na te mōrava (nō roto mai ki te puru hakari) ei haga ki te taura karava (te karava nape, te karava miro) ; te pekeremu ihoā rā, e viru katoga e rave ei oro pāni, ki teie rā tau, e mea rahi atu ia te haga e oti mai roto mai ki te pekeremu, nō te fakaunauna ihoā rā ki te haga taoga nō teie tau, mai te poe pārau...

*La grappe de fruits<sup>19</sup> une fois sèche et débarrassée de ses fruits (umeume) peut être utilisée comme balai. On l'utilise également pour la pêche aux langoustes et aux oursins.*

*Autrefois, la bourre de coco (te pekeremu/te puru/te puru ha'ari), et plus particulièrement les longues fibres (mōrava), entraient dans la confection de plusieurs types de liens et cordages (te nape/te karava/te faga) à usages divers, tandis que pour la brosse à linge, on utilisait la partie aux brins courts (te puke/te kōhuga). Aujourd'hui, elle est très prisée pour la confection de parures, colliers notamment que l'on agrémenté de perles noires...*

<sup>19</sup> Les noms *pa'umotu* : *kererau, tari, ātā*. On dira : *kererau rehi/viavia..., tari/ātā viavia...*

**Kōrari fakaoe teie ki roto ki te tahi  
tamariki ē tōna koromātua**

— E pāpā'ū, āore e rākau tōreureu i kōnei. E mea nāhea ia te haga tupuna ki te haga ki tō rātou vaka ?

— E tarai hoki rātou ki te haga pākiri, ka pārukuruku atu ai ki te nape.

— E aha hoki te nape ?

— E mōrava pekeremu tei napehia.

— Kua kite ānei koe ki te nape ?

— Ē, ka hakapago mai kia kite koe. E mōrava roroa ihoā e tano ai.

— Teie tāku haga mōrava ē, e mea nākō kia nape.

— Terā rā, e hakapiga koe ki te mōrava hou ka nape ai.

— E kōketu ki te kōmoto, kāore rā ki te gora ; ka rave mai te puru ē ka tau atu ai ki roto ki te toau ; ki te haga koga varo/kōpara e viru ai. Nau hana ki muri iho, ka rure te puru ki te katakata kia puke mai te haga mōrava ō tē hākini viru atu. E mea iti noa hoki tā te tahi haga tagata niho pakari ki te gora.

— Auē hoki ki te viru ē ! Terā rā, e gere paha ia ki te mea pakari ?

— E taku mokopuna ē, ānanahi e haere tāua ki Te-Ana-Vaha-Rau, e kite nohi roa koe ki te vaka pākirihiā. E fakahiehie koe ki te taoga ā te haga tupuna.

**Voici un dialogue entre un enfant  
et son grand-père<sup>20</sup>**

— Grand-père, il n'y a pas de grands arbres ici. Comment donc les ancêtres construisaient-ils leurs pirogues ?

— Ils taillaient d'abord des planches qu'ils cousaient ensuite avec du nape.

— Qu'est-ce que le nape ?

— C'est une cordelette tressée à partir des fibres de la bourre de coco.

— Sais-tu tresser le nape ?

— Oui, regarde-moi et tu sauras le faire. Il faut prendre la bourre qui a de longs brins appelés mōrava.

— Voici mes mōrava et c'est comme cela qu'on tresse.

— Cependant, tu dois t'en faire une réserve avant de commencer à tresser.

— On décortique le coco mûr ; on laisse ensuite tremper la bourre dans la mer, pendant quelques jours, de préférence dans des endroits vaseux. Après, on la bat avec une batte taillée dans le rachis de la palme pour que les brins se détachent plus facilement. Certaines personnes, à la dentition solide, arrachent la bourre de coco avec leurs dents.

— Ah, c'est génial ! Mais, peut-être que cette corde n'est pas solide ?

— Mon petit, demain, nous irons au Musée des Iles<sup>21</sup>, là tu verras une pirogue cousue. Tu seras fier du travail réalisé par tes ancêtres.

<sup>20</sup> E mea manako-noa-hia teie fakaoe e te pupu tagata ki pāpaki ki teie puta (dialogue imaginé par les auteurs de ce livre).

<sup>21</sup> En fait, le Musée de Tahiti et des Iles...





Karava miro  
Corde torsadée en fibres de coco



Karava nape  
Corde tressée en fibres de coco



Pāhi farōhia/tauhirohia paha ki Akiaki ko tē vai nei  
ki Te Fare la Manaha ki Punaauia

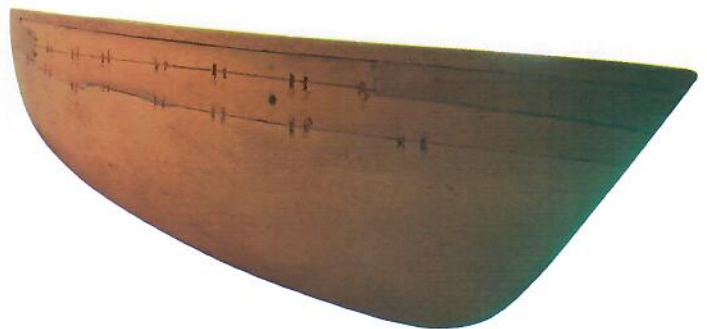
Cotre cousu qui aurait été construit à Akiaki en  
1880, actuellement exposé au Musée de Tahiti

Collection S.E.O.

32



Tē hakapiri nei Veroariki kia Moe-Ava ki te nape ki te taura tuāivi  
Veroariki apprenant à Moe-Ava le tressage de la corde avec de  
l'écorce de la nervure de la feuille de cocotier



Hāveke hakari tauhirohia e Arai Marau ki Nāpuka ki  
te kāvake tenuare 2003

Pirogue cousue en bois de cocotier construite par  
Arai Marau à Nāpuka en janvier 2003

Collection Tamariki Te-Puka-Maruia



Hoe farōhia : tua  
Pagaie cousue : dos

Collection Tamariki Te-Puka-Marua



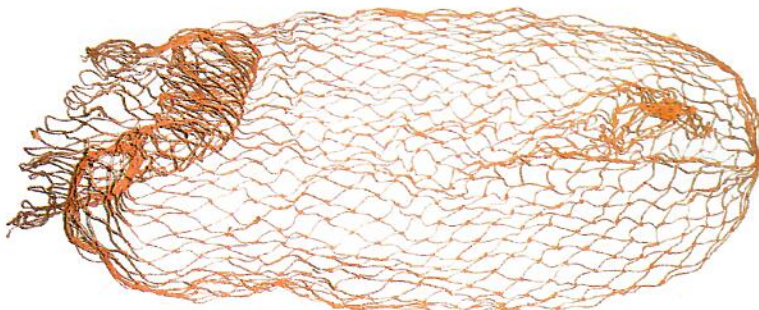
Tatā/Hāumi riu  
Ecope



Hoe farōhia : aro  
Pagaie cousue : face  
Collection Tamariki Te-Puka-Marua



Patupatu mikimiki  
Maillets en mikimiki utilisés  
pour la construction de pirogue cousue  
Collection Tamariki Te-Puka-Marua



Tiromi/huanae/kope manu karava miro<sup>22</sup>  
Filet à oiseaux en fibre de coco torsadée  
Collection Tamariki Te-Puka-Marua

Auoto keiga  
Crochet en os

Collection  
Tamariki Te-Puka-Marua



Tē hou nei Veroariki  
Veroariki montrant  
l'utilisation du perçoir  
à pompe



Hou rore hagahia e Māvake Tchong  
Perçoir à pompe fabriquée par Māvake Tchong  
Collection Tamariki Te-Puka-Marua

<sup>22</sup> Nā Maono ā Arai (metua) teie tiromi ; kāore i kitehia te tau ki haumihia ai. Kua hōrogahia teie kope e tāna purehuga ki te kāmuirarihaga Tamariki Te-Puka-Marua.

Ce filet appartenait à Maono Arai (père) ; l'époque de sa confection n'a pu être déterminée. Il a été remis par sa descendance à l'association Tamariki Te-Puka-Marua.

34



Hāveke hakari farōhia tei tākiehia ki te pākererē. E karava miro ē te karava nape te taura pārukuru koia katoga te taura huti. Fakakitekitehaga hāveke ā tō Nāpuka ki Te Fare lamanaha : mai te 8 e tae atu ki te 14 nō tetepa 2004.



*Pirogue cousue en bois de cocotier munie d'une voile en natte faite de palme de cocotier tressée. Elle est grée avec des cordages en fibres de bourre de coco tressées ou torsadées. Exposition de la pirogue polynésienne au Musée de Tahiti et des Iles : atelier des artisans de Nāpuka, du 8 au 14 septembre 2004.*



Tē hakaipiri nei Arai Taevaragi Marau ki tāna mokopuna kia Tevairere Faraire ki te pārukuru ki te hāveke ki te taura karava. Fakakitekitehaga ā tō Nāpuka ki Te Fare lamanaha, mai te 8 ē tae atu ki te 14 nō tetepa 2004.



Arai Taevaragi Marau initiant son petit-fils Faraire Tevairere à l'assemblage des fargues d' une pirogue cousue avec une corde en fibres de bourre de coco lors de l'exposition de la pirogue polynésienne au Musée de Tahiti et des Iles : atelier des artisans de Nāpuka du 8 au 14 septembre 2004



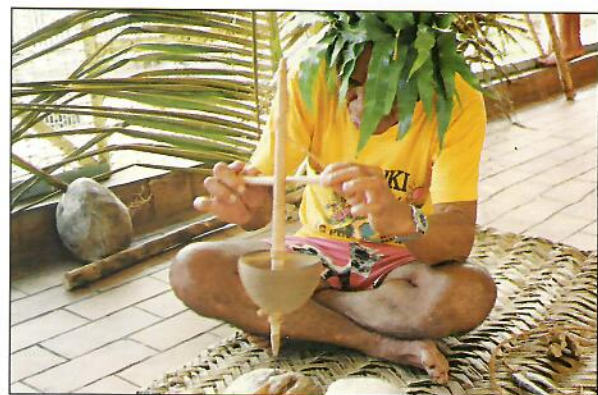
Haga tamariki ki haere mai e hipa ki te fakakitekitehaga ā te haga tagata haga hāveke nō Nāpuka ki te Fare lamanaha : 09/09/04  
*Groupe d'élèves ayant visité l'atelier de constructeurs de pirogue de Nāpuka dans le cadre de l'exposition de la pirogue polynésienne au Musée de Tahiti et des Iles : 09/09/04*



Ko Hiriata Millaud teie, ragatira nō te Fare lamanaha, tē hakapirihiā nei e Taevaragi Arai ki te rukuruku ki te hāveke ki te taura karava  
*Hiriata Millaud, directrice du Musée de Tahiti et des Iles, s'initiant auprès de Arai Taevaragi à la technique ancienne de ligature d'une pirogue avec une corde en karava*



Māvake tē miro nei ki te karava.  
*Māvake montrant la fabrication du karava miro*  
 Photo : Collection Tamariki Te-Puka-Maruia



Pine tē hou nei ki te kaviti ki tukuhiā ki ruga ki te pekeremu gora  
*Arai Pine perçant un leurre en nacre fixé dans la bourre de coco*  
 Photo : Collection Tamariki Te-Puka-Maruia



Pine Arai (karuri) ē Māvake Tchong (katau) tē haga nei ki te rōnaki karava : tē miro nei Māvake, tē kūtere nei Pine ki te haga aveave mōrava ki te kotikoti pārau. Mākeva Tamariki Te-Puka-Maruia ki te mākete nō Papeete : 5>9/12/89

*Arai Pine (gauche) et Māvake Tchong (droite) fabriquant des cordes en fibres de bourre de coco (karava miro) : Māvake enroulant les fibres sur sa cuisse pour obtenir une corde torsadée. Pine découpant les brins qui dépassent de la corde avec un couteau en nacre.*

*Animation Tamariki Te-Puka-Maruia au marché de Papeete en décembre 1989 : exposition photos « Regards croisés » (1929 : Kenneth Emory/1989 : Eric Conte).*

*Photo : Collection Tamariki Te-Puka-Maruia.*



Taihara ē tāna puaka  
Nōnō tei rukurukuhia ki te  
taura hagahia ki te kere  
*Taihara avec son cochon  
Nōnō qui est attaché avec  
une corde faite de kere*



Tē hiri nei Taihara ki te karava  
*Taihara torsadant une corde en bourre de coco*



Te hakagoru vaevae  
kere ō Taihara  
*La sandale en kere  
de Taihara*



Taihara Mahiti nō Rēao,  
tē noho nei ki Tepoto,  
tei haga ki teie haga taoga  
ki te kere : pōpō, tāmau,  
hakagoru vaevae, taura  
rukuruku puaka  
*Taihara Mahiti,  
originnaire de Rēao et  
habitant Tepoto (nord),  
a confectionné ces objets  
avec du kere : ballon,  
mèche, sandale, corde  
pour attacher le cochon*



Rōkia katiga ē te nohoraga tei hagahia ki te katakata ki Tepoto  
*Table avec banc en bois de nervure de palme dans la cour  
d'une maison à Tepoto (nord)*



Ipu Huateki ki mua ki tōna kāruru gaofe tunuhaga katiga  
*Ipu Huateki, qui vit en hermite à Tepoto (nord), devant sa cuisine  
en palme de cocotier*



Haga hakari kōviriviri nō Tepoto  
*Cocotiers torsadés de Tepoto*



Hakari keta nō Tepoto  
*Cocotier qui retient longtemps ses  
feuilles et fruits morts*



Hakari takaviri nō Tepoto  
*Cocotier vrillé de Tepoto*



Haga hakari kōviriviri  
nō Tepoto  
*Cocotiers torsadés  
de Tepoto*



Kua fāgai rahi te tagata ki te pikiāfare ki  
Tepoto nō te pāruu kia rātou ē tā rātou taoga  
ki te kiore e kai nei ki te viavia ē te pūhā  
*Les gens de Tepoto ont élevé beaucoup  
de chats pour se protéger des rats  
qui attaquent leurs cocos et coprah*



Haga hakari nō Tepoto tei pokohia  
nō te fakaōhiehaha kia katu :  
peu tei hōperehia  
*Cocotiers de Tepoto avec des encoches  
pour faciliter la montée : une pratique  
maintenant abandonnée*

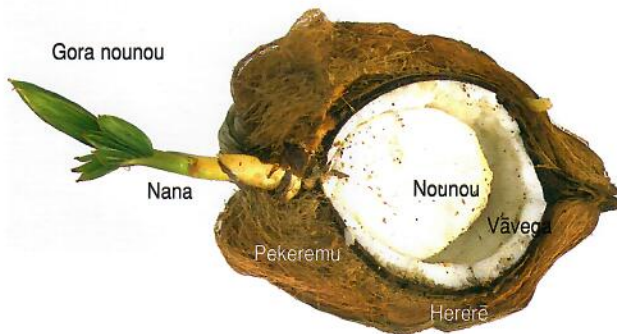
Te hererē, ko tei ravehia ana ki te mātāmua ei gārahu nō te tāāuri ki te kahu, e mea rahi roa hoki tōna taoga : e kōneki, e paopao, e kakano, e mōrai, e tatā riu. E rave katogahia ana ei fakaunauna kahu nō te haga vahine kori ē, ei tāpoki/papa revareva ; koia katoga te pitopito kahu.

Ki teie tau, e mea rave-rahi-hia nō te haga ki te taoga fakaunauna : te hei, te fātua/hātua/tātua, te pītara fātua, tāpe'a tariga...

E rave katogahia ā te hererē ei taoga nō te fakaheva kupakupa, mai te ukurere... ē tae noa atu ki roto ki te hakuti mai te rora.



Te gora ki roto ki te haga taoga fakaunauna nō teie tau :  
nā māāmā Tepoe ki haga teie haga ki Mānihi  
*L'emploi du coco dans l'artisanat moderne :  
objet fabriqué par madame Tepoe de Mānihi*



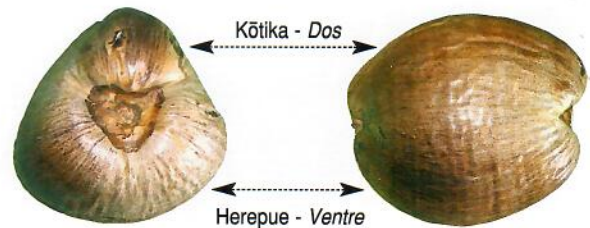
Te gora nounou tāpuhia - Coupe d'un coco germé

*Cette bourre enveloppe la noix dont la coque (te hererē)<sup>23</sup>, très bon combustible pour les fers à repasser d'autrefois, est surtout utilisée comme récipients, comme écope et aussi pour le costume des danseuses, dont chaque moitié de noix recouvre un sein. Il est également utilisé en mercerie pour confectionner les boutons.*

*Actuellement, la coque de noix est très prisée dans l'artisanat pour la confection de parures (colliers, ceintures, boucles d'oreilles) que l'on agrémente de motifs sculptés...*

*Lors des danses folkloriques la noix de coco (te hererē) évidée est également utilisée pour rythmer la cadence ou pour la confection d'instruments de musique tel le ukulele.*

*Les enfants utilisent aussi le hererē pour se faire des patins (cf. : photo, p. 37).*



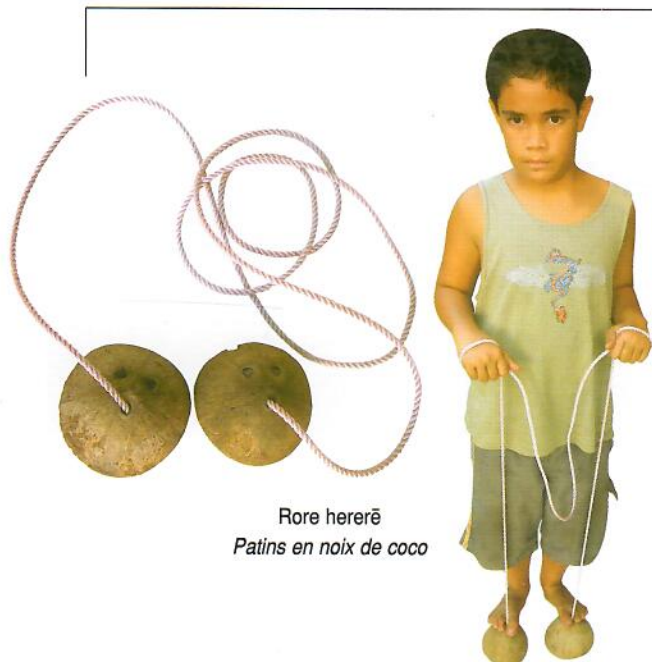
Te gora - Coco à maturité extrême



Te kōnohi - La face

Te tohe - Le postérieur

<sup>23</sup> A Tātakoto, avec un coco non débouffé, les dénominations sont inversées. Ainsi te ihu (le nez), te tohe (le postérieur) et vice versa.



Rore hererē  
Patins en noix de coco

E gere te komo ō te rehi ki te mea mona roa, te vai rairai noa ra hoki tōna hōare, koia te varevare. Kia viavia rā, kua mona roa ia te komo ē te hōare hoki ra, kua huru megumegu ake ia ; ki muri iho, kua viavia-kōmoto ia ē kua megumegu atu ā hoki te katiga ko tei rekohia e kōea. Kia kōmoto roa rā, kua huru pakari ia te kōea, nō reira hoki ia ki rekohia ai ē, e kōmoto ; ki reira ia te kōmoto e ravehia ai nō te haga ki te miti hue ; tē haere kore ra ia te mona ko te komo. Ki muri iho ki te kōmoto, ko te gora ia ; tōna katiga e rekohia ia, e vāvega. Kia kanahia te gora, e roaka mai ia te hinu gora nō te tuku atu ki roto ki te haga katiga huru rau ; ki reira katoga te pūhā e roaka mai ai, kia taurakihia te vāvega.

Te para, kāore rā te kōkā, ō te gora nou-nou, e rave-katoga-hia ei haga ki te manogi.

Lorsqu'au 4<sup>e</sup> stade de sa croissance apparaît l'amande (te hōare/te varevare/te rehi), celle-ci est translucide et très mince<sup>24</sup>, et l'eau a un goût très fade. Au 5<sup>e</sup> stade (te kōea viavia/te nīā), elle devient blanchâtre, plus épaisse mais reste tendre et l'eau, dont le volume a augmenté, est plus sucrée. Au 6<sup>e</sup> stade (te kōea/te pītoi), elle s'épaissit encore plus et devient moins tendre. Au 7<sup>e</sup> stade (te kōmoto), l'amande devenue dure, adhère fortement à la coque. On s'en sert pour fabriquer une sauce appelée miti hue et l'eau a perdu de sa saveur. Au 8<sup>e</sup> et dernier stade, de l'amande (te vāvega), une fois râpée, on extrait le lait de coco (te hinu gora/te ū ha'ari) très présent dans la préparation des plats culinaires. C'est aussi à ce stade que l'on obtient le coprah (te pūhā<sup>25</sup>), en faisant sécher l'amande au soleil.

La matière grasse qui se forme sur l'amande du coco germé (te para/ te kōkā), peut être utilisée pour fabriquer le mono'i (te manogi).



Fakakitekitehaga ki te tanuhaga katiga ki roto ki te pekeremu, ki roto ki te mākeva ā tō te Tuāmotu ki te kāvake māti 2003



Démonstration, lors du Festival des Tuāmotu en mars 2003, de la culture bourraponique (néologisme formé de bourre et hydroponique) où la bourre de coco est utilisée pour la culture hors sol

<sup>24</sup> Elle était donnée aux bébés, lorsque les mères manquaient de lait.

<sup>25</sup> Ce mot désigne aussi bien l'amande séchée au soleil que sa préparation.





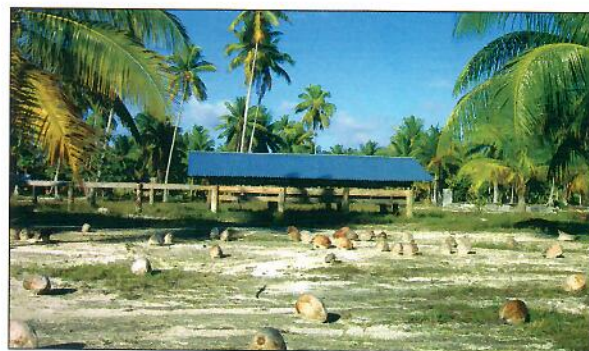
Māite ki Fagatau  
*Fosse à culture abandonnée de Fagatau*



Māite ki Tātakoto  
*Fosse à culture abandonnée de Tātakoto*



Gora fakatinihihia ki Fagatau  
*Séchage traditionnel du coprah à Fagatau*



Paepae pūhā ki Fagatau  
*Séchoir à coprah à Fagatau*



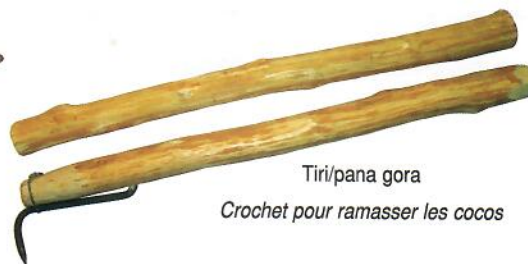
Fāitohaga pūhā ki Fagatau  
*Pesée du coprah à Fagatau*



Hurihaga pūhā ki ruga ki te kau ki Fagatau  
*Chargement du coprah à Fagatau*



Kōketu mikimiki  
*Pique à débouurer la noix de coco en bois  
de mikimiki (*Pemphis acidula*)*



Tiri/pana gora  
*Crochet pour ramasser les cocos*

Te huru ō te viavia ē te tino tagata, e mea piri roa ia ; nō reira ia teie haga reko ki poro-noa-hia ai : te ihu, te tohe. Mai tei au ki te pāpakihaga ā te vahine vānaga ra ko Teuira Henry ki roto ki tāna puta *Tahiti aux temps anciens* (Tahiti ki te tau tahito), te haga hakari mātāmua nō roto mai ia ki te tagata. Te nākō ra te reko, kōrari kāefa ē tāna vahine, kua roaka mai tā rāua e geti/toru tamariki ; e haga pēpenu anake rā, e ite tamāroa ē kōrari tamāhine. Ki muri iho, kua roaka mai te opehaga/mahahaga ko tā rāua tamariki, e tagata māori ia. Ki tōna pakarihaga, kua rave kōia ki tōna haga tuakana, kua tanu ki roto ki te repo henua, e mea nā reira nā hakari mātāmua e geti ki te tupuhaga mai. Te tuakana mātāmua, kōia tei hōroga mai ki te hakari māmagu, te ite/piti o te tuakana ra, te hakari kurakura ia ē te tuahine hoki ra, te hakari via-via kōkororeka tei porohia ia e raita.

Nō roto mai ki teie haga hakari te purarahaga te huru ko te hakari e kitehia ra ki teie tau.

Ki roto ki te haga hakari māmagu, te vai ra te kōuri, te kōmoka, te pahopaho, te mōtea ; te hakari kurakura ra, te vai ra ia te fātea, te fātea totototo, te heheko.



Te haga taoga ā te tagata pūhā : tipi toreu, pītoi/pītaka, kōpahi, pana/tiri gora, tuāivi nō te tui, pūtē tore.

*Le matériel du coprahculteur : machette, détroqueur, hache, crochet, corde pour fermer le sac, sac à coprah.*

*Des similitudes entre une noix de coco et certaines parties de l'anatomie humaine, notamment le visage, sont flagrantes, d'où les appellations mentionnées ci-dessous : te ihu désignant le nez et te tohe le séant. Ceci peut se comprendre puisque selon une version décrite par Teuira Henry dans son livre Tahiti aux temps anciens, les premiers cocotiers auraient une origine humaine. La légende dit qu'un couple eut trois premiers enfants qui n'étaient que des têtes, deux garçons et une fille, puis un quatrième enfant qui, lui, était normal. Devenu grand, celui-ci prit ses aînés et les mit en terre. De ces têtes, sortirent trois arbres qui grandirent tellement qu'ils dépassèrent tous les autres arbres. Du premier garçon naquit la variété dont l'enveloppe de la noix de coco est verte (te ha'ari 'oviri), du deuxième garçon, la variété à enveloppe brunâtre (te ha'ari 'ura'ura), et de la fille, la variété dont les noix sont de très petite taille (te raita).*

*Ces premiers arbres se multiplièrent et donnèrent naissance à d'autres variétés.*

*Parmi les cocotiers à noix vertes, on trouve : te niu kōuri (vert clair), te niu kōmoka (vert clair), te niu pahopaho (vert foncé), te niu mōtea (vert pâle) tandis que pour les cocotiers à noix brunes, on trouve : te niu fātea (brun pâle), te niu fātea totototo (brun rougeâtre), te niu heheko (brun jaunâtre).*



Nana  
Coco germé



Gora kōketuhia  
Coco décortiqué

**Teie ā te tahi haga reko nō te haga huru hakari :**

- Te hakari kurakura
- Te māmagu/te ha'ari 'oviri
- Te kaipoa/te niu roro/te 'aipoa/te niu poaragi
- Te takaveātika
- Te hakari reru
- Te hakari pani/hinu

Tē vai hakahou atu ra te haga igoa ō te hakari mai te : niu hōkirikiri, niu mōmoka, niu kura, niu māgaro, niu mata, niu roro...

42



Hakari kurakura



Hakari māmagu

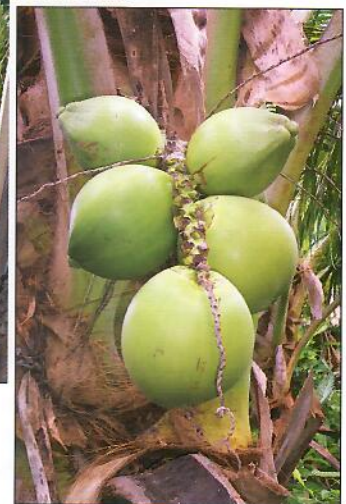
**D'autres caractéristiques font apparaître les variétés suivantes :**

- Le cocotier dont les fruits sont orangés
- Le cocotier dont la nervure des feuilles et les fruits sont de couleur vert foncé
- Le cocotier dont toutes les parties du fruit sont comestibles
- Le cocotier dont les fruits sont accolés directement à la tige de la grappe
- Le cocotier dont les fruits, très gros, éclatent en tombant
- Le cocotier dont les fruits sont riches en huile

Notons encore d'autres appellations voire des variétés comme : te niu hōkirikiri (fruit à peau irrégulière), te niu mōmoka (vert pâle), niu kura (brun rougeâtre), niu māgaro, niu mata, niu roro...



Hakari tākaveātika  
*Cocotier spicata*



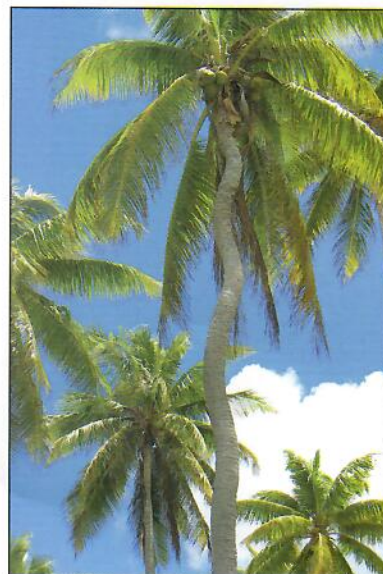
**Outre le cocotier, d'autres palmacées semblent insolites  
dans les îles Tuāmotu et pourtant...**



*Palmier Pritchardia pericularum de Niau  
planté dans le village de Fakarava*  
© Ch. Monier



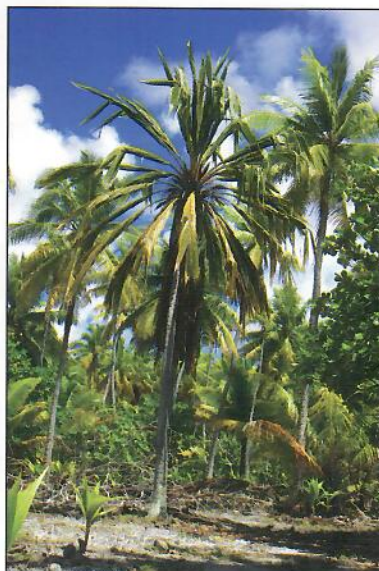
*Palmier Pritchardia pericularum de Niau*  
© Ch. Monier



*Hakari kōviriviri nō Kauehi  
Cocotier torsadé de Kauehi*  
© Ch. Monier



*Hakari kōviriviri nō Nāpuka  
Cocotier torsadé de Nāpuka*  
© M-H. Villierme



*Kōrari anake hakari huru kē mai teie ki  
Fagatau, ki roto ki te uru hakari māori ki gake*  
*Ce palmier est l'unique spécimen  
dans une cocoteraie ordinaire de Fagatau,  
du côté gake (secteur)*



*Hakari pāite nō Rēao  
Cocotier à 2 têtes de Rēao*  
© Martial : contact@Haoscope.com



Hakari keta nō Nāpuka  
Cocotier dont les palmes mortes  
ne tombent pas  
© M-H. Villierme

Tavevo nō Makatea  
Koko Ma'atea  
Palmier *Pritchardia*  
*vuylskeana*  
endémique de  
Makatea

© J-A Di Jorio  
19.02.04



Kō Hans ē tōnā taeake Maire nō Ragirola  
ki tahaki ki te tūrei hakari higa ā tō rāua  
Tupuna Tiihiva Autai

*Hans Gfeller et son cousin Maire Makitua  
de Ragirola avec un tronc de cocotier mort  
portant le nom de leur aïeul Tiihiva Autai.*

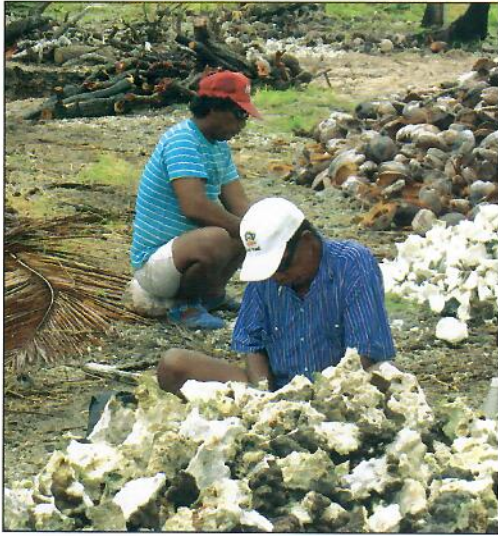
*La pratique du marquage du cocotier  
se limite en général aux initiales,  
parfois aux chiffres romains*

E reko-noa-hia na teie gora,  
e tara puakatoro.  
E viru rā paha kia reko katoga,  
e gora tīfai

*Ce coco est communément appelé  
coco cornes de bœuf,  
mais on pourrait fort bien  
l'appeler coco tortue*

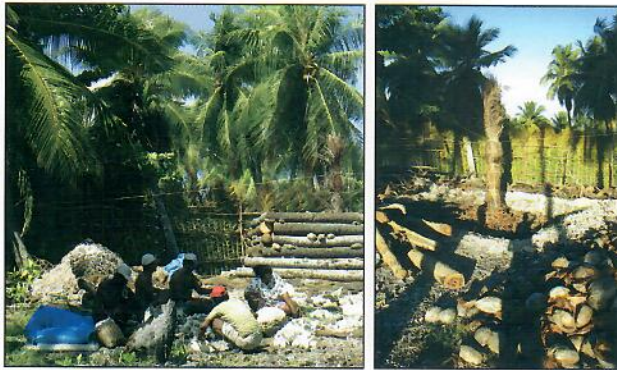


Tārigariga nō kōrari hakari huru kē nō Fagatau.  
E nanahia ki ruga ki te hakari, tei vaho atu rā te nana  
ki te katiga, mai te re'a te huru ō te nana.  
Te haga katiga iho rā, e mea vāvako anake ia  
*Grappe provenant d'un cocotier phénomène de Fagatau  
Des rejets, ressemblant au gingembre,  
se forment en dehors des fruits,  
lesquels sont tous kivako (mal formés)*



Préparatifs d'un four à chaux (*ahi puga*) à Nāpuka avec entre autres essences choisies (*geogeo, kahaia, mikimiki, gāvarivar*) comme combustible, de la bourre de coco. Derrière ces hommes qui cassent les coraux extraits du lagon, un important tas de bourres de coco. La chaux servira à repeindre l'église et la clôture de sa cour en vue des festivités clôturant le jubilé de Nāpuka et Tepoto en janvier 2006

© Ch. Barlier



Le four pratiquement prêt à être allumé dans une fosse de 5 m x 5 m avec une profondeur de 1,50 m. Sa partie hors sol est de 2,50 m soutenue par 7 rangées de troncs de cocotier.

Cet ouvrage est dirigé par le doyen de l'île, Marau ā Arai, à la demande du Père Christophe Barlier, curé des paroisses du Sacré-Cœur de Nāpuka et Sainte Thérèse de Tepoto. Il a été allumé le 19/06/04 à 08h00 et a brûlé pendant 5 jours durant, malgré une très forte pluie qui est tombée (10 heures après son allumage) toute la nuit. Sur la photo on distingue bien la mèche de 50 cm de diamètre, après la pose des premiers étages de combustible et de coraux. Derrière la fosse, une palissade en palmes de cocotier a été dressée pour protéger le four du vent pendant sa combustion.



Arai Marau, te tahuga ahi puga, ē te mākuī kuhane Kiritofe tei poroki kia tahuhia teie ahi puga nō te hakaviru hakahou ki te fare pure nō Nāpuka.

*Marau Arai, le spécialiste du four, et le père Christophe, le commanditaire de cette opération pour la restauration de l'église de Nāpuka.*

© Ch. Barlier



Kua 50 matahiti ake nei te tahuhaga hopega ō te ahi puga rāvega tahito ki Nāpuka. E mea rahi te pekeremu ē te tūrei hakari ki ravehia nō teie haga.

*Cela fait un demi siècle que le dernier four à chaux à l'ancienne a été allumé à Nāpuka. Beaucoup de bourres de coco et de troncs ont été utilisés.*

© Ch. Barlier



Ahi puga ki Nāpuka  
Four à chaux à Nāpuka



Fare pure Te māfatu raka nō Nāpuka  
*Eglise du Sacré-Coeur de Nāpuka*



Fare pure Tominiko peata nō Fagatau  
*Eglise St-Dominique de Fagatau*

46

Te haga fare pure tahito ō te Tuāmotu, e mea hagahia ki te kōnao puga nō roto mai ki te toau, tei tarahia ē tei patuhia mai te tāpirihia atu ki te pu'a ; koia hoki te kōnao puga tei tāninahia ki roto ki te 'umu pu'a. E mea rahi katoga ihoā ia te kōnao ē te karire e pau ; e ravehia na te haga rākau nō ruga iho ki te henua : kahaia, geogeo, mikimiki, hora, tou, tūrei hakari, kōia katoga te pekeremu. Kua riro na hoki Ganā ei pū nō te hakapararehaga ki te fa'aro'o Kiritiāno nā te pae Tuāmotu.



Fare pure tahito ō Otepipi ki Ganā  
*L'ancienne église d'Otepipi à Ganā*  
© M-H Villierme

*Les anciennes églises des Tuāmotu sont essentiellement construites avec des blocs de corail taillés, reliés entre eux et peints avec de la chaux laquelle est obtenue par l'incinération des coraux. Le procédé demande beaucoup de coraux et de combustible : des bois indigènes (kahaia, geogeo, mikimiki, hora, tou, cocotier...) mais également des bourres de cocos (pekeremu). Ganā a été le centre de la propagation du Christianisme dans les Tuāmotu.*



Kūpara pekeremu nō te ahi puga ki ruga ki te fare pure nō Tepoto  
*Brosse en bourre de coco utilisée pour peindre  
 l'église de Tepoto avec de la chaux*



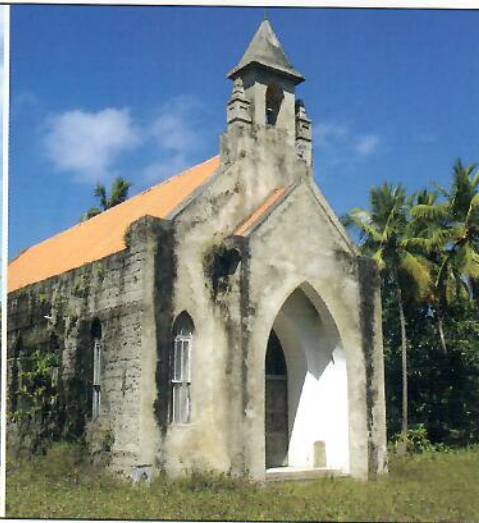
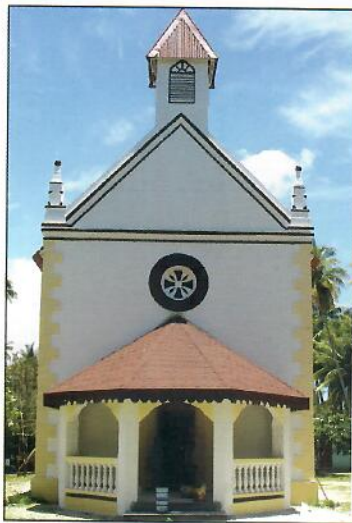
Te huru puga e au nō te ahi puga  
*Variété de corail préférée pour faire la chaux*



Tē opehaga ki te ahi puga  
*Récupération de la chaux*  
 © Ch. Barlier



Tē titiahaga ki te ahi puga  
*Filtrage de la chaux*  
 © Ch. Barlier



Nā Fare pure ō Takume  
*Eglises de Takume*  
 © Carex environnement



## Teie te haga rire ō te hakari

**Voyons à présent les stades de croissance du cocotier (cf. lexique)**

1<sup>er</sup> Te nounou

2<sup>ème</sup> Te nana

3<sup>ème</sup> Te oka/te hoka

4<sup>ème</sup> Te tikoae/tikoai/tikovai

5<sup>ème</sup> Te kōpura

6<sup>ème</sup> Te hakari



Te oka/te tikovai/te kōpura : Nāpuka<sup>26</sup>



Te tikovai/te kōpura : Fagatau



Haga motu nō Fagatau



Hāputuhaga gora nō Fagatau

<sup>26</sup> En arrière-plan de ces jeunes cocotiers, la forêt de puka (*Pisonia grandis*), de tou (*Cordia subcordata*)... où nichent des oiseaux de mer : kōtaha (frégate), kariga (fou), gōioi (noddī brun), kīkiriri/kūkukurū (noddī noir), kīrārahu/kīrahu/taketake (sterne blanche)...

Te tūrei hakari<sup>27</sup>, nō reira mai te rākau e taraihia ei pou ē ei kaeho fare, koia katoga te kiripuhi/tāhuhu fare ; ei nohohaga, ē kia popo, e hagahia ei pōrearea, ei vaka maimoa, ei tītīrāina...

E ravehia na te paka/kiri/goregore/ karukaru o te hakari tei fakaāko ei gārahu.

E toro ātea te aka o te hakari, e ravehia na hoki ei rākau maki. Ki teie tau nei rā, e ravekatoga-hia na ei fakatupu rākau.

Te hakari āeva, e tae-roa-hia ki te raritakau-tāpahi-reka te teitei.



Te hakari ē kōrari haga rākau kē atu ki Mākemo : kahaia, tou, geogeo, rōgā, hora...

*Cocotiers et autres arbustes de Makemo*



Hakari tāpīri nō Nāpuka

*Cocotiers jumelés de Nāpuka*

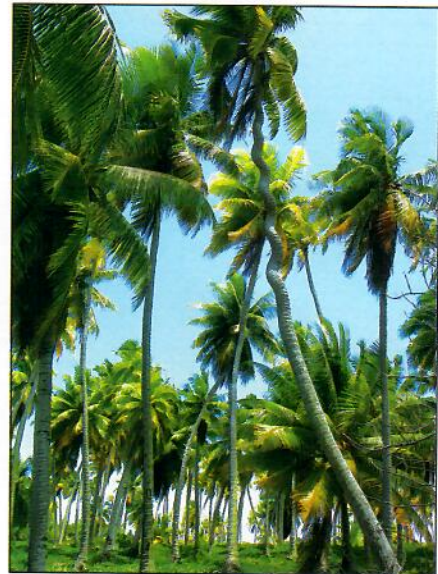
*Dans la partie basse et moyenne du tronc, étaient taillés poteaux et bois de charpente ainsi que sièges et rondins, et, une fois en décomposition, masques et petites pirogues appelées tītīrāina.*

*L'écorce du tronc – te paka hakari/te kiri hakari/te goregore hakari/te karukaru hakari/te pa'a ha'ari – qui, à la base du tronc se détache en plaques très dures, est un excellent combustible. Au temps du fer à repasser à charbon, il servait à chauffer le fer.*

*Les racines (te aka/te a'a) peuvent atteindre plusieurs mètres de long. Elles sont surtout utilisées en pharmacopée. Aujourd'hui, une fois l'arbre mort, on s'en sert comme terreau pour les plantes que l'on met en pot.*

*Le cocotier poussant très haut (te hakari āeva) peut monter jusqu'à une trentaine de mètres.*

Hakari kōviriviri  
nō Nāpuka  
*Cocotier torsadé  
de Nāpuka*



<sup>27</sup> Te tūrei hakari = te tumu hakari/te tumu ha'ari/te tūrei niu/te tūmu niu (*différents termes du tronc de cocotier*).

E reko teie nā te vahine Fagatau ra ko Eritapeta Ragitake<sup>28</sup>, ki tāna purehuga tei fānauhia ki Rapa-Nui, kia kite rātou e aha tā teie rākau e hakari, ko te kore hoki e tupu nei ki tō rātou henua, e hōroga mai :

*Taku katiga,  
Taku vai  
Mai te ragi mai !*

*Paroles de Eritapeta Ragitake, originaire de Fagatau, pour expliquer à ses enfants nés à l'île de Pâques, à l'époque de Mgr Jaussen, ce que le cocotier, arbre inexistant chez eux, pouvait apporter :*

*Ma nourriture,  
Mon eau  
Viennent du ciel !*

50



Fagatau ki te pogipogi  
*Fagatau à l'aurore, octobre 2003*



Te tapuakaira ki ruga ki te uru hakari ki Tātakoto  
*Un arc-en-ciel au-dessus d'une cocoteraie de Tātakoto*



Une partie de l'atoll de Fagatau



L'atoll de Haraiki

<sup>28</sup> Kua hakaipoipohia kōia e te Metua Epikopo Tepano Jaussen kia Nicolas Pakarati.