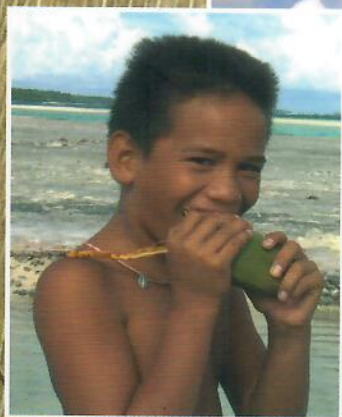


Te Reo o te Tuamotu



Association culturelle Te Reo o te Tuāmotu



Nāku teie hakari

Le cocotier aux Tuāmotu

Haere Po 2006

Kua haga te Atua ki te henua ē tāpoki iho kia na ki te tarutaru... Kua haga katoga kōia ki te kāefa ē te vahine nō te haka-viru-roa-haga ki te haga mea tāna ki haga ; kite iho ra nā tagata nei ki te viruviru ō te tarutaru henua... Haga katoga atu ra rāua ki te haga mea huru rau ei taoga nā rāua ē ei hakareka kia rāua. Kia au rā hoki ki te reira huru ō te tagata, ei hakatau, haga katoga atu ra te haga vahine ō te Tuāmotu ki te haga kahu viruviru roa, nō roto mai ki te haga mea ō te hakari, nō te haga tapairu ē te haga tamatika ko tei tika mai nō te rave mai kōrari nau peu tumu ō te henua, ē te reka roa hoki, ki te ruki mākeva ā te haga Pa'umotu, ki te 29 nō māti 2003, ki roto ki te getihaga ō te "Mākeva ā tō te Tuāmotu", ko tei tupu ki Tahiti, mai te 28 ē tae atu ki te 30 nō māti 2003. Nā teie ia haga hoho'a ki kōnei e fakakite tāmāu noa ki te reira vā tōreu ō te fārereihaga ō te mahara ō te Pa'umotu ē tōna iho uki : tōna iho hoki ia ora.

144

Dieu créa la terre et la recouvrit de végétation... Il créa aussi l'homme et la femme pour compléter son œuvre ; ces derniers découvrirent alors les merveilles de la nature, créèrent à leur tour divers objets utilitaires ou esthétiques. Répondant à cet instinct de création, les femmes des Tuāmotu créèrent aussi de très beaux costumes ayant le cocotier comme matière première pour parer les tapairu⁹⁷ et les tamatika⁹⁸ qui ont effectué de belles prestations culturelles et artistiques lors de la soirée de gala du 29 mars 2003, à l'occasion du 3^e Festival des Tuāmotu du 28 au 30 mars 2003. Quelques clichés présentés ici viennent immortaliser ces moments de rencontre intense de la culture pa'umotu avec sa jeunesse : son seul espoir de survie.



Temarama ē Haamarurai Tairi nō Fagatau
Temarama et son frère Haamarurai, candidats de Fagata

© S.C.Y.



Poerava Tehumu ē Ruka Hioragi
nō Tureia : Maragai

© S.C.Y.



Temurihau Kamake ē Terau
Toa nō Nāpuka

© S.C.Y.

⁹⁷ Jeune fille/femme belle.

⁹⁸ Jeune homme circoncis et qui est admis comme adulte.



Poerava Tehumu
© Ch. Claverie

Maeva Ravat
© S.C.Y.

Raina Taputuarai
© Ch. Claverie

Maima Boosie
ē Terai Haapii nō
Katiu ē Faaitē
Tapuhoe
© S.C.Y.

Maeva Ravat ē Iotera
De Loos nō Ganā :
Parata
© S.C.Y.

Maima ē Terai
© S.C.Y.

Raina Taputuarai ē
Tahiri Utahia nō Ahe ē
Au'ura : Vāhiti/Mihiroa
© S.C.Y.

Temurihau Kamake
© S.C.Y.



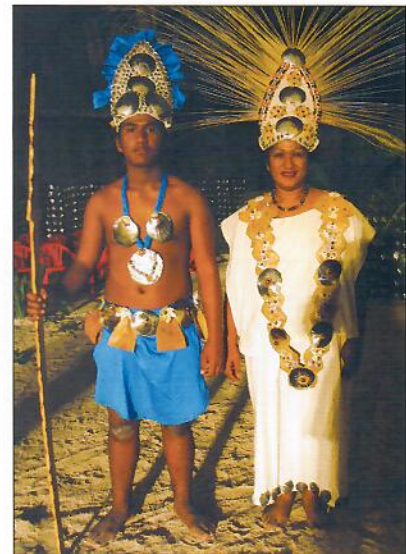




Uraiaata Tau, Tapairu Ragihoa 2004, ki roto ki tōna kahu kere...
Uraiaata Tau, Miss Ragihoa 2004, dans sa prestation en tenue traditionnelle faite de kere...



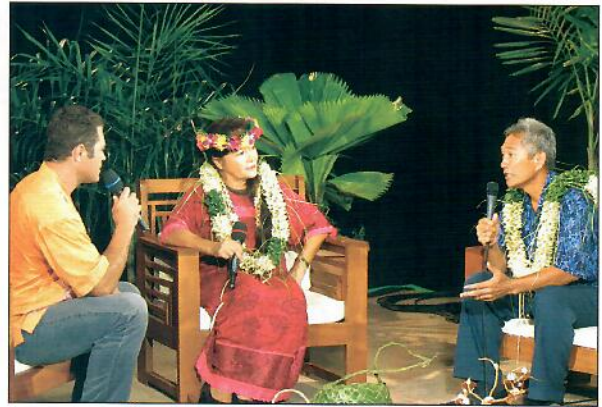
Vaiana Taufā tei hakanohohia ei « Purotu vahine Mahina 2004 ».
Kua tika atu kōia nō te pae henua Tuāmotu
E kahu gaofe tōna, tei fakaunaunahia ki te kere ē te tārigariga
*Vaiana Taufā, lauréate du concours « Purotu vahine Mahina 2004 »,
représentante de l'archipel des Tuāmotu, dans sa tenue traditionnelle
en palme de cocotier agrémentée de kere et de tārigariga*



Vahina Rua fakaipoipohia Paheo ē tāna tamaiti Tahania ki roto ki te Heiva ki Fakarava : tiurai 2003. E hei pēpenu koitika tōna ē te hei kākī tei hagahia ki te kere fakaunaunahia ki te pārau, te poe ē te pūpū
Vahina Rua épouse Paheo en compagnie de son fils Tahania lors du Festival de Fakarava en juillet 2003. Elle porte une coiffe en koitika et une couronne en kere, nacre, perle et coquillage



Maruia ē Hauata tē hākini nei ki te kōrare
 Maruia et Hauata travaillant le bourgeon du cocotier pour la
 confection de costumes



Mme Louise Peltzer, ministre de la culture, et Jean Kape,
 président de Te Reo o te Tuāmotu, lors de l'émission
 « Reko Nui » de TNTV, animée par Karl Reguron⁹⁹

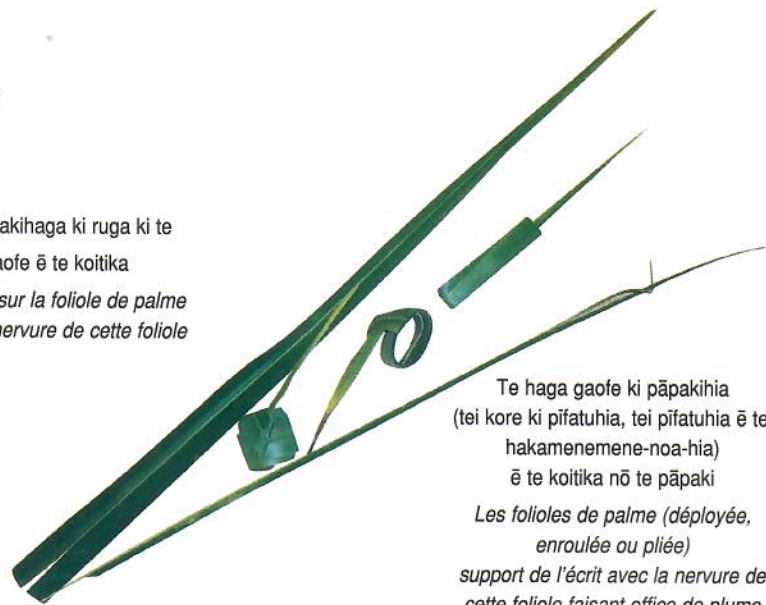
© QSS/P. Rogomate



Tāupoko ko te
 Tamatika Tuāmotu
 2003 : Terai Haapii
 Coiffe de Mister
 Tuāmotu 2003 :
 Terai Haapii



Te pāpakihaga ki ruga ki te
 gaofe ē te koitika
 Ecriture sur la foliole de palme
 avec la nervure de cette foliole



Te haga gaofe ki pāpakihia
 (tei kore ki pifatuhia, tei pifatuhia ē tei
 hakamenemene-noa-hia)
 ē te koitika nō te pāpaki
 Les folioles de palme (déployée,
 enroulée ou pliée)
 support de l'écrit avec la nervure de
 cette foliole faisant office de plume

⁹⁹ Plateau aménagé à la Salle Aorai Tinihau lors de l'inauguration du 3^{ème} Festival des Tuāmotu : 28/03/03

Teie ā kōrari reko e fakahiti ra ki te hakari, nō Havaiki Voici un autre texte qui cite le cocotier, celui de Havaiki

Reko nō Havaiki-Tumu : Orovaru¹⁰⁰

Ko Havaiki nei rā, ko te tumu ia o te pō, ē tōna igoa mau rā ko Havaiki-Tumu-ia-o-te Pō, ē te igoa o te vāhi purotu roa o taua kāiga nei, Orovaru ia. Ko Havaiki nei rā, e vāhi mārako ia ē te purotu hana kē. E gere Havaiki mai teie haga henua nei te huru ; e vāhi purotu roa ia. Kāore te hana e tae i reira, ē tōna mārako ra mai te pogipogi, mai te maru ata, mai te gaga-hu-ata. Kāore ā hoki te hana i hiti ake nei i reira, i ruga i te henua purotu ; tōna hoki gāere, e mea kuokuo roa ia, ē tō reira tumu niu, e gere i te mea teitei roa, e hotu noa rā i raro roa. Kāore te niu e teitei i ruga.

A propos de Havaiki-Tumu : Orovaru

Havaiki est la source de la nuit, son vrai nom est Havaiki-Tumu-ia-o-te-Pō, et le nom du plus bel endroit de ce pays est Orovaru. Havaiki est un lieu illuminé et d'une beauté sans pareil. Il n'est pas comme les îles que l'on connaît ; il est vraiment très beau. Les rayons de soleil ne l'atteignent pas et il est éclairé telle l'aurore ou lorsque le soleil est caché par les nuages. Le soleil ne s'était jamais levé sur ce beau pays ; son sable est d'un blanc éclatant et son cocotier n'est pas très haut, mais produit des fruits quand il est encore très bas. Le cocotier ne pousse jamais haut.

150



Kōmore hakari hagahia e Marau ā Arai ki Nāpuka
Lance en bois de cocotier fabriquée par Arai Marau à Nāpuka
Collection Tamariki Te-Puka-Marua

¹⁰⁰ Parau nō roto mai ki te puta ā te ragatira pahī ra ko Temarii ā Teai, ko tei teretere maoro nā te pae Tuāmotu.

Reko hōrogahia mai e tāna tamaiti ko Alec Moeava Ata ko tei fakatika kia nenekihia ki roto ki teie puta.

Texte provenant du cahier de notes du capitaine Temarii ā Teai, qui a navigué longtemps dans les îles Tuāmotu

Il nous a été communiqué par son fils Alec Moeava Ata, qui a aimablement autorisé sa publication dans ce livre.

E tuatuākakai teie nō te hakari

Voici une légende du cocotier

Kōrari reko o te hakari mātāmua roa, tei purara roa, te nākō ra ia ē, nō roto mai te hakari ki te pēpenu o te puhi ra ko Tuna, te tama ariki nō te roto ko Vaihiria. Ko Hina rā, te tamāhine ā te ariki nō Mataiea, ki te pae hīrarihaga o te hana o Tahiti, te koga ko taua roto nei, kua momokahia ia kōia kia Tuna. Ki te hana rā, ka fārerei tino roa ai kōia ki tāna kāefa momoka, kua horo kōia e tāpuni ki tahaki ki tōna hoa kaito tuirogo ko Maui. Kua kānehu Maui ki te puhi mai te rave atu ki te rōnaki napehia ki te huruhuru rōuru ko Hina. Kua kotikoti Maui ki te tino ko Tuna ē kua hōroga atu ki te pēpenu kia Hina ki te nākōhaga atu ē, kauraka roa koe e tuku ki teie pēpenu ki raro ki te henua. Ki tōna rā hokihaga ki tōna nohohaga, kua garohia kia Hina te reko ā tōna hoa. Ka haere ai kōia nā te pae anakomo, kua hinagaro kōia e ropuropu kia na ki te komo nō te hakaanu kia na. Kua tuku atu ra kōia ki tāna mono ki te hiti o te anakomo ē pīrehi atu ra ki roto ki te komo garegare mau. Ki reira ihoā, tē taparuru mai nei te henua, kite atu ra kōia ki te purerohaga mai nā roto ki tāna mea mono kōrari rākau, te tupuvave-noa-haga ia taua rākau ra ē toreu roa ake ra, ē hōroga mai ra ki te katiga. Rave mai ra kōia kōrari viavia, kihoie iho ra te pekeremu ē kite iho ra e ite/piti nohi tē hipa mai nei kia na. Ki raro ake ki nā nohi, kōrari ia pokohaga mai te vaha te huru. Huki iho ra kōia ki taua vaha ra, hakapiri atu ra ki tōna gutu ki ruga iho nō te inu mai ki te komo. Ki te māhahaga tōna higa komo, ki reira kōia ki hakamanako ai ki te reko ā Tuna ki tōna

Une autre version sur l'origine du cocotier, et aussi la plus connue, stipule que le cocotier viendrait de la tête de l'anguille Tuna, qui était prince du lac Vaihiria. Hina, la fille du chef de Mataiea, district de la côte Ouest de Tahiti où se trouve ce fameux lac, était promise à Tuna. Mais le jour où elle se retrouva face à son fiancé, elle s'enfuit et alla chercher refuge auprès de son ami Maui, un célèbre guerrier. Celui-ci attrapa l'anguille avec un hameçon maintenu à la ligne par des cheveux tressés appartenant à la jeune fille. Le corps de Tuna fut découpé et Maui remit la tête à Hina en lui recommandant de ne pas la poser par terre. En rentrant chez elle, Hina oublia les conseils de son ami.

Passant près d'une rivière et voulant se rafraîchir, elle déposa le paquet contenant la tête de Tuna sur le bord et plongea dans l'eau claire et limpide. Alors la terre trembla et elle vit sortir du paquet un arbre sans branches, qui poussa tout en hauteur et finit par donner des fruits. Elle prit un de ces fruits, enleva son enveloppe et vit comme deux yeux qui la regardaient, et sous ces yeux, une marque un peu plus grande qui semblait être une bouche. Elle perça à cet endroit, y colla ses lèvres et aspira l'eau que contenait cette noix. Une fois désaltérée, elle se

Tē kōketu nei Moeariki ki te gora
Moeariki décortiquant une noix de coco



horohaga, ki te nākōhaga ē : *E Hina, ki teie hana e tekoteko mai koe, tē vai ra rā te hana e tāpiri koe ki tō gutu ki tōku nei. Kua puta hoki ia te piri.*

Te nākō katoga ra ko Teuira vahine, nau gora nō taua haga hakari mātāmua tei poihia ki te Tuāmotu ē mai reira mai ka purara atu ai. Tē nā reira katoga ra hoki kōrari reko nō Ganā ki te nākōhaga ē :

« Kua tere Te-Ipo-te-Marama, tei takitakihia atu e Te-Ipo-te-Kura, nā ruga ki te vaka ko Mapu Teretere. Kua poi rātou ki te pēpenu o Puhi, tei kotikotihia e Maui. Kia tae rātou ki Tekahora, kua poi rātou ki te reira pēpenu e tanu. Nō roto mai ia ki te reira pēpenu te hakari mātāmua. »

Nō reira hoki tō Ganā ki reko noa ai ki teie reko : *Nāku iho taku katiga, nā tōku tupuna Te-ipo-te-Marama, nō te hakapāpūhaga ia ē, nō tō rātou henua mai te hakari mātāmua roa.*

remémora les paroles que Tuna lui avait lancées alors qu'elle s'était enfuie. Voici ces paroles : Hina, aujourd'hui tu fais la fière, mais un jour viendra où tu colleras tes lèvres aux miennes. La prédiction se réalisa.

Toujours, selon Teuira Henry, des noix de ces premiers cocotiers furent envoyées aux Tuāmotu, où ils se multiplièrent. Une légende de Anaa va dans le même sens. Voici ce qu'elle dit :

« Te-ipo-te-Marama était accompagnée de Te-ipo-te-Kura à bord de la pirogue du guerrier Mapu Teretere. Ils transportaient la tête de Puhi, décapitée par Maui. Lorsqu'ils débarquèrent à Tekahora, ils la portèrent à terre pour l'enterrer. De cette tête sortit le premier cocotier¹⁰¹. »

C'est ainsi que les gens de Ganā se plaisent à rappeler cet adage : "Nāku iho taku katiga, nā toku tupuna Te-ipo-te-Marama" affirmant la primauté de l'origine du cocotier des Tuamotu dans leur île.

152



Kōpura
Jeune cocotier



Nana
Jeunes pousses de cocotier



Hakari makire



Hakari pāpua

¹⁰¹ A Tātakoto, avec un coco non débouffé, les dénominations sont inversées. Ainsi te ihu (le nez), te tohe (le postérieur) et vice versa.

Teie reko nō te hakari mātāmua ia ki Tātakoto. Te reko hoki ia nō te kaito ra ko Maui ē te ika ra ko Tuna. Kua tāpūhia hoki te pēpenu ko Tuna, ka tupu mai ai te hakari mātāmua, rākau taoga rahi nō te haga motu ki te pae Tuāmotu ihoā rā.

Parau nō Tuna ē ko Maui

Tagata nei rā ē, ko Vaerua¹⁰³
E fakatū, e fakakohu, e fakapatiti ana i tana vai.
Ko te vai nei rā, ko Vaimāhora¹⁰⁴ taku vai,
Tūrere ā taku vai nei rā ē ki te pō.
Ka vai te manako ki te pō rukiruki.
Nō te aha rā te mahara i vai mai ai ?
E kore e au kia Tagaroa.

E ara kau tama,
E kore e kitea mai ai te mānava.
E, a mau here ā mai te vahine ki te hinagaro.
E tūrere mai ki te pō tagotago,

Ko koe e te vahine.
E te vahine nei rā ē, ko Te-Kohu-o-Tiki-Pogipogi¹⁰⁵.
Ko koe e te vahine ki te tini numinumi, ki te manava.
Ko Vaerua te tumu ko taua vai nei rā ē, ko Vaimāhora.
Teie te tama ka moe ki roto i taku vai.

Le texte ci-dessous relate l'origine du cocotier version Tātakoto¹⁰². Il met en scène Maui le guerrier et Tuna la murène.

Histoire de Tuna et Maui

*Voici Vaerua.
Celui qui souleva et fit tourbillonner une eau jaillissante
Appelée Vaimāhora ;
cette eau qui lui appartenait
Se mouvait dans la nuit.
Une pensée traversa la nuit noire.
Pourquoi donc était-elle apparue ?
Cela ne pouvait plaire au dieu Tagaroa.*

*Reste sur tes gardes, mon enfant,
Ne dévoile pas tes sentiments.
Car tenace est le désir
de la femme amoureuse.
Qui t'entraînera dans la nuit ténébreuse.*

*Oh la femme.
Celle qui se nomme Te-Kohu-o-Tiki-Pogipogi.
C'est une femme toute remplie de désir.
Vaerua est à l'origine de cette eau
dénommée Vaimāhora.
Et voici l'enfant qui dormira dans cette eau.*

¹⁰² Texte communiqué par Teamoetere Teariki, provenant du *puta tupuna* de son défunt père Hai.

¹⁰³ Vaerua = Esprit, âme.

¹⁰⁴ Vaimāhora = Eau qui se répand.

¹⁰⁵ Te-Kohu-o-Tiki-Pogipogi = Le tourbillon de Tiki le matin.

Fakapuku ana ki reira,
 E noho ana ki reira.
 Ko ia te toa ki reira,
 Ko ia te ariki ki reira.
 Tāpotu te manu ki ruga nei,
 Ko Tuna ki raga ki tō mata,
 Tō mata tura rogi,
 Tō mata tere atu.
 Oti hoki te mahara.

Rū, ka heke tāua ki te anu ko Havaiki¹⁰⁶.
 Ka tū ki te kohu i ruga nei, te tumu ko taua
 vai nei rā ē, ko Vaimāhora.
 Te Tuna ki uta nei, moega utauta.
 Te Tuna ki tai nei, moega taitai.

*Ko te tama fānau hoki koe ā Vaerua-Te-
 Kohu-o-Tiki !*

*Ka neke mai ki uta, ko vau teie ko Hina.
 E vahine hoki au nei nā te Tuna,
 Ko te pātiki horo ki te agiagi tūtea ki te ara
 roa !*

Tōrarahi mai !

*Hō mai o tariga miki,
 E metua tapare ki te ara, teie te ara,
 Ka haere mai ko te tama fānau ā Vaerua-Te-
 Kohu-o-Tiki,*

*Fakaaraahia tō moe,
 Tōpatapata te vai ia tōrikiriki.*

Anuanuhia te vai ia tōrikiriki,

Te vai tōnaenae,

Te vai ā tōmiomio.

*Ko te vai hoki teie ka māhora ki Havaiki,
 Numia i te kohu o Tiki.*

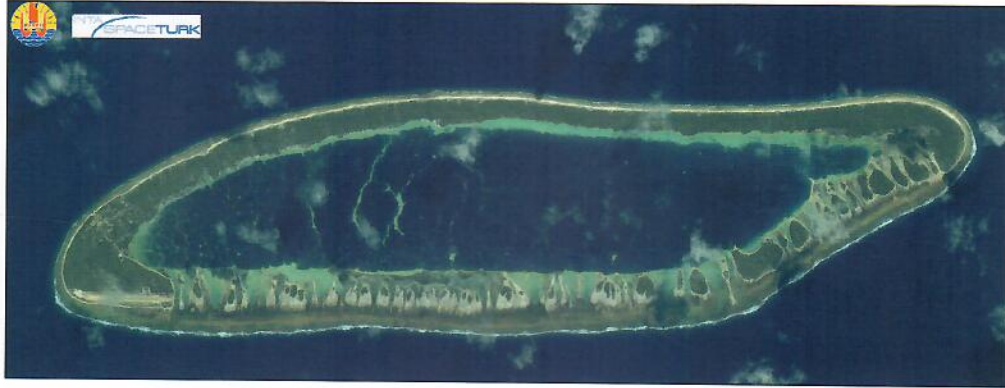
E Tuna ē, ka haere mai !

*Il grandira là,
 Y résidera.
 Il sera le protecteur de ce lieu,
 Il en sera le roi.
 Les battements d'ailes d'un oiseau
 Firent lever les yeux de Tuna ;
 Et ce regard bienveillant
 Et persistant
 Fit naître le désir.*

*Avec hâte, ils glissèrent tous deux dans la
 fraîcheur de Havaiki.
 Observe le tourbillon ci-dessus, c'est la source
 de l'eau Vaimāhora.
 Tuna vient à terre pour y dormir.
 Il va en mer pour y dormir.*

Toi, enfant né de Vaerua et de Kohu-o-Tiki !
 Rampe vers le rivage, je suis là ;
 je suis Hina,
 La femme promise à Tuna.
 Toi qui produis une écume pleine de
 fraîcheur dans ton sillage marquant ainsi
 ton passage,
 Nage vers moi !
 Prête une oreille attentive,
 A un parent qui te montre le chemin,
 la voie que voici ;
 Viens, enfant de Vaerua et de Te-Kohu-o-Tiki !
 Sors de ton sommeil.
 Une petite bruine tombe finement,
 En une eau fraîche,
 S'infiltrant en profondeur
 Faisant des détours.
 L'eau que voici est celle qui se déverse à
 Havaiki,
 Entraînée par le tourbillon de Tiki.
 Tuna, montre-toi !

¹⁰⁶ Havaiki = La terre mythique des Polynésiens.



Tātakoto, tei kitehia ki te matahi 1774 e te ragatira pahī Boenechea
Tātakoto, signalé en 1774 par Boenechea



Fakahina tei rekohia ki te mātāmua ko Niuhi, e igoa teie nō roto mai ki te hakari. Nō reira mai te rahihaga
 ō te tagata ki tanu ki te haga hakari mātāmua ki Puka-Puka
*Fakahina, appelé autrefois Niuhi, nom qui vient du cocotier. C'est de là que vient la majorité des gens
 qui ont planté les premiers cocotiers à Puka-Puka*



Tepoto (ruga), kōrari ko nā henua e ope kāore e roto,
 mai kia Nukutavake, Akiaki ē Tikei
*Tepoto (nord) l'un des 4 atolls sans lagon,
 comme Nukutavake, Akiaki et Tikei*
 © Tūtetoa Tchong



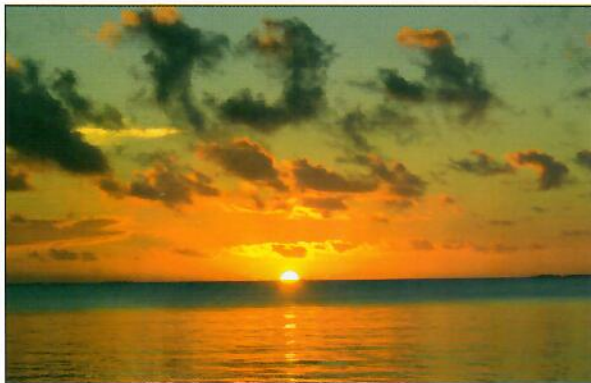
Nāpuka tei kitehia ki te matahi 1765
 e te ragatira pahī paratāne Tihoni Pairona
*Nāpuka, signalé en 1765 par le
 commodore britannique John Byron*



Kōrari paepae toau rekareka nō Tikehau ki te pae hōpaki
L'une des belles plages de Tikehau côté lagon
© Hinarai Rouleau



Kurima, kōrari motu nō Nāpuka
Kurima, l'un des îlots de l'atoll de Nāpuka



Fakarava ki te hīrariga hana
Fakarava au coucher du soleil
© Guillaume Taimana



Haga motu nō Nāpuka ki te hana mania
Îlots de Nāpuka par journée de calme plat



Kōrari hakari nō te motu Tikanoa ki Takume
Un cocotier de l'îlot Tikanoa à Takume
© Carex environnement



Te kōtika ō Tāeroero ki Nāpuka
La pointe de Tāeroero à Nāpuka

Parau ā Tuna kia Maui :
E Maui, e Maui !
E Maui-Tikitiki-ā-Taraga !
E tauā tā Maui,
E hara kia vai ?
E hara kia Muea,
Muea-Mata-Nui
Vāhia te papa o te henua,
E gauē te tumu ko Togareva,
Tūtakititia,
Ka mate te ahi ā Maui-Kē,
Ākiukiu, ānaunau,
Ka vai ai te oraga o te pōtiki.
E Maui, e Maui ē !

Ko Maui :
E aha tā Maui ?
E tauā tā Maui,
E tauā ragaraga,
Tauā gogo peke.
Kai ā, kai ā te mata ko taku kōmore.
Tutu hauriri maragaraga, te tama ā Huahege,
Paupau hariri te tui ā taku rupo,
Takaviri ai taku ika, te ika ā Maui,
Ko Tuna ā Vaerua-Te-Kohu-o-Tiki,
Ki mua i te tara ko taku rupo.
Hukihia e aku nā tōna roeroe.

Mate atu ra ko Tuna.
Kokotihia e Maui te upoko ko Tuna
Kerohia ki roto i taku kero
Rave iho ra vau,
Poi atu ra vau ki tahaki ia Maui-Kē.
Tae atu ra vau,
Rave iho ra vau ki taku mea mono,
Tuku iho ra ki raro ki te henua,
Haere atu ra ki tahaki kia Maui-Tahaa,
Reko atu ra vau kia Maui-Kē :
E Maui-Tahaa !
Kua mate ko Tuna,

Tuna s'adressant à Maui :
Maui, Maui !
Maui-Tikitiki-ā-Taraga !
Maui part-il en expédition.
Quelle en est la cause ?
Muea ?
Muea-Mata-Nui
Celle qui brisa la fondation de la terre,
En secouant le socle de Togareva,
Le disloquant,
Eteignant ainsi le feu de Maui-Kē,
Depuis fort longtemps,
En donnant la vie à son enfant.
Maui, Maui !

Maui répondit :
Qu'a-t-il donc Maui ?
Maui est prêt pour le combat
Son filet, bien tressé,
Est prêt à être lancé.
Continue d'avaler ; engloutis la pointe
de ma lance.
Toi, enfant de Huahege qui, tel un requin-
baleine se tortillant pour remonter à la surface,
A été anéanti par le jet de ma lance,
Sur laquelle se tortille mon poisson,
le poisson de Maui,
Qui est Tuna de Vaerua et de Kohu-o-Tiki,
Là, devant la pointe de ma lance,
Cette lance que j'ai enfoncée
dans son ventre.

Ainsi mourut Tuna.
Maui trancha la tête de Tuna,
L'enveloppa dans un panier.
Le prit,
L'emmena auprès de Maui-Kē.
En arrivant,
Je pris mon panier,

*Teie te upoko ko Tuna
Kí roto ki taku mea mono
Kua kokotihia e aku tana upoko
Kí te tara ko taku rupo.*

Kua tagi akera tō Tuna kia Maui

*E tūtagi akera Tuna, nākō akera :
E Maui, e Maui ē !
E kore tāua e takakē,
E hogi ā koe,
E hogi ā koe kia ku nei.
Koia mau ā e Maui ē,
E kore roa tāua e takakē,
E hogi noa mai koe kia ku nei,
E koia katoga hoki au,
E hogi atu vau kia koe.*

*Rave akera ko Maui ki tana mea rupo,
Kokoti akera ki te kāki ko Tuna-ā-Te-Vaerua-
ka-Te-Kohu-o-Tiki,
Tuku iho ra ko Maui ki te upoko ko Tuna ki
roto ki tana mea mono,
Poi atu ra ki tahaki kia Maui-Kē
Ē pehepehe atu ra ki teie pehe :
Kaikai atu ā tāua kia Tuna.
Kua matemate hokihoki ko Tuna.
Kaikai atu ā tāua kia Tuna.*

*Tuku atu ra ki mua kia Maui-Kē,
Karuke akera ki raro ki mua ki te aro ko
Maui-Kē,
Haere atu ra, nākō atu ra :
Teie te upoko ko Tuna,
E kai hoki tāua.*

*Kiriti mai ra ki te upoko e kite akera, kua toro-
toro te aka ē kua tupu mai hoki ko tahi nei.
E hakari hoki te vai nei ki mua ki tōna aro;
Koia hoki, kua tupu nei te hakari.*

*Je le déposai par terre,
Puis, me rendis chez Maui-Tahaa,
En lui disant :
Maui Tahaa !
Tuna est mort,
Voici la tête de Tuna
Là, dans mon panier ;
Je lui ai tranché la tête
Avec la pointe de ma lance.*

*Tuna se lamenta en s'adressant à Maui
Et pleura en lui disant :
Maui, Maui !
Nous ne serons pas séparés,
Tu m'embrasseras,
Et tu m'embrasseras encore.
C'est très vrai, Maui,
Nous ne serons jamais séparés,
Tu m'embrasseras toujours,
Moi, de même,
Je t'embrasserai.*

Maui prit sa lance,

*Trancha le cou de Tuna, fils de Vaerua et de
Kohu-o-Tiki,
Il déposa la tête de Tuna dans son panier,
L'emporta auprès de Maui-Kē
Et entonna ce chant :
Nous mangerons Tuna.
Tuna est bien mort.
Nous mangerons Tuna.*

*Il le déposa devant Maui-Kē,
par terre, devant la face de Maui-Kē,
Et, s'écartant, il dit :
Voici la tête de Tuna,
Nous allons la manger.*

Higohigo akera ko Maui ki teie mea tikatika,
Ko te upoko hoki teie ko Tuna-ā-Vaerua-Te-
Kohu-o-Tiki,
Ko tei hukihia e aku nei,
Ko tei mate roa,
Ko tāku ki tuku ki raro nei,
Ko tei tika mai ki mua kia Maui-Kē,

Kōia ki te anu ko Havaiki.
Ko koe te Tuna,
Ko to koe hoki upoko
Teie nei ko tāku ki kokoti.
Teie te tama, kua tika mai,
Kua toko ki te ragi,
Ki te vare hoki ā e ana ?
Ko Aru-Tuariki ki te ara,
Kua heihia ki te rauhaga riki,
Kua kahuhia ki te kiri gore raka,
Koia hoki, ko Kiri-Gore-Aro-ki-te-Ragi.
Ko te niu hoki teie
Ko tei hakamauhia e Tuna,
Koia hoki ko Te-Vaerua,
Ko Tuna-Te-Vaerua, ko Tuna-Moega-
Utauta,
Koia katoga ko Te-Vaerua-ko-Tuna-Moega-
Taitai.
E tama hoki au nā Te-Tuna
Ki mua ki to aro ko Ātea.
Kia tū, kia tū,
E hakamau hoki ki te oraga māga
Nā te haga purehuga,
Kōmuahia e Maui,
E Maui-Tikitiki-ā-Taraga.
Ka mau hoki koe e Maui
Ki te māga ki ruga nei ki taku niu,

Ki taku hakari nei,
Ka hukia koe ki te kiri gore ko taku nei
upoko,

*Il enleva la tête et vit que des racines avaient
poussé et qu'il tenait une plante.*

*C'était un cocotier qu'il avait devant lui ;
Un cocotier dans les premiers stades
de sa croissance.*

*Maui observa cette chose qui poussait,
Qui, au départ, était la tête de Tuna,
fils de Vaerua et de Kohu-o-Tiki,
Qu'il avait lui-même abattu,
Qui était donc bien mort,
Qu'il avait déposé là, par terre,
Et qui s'était redressé devant Maui-Kē,
Lui, venant de la fraîcheur de Havaiki.
Lui, Tuna.*

*C'était bien sa tête
Que j'avais tranchée.
Voici l'enfant ; il s'est redressé
Et poussé vers le ciel.
Qui l'eût cru ?*

*C'est Aru-Tuariki du large,
Paré de feuilles de toutes sortes,
Vêtu de l'enveloppe sacrée,
Appelée enveloppe céleste.
C'est ce cocotier-ci
Que fit naître Tuna,
C'est-à-dire, Vaerua,
Tuna-l'Esprit, Tuna-dormant-à-terre,*

*Autrement dit, Esprit-de-Tuna-dormant
en-mer.*

*C'est l'enfant de Tuna
Qui se tient devant toi, Ātea,
Qui se dresse,
Afin d'assurer la nourriture
Aux descendants,
De Maui
Et Maui-Tikitiki-ā-Taraga
Maui, cueille donc
De ces fruits, tout là-haut,*

Ka inu, ka inu,
Ka kai, ka kai,
Kai ana ki te māga ko te upoko nei,

Ei katiga māori nā tō haga purehuga.

Ka mau hoki koe e Maui ki te haga rau,
Ko te rau nei rā ē,
E hakamau ki tō fare,
E hakamaru ki to koe aro,
Erā tau, erā tau, erā tau.
E Maui ē, e Maui ē !
E ki te tara ko taku rupo,
Kua tūtagi ā vau kia koe,
E kore tāua e takakē,
E hogi noa mai koe kia ku,
E hogi atu vau kia koe.
Ki te tau ē te tau.

Ka hinagarō ai koe ki te upoko nei.

Ka huki ai koe,

E hogi ā koe,

E hogi ā vau.

Te kāiga ē, tei ruga hoki !



Poerava Tehumu tē inu
nei ki tāna viavia
Poerava Tehumu
se désaltérant de
l'eau de coco

*et dont je suis à l'origine,
Moi le premier cocotier.
Perce le cuir de ma tête,*

Désaltère-toi,

Et mange.

*Mange la nourriture sortie de ma tête,
Que cela soit aussi une vraie nourriture
pour tes enfants.*

Maui, prends les feuilles,

Les feuilles que voici,

Pour construire ta maison.

Elle t'abritera

Pour toujours, pour toujours.

Maui, Maui !

Sur la pointe de ta lance,

Je t'ai pleuré,

Mais nous ne serons pas séparés,

Tu m'embrasseras

Et moi, je t'embrasserai

Aussi souvent que nécessaire.

Chaque fois que tu me désireras

Et que tu me perceras.

Tu m'embrasseras,

Et j'en ferai de même,

Car ta nourriture te vient de là-haut !



Te kōnohi ō te viavia

La face du coco

**Teie kōrari hakuti ki pāpakihia ē ki hakutihia nō taua reko nei ko Tuna
ē ko Maui ki roto ki te Mākeva ā tō te Tuāmotu 2003**

***Voici un jeu scénique¹⁰⁷ (qui n'a pas été traduit) tiré de cette légende
et qui fut exécuté lors de la soirée du Festival des Tuāmotu en 2003***

Décor : un bassin d'eau entouré de verdure

1^{er} tableau

Entrée en scène de Vaerua, propriétaire des lieux.

Vaerua :

*Ko vau ko Vaerua
Te tumu ko teie vai : ko Vaimāhora...
E Tagaroa ē !
Ka fakatū
Ka fakahotu
Ki te Vaimāhora
Tūrere ki te pō rukiruki ē*

2^{ème} tableau

Des danseurs entrent en scène portant des produits de la mer qu'ils déposent dans le bassin ; ils exécutent ensuite une danse (les figures à exécuter doivent mimer des éléments marins)... et sortent de la scène.

3^{ème} tableau

Entrée en scène de Vaerua portant la murène ; il dit :

*Teie te tama
Ka moe ki roto ki taku vai
Ko Tuna ā Te-Kohu-o-Tiki*

S'adressant à Tuna :
*Fakatupu ana ki reira
Noho ana ki roto ki taku vai
Ko koe te toa ki reira
Ko koe te ariki ki reira*

A la fin de son incantation éclate le tonnerre avec un bruit assourdissant et des éclairs perçant la voûte du ciel.

4^{ème} tableau

Entrée en scène de Hina qui s'adresse à Tuna :

*E Tuna ē !
E te tama fānau ā Te-Varerua-Te-Kohu-o-Tiki ē !
Ka neke mai ki uta !
Ko vau teie ko Hina,
Tā koe vahine.
E Tuna ē,
Ka haere mai !
Fakaarahia tō moe,
Tōpatapata te vai kia tōrikiriki,
Ānuanuahia te vai kia torikiriki,
Te vai tōnaenae,
Te vai ā tōmiomio
Ko te vai hoki teie ka māhora
ki Havaiki.*

Hina entonne
ensuite un *mereuru*
(chant d'amour/
de séduction) à l'attention
de Tuna :

*Te Tuna ki uta nei
Moega utauta ē
Te Tuna ki tai ē
Moega taitai ē*

107 Texte proposé par la Commission de langue et mis en scène par la sous-commission Spectacles et folklore, sous la direction de Marguerite Lai. Première représentation 29/03/03 à Aorai Tinihau lors de la soirée de gala du 3^{ème} Festival des Tuāmotu.



*Ko te tama ā Vaerua ē
Te-Kohu-o-Tiki ē
A kiukiu anaunau
Ka vai te oraga o te pōtiki*

Un groupe reprend le chant avec Hina.

5^{ème} tableau

Apparition de Maui.

Dialogue entre Maui et Tuna.

Maui :

E Tuna ē, ka haere mai ! (x 2)

Tuna sort sa tête et dit :

*Ko vai hoki koe e hakaaraara nei ki te
moe o Tuna ?*

Maui :

*Ko vau ko Maui...
Ko Maui-Tikitiki-ā-Taraga...*

Et Tuna répond d'un ton moqueur :

*E Maui...
E tauā tā Maui*

Et Maui répond :

*E tauā tā Maui
E tauā ragaraga
E tauā gogo peke
E takaviri koe e taku ika
Te ika pātiki horo ā Maui*

Il lance ensuite son *kōmore* sur Tuna ainsi que son filet et capture la bête. Il la tire à lui et lui tranche la tête qu'il met dans un panier et il s'en va trouver Maui-Kē.

6^{ème} tableau

Maui interpelle Maui-Kē :

*E Maui-Kē...
E Maui-Kē...
Kua mate ko Tuna,
Ēēēhē !
Kua mate ko Tuna
Teie te upoko ko Tuna...*

En montrant la tête de ce dernier.
Heureux de son exploit,
il entame un chant :

*Kaikai tāua
Kai tāua kia Tuna
Kua mate hoki o Tuna
Kai tāua ki te upoko
Tā tāua ia katiga*

Maui sort la tête de Tuna du panier et est surpris (la surprise est visible sur son visage). Consternation de Maui... Car à la place de la tête il en sort un coco germé...

Maui surpris dit :

*Ko te upoko hoki teie ko Tuna
E teie te tama
Kia tika mai
Kua tika mai
Kua toko ki te ragi...*

Maui exécute un *haka* (danse) individuel :

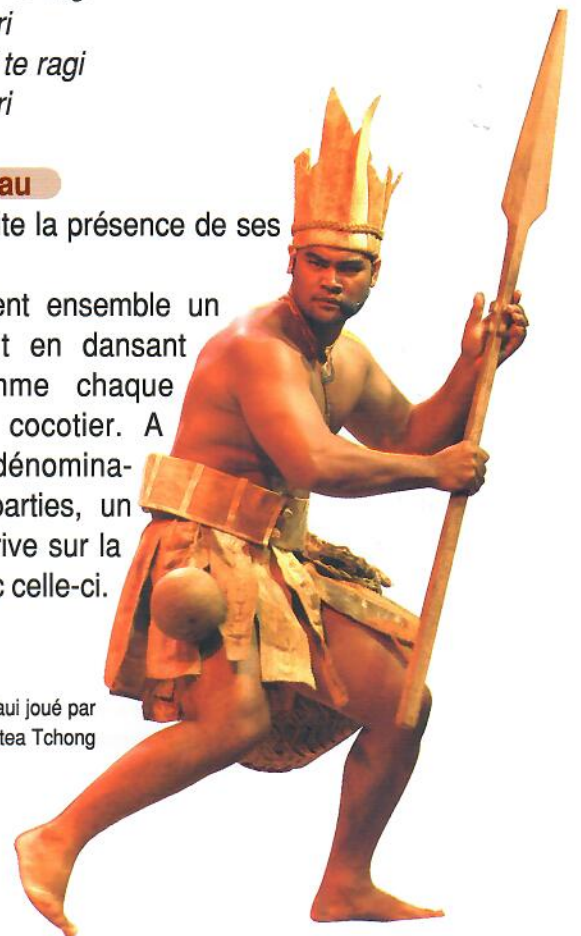
*Kua toko ki te ragi
Taku hakari
Kua tika ki te ragi
Taku hakari*

7^{ème} tableau

Maui sollicite la présence de ses guerriers.

Ils exécutent ensemble un *haka*. Tout en dansant Maui nomme chaque partie du cocotier. A chaque dénomination des parties, un figurant arrive sur la scène avec celle-ci.

Maui joué par
Vetea Tchong



Jeu scénique de la légende du cocotier : Tuna (deuxième version)¹⁰⁸

1^{er} tableau

Entrée en scène de Vaerua,
propriétaire des lieux.

Vaerua :

*Ko vau ko Vaerua
Te tumu ko teie vai : ko Vaimāhora...
E Tagaroa ē !
Ka fakatū
Ka fakahotu
Ki te Vaimāhora
Tūrere ki te pō rukiruki ē*

2^{ème} tableau

Entrée de trois jeunes gens.

Le premier dit :

*Auē ki te veravera ē ! Haere anake tātou
ki Vaimāhora !*

Le second réplique :

Kua mātau koe ki terā vāhi ?

Le premier :

Kāore hoki ! Auhari noa pāhoki !

Le troisième :

Mai, haere anake !

Tout en discutant, ils entendent une voix
grave qui dit (à plusieurs reprises) :

E vāhi raka ko Vaimāhora.

E vāhi tapu.

Étonnés, les jeunes gens, pris de panique,
s'enfuient.

3^o tableau

Entrée en scène de Vaerua portant la murène
et il dit :

*Teie te tama
Ka moe ki roto ki taku vai
Ko Tuna ā Te-Kohu-o-Tiki*

S'adressant à Tuna :

*Fakatupu ana ki reira
Noho ana ki roto ki taku vai
Ko koe te toa ki reira
Ko koe te ariki ki reira*

4^{ème} tableau

Entrée en scène de Hina qui s'adresse à Tuna :

*E Tuna ē !
E te tama fānau ā Te-Varerua-Te-Kohu-o-
Tiki ē !*

Ka neke mai ki uta !

Ko vau teie ko Hina,

Tā koe vahine.

E Tuna ē,

Ka haere mai !

Fakaarahia tō moe,

Tōpatapata te vai kia tōrikiriki,

Ānuanuahia te vai kia torikiriki,

Te vai tōnaenae,

Te vai ā tōmiomio

Ko te vai hoki teie ka māhora ki Havaiki.

Hina entonne ensuite un *mereuru* (chant
d'amour/de séduction) à l'attention de Tuna :

Te Tuna ki uta nei

Moega utauta ē

Te Tuna ki tai ē

Moega taitai ē

Ko te tama ā Vaerua ē

Te-Kohu-o-Tiki ē

A kiukiu anaunau

Ka vai te oraga o te pōtiki

¹⁰⁸ La 2^{ème} version de ce jeu scénique a été jouée lors des Journées du reo pa'umotu, du 27 au 29 novembre 2003, à la Maison de la Culture de Papeete, sous la direction de Manuera Tekaviu ā Tetauupu. Il comprend 10 tableaux.

5^{ème} tableau

Apparition de Maui.

Dialogue entre Maui et Tuna. Maui :

E Tuna ē, ka haere mai ! (x 2)

Tuna :

Ko vai hoki koe e hakaaraara nei i te moe o Tuna ?

Maui :

Ko vau ko Maui...

Ko Maui-Tikitiki-ā-Taraga...

Et Tuna répond d'un ton moqueur :

E Maui...

E tauā tā Maui

Et Maui répond :

E tauā tā Maui

E tauā ragaraga

E tauā gogo peke

E takaviri koe e taku ika

Te ika pātiki horo ā Maui

Il lance ensuite son *kōmore* sur Tuna ainsi que son filet et capture la bête. Il la tire à lui et lui tranche la tête qu'il met dans un panier et il s'en va trouver Maui-Kē.

6^{ème} tableau

Maui interpelle Maui-Kē :

E Maui-Kē...

E Maui-Kē...

Kua mate ko Tuna,

ē... hē !

Kua mate ko Tuna

Teie te upoko ko Tuna...

En montrant la tête de ce dernier.

Tout heureux, il entame un chant :

Kaikai tāua

Kai tāua kia Tuna

Kua mate hoki o Tuna

Kai tāua ki te upoko

Tā tāua ia katiga

Maui sort la tête de Tuna du panier et est surpris (la surprise est visible sur son visage). Consternation de Maui... Car à la place de la tête il en sort un coco germé...

Maui surpris dit :

Ko te upoko hoki teie ko Tuna

E teie te tama

Kia tika mai

Kua tika mai

Kua toko ki te ragi...

Maui exécute un *haka* individuel :

Kua toko ki te ragi

Taku hakari

Kua tika ki te ragi

Taku hakari

7^{ème} tableau

Maui met en terre son jeune cocotier, qui se met à pousser, pousser... Derrière le décor, quelqu'un substitue chaque plant par un de la taille suivante tandis que Maui donne le nom de chacun.



Tavere/Puhi/Pakiri
(*Gymnothorax javanicus*/ Murène javanaise)
© Philippe Bacch



Te pu ō Tātakoto
Vue partielle du village de Tātakoto

8^{ème} tableau

Deux jeunes filles arrivent et, voyant cet arbre, prennent une foliole en la nommant et confectionnent des objets tout en scandant :

*E eeeeeeee rere eee
Mau, mau ki te gaohe
Kīhoe gaohe
Hōpere koitika
Tāviri pū (x 2)
Hakatagi pū
(et soufflent dans une trompette)
E eeeeeeee rere eee
Mau, mau ki te gaohe
Kīhoe gaohe
Pifatu, pātia
Huti atu
Hutihuti ē
Fakatakataka pōtakataka
(et font tourner un moulin).*



Vetea Tchong
dans le rôle de Maui

Tumaiteata Pokara
dans le rôle de
Hina

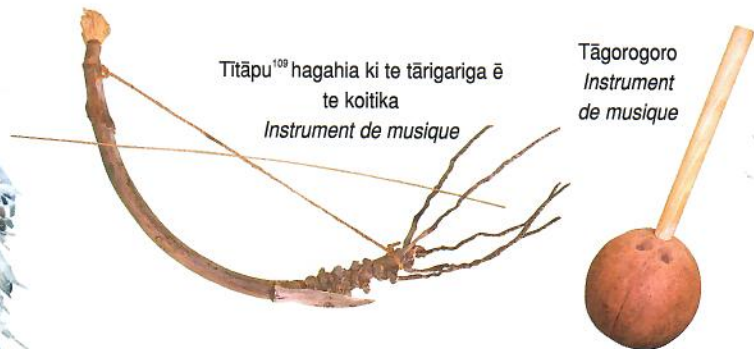
9^{ème} tableau

Une personne dans un coin fait des *revareva*. Elle appelle les autres et leur montre ce qu'elle a fait (une couronne et des petits bouquets piqués dans ses cheveux) et déclame le *fakatarā* du *revareva* :

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

10^{ème} tableau

Chant final interprété par les choristes :
Nā vai te hakari ?



Tītāpu¹⁰⁹ hagahia ki te tārigariga ē
te koitika
Instrument de musique

Tāgorogoro
Instrument
de musique



Te haga tamāhine kori ko te hakuti ko Tuna
Les danseuses du spectacle de Tuna

¹⁰⁹ Cette version du tītāpu est faite de tārigariga muni d'une corde en karava miro que l'on tapote avec un koitika.

Teie katoga kōrari pātakutaku nō te hakari, nō Tātakoto mai

Voici un chant (pātakutaku)¹¹⁰ du cocotier de Tātakoto

Tākotokoto, ka fararara
Ka hiti ake te ata
Nāku te hakari
Ka pīrearea.

Teie pātakutaku, kua hīmene pinepine katogahia ki te reo nō teie tau, koia hoki te mea tākitāra ē te ukurere, ko teie ia :

Nā vai ē
Nā vai te hakari
Nā ku te hakari pīrearea
Tākotokoto
Fararara nei
Tākotokoto
Tākotokoto pīrearea
Ka hiti ake te ata nei
Ka hiti ake o te ata
Nā ku te hakari.

Complètement couché ou simplement incliné quand le nuage se lève et apporte la tempête. Il est bien à moi le cocotier altier même quand l'âge rabougrit ses fruits.

Ce chant¹¹¹ ancien a été un tube dans une version contemporaine, c'est-à-dire avec accompagnement d'instruments modernes, le voici :

*A qui est ce cocotier
Il est à moi ce cocotier
Qui va se multiplier
Se penchant
Sous la force du vent
Il se couche
Pour se reproduire
Dès que les nuages
Se lèvent
Sur mon cocotier.*



Les seuls *ukurere* en noix de coco parmi ceux entièrement en bois lors du festival des artisans 2004 à Aorai Tinihau, œuvre d'un artisan de Huahine. Essentiellement en noix de coco il y a une quarantaine d'années aux Tuāmotu, on en trouve pratiquement plus de nos jours.

¹¹⁰ A en croire ce chant, le nom de Tātakoto viendrait du cocotier que les rafales de vent fort font coucher ou pencher.

Texte recueilli par Yves Malardé auprès de Mgr P. Mazé en 1935. In *Bulletin de la Société des Etudes Océaniques* n°54.

¹¹¹ Ce texte a été recueilli par Kape (qui a proposé sa traduction française) auprès de Teuru Heikura à Teara épouse Mahaga qui a rappelé également l'air ayant permis au groupe de le chanter lors de l'interprétation de la pièce de Tuna au Festival des Tuāmotu 2003.



Hakari takoto nō Nāpuka
Cocotier couché de Nāpuka



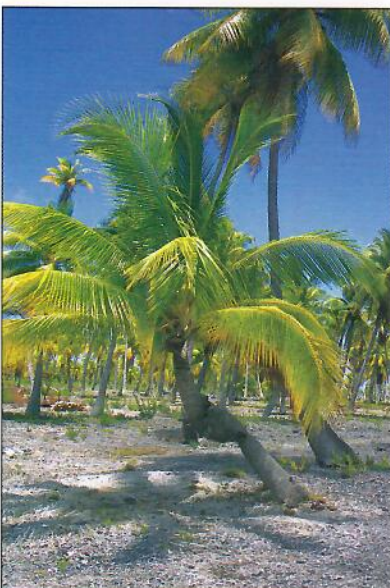
Hakari ki roto ki te māite ki Tātakoto
Cocotiers dans une fosse à culture abandonnée de Tātakoto



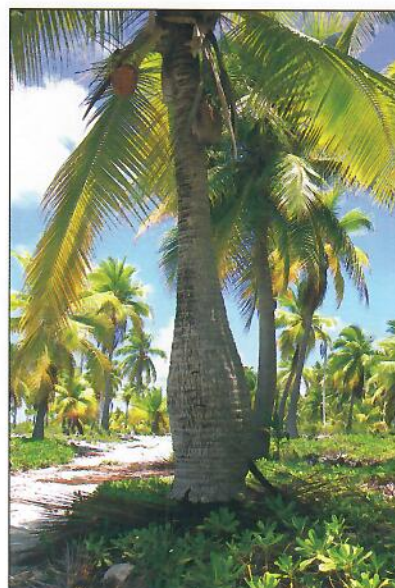
Hakari takoto nō Fagatau
Cocotier couché de Fagatau



Hakari takoto nō Fagatau
Cocotiers couchés de Fagatau



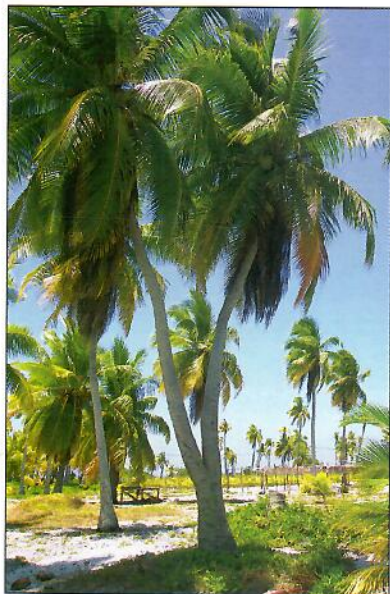
Hakari pona nō Nāpuka
Cocotier mal formé de Nāpuka



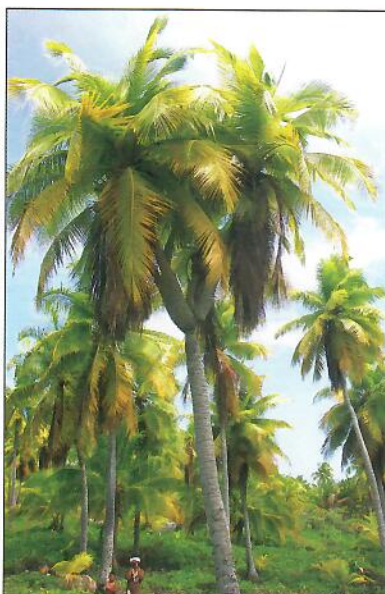
Hakari pūhurutuga nō Nāpuka
Cocotier balonné de Nāpuka



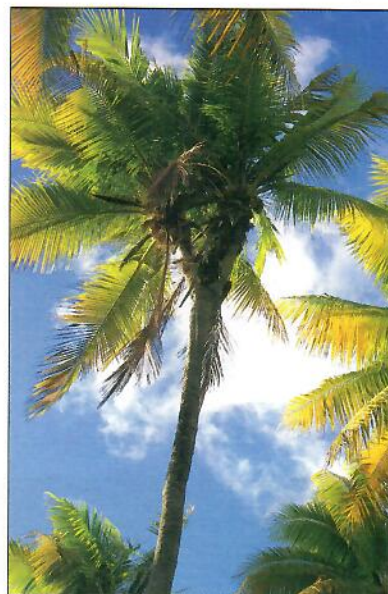
Rou viavia nō Ragiroa
Gaule avec crochet pour cueillir les cocos



Hakari maga pāite nō Poihega/Nāpuka
Cocotier à 2 têtes de Nāpuka



Hakari maga pāope nō Tekōpiriga/Tepoto
Cocotier à 4 têtes de Tepoto¹¹²



Hakari maga pāite nō Tepoto
Cocotier à 2 têtes de Tepoto

168



Hakari maga pāite nō Tātakoto
Cocotier à 2 têtes de Tātakoto



Hakari maga pāope nō Fagatau
Cocotier à 4 têtes de Fagatau



Hakari maga pāite ā nō Tepoto
Autre cocotier à 2 têtes de Tepoto

¹¹² Ce cocotier avait 7 branches (troncs ou têtes) auparavant, trois ont été cassées lors des différentes tempêtes.

E reko teie nō te hakari mātāmua ki Nāpuka

La légende du premier cocotier de Nāpuka

E reko teie nō te hakari mātāmua ki Nāpuka tei tuātakohia mai e Mako-Ariki ā Maeva¹¹³, ki te nākōhaga ē, nō roto mai te hakari mātāmua ki te mōpī Tara-Rākau, ki tua ki Te-Renarena, ki te vāhi ki rekohia ko Mani-Ahua ki te paetika.

Ki tōna haga tere nā tua ki Te-Renarena, e haere Maui e mātaki ki tōna kave kia Tuna ko tē noho ra ki roto ki tōna kerī ki te mōpī Tara-Rākau.

Tei Mani-Ahua teie mōpī Tara-Rākau ki te vaiga, ki muri noa ake ki te kōnao tōreu ki ruga ki te akau.

Kia tūvaru rā hoki Maui kia Tuna, e fakai-keike mai Tuna kia na.

Nō te pinepine rā hoki tā Tuna fakatōtahi-to, kino iho ra ko Maui ; manako iho ra kōia kōrari hana e tūhiga kia Tuna.

Tē fakaikeike hakahouhaga mai Tuna kia na, ki te nākōhaga ē : *E Maui, e Maui ē, ka hipa ana koe ki nā kāpiapia ā Tuna.*

Pāhono atu ra Maui : *E Tuna, āhani, ka āmama ana.*

Kua hāmama hoki ko Tuna ki tōna vaha. Kia hāmama rā Tuna ki tōna vaha, e vatavata katoga mai tōna tikamea ; e mea nā reira Maui ki te tomo ki roto kia Tuna nō te tikape-repere ki tōna haga āvaga.

Kia ō Maui ki roto kia Tuna, kua kotikoti kōia ki tōna kumakuma

Voici la légende du premier cocotier de Nāpuka, qui nous est narrée par Mako-Ariki Maeva, affirmant que ce premier cocotier proviendrait du trou-souffleur Tara-Rākau¹¹⁴, situé du côté océan de Te-Renarena, au lieu-dit Mani-Ahua, sur la côte Est de l'île.

A chaque fois qu'il s'en allait du côté océan de Te-Renarena, Maui rendait visite à son parent Tuna qui vivait dans son abri du trou-souffleur Tara-Rākau.

Ce denier se trouve au lieu dit Mani-Ahua, juste après le grand bloc de corail sur le récif.

Lorsque Maui rendait visite à Tuna, ce dernier aimait à se moquer de lui.

Comme Tuna ne cessait de le tourner en dérision, Maui se sentit finalement offensé ; il envisagea alors un jour de tuer Tuna.

Aussi, quand Tuna se moqua à nouveau de Maui, en lui disant : Maui, regarde voir les ouïes de Tuna.

Il répliqua alors : Tuna, écarte-les donc.

Tuna ouvrit alors sa bouche et ses orifices branchiaux se dilatèrent ; Maui pénétra alors dans Tuna afin de lui déchiquter les entrailles.

Lorsque Maui pénétra dans Tuna, il entreprit de découper ses ouïes.

¹¹³ Mako-Ariki, né le 26/03/41 à Nāpuka, a narré cette légende à Kape le 29/11/02 à Mahina, alors qu'il ignorait la version rapportée par le Père Audran, ci-après relatée. Il fut élevé par ses grands-parents paternels, Ragi-Tū ā Maeva, ancien chef de Nāpuka/Tepoto, et Tapairu ā Te-Tohu, réputée pour son érudition et surtout pour son statut de tahuga... Après des années de silence, Mako-Ariki relata, avec une note de nostalgie mal contenue, cette légende qu'il tenait de sa grand-mère Tapairu lorsqu'il était encore très jeune.

¹¹⁴ Tara (= pointe, épine, mot, parole, propos, récit, histoire, légende), rākau (arbre, bois, bâton, remède).

E geti rā hoki tō Maui tomohaga ki roto kia Tuna nō te topitopi ki te kumakuma ē te haga āvaga o Tuna.

E mea nā reira hoki ko Tuna ki mate ai.

Ki te matehaga ko Tuna, kua haere Maui e fakakite ki tāna mea vahine kia Hina, ki te nākōhaga atu ē : *E Hina, kua mate hoki o Tuna kia ku.*

Kāore roa rā Hina ki vare noa ake ki tā Maui reko, nō te mea pāhoki e kaito manamana roa atu ē te puaki o Tuna mai ia Tū-Horo-Puga rāua Tū-te-Puga-Nui; te haga tika o te moana ko tei matakua-roa-hia e te tagata.

Nākō atu ra Maui kia Hina : *Ka mahike mai, mātu tāua ka kāruke ki tua ki Mani-Ahua hipa ai kia Tuna.*

Ki tōna rā haerehaga nā muri kia Maui nō te hipa kia Tuna, pago atu kōia ē, kua mate ihoā o Tuna.

Kotikoti mai nei Maui ki te karapoga o Tuna ; hōroga atu ra ki te pāgutu kia Hina ē poi atu ra oña e tanu ki te ūgoro; tanu katoga atu ra hoki Hina ki tāna mea pāgutu ki tahaki ki te turiki o tō rāua fare, mai tā Maui.

Nau hana ki muri ake, kua kōtē mai te nana ; e rākau marihini ia tā rāua e kite nei ki te tupuhaga mai.

Kua tupu gārūrua tā rāua nau haga mea ki tanu.

Nau hana katoga ki muri ake, kua kite rāua ki te katiga ko teie rākau ki te tautauhaga mai; poro atu ra rāua ki teie rākau e niu¹¹⁵, ko tei rekohia nei ki teie tau e hakari, nō te mea, e taoga tanuhia e rāua ki tahaki ki te niu o tō rāua fare.

Il lui fallut cependant trois essais pour arriver à découper et hacher les ouïes et les entrailles de Tuna.

Ainsi mourut Tuna.

Dès la mort de Tuna, Maui se pressa d'avertir sa femme Hina en lui disant : Hina, j'ai tué Tuna.

Hina n'osa le croire puisque Tuna était plus puissant. Il détenait un mana énorme et redoutable semblable à celui de Tū-Horo-Puga et Tū-te-Puga-Nui, seigneurs de la mer, qui étaient craints des humains.

Maui dit alors à Hina : Lève-toi et descendons vers le rivage de Mani-Ahua pour voir Tuna.

Ils y allèrent et Hina put constater par elle-même la mort de Tuna.

Maui trancha la tête de Tuna, donna la mâchoire inférieure à Hina, puis s'en alla enterrer la tête ; Hina ensevelit également la mâchoire près de leur maison, tout comme Maui.

Quelques jours plus tard, deux jeunes pousses apparurent; ils virent donc une nouvelle espèce d'arbre pousser.

Les choses qu'ils avaient enterrées avaient toutes deux poussé.

Quelques temps après, ils virent les fruits pendre à leur arbre ; ils nommèrent cet arbre niu (fondation), aujourd'hui appelé hakari, car c'est quelque chose mise en terre près de la fondation de leur maison.

Ils goûtèrent donc de ce nouveau fruit, qui était bon ; chaque jour, ils en mangeaient et,

¹¹⁵ Te manako nei ko Mako-Ariki, e hakari māmagu tā Maui ē, e hakari tākave-ā-tika tā Hina, nō te huru o te katiga kia au ki te huru o te kāefa ē te vahine.

Mako-Ariki pense que le cocotier de Maui est un cocotier māmagu tandis que celui de Hina est un tākave-ā-tika, vu la forme des fruits ; le tākave-ā-tika est fin comme le visage de la femme.

Tāmata atu ra hoki rāua ki teie katiga marihini, e katiga māori ihoā ; kua kai ia rāua ki te reira katiga pauroa te hana ki muri ake, mai te mānako rā hoki kia Tuna, ka huki ai rāua ki te viavia nō te komo ki tōna vai monamona ē kia tūparu ki te hererē nō te kai ki tōna kōea paheke ei hakapoa kia rāua.

Ki tōku rā manako e hakari māmagu tā Maui, nō te mea tē vai nei teie hakapago nō te otāne ki ruga ki teie katiga e hōani, e mea matie tōna riarā ē, e mea kava kia kai, te ovāhine rā, e vaki ia, e mea viru kia kai ; tē vai katoga nei hoki teie hōani riarā heheko, e ovahine katoga paha.

Tā Hina rā, e tākave-ā-tika¹¹⁶ heheko paha, nō te mea, e mea huru pūrōroa tōna katiga e au ki te taga o te vahine ; e gere ki te mea pūhurutuga mai tō te kāefa¹¹⁷.

Tē vai katoga nei hoki teie hakapago nō te tāhai, e mea pūrōroa ihoā te pāgutū o te manania ē mea pūhurutuga ihoā tō te kāefa.

lorsqu'ils perçaient le fruit pour en boire son eau sucrée et qu'ils cassaient la noix pour en manger le savoureux albumen afin de s'en rassasier, ils ne pouvaient s'empêcher de penser à Tuna.

Je pense que le cocotier de Maui donnait des fruits verts, car il y a un indice pour reconnaître le mâle du turbo dont la queue verte est amère au goût tandis que celle de la femelle est blanche et bonne à manger ; il existe aussi le turbo à la queue orange, également associée à la femelle.

Celui de Hina doit être un tākave-ā-tika orangé¹¹⁸ car son fruit avait une forme plus allongée à l'image de la mâchoire de la femme qui n'est pas large comme celle de l'homme.

Voici une autre observation basée, sur la tortue, la tête de la femelle est allongée (fine) tandis que celle du mâle est plus ramassée.



Kāruru gaofe o Ipu ki roto ki te uru geogeo ki Tepoto



La case de Ipu parmi les Tournefortia argentea à Tepoto



Vāere koitika
Balai en nervures de foliole de palme

¹¹⁶ Variété de cocotier dont les fruits sont accrochés directement à la tige principale de l'inflorescence.

¹¹⁷ Mako-Arīki affirme que Tuna est une murène (pakiri/tavere) et que c'est un poisson de choix entouré des rites et des signes liés à la femme dès lors qu'on projette d'aller le pêcher, et ce jusqu'au retour du pêcheur, afin de lui assurer une bonne pêche et de le prémunir contre les dangers

¹¹⁸ A noter que le cocotier tākave-ā-tika donne également des fruits verts (māmagu).

Teie katoga te reko ō taua hakari ra, kia au ki tā te metua varua Hervé Audran pāpaki-haga. Tē kitehia ara ia, kua piri roa ihoā ki tā Mako-Ariki ki reko mai, ko tei hau atu rā te reko ki roto.

Tuhaga rari

Tuna : *Ko ai koe ?*
 Maui : *Ko au ko Maui.*
 Tuna : *Nā hea mai koe ?*
 Maui : *Nā kona mai hoki.*
 Tuna : *Ā hipa koe ! Nā kōnei atu !*
Tiaki ana koe, moe iho ana koe
ki te koapiapi ā Tuna.
 Maui : *Āhiri, ka āmama.*
 Ua tomo Maui i roto ia Tuna ē ua topitopi terā mea. I muri mai ua puro-ro o Maui ki vaho.

Tuhaga ite

Ua poro ā Tuna :
 Tuna : *Āhiri, ko ai koe ?*
 Maui : *Ko au ko Maui.*
 Tuna : *Nā hea mai koe ?*
 Maui : *Nā kona mai hoki.*
 Tuna : *Ā hipa koe ! Nā kōnei atu ! Tiaki*
ana koe, moe iho ana koe ki te koa-
piapi ā Tuna.
 Maui : *Āhiri, ka āmama.*
 Ua tomo Maui i roto ia Tuna ē ua topitopi terā mea. I muri mai ua puro-ro o Maui ki vaho.

Kāruru gaofe, tei hagahia ki te matariki 2005, ki Nāpuka ei kāruru vānaga nō te hakapiri-haga ki te uki ki te reo, te peu tumu...

Case construite en palmes de cocotier à Nāpuka, en 2005, comme lieu de transmission de la langue, des traditions...

Voici la version de cette même histoire rapportée par le Père Hervé Audran¹¹⁹. On peut constater qu'elle est proche de la version narrée par Mako-Ariki, qui fournit davantage d'informations.

A en croire une vieille légende répandue dans cet archipel, le premier cocotier des Tuamotu ne serait autre que la tête de Tuna. C'était un être moitié homme moitié poisson que l'illustre Maui aurait tué et dont il aurait détaché le chef du corps. De concert avec Hina, sa femme, il l'ensevelit en terre. Fait extraordinaire, la tête de Tuna aurait germé et serait devenue le premier cocotier.

1^{ère} scène

Tuna : *Qui es-tu ?*
 Maui : *Je suis Maui.*
 Tuna : *D'où viens-tu ?*
 Maui : *Je viens de là où tu es.*
 Tuna : *Regarde ! Jette un oeil d'ici !*
Attends voir, tu vas disparaître dans
la bouche de Tuna.
 Maui : *Ouvre-la donc.*
Maui entre dans Tuna et entreprend de
découper ses viscères. Puis il réapparaît.



¹¹⁹In Bulletin de la Sété des Etudes Océaniques n°3, mars 1918, et quelque peu retouché ici.

Tuhaga geti

Ua poro ā Tuna :

Taua haga reko nei ā tā Tuna rāua Maui ki reko.

Ki te getihaga o te tomohaga, o te higahaga ia o Tuna.

Ua poro o Maui :

Maui : *E Tuna, e Tuna ē,
Nā koe i reko mai e tiaki ana vau i te
koapiapi ā Tuna e moe iho ana.*

E tokihaga e Maui ē ua māherehere e ua poi-hia i te fenua. I te fenua ra, ua poro atu ona i tōna vahine ia Hina :

Maui : *Ua higahia o Tuna, teie tōna pēpenu.
Ua haere mai o Hina ē ua hipa, ē ua rave
haere rāua i te gutu ē ua poi rāua ē ua tanu.
Tanu atu, tupu atu tā Maui oia toa tā Hina.*



Fare ko te tāvana Maono Arai ki Nāpuka
La maison du chef Maono Arai à Napuka
© St.John/Bishop Museum/1934



Fare pōpōā/fare namu/fare pa'umotu ki Tepoto
*Cases transportables posées sur la plage de Tepoto.
Selon le temps, on transporte sa case
à où on est à l'abri des moustiques
d'où le terme fare namu*

2^{ème} scène

Tuna appelle encore :

Tuna : Qui donc es-tu ?

Maui : Je suis Maui.

Tuna : D'où viens-tu ?

Maui : De là où tu es.

Tuna : Regarde ! Jette un oeil d'ici !
Attends voir, tu vas disparaître dans
la bouche de Tuna.

Maui : Ouvre-la donc.

*Maui entre dans Tuna et entreprend de
découper ses viscères, puis il réapparaît.*

3^{ème} scène

Tuna appelle encore :

*Ce sont les mêmes paroles qu'ont échan-
gées Tuna et Maui. Pour la troisième fois,
Maui pénètre dans Tuna qui finit par suc-
comber. Maui appelle :*

Tuna, Tuna,
C'est toi-même qui m'as invité à
attendre et à entrer dans ta bouche.

*Avec sa hache (herminette) Maui scie, coupe
et détache la tête de Tuna et la porte à terre.
Arrivé chez lui, il appelle Hina, sa femme, en
lui criant :*

Maui : Tuna est mort, voici sa tête.

*Hina se précipite pour voir. Ils prirent l'un et
l'autre une mâchoire, l'emportèrent et l'ense-
velirent. Une fois ensevelies, chacune se mit
à pousser.*

Kōrari ā tuatuākakai teie nō te hakari tei rekohia mai e Taitupu¹²⁰

Voici une autre légende du cocotier racontée par Taitupu¹²¹

E ora na kōrari tamāhine ki tōna henua ki tahaki ki tōna nau mākuī ē tonā katoga koromātua vahine. Pinepine rā hoki kōia ki te rapu kōrari rika māere roa. Tē kite ra kōia ki roto ki tāna moe kōrari tamaiti ko te kurupaepaehia ra e te toau. Tae ake ra kōrari hana kē atu, kua reko kōia ki tōna mākuahine. Kōrari hana, nākō mai ra tōna mākuahine, ka reko atu ki tō mākuī tikitika. Kia oti tōna mākuī tikitika ki te fakarare ki tāna rika, kua reko atu ra ki te tamāhine : *E haere koe nā te paepae toau ē te haga tā u e kite e kurupaepae ra, ka rave mai ē ka poi mai ki te fare.*

Kua nā reira iho ra te tamāhine, ē ki tōna haerega, kua kite kōia kōrari gora e kurupaepaehia ra e te toau, e haga marihini ko tāna ki kore ā ki kite ; kua rave vave mai kōia ē kua poi mai ki te fare nō te fakakite ki ōna nau mākuī. Nākō atu ra te mākuī tikitika kia na, e tanu taua katiga ra ki tahaki ki tō rātou fare. Kāore hoki ki kemokemo, kua tupu kōrari rākau ko tei toreu oioi noa ē te viruviru katoga hoki. Nākō atu ra te koromātua ki tāna mea mokopuna, e hipa viru koe e hia rā katiga tā teie rākau e hōroga mai. Nau marama ki muri ake kua hotu mai taua rākau ki te viavia mātāmua ; kua rave iho ra te mākuī tikitika, titehe iho ra ē huki iho ra ki te nohi ē hōroga atu ra ki tāna tamāhine kia komo. Te ūhaga atu te gutu ko te tamahine ki te vaha ō te viavia, tē reko mai nei taua katiga ra ki te

Une jeune fille vivant seule sur un atoll avec ses parents et sa grand-mère fit un rêve étrange qui se répéta plusieurs fois. Elle voyait dans son rêve un jeune garçon inerte que la mer avait drossé sur le rivage. Elle finit par se confier à sa mère, qui lui conseilla de s'adresser à son père. Ce dernier, après l'avoir écoutée, lui dit de longer la côte de l'île et de ramener tout ce qu'elle pouvait trouver et que la mer avait déposé sur le rivage. La jeune fille obéit et, en longeant le rivage, trouva une noix de coco, fruit qui lui était alors inconnu, qu'elle s'empressa de ramener à la maison pour le montrer à ses parents. Sur les conseils de son père, elle planta la noix près de leur case et, peu de temps après, une pousse apparut. La jeune plante grandit très vite et devint un bel arbre. Sa grand-mère lui recommanda alors de bien observer le nombre de fruits que cet arbre allait donner. Plus tard, lorsqu'il donna le premier fruit, son père le cueillit mûr, le débourra, le perça et donna à boire à sa fille. Dès que la fille posa ses lèvres autour de l'orifice, le coco lui dit : « Dorénavant, tu seras amenée à m'embrasser régulièrement toute ta vie », puis il continua :

Tu boiras de mon eau,

Tu mangeras ma chair.

De ma coque, tu feras un bol.

Quand tu auras bu mon eau, tu auras tes menstrues et tu enfanteras.

¹²⁰ Kua fānauhia Taitupu ā TUKI ki te 08/09/18 ki Nāpuka. Kua fakakite kōia ki teie reko kia loane Kape ki te 15/06/02 ki Titiro-Papeete. Tē nākō ra kōia, kāore ki pāpū hakahou kia na teie reko. Ki tōna rā vai ukihaga, kua topa kōia ki te igoa o tōna mōtā/hāveke : Te-Niu-Āpari.

¹²¹ Taitupu ā TUKI, né le 08/09/18 à Nāpuka, a narré cette légende à loane Kape le 15/06/02 à Titiro-Papeete. Il prétend ne plus se souvenir de cette légende de manière parfaite. Néanmoins, dans sa jeunesse, Taitupu avait donné le nom Te-Niu-Āpari (le coco drossé) à sa pirogue en bois de cocotier.

nākōhaga ē : *E tano koe ki te hogihogi-noa-ā
kia ku e hope noa atu te tau. Nākō katoga mai
nei taua viavia ra :*

*E inu koe ki tōku vai,
E kai koe ki tōku hōare.
E rave koe ki tōku hererē ei tīrau nā u.
Kia inu koe ki tōku komo, e maki varihia
koe ē, e hapū koe.*

Ki tōna inuhaga ki muri iho, ki te ite/piti ko
tāna viavia, hapū iho ra taua tamāhine ra ē
kua fānau mai kōrari tamāroa.

Nō roto mai hoki ki te hakari mātāmua teie
reko, ka kite ai tātou ki te haga igoa ko teie
rākau taoga rahi roa, mai ruga mai e tae roa
atu ki raro :

*Tupu ake niu
Ko hei nana
Ko hei tumu
Ko hei gaofe
Ko hei katakata
Ko hei koitika
Ko hei tuāivi
Ko hei ragokere
Ko hei kōrohe
Ko hei tārigariga
Ko hei rihe
Ko hei pororiki
Ko hei kōuo
Ko hei rehi
Ko hei viavia
Ko hei kōmoto
Ko hei gora
Ko hei tīau rā ē,
Ko Tahiti-Tokerau¹²².*



*Après avoir bu le deuxième coco, quelques
temps plus tard, la jeune fille tomba enceinte
et donna naissance à un garçon.*

*De ce premier cocotier est issu le vocabu-
laire descriptif que nous connaissons de ce
nouvel arbre :*

*L'arbre niu poussa.
C'était une belle pousse,
Tout en tronc.
Elle avait des palmes
Munies d'une côte centrale
D'où partaient les folioles
Soudées à la nervure centrale.
Il avait un tissu fibreux
Et portait des spathes
D'où sortait la grappe,
Couverte de fleurs stériles
Et de fleurs femelles.
Il portait de très jeunes fruits,
Il portait de jeunes fruits,
Des fruits presque à maturité,
D'autres plus mûrs,
Et d'autres encore à un stade très avancé,*

*Le tout formant un vrai bouquet.
C'était Tahiti-Tokerau.*

Maima Boosie tē inu nei
ki tāna viavia

Maima Boosie savourant
de l'eau de coco

¹²² Dans les histoires du cocotier aux Tuāmotu, le nom de Tahiti-Tokerau revient assez souvent sans que l'on puisse donner une explication satisfaisante. Tahiti-Tokerau est perçu comme étant l'archipel des Tuāmotu ou encore comme la partie Nord ou Est de Tahiti. Tokerau signifie Nord en pa'umotu, et l'archipel des Tuāmotu s'étale justement pour sa plus grande partie du Nord au Nord-Est de Tahiti. A noter aussi qu'une terre à Nāpuka, située du côté Nord-Est, a pour nom Tahiti.

Te tuatuākakai teie ō te hakari kurakura tei pāpakihia e te tagata ra ko Eugène Caillot¹²³

Voici une légende du coco rouge recueillie par Eugène Caillot¹²⁴

Reko nō te hakari kurakura tā te vahine ra ko Kairārua ki poi mai ki Hao

O kairarua nei, e vahine kōia nō Hao nei, i te pae toga ; ua noho kōia ki taua haga henua nō na koia Otamaru.

Kua haere kōia ki te tahi hana ki te kānehu ki tua ki ruga ki te akau. Haere mai ra e ite Mōkōrea : huru tagata mea roroa te huruhuru, e taeahia te poro vaevae, ē te mīkao rima e mea roroa ia, ko tā rāua ia oka paru. Titautau mai ra ki taua vahine ia Kairārua ē fātō iho ra, fakahoro atu ra ē hopu atu ki vāega ki te avaa-va ē taua vahine ra.

Ka hipa rā taua vahine ra, henua kē tā rātou ki kite ; haere atu ra rātou ē tae atu ra ki te nohoraga ko te tagata ; ka hipa rā kōia, mea tōreu roa te haga tagata, mai te reira

Histoire du coco rouge rapporte par dame Kairarua ā Hao

Kairarua était une femme de la partie sud de Hao ; elle vivait sur ses terres à Otamaru.

Un jour elle alla pêcher à la ligne sur le récif, du côté océan. Deux Mōkōrea apparurent ; ils ressemblaient à des hommes ; ils avaient de longs poils qui retombaient jusqu'au bas des pieds, et les ongles de leurs mains étaient très longs ; c'étaient leurs harpons pour pêcher le poisson. Ils guettèrent la femme Kairārua, l'attrapèrent, l'emportèrent en plongeant, dans les trous du récif.

Cette femme s'aperçut que c'était là une nouvelle terre, ils marchèrent jusqu'au village. Elle remarqua que ses habitants étaient très grands et avaient tous la même carrure. Le nom de cette terre était Vaiari. Il y avait des

176



Uru hakari nō Fagatau
Cocoteraie de Fagatau



¹²³ Kua reko mai ko Teipo Foster kōrari atu haerega ko taua reko nei, ki te 28 nō novema 2001, ki ruga ki te Tahua To'ata ki te ite/piti o te hana fakahanahanahaga ki te haga reo mā'ohi, koia katoga ki te 26 nō fepuare 2004 ki te Fare Tauhiti Nui.

¹²⁴ *Légende parue dans le livre d'Eugène Caillot : Mythes, légendes et traditions. Ed. Erneste Leroux, Paris, 1914, opus cité. Teipo Foster a narré une autre version de cette légende, le 28 novembre 2001, sur la Place To'ata lors de la 2^{ème} célébration de la Journée des langues polynésiennes, et également le 26 février 2004 à la Maison de la Culture de Papeete, lors des Journées du Patrimoine.*

anake te huru. Rekohia taua henua o Vaiari, e hakari tō reira ē tōna katiga e mea kurakura ia koia hoki te pūhā. Kua noho taua vahine ra ki reira ē ua maoro kōia ki te nohohaga.

Te peu ki ravehia ki reira ia hapū te vahine ē ia fātata ki te fānau, e gātore ki te mākua-hine kia tae mai te tamariki ki vaho. Ka kite rā taua vahine ra Kairārua ki te reira huru, reko atu ra : « Keiaha e nā reira, teie tōna rāvega, nāku e hakafānau. » Hakafānau atu ra hoki Kairārua kōrari vahine ki fātata ki te fānau nō te gātorehaga ; rave iho ra kōia ki te haga peu mai tāna ki kite atu ki teie henua ki ruga nei.

Kite iho ra tō taua henua ki raro ki te reira hakafānauhaga, tāmau atu ra rātou ki te nā reira ; tupu iho ra te koa ko taua haga vahine ki te reira henua kia Kairārua.

Kua tōreu roa te haga haga viru nō te reira henua, nō te paeau katiga : taro, meika, hakari, kuru, te haga katiga katoga nō Tahiti katoga. Kāore tō taua henua ra e kaihaga ki te katiga kama, e katiga ore anake.

Kāore te manako ko taua vahine o Kairārua e garo ana ki teie henua ki ruga nei, kōpua iho ra kōia e horo nimo mai, kimi iho ra kōia ki te rāvega e horo nimo mai ki te ao ki ruga nei. E kua tae mai kōia ki teie henua ki ruga nei, ē teie tāna haga ki poi mai ei fakakite ē te vai nei kōrari henua ki raro ki Hao nei, e pūhā kurakura ē kua kite nohi kōrari puke haga tagata ki tahito ra ki taua reko ra ē te tāpao tāna ki poi mai koia te pūhā kurakura.

E te tagata ki reira e Mōkōrea ; e tagata tauateteka te huruhuru ē te mīkao, ē te manako pāpūhia nei ē te vai mau nei te tagata ki raro ake ki teie haga henua Pa'umotu ē, e henua mau te vai nei.

cocotiers dont les fruits étaient rouges ainsi que le coprah. Cette femme vécut là longtemps.

La coutume était que les femmes enceintes et prêtes à accoucher étaient éventrées, pour en sortir l'enfant. Quand la femme Kairārua eut connaissance de cette pratique, elle dit : « Il ne faut pas faire cela, je vais vous indiquer une façon de faire, c'est moi qui vais pratiquer l'accouchement. » Et Kairārua fit accoucher une femme prête à être éventrée : elle opéra comme cela se pratiquait chez elle.

Ils découvrirent ainsi cette nouvelle manière d'accoucher. Elles l'adoptèrent et lui en furent reconnaissantes.

Il existait beaucoup de bonnes choses sur cette terre, pour la nourriture : il y avait du taro, des bananes, des cocotiers, des arbres à pain et toutes les espèces de plantes comestibles comme on en trouve à Tahiti. Dans ce pays-là, les gens ne mangeaient pas de nourriture cuite, ils la mangeaient crue.

Kairārua n'avait pas oublié la terre du dessus. Elle eut l'idée de se sauver en douce et aussitôt elle chercha le moyen de réussir à s'échapper et de revoir le monde éclairé du dessus. Elle y parvint, et pour prouver qu'il existait une terre en dessous de l'île de Hao, elle en avait rapporté du coprah rouge, et quantité de personnes aux temps anciens ont eu connaissance de cette histoire et ont vu, de visu, le coprah rouge rapporté prouvant l'existence d'une autre terre.

Les habitants de ce lieu s'appelaient Mōkōrea ; c'étaient des hommes de haute stature, couverts de poils, et aux ongles très longs. On reste persuadé qu'il existe des terres habitées sous les îles Pa'umotu, qui n'ont rien de fictif.

E riro paha te reira te haga huru taoga viruviru kāhiri ki kiteahia ki taua ae nei tau. E riro katoga paha ē te reira te tumu mau nō teie haga henua ki tupu ai nō te reira henua mai¹²⁵.

E mea kitea pinepine te reira huru tagata ki te tae mai ki nia nei ki taua tau ra. Kāore rā e noaka na kia haruhia.

E te vāhi teie ki rarehia ki te hōē haga tagata ki rare ki taua haga reko ra.

Cet endroit regorge certainement de richesses inexploitées. Cette terre est peut-être à l'origine du socle d'où s'élèvent les îles actuelles.

Il était courant d'apercevoir des hommes mōkōrea, autrefois, mais jamais on n'a pu en attraper.

Voilà les propos que quelques anciens ont entendus et nous ont transmis.

178



Kōrari huru ō te roto ō Fakarava, koga piri atu ki Tetamanu
kia hipahia mai nā ruga ki te manureva

Vue aérienne partielle du lagon de Fakarava près de Tetamanu
© Rehina Teulier



Paepae toau ki Fakarava
Bord de mer à Fakarava

© Rehina Teulier



Kōrari motu nō Fakarava
L'un des îlots de Fakarava

© Rehina Teulier



Auē te reka ko teie motu korereka ki Fakarava. E ora ānei rā hoki
teie nau hakari korereka e tupu nei ki ruga iho ?

Quelle beauté cet flot de Fakarava.
Ces deux jeunes cocotiers qui y poussent, arriveront-ils à survivre ?
© Rehina Teulier

¹²⁵ C'est-à-dire la terre primaire, celle qui se trouve située au fond de la mer et qui a donné naissance aux autres terres que l'on voit maintenant élevées au-dessus des flots.

The background of the page is a detailed wood grain texture, showing vertical lines and natural wood patterns in shades of brown and tan. The texture is consistent across the entire page.

Glossaire

Glossaire

ĀHI MĀGA : n. Four polynésien (enterré). Cf. AUĀHI KATIGA, KŌPIHE KATIGA, RŌTIKA KATIGA.

AUĀHI KATIGA : n. Cf. ĀHI MĀGA, KŌPIHE KATIGA, RŌTIKA KATIGA.

ĀKA : n. Racine. Syn. KAROKARO, A'A.

'ANA : n, v. Râpe (à coco) ; râper. Cf. AUOHO, KANA, TINAHORU, TŪPERE.

ĀPUA : n. Manche (de harpon, de javelot, de foène). ĀPUA OKAOKA (*okaoka* = harpon, lance), ĀPUA KĀURI (*kāuri* = fer).

ARO KATAKATA : n. Bas de la nervure de palme de cocotier. Cf. TUAFĀHĀ.

AUI : n, v, adj. Enveloppe végétale ; envelopper avec des feuilles végétales ; enveloppé avec des feuilles végétales. Cf. PŌHONO.

ĀTĀ VIAVIA : n. Grappe de cocos. Cf. KERERAU VIAVIA, TARI VIAVIA.

AUOHO : n, v, adj. Râpe (à coco) ; râper ; râpé. Cf. 'ANA, KANA, AUOHO, TINAHORU, TŪPERE.

ĀVERE GAOFÉ : n. Balai fait de nervures de foliole de palme de cocotier. Cf. VĀERE GAOFÉ, VĀVERE GAOFÉ.

FAGA : n. Corde de voiles faite en fibres de coco.

FĀHA : n. Nervure de la palme du cocotier. Cf. KĀKATA, KATAKATA, KĀTATA, KAURU KATAKATA.

FĀNIU : n. Base de la palme de cocotier, le pétiole. Cf. TOHE KATAKATA, TUMU FĀHĀ, TŪREI KATAKATA.

FĀROU : n, v. Gaule munie d'un dispositif servant à cueillir des fruits (pour le coco, il s'agit d'un croc); action de cueillir des fruits au moyen d'une gaule munie d'un dispositif adéquat. Syn. ROU.

FIRA : n, v. Sifflet, flûte ; siffler. Les enfants s'amuse souvent avec des flûtes en tige de feuille de papayer encochée munie parfois d'un embout en feuille de cocotier. Syn. HIU.

GAGAHU : n. Hache, herminette. Cf. TOKI, KŌPAHI.

GAHAKI : n. Bol en noix de coco. Cf. HERERÉ, KĀNAHA, KAU, TĀPĀ, TĪRAU.

GAIERE : n. Bénitier. Syn. KĀIOIO, KOEHA, KŌKONA, PĀHIVA, PĀHUA, TOROIO.

GAOFÉ : n. Feuille/palme de cocotier. Cf. GAOHE.

GAOHE : n. Feuille/palme de cocotier. Cf. GAOFE.

GORA : n. Coco à maturité extrême, prêt à germer ou à être employé dans diverses préparations : coprah, huile alimentaire/médicinale/cosmétique... ; sa peau est marron gris ; son amande est très épaisse et cassante.

GORA PŌPOGA : n. Coco malformé avec un côté plus petit lequel a la peau très dure et rugueuse.

GOREGORE HAKARI : n. Ecorce du tronc de cocotier. Cf. KARUKARU HAKARI, KIRI HAKARI, PAKA HAKARI, PA'A HA'ARI.

HAKAGORU VAEVAE : n. Sandale. Cf. TĀPURU VAEVAE.

HAKARI : n. Cocotier (*Cocos nucifera*). Cf. NIU.

HAKARI-ĀEVA : n. Cocotier de très haute taille. Syn. HAKARI-MĀTUA.

HAKARI-FĀTEKA : n. Variété de cocotier qui donne des fruits de couleur vert clair.

HAKARI-KAIPOA : n. Variété de cocotier dont toutes les parties du fruit sont comestibles jusqu'au stade *rehi* notamment. Cf. 'AIPOA, KAIPOA, NIU-POA-RAGI, NIU-RORO. Cont. HAKARI-KĀTIHORE.

HAKARI-KĀTIHORE : n. Se dit du cocotier dont la bourre et le *mukomuko* du coco ont un goût amer. Cont. HAKARI-KAIPOA.

HAKARI-KEIGA : n. Cocotier dont les fruits ont une amande difficile à détacher ou une amande très dure à mastiquer.

HAKARI-KETA : n. Se dit du cocotier dont les fruits à maturité restent accrochés longtemps à l'arbre, jusqu'à la germination parfois. Se dit également du cocotier dont les feuilles restent très longtemps attachées à la tête, donnant l'impression d'une tête de femme à la chevelure abondante.

HAKARI-KŌVARI : n. Variété de cocotier dont les fruits sont pauvres en huile, même au stade *gora*, l'amande manque de saveur et reste souple comme au stade *kōmoto*.

HAKARI-KŌVIRIVIRI : n. Se dit du cocotier torsadé, probablement frappé par la foudre, lui donnant l'aspect du tire-bouchon. Il y a des secteurs où l'on trouve plusieurs cocotiers de ce genre. Il n'est donc pas recommandé d'ériger sa maison dans ce secteur.

HAKARI-KŪKURA : n. Cocotier dont les fruits sont orangés. Cf. HAKARI-KURAKURA.

HAKARI-KURAKURA : n. Cocotier dont les fruits sont orangés. Cf. HAKARI-KŪKURA.

HAKARI-MĀGARO : n. Se dit d'une variété de cocotier donnant des fruits dont le *mukomuko* est mangeable ; se dit également d'une autre variété de cocotier dont la noix donne des germes doubles (jumeaux).

HAKARI-MAKIRE : n. Cocotier qui donne des grappes très denses.

HAKARI-MĀMAGU : n. Cocotier qui donne des fruits à peau verte. Syn. HA'ARI 'ŌVIRI.

HAKARI-MĀORI : n. Cocotier qui est bon sous tous rapports. Cf. HAKARI-VIRU, HAKARI-VIRA.

HAKARI-MĀTUA : n. Cocotier de très haute taille. Cf. HAKARI-ĀEVA.

HAKARI-MUKOMUKO : n. Cocotier qui a un gros cœur ou qui donne des fruits dont le *mukomuko* est comestible.

HAKARI-PANI : n. Cocotier dont les fruits sont riches en huile.

HAKARI-PĀPUA : n. Variété de cocotier de petite taille avec de petits fruits de couleur orange. Cf. HAKARI-RAITA, RAITA.

HAKARI-PIA : n. Variété de cocotier qui donne des noix à l'amande très tendre au stade *gora*, très apprécié pour l'accompagnement du poisson ou des fruits de mer. A Fagatau, un pied y poussait et ses noix étaient très recherchées par les habitants de l'île qui affirmaient que sa chair était très épaisse remplissant parfois presque entièrement la coque. Les tentatives de le reproduire donnaient des cocos ordinaires.

HAKARI-PŌPOGA : n. Cocotier dont les fruits sont souvent malformés, avec un côté plus petit qui a la peau très dure et rugueuse.

HAKARI-RAITA : n. Cf. HAKARI-PĀPUA, RAITA.

HAKARI-RERU : n. Cocotier dont les fruits, très gros, éclatent en tombant.

HAKARI-TĀKAVEĀTIKA : n. Variété de cocotier, cocotier spicata, dont les fruits sont accolés directement à la grappe. Cf. TĀKAVEĀTIKA.

HAKARI-TEGA : n. Cocotier qui donne des fruits dont la tache laissée par le jus de la bourre est tenace.

HAKARI-VIRA : n. Cocotier dont les feuilles sont souples et faciles à travailler.

HAKARI-VIRU : n. Cocotier qui est bon sous tous rapports. Cf. HAKARI-MĀORI, HAKARI-VIRA.

HĀPE : n. Panier à deux fonds tressé sommairement.

HĀUMI : n, v. Ecope, écopier. Cf. TATĀ.

HERERĒ : n. Coque de la noix de coco, bol en noix de coco. Cf. GĀHAKI, KĀNAHA, KAU, TĀPĀ, TĪRAU.

HEREPUE : n. Partie ventrale de la noix de coco. Cont. KŌTIKA.

HIO : n, v. Sifflet ; siffler. Cf. FIRA.

HŌANI : n. Turbo, bigorneau. Syn. 'ĀRIRI, MĀ'OA.

HŌARE : n. Albumen du coco au stade *viavia*. Cf. HĀVAREVARE, KŌEA VIAVIA.

HŌGI : v, adj. Procédé de cuisson par fumage, fumer (le poisson...) ; fumé.

HŌGIHAGA PARU : n. Fumoir à poisson.

HOKA : n. Troisième stade du cocotier, entre le *nana* et le *tikoa*. Cf. OKA.

HORUHORU : n, v, adj. Canne à pêche ; pêcher à la canne ; pêché à la canne. Cf. MATIRA.

HUI : n, v, adj. Fouet ; fouetter, frapper en décrivant un mouvement large de la main ; fouetté.

HŪNIU : n. Inflorescence dépouillée de ses fruits. Cf. RIGARIGA, TĀRIGA, TĀRIGARIGA, TĀTARIGA, UMEUME.

KAEHO : n. Armature des cabanes. Cf. KAHO.

KĀHIVA : n. Grand panier en feuilles de cocotier. Cf. TĀRIKI.

KAHO : n. Armature des cabanes. Cf. KAEHO.

KĀIOIO, n. Bénitier. Cf. GAIERE, KOEHA, KŌKONA, PĀHIVA, PĀHUA, TOROIO.

KAIPOA : n. Cf. 'AIPOA, HAKARI KAIPOA, NIU-KAIPOA, NIU-POA-RAGI, NIU-RORO.

KAIPOA KĒIGA : n. Variété de cocotier qui donne des fruits dont la bourre est sucrée et mangeable, mais difficile à arracher. Cf. KAIPOA.

KĀKANO : n. Gourde en noix de coco. Cf. KĀKANO, KŌNEKI, RAURAU VAI, TAHA, TĀNAI, TANAPE.

KANA : n, v. Râpe (à coco) ; râper. Cf. 'ANA, AUOHO, TĪNAEHORO, TŪPERE.

KĀNAHA : n. Cf. GĀHAKI, HERERĒ, KAU, TĀPĀ, TĪRAU.

KAO : n. Bourgeon terminal du cocotier. Cf. KŌRARE HAKARI, MOTE HAKARI.

KAPARARI : n. Un côté de la palme du cocotier, une fois divisée.

KĀPIRI : n. Etui bractéal enserrant la base de la gaine de l'inflorescence du cocotier. Cf. KOHU RŌRŌ, PARATA, RAPA.

KAPI NIU : n. Moitié de la coque du coco.

KĀPORA : n. Sorte de plat en feuilles de cocotier tressées et servant à recevoir ou à couvrir des aliments. Cf. KŌPEKA.

KARAVA : n. Corde en fibres de coco.

KARAVA HIRI : n. Corde en fibres de coco torsadées. Cf. KARAVA MIRO.

KARAVA MIRO : n. Corde en fibres de coco torsadées. On fait également du fil de pêche en *karava miro* ou pour la confection du filet. Cf. KARAVA HIRI.

KARAVA NAPE : n. Corde en fibres de coco tressées.

KARUKARU HAKARI : n. Ecorce du tronc de cocotier. Cf. GOREGORE HAKARI, KIRI HAKARI, PAKA HAKARI, PA'A HA'ARI.

KATAKATA : n. Nervure de la palme du cocotier. Cf. FĀHA, KĀKATA, KĀTATA, KAURU KATAKATA.

KĀTIKA : n. Nervure de la foliole de palme de cocotier. Cf. KAUTIKA, KOITIKA, KŌNIKAU.

KAU : n. Cf. GĀHAKI, HERERĒ, KĀNAHA, TĀPĀ, TĪRAU.

KAURUNĪKAU : n. Extrémité de la palme de cocotier. Cf. MAHIGA GAOFĒ.

KAUTIKA : n. Nervure de la foliole de palme de cocotier. Cf. KĀTIKA, KOITIKA, KŌNIKAU.

KAVEU : n. Crabe de cocotier.

KERE : n. Toile fibreuse reliant la palme au cocotier. Cf. RAGOKERE.

KERERAU : n. Grappe de fruits. Pour ce qui est du coco, on dira : KERERAU KŌMOTO, KERERAU GORA, KERERAU PŪRIRI. Cf. TARI, ĀTĀ.

KERO : n, v. Panier ; mettre en panier. Cf. MONO.

KEROHĀPARU : n. Panier du pêcheur.

KERO KOITIKA : n. Panier tressé avec des feuilles de cocotier dont la largeur des lanières ont été réduites.

KERO MENEMENE : n. Panier rond. Cf. TŌGINI, TŌINI.

KERO TAKERE PĀITE : n. Panier dont le fond a deux pointes. Cf. KERO TOHE PITI.

KERO TAKERE PĀOPE : n. Panier dont le fond a quatre pointes. Cf. KERO TOHE MAHA.

KERO TOHE MAHA : n. Panier dont le fond a quatre pointes. Cf. KERO TAKERE PĀOPE.

KERO TOHE PITI : n. Panier dont le fond a deux pointes. Cf. KERO TAKERE PĀITE.

KIRI HAKARI : n. Ecorce du tronc de cocotier. Cf. GOREGORE HAKARI, KARUKARU HAKARI, PAKA HAKARI, PA'A HA'ARI.

KIRIFĀHĀ : n. Ecorce de la nervure de palme de cocotier. Cf. KŌIVI, TĪE, TUĀIVI.

KIRIVAKO : n, adj. Noix de coco mal formée dont l'amande est partiellement détruite par la maladie ; l'amande et l'eau sont impropres à la consommation. Cf. KĪVAKO, VĀVAKO.

KĪVAKO : n, adj. Cf. KIRIVAKO, VĀVAKO.

KŌEA KŌMOTO : n. Albumen du coco très mûr, celui-ci est assez épais et croustillant. Cf. PITOI.

KŌEA VIAVIA : n. Albumen du coco mûr, celui-ci est blanchâtre, peu épais et tendre à mastiquer.

KŌEHA : n. Bénitier. Cf. GAIERE, KĀIOIO, KŌKONA, PĀHIVA, PĀHUA, TOROIO.

KOHU RŌRŌ : n. Cf. KĀPIRI, PARATA, RAPA.

KOITIKA : n. Nervure de la foliole de palme de cocotier. Cf. KĀTIKA, KAUTIKA, KŌNIKAU.

KŌIVI : n. Cf. KIRIFĀHĀ, TĪE, TUĀIVI.

KŌIVI : n. natte en feuilles de cocotier tressées. Cf. PĀKERERĒ.

KŌIVI GORA : n. Brin de la bourre de coco. Cf. MŌRAVA, KŌIVI VIAVIA.

KŌKĀ : n. adj. Substance crémeuse qui recouvre l'amande du coco germé ; recouvert du *kōkā*. Cf. PARA.

KŌKONA : n. Bénitier. Cf. GAIERE, KĀIOIO, KŌEHA, PĀHIVA, PĀHUA, TOROIO.

KŌMATA : n. Capsule bractéale du coco. Cf. MATA GORA, MATA VIAVIA.

KŌMOTO : n. Stade du coco très mûr dont l'eau est parfois pétillante, la peau est ternie, l'amande est épaisse et commence à devenir ferme ; il est utilisé alors dans la préparation de la sauce appelée *miti hue*. Cf. ŌMOTO.

KŌNEKI : n. Gourde en noix de coco. Cf. KĀKANO, RAURAU VAI, TAHA, TĀNAI, TANAPE.

KŌNIKAU : n. Nervure de la foliole de palme de cocotier. Cf. KĀTIKA, KAUTIKA, KOITIKA.

KŌNOHI : n. Partie antérieure de la noix de coco. Cont. TOHE.

KŌPAHI : n. Hache, herminette. Cf. GAGAHU, TOKI.

KŌPEKA : n. Sorte de plat en feuilles de cocotier tressées et servant à recevoir ou à couvrir des aliments. Cf. KĀPORA.

KŌPIHE : n, v, adj. Four polynésien (enterré) ; cuire au four ; cuit au four. Cf. AHI MĀGA, AUahi KATIGA, RŌTIKA HAMO.

KŌPURA : n. Jeune cocotier qui n'a pas encore donné des fruits.

KŌRARE HAKARI : n. Bourgeon terminal du cocotier. Cf. MOTE HAKARI, KAO.

KŌROHE : n. Gaine de l'inflorescence du cocotier, spathe. Cf. KŌROHEROHE, RORO, 'ŌROE, ŌROHE.

KŌROHEROHE : n. Cf. KŌROHE, RORO, 'ŌROE, ŌROHE.

KŌTIKA : n. Partie dorsale de la noix de coco. Cont. HEREPUE.

KŌTUKI : n, v, adj. Pilon, piler, pilé. Cf. PENU, TUKITUKI.

KŌUO : n. Très jeune coco dont l'eau n'est pas suffisamment sucrée, sa coque est fragile et tapissée partiellement d'une fine couche d'albumen. Cf. 'Ouo.

KURUKURU : n. Pirogue individuelle en bois de cocotier dépourvue de balancier.

MAHIGA GAOFÉ : n. Extrémité de la palme de cocotier. Cf. KAURU NĪKAU, HOPE GAOFÉ/NĪKAU, KAERO NĪKAU, KAURU NĪKAU.

MĀMAGU : n, adj. Coco à teinte verte ou cocotier qui donne des fruits de couleur vert foncé. Syn. HA'ARI 'OVIRI.

MATIRA : n, v, adj. Canne à pêche, pêcher à la canne, pêché à la canne. Cf. HORUHORU.

MONO : n, v, adj. Panier, mettre dans le panier, remplacer, remplacé. Cf. KERO.

MŌRAI : n. Gourde en noix de coco. Cf. KĀKANO, TANAPE.

MŌRAVA : n. Brin de la bourre de coco. Cf. KŌMI GORA, KŌMI VIAVIA.

MOROATI : n. Noix de coco dont l'amande a séché à l'intérieur de la coque et s'en est détachée.

MOTE HAKARI : n. Bourgeon terminal du cocotier. Cf. KŌRARE HAKARI, KAO.

MUKO : n. Partie de la plante ou du fruit, en général, dont la texture est croustillante ou cartilagineuse tel le plastron de la tortue... Cf. MUKOMUKO.

MUKOMUKO : n, adj. Se dit de la texture croustillante ou cartilagineuse des plantes ou des mammifères. Cf. MUKO.

NANA : n. Jeune pousse de cocotier dont les folioles de la palme sont encore accolées les unes aux autres.

NAPE : n, v, adj. Corde faite de fibres de coco tressées ; tresser ; tressé.

NĪKAU : n. Palme de cocotier, foliole de la palme, ner-

vure de la foliole de la palme de cocotier. Syn. NĪ'AU.

NIU : n. Cocotier, fondation. Cf. HAKARI.

NIU-FĀTEA : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur rouge brun.

NIU-FĀTEA-KŌMOKA : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur brun pâle.

NIU-FĀTEA-TOTOTOTO : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur rouge brun.

NIU-HEHEKO : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur rouge brun.

NIU-HERU : n. Variété de cocotier ayant un anneau violet pâle sous la capsule bractéale.

NIU-KAIPOA : n. Cf. 'AIPOA, HAKARI-KAIPOA, KAIPOA, NIU-POA-RAGI, NIU-RORO. Cont. NIU-KATIHOE.

NIU-KŌKIRIKIRI : n. Variété de cocotier aux fruits à la peau irrégulière.

NIU-KŌMOKA : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur blanchâtre.

NIU-KŌURI : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur vert clair.

NIU-MŌMOKA : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur vert pâle.

NIU-MŌTEA : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur vert pâle.

NIU-PAHOPAHO : n. Variété de cocotier aux fruits de couleur vert foncé.

NIU-POA-RAGI : n. Cf. 'AIPOA, HAKARI-KAIPOA, KAIPOA, NIU-KAIPOA, NIU-RORO.

NIU-RORO : n. Cf. 'AIPOA, HAKARI-KAIPOA, KAIPOA, NIU-KAIPOA, NIU-POA-RAGI.

NIU-TIKA : n. Cocotier. Cf. HAKARI, NIU, NIU-TORO.

NIU-TORO : n. Cocotier. Cf. HAKARI, NIU, NIU-TIKA.

NOUNOU : n. Germe de coco, noix de coco germée. Cf. UTO.

NOUNOU PĀKATI : n. Germe de coco très ferme et croustillant.

OKA : n. Troisième stade du cocotier, entre le *nana* et le *tikoae*. Cf. HOKA.

OKA : n, v, adj. Harpon, foène, lance ; piquer, harponner ; piqué, harponné. Syn. PĀTIA.

'ŌMOTO : n. Cf. KŌMOTO.

'ŌROE : n. Cf. KŌROHE, KŌROHEROHE, RORO, ŌROHE.

ŌROHE : n. Cf. KŌROHE, KŌROHEROHE, RORO, 'ŌROE.

PA'EPĀ'E PŪHĀ : n. Séchoir à coprah. Cf. TAURAKIHAGA PŪHĀ.

PĀHIVA : n. Bénitier. Cf. GAIERE, KĀIOIO, KOEHA, KŌKONA, PĀHUA, TOROIO.

PĀHUA : n. Bénitier. Cf. GAIERE, KĀIOIO, KOEHA, KŌKONA, PĀHIVA, TOROIO.

PAKA HAKARI : n. Ecorce du tronc de cocotier. Cf. GOREGORE HAKARI, KARUKARU HAKARI, KIRI HAKARI, PA'Ā HA'ARI.

PĀKATI : adj. Se dit du germe de coco qui est ferme, consistant, compact, croustillant.

PĀKAU : n. Panneau en feuilles de cocotier tressées. Cf. PĀUA.

PĀKERERE : n. natte en feuilles de cocotier.

PAKETE : n. Panier en feuilles de cocotier.

PANA GORA : n, v. Outil pour rassembler les noix de cocos, fait d'un bâton de 55 cm environ de long et 35 mm de diamètre, muni d'un crochet métallique. On crochète le coco avec le *pana gora* que l'on frappe ensuite sur un autre afin de le propulser à l'endroit désiré. Cf. TIRI GORA.

PAOPAO : n. Récipient en coque de coco servant à la conservation de la nourriture, des objets de valeur, des reliques...

PARA : n, v, adj. Substance crémeuse du coco germé, salissure ; mûrir ; mûri. Cf. KŌKĀ.

PARATA : n. Cf. KĀPIRI, KOHU RŌRŌ, RAPA.

PARE : n. Albumen du coco, du stade *rehia* au stade *via*. Cf. VARE.

PĀTAKUTAKU : n, v. Type de chant dynamique. Cf. PĀTA'UTA'U.

PEKEREMU : n. Bourre de coco. Cf. PURU VIAVIA, PURU GORA, PURU HAKARI, PURU HA'ARI.

PIKOHAGA : n. Lit, place pour dormir.

PITĀ : n, v, adj. Amande du coco au stade *kōmoto*, outil pour détroquer le coprah ; détroquer le coco ; coco détroqué. Cf. PITAKA, PĪTOI.

PITAKA : n, v, adj. Cf. PITĀ, PĪTOI.

PĪTOI : n, v, adj. Cf. PITĀ, PITAKA.

PŌHONO : n, v, adj. Cf. AUI.

PŌNIU : n. Tronc de cocotier mort qui est sec et spongieux. Cf. PŌPŌNIU, PŌPŌNIO.

PŌNIU : n. Très jeune fruit de coco dépourvu de coque. Cf. TŌTŌNA, PORORIKI, PŪRIRI.

PŌPŌ : n, v. Balle ; former des boulettes.

PŌPOGA : n. Se dit du coco malformé avec un côté plus petit lequel a la peau très dure et rugueuse. Cf. GORA PŌPOGA, VIAVIA PŌPOGA.

PŌRĀRĀ : n, v. Moulin ; tourner, tournoyer. Cf. PŌTAKATAKA.

PŌREAREA : n. Masque fait dans le tronc de cocotier spongieux évidé ; personnage portant ce masque dans une pièce de théâtre ou un spectacle.

PORŌMU : n, v. Balai ; balayer. De l'anglais broom. Cf. PURŪMU, ĀVERE, VĀERE, VĀVERE.

PORORIKI : n. Le tout premier stade du coco. Cf. PŌNIU, PŪRIRI, TŌTŌNĀ.

PŌTAKATAKA : n. Moulin. Cf. PŌRĀRĀ.

PŪ : n, v. Trompette ; souffler dans un instrument (conque...) pour produire du son, jouer la trompette. Les enfants s'amusent souvent avec des trompettes en feuilles de cocotier enroulées.

PŪFĀ : n, v. Coprah ; préparer du coprah. Cf. PŪHĀ.

PŪHĀ : n, v. Cf. PŪFĀ.

PŪNOU : n. Coco râpé. Syn. OTA GORA, PŪORE.

PŪORE : n. Cf. OTA GORA, PŪNOU.

PŪRŌRŌ : n. Fleur stérile du coco, lente (de poux). Cf. RĀINE, RIHE, TIARE HAKARI, TIARE NIU.

PŪRIRI : n. Cf. PŌNIU, PORORIKI, TŌTŌNĀ.

PURŪMU : n, v. Cf. PORŌMU, ĀVERE, VĀERE, VĀVERE.

RAGOKERE : n. Cf. KERE.

RĀINE : n. Fleur de cocotier. Cf. PŪRŌRŌ, RIHE, TIARE HAKARI, TIARE NIU.

RAITA : n. Cf. HAKARI PĀPŪA, HAKARI RAITA.

RAPA : n. Cf. KĀPIRI, KOHU RŌRŌ, PARATA.

RAURAU VAI : n. Gourde en noix de coco. Cf. KĀKANO, KŌNEKI, TAHA, TĀNAI, TANAPE.

REHI : n, adj. Stade du coco dont la coque est fragile et partiellement croustillante, l'albumen est translucide et mince, l'eau est fade. Cf. KŌUO TŌVAREVARE, VIAVIA TŌVAREVARE.

REVAREVA : n. Pellicule extraite de la jeune foliole de feuille de cocotier pour servir d'ornements divers.

RIGARIGA : n. Cf. HŪNIU, TĀRIGA, TĀRIGARIGA, TĀTARIGA, UMEUME.

RIHE : n. Cf. RĀINE, TIARE HAKARI, TIARE NIU.

RŌKIA KATIGA : n. Espace aménagé pour le repas, table à manger. Syn. RŌKIA.

RŌTIKA : v. adj. Cuire au four polynésien (enterré) ; cuit au four polynésien.

RŌTIKA HAMO : n. Four polynésien fermé (enterré).

RŌTIKA MAGU : n. Four polynésien ouvert (gril). Cf. RŌTIKA TIKANĀ.

ROU : n, v. Gaule munie d'un dispositif servant à cueillir des fruits (pour le coco, il s'agit d'un croc); action de cueillir des fruits au moyen d'une gaule munie d'un dispositif adéquat. Syn. FĀROU.

TAHA : n. Gourde en noix de coco. Cf. KĀKANO, KŌNEKI, RAURAU VAI, TĀNAL.

TĀHIRI : n, v. Eventail ; éventer. Syn. TĀHIRIHIRI.

TĀHITI-TOKERAU : n. Autre ancien nom du cocotier. Cf. HAKARI, NIU.

TĀHORUHORU : v. Pêcher à la canne. Syn. MATIRA, MATIRE.

TĀKAVEĀTIKA : n. Cf. HAKARI-TĀKAVEĀTIKA.

TĀKIRI : v. Action de frapper ou de projeter à terre, frapper avec un bâton. Syn. TĀKIRIKIRI.

TĀKIRI : n. Eventail, généralement fait avec l'extrémité de la palme de cocotier tressée. Syn. TĀKIRIKIRI.

TĀKIRI : n. Se dit de l'extrémité de la palme de cocotier utilisée comme rallonge de la canne à pêche une fois dépouillée de ses folioles.

TĀNAL : n. Cf. KĀKANO, KŌNEKI, RAURAU VAI, TAHA, TANAPE.

TANAPE : n. Cf. KĀKANO, KŌNEKI, RAURAU VAI, TAHA, TĀNAL.

TĀPĀ : n. Cf. GĀHAKI, HERERĒ, KĀNAHA, KAU, TĪRAU.

TĀPŪ GAOFÉ : n. Faucille lorsqu'elle est utilisée pour couper les palmes ; elle est montée sur une gaule pour pouvoir atteindre les palmes en hauteur. Cf. TĪPI TĀPŪ GAOFÉ.

TĀPURU VAEVAE : n. Sandale. Cf. HAKAGORU VAEVAE.

TĀRAPU : n, v. Corde, arrimer/attacher avec une corde. Cf. PĀRUKU, PĀRUKURUKU, RUKURUKU.

TĀRI VIAVIA : n. Grappe de cocos au stade *viavia*. Cf. KERERAU VIAVIA, ĀTĀ VIAVIA.

TĀRIGA : n. Cf. HŪNIU, RIGARIGA, TĀRIGARIGA, TĀTARIGA, TAUME, UMEUME.

TĀRUĀMAE : n, v, adj. Procédé de mise en pépinière des noix provenant d'arbres de choix afin d'assurer la bonne germination et de pouvoir sélectionner ainsi les meilleurs plants.

TĀRIGARIGA : n. Cf. HŪNIU, TĀRIGA, TĀTARIGA, TAUME, UMEUME.

TĀTĀ : n, v. Ecope ; écoper. Cf. HĀUMI.

TĀTARIGA : n. Cf. HŪNIU, RIGARIGA, TĀRIGA, TĀRIGARIGA, TAUME, UMEUME.

TAUAKI : v, adj. Sécher ; séché. Cf. TAURAKI, TĀRĀ'Ī.

TAUME : n. Cf. HŪNIU, RIGARIGA, TĀRIGA, TĀRIGARIGA, UMEUME.

TĀUPOKO : n, v. Chapeau ; porter un chapeau. Syn. TĀUPO'O.

TAURAKI : v, adj. Cf. TĀUAKI, TĀRĀ'Ī.

TAURAKIHAGA PŪHĀ : n. Séchoir à coprah. Cf. PA'ĒPA'Ē PŪHĀ.

TIARE HAKARI : n. Cf. RĀINE, RIHE, TIARE NIU.

TIARE NIU : n. Cf. RĀINE, RIHE, TIARE HAKARI.

TĪAU : n, v. Nappe, natte, tapis ; tapisser. Cf. TĪVAU.

TĪE : n. Cf. KIRIFĀHĀ, KOI, TUĀMI.

TĪKŌAE : n. Stade du cocotier. Jeune cocotier dont les folioles des palmes commencent à se séparer. Cf. TĪKŌAE, TĪKŌVAE, TĪKŌVAI.

TĪKŌAI : n. Cf. TĪKŌAE, TĪKŌVAE, TĪKŌVAI.

TĪKŌVAE : n. Cf. TĪKŌAE, TĪKŌAI, TĪKŌVAI.

TĪKŌVAI : n. Cf. TĪKŌAE, TĪKŌAI, TĪKŌVAE.

TĪNAEHORO : n. Râpe à coco. Cf. 'ANA, AUOHO, KANA, TŪPERE.

TĪPI TĀPŪ GAOFÉ : n. Faucille lorsqu'elle est utilisée pour couper les palmes ; elle est montée sur une gaule pour pouvoir atteindre les palmes en hauteur.

TĪRAU : n. Bol en noix de coco. Cf. GĀHAKI, HERERĒ, KĀNAHA, KAU, TĀPĀ.

TĪRI GORA : n, v. Cf. PANA GORA.

TĪTĀPU : n. Instrument de musique à corde unique montée sur un arc en *tārigariga* ou autre bois arqué ; le musicien souffle à l'extrémité de la corde (anciennement en *karava miro*) tout en tapotant celle-ci avec un *koitika*.

TĪTE'A NOHI : n. Lunettes. Syn. TĪTE'A MATA.

TĪVAU : n, v. Cf. TĪAU.

TOHE KATAKATA : n. Cf. FĀNIU, TŪREI KATAKATA, TUMU FĀHĀ.

TŌINI : n. Panier rond tressé avec des feuilles de cocotier. Cf. KERO, TŌGINI, TŌ'INI.

TOKI : n. Hache, herminette. Cf. GAGAHU, KŌPAHI.

TOROIO : n. Bénitier. Cf. GAIERE, KĀIOIO, KOEHA, KŌKONA, PĀHIVA, PĀHUA.

TŌTŌNĀ : n. Cf. PŌNIU, PORORIKI, PŪRIRI.

TŌTOROTIKA : n. Jouet à propulsion éolienne. Deux modèles existent, l'un est une simple roue faite de feuille de pandanus, et l'autre est fait de deux *koitika* croisés avec deux *pororiki* fixés aux extrémités inférieures et une voile en feuille de pandanus fixée à la partie supérieure dont les extrémités du *koitika* sont reliées par un fil au centre pour la faire courber.

TUĀIVI : n. Cf. TIE, KIRIFĀHĀ, Kōivi.

TUAFĀHĀ : n. Bas de la nervure de palme de cocotier. Cf. ARO KATAKATA.

TUI : n, v. Fil, cordelette à enfiler à coudre ; enfiler, coudre.

TUI PARU : n. Cordelette à enfiler le poisson. Syn. RŌTORU.

TUI PŪTE PŪHĀ : n. Cordelette pour coudre les sacs de coprah.

TUKITUKI : n, v, adj. Pilon ; piler ; pilé. Cf. KŌTUKI, KŌTUKITUKI, PENU.

TUMU FĀHĀ : n. Cf. FĀNIU, TOHE KATAKATA, TŪREI KATAKATA.

TUMU HAKARI : n. Tronc de cocotier, l'arbre lui-même. Syn. TUMU HA'ARI, TUMU NIU, TŪREI HAKARI, TŪREI NIU.

TUMU NIU : n. Cf. TUMU HA'ARI, TUMU HAKARI, TŪREI HAKARI, TŪREI NIU.

TŪPERE : n, v. Râpe à coco ; râper le coco. Cf. 'ANA, AUOHO, KANA, TINAHOHO.

TŪREI HAKARI : n. Cf. TUMU HA'ARI, TUMU NIU, TŪREI NIU.

TŪREI KATAKATA : n. Cf. FĀNIU, TOHE KATAKATA, TUMU FĀHĀ.

TŪREI NIU : n. Cf. TUMU HA'ARI, TUMU NIU, TŪREI HAKARI.

UMEUME : n. Cf. HŪNIU, RIGARIGA, TĀRIGA, TĀRIGARIGA, TĀTARIGA.

UTO : n. Germe de coco, noix de coco germée. Cf. NOUNOU.

VĀERE GAOFE : n. Cf. ĀVERE GAOFE, VĀVERE GAOFE.

VĀVERE GAOFE : n. Cf. ĀVERE GAOFE, VĀERE GAOFE.

VAIHAGA HAGAHAGA : n. Meuble, malle, boîte de rangement. Syn. VAIHAGA TAOGA.

VAIHAGA KATIGA : n. Garde-manger, plate-forme destinée à ranger de la nourriture surtout hors de portée des animaux tels les chiens et cochons.

VAIHAGA TAOGA : n. Meuble, malle, boîte de rangement. Syn. VAIHAGA HAGAHAGA.

VARE : n. Cf. PARE.

VAREVARE : n. adj. Substance visqueuse ou filamenteuse, albumen du jeune coco au stade *rehi* ; aspect visqueux.

VĀVAKO : n, adj. Cf. KIRIVAKO, KĪVAKO.

VĀVEGA : n. Amande du coco au stade extrême (*gora*) dont la texture est rigide et cassante ; elle est alors préparée en tant que coprah. Elle est également râpée pour en extraire le lait de coco (*hinu gora/ū ha'ari*) et entre dans diverses préparations : culinaires, médicinales cosmétiques...

VIAVIA : n. Coco mûr dont l'eau est sucrée, son amande est encore tendre et blanchâtre. Syn. VIAVIA MAU.

VIAVIA REHI : n. Coco proche du stade *rehi*. Cf. REHI.

VIAVIA KŌMOTO : n. Coco proche du stade *kōmoto*. Cf. KŌMOTO.

VIAVIA PŌPOGA : n. Cf. GORA PŌPOGA.

VĪVĪ : n. Sorte de crécelle faite avec des feuilles de cocotier.



Kero hagahia ki te koitika ki Nāpuka
Panier tressé à Nāpuka avec de la nervure de foliole de palme



Kero hagahia ki te kere
Panier fait avec du kere/ragokere



Tāhirihiri gaofe
Eventails en feuille de cocotier



Tāhirihiri gaofe
Eventails en feuille de cocotier
© D. Koenig



Fakaunauna hagahia ki te haga mea ko te hakari :
gaofe, koitika, kīvako
Décoration faite de gaofe, koitika, kīvako



Tāupoko koitika hagahia ki Vairaatea
Chapeau en nervure de foliole de palme fait à Vairaatea



Vairaga tiare hagahia
ki te hererē
Vase à fleurs en coque
de noix de coco



Tāhirihiri gaofe
Eventail en feuille de cocotier
Collection Johana Nouveau



Kōneki
Gourdes en noix de coco



Tīrau
Bol ou casserole



Kōneki
Gourde



Paopao
Réceptient



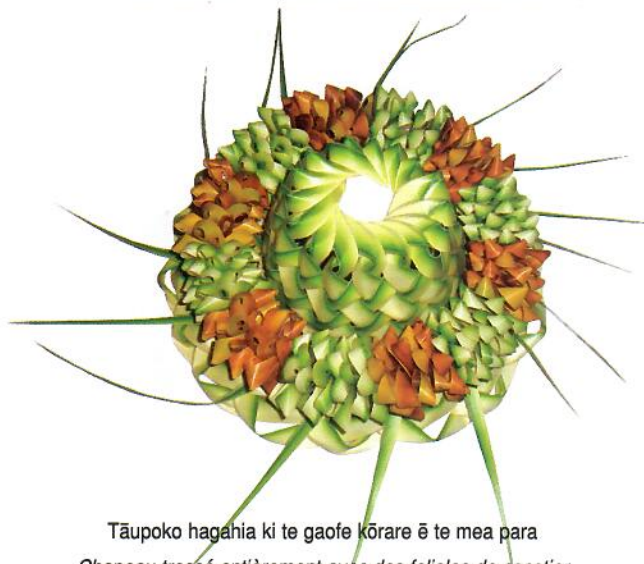
Takakē noa atu ai tōna ravēga ei tīrau nō te inu ki te komo, kāore rā ei vaiga katiga kia kai, e rave-katoga-hia na te tīrau/tānai ei tunuhaga katiga ; mai te fakanaehaga ki te havene paru : te kōkiri, te tōtara...

Outre sa fonction de bol à boire/à manger, ce réceptient sert également d'ustensile pour faire fondre, par exemple, le foie de poisson : le baliste, le diodon porc-épic...



Haga taoga hagahia ki te hererē : tīrau, vaiga taoga...
Objets en noix de coco : bol, coupe, gobelet, boîte à bijoux...

188



Tāupoko hagahia ki te gaofe kōrare ē te mea para
Chapeau tressé entièrement avec des folioles de cocotier



Tārigariga āpi tei ravehia ei fakaunauana
Jeune inflorescence de cocotier pour orner



Tē higa nei te hakari ki Nāpuka ki te manu rikarika ra
e "Brontispa longissima"

Les cocotiers de Nāpuka sont infestés
par "Brontispa longissima"

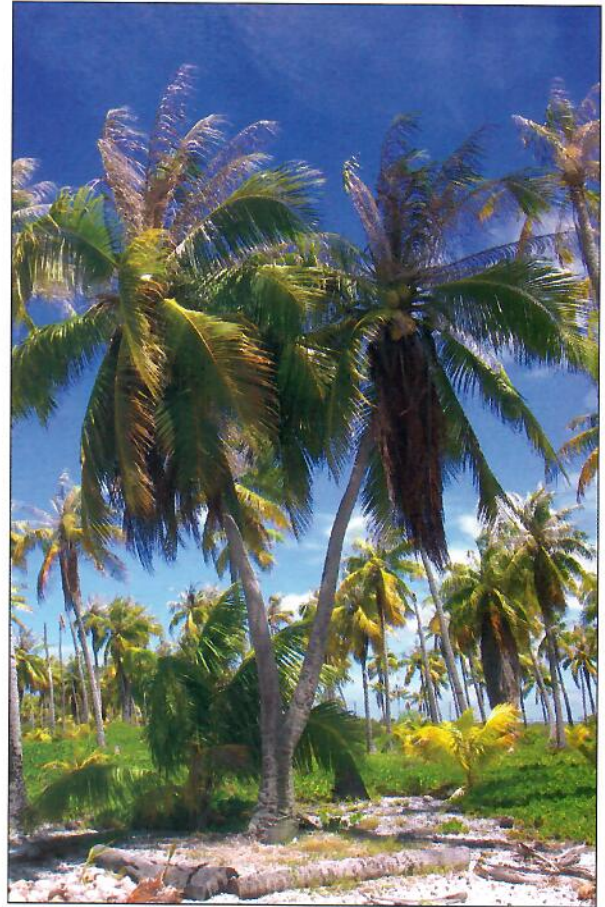


Teie hakari kōrari ānei ko teie motu ki Nāpuka tē ketuhia
ki te manu kai hakari ?

*Le cocotier solitaire de cet flot de Nāpuka serait-il le seul
rescapé du Brontispa ?*

Eie kōrari fakatara poto noa nō Tuna ē nō
te niu nō Nāpuka :

Fakatururaga ahua
Tāiri te rau o Tuna
Aheahea te rau o te tamanu
A topa te maru o Nihu-Marū.



Teie hakari pāite viruviru roa o Nāpuka,
tē higa nei ki te kai a te manu kai hakari "Brontispa".
Ka hipa ki tōna hohoa ki patahia ki te 22/11/02 (kapi 168)

*Ce beau cocotier à deux branches de Nāpuka
est victime du "Brontispa".
Comparez sa photo prise le 22/11/02 (page 168)*

*Voici une courte déclamation relative
au cocotier de Nāpuka :*

*Planté le long du rivage
Les feuilles de Tuna se balancent
Tandis que les feuillent de tamanu bruissent
Et Nihu-Marū fournit son ombre.*

Liste alphabétique des 76 atolls des Tuāmotu

NOMS ACTUELS	NOMS ANCIENS	POPULATIONS		
		1988	1996	2002
AHE	Taka-Tua, Ahemaru	162	377	446
AHUNUI		-	-	-
AKIAKI		-	-	-
AMANU	Timanu, Kīmanu-ka-Rere-ka-Hitia-Naunau*	148	207	165
ANAA	Ganā, Hae-Ragi, Ganaia, Pū-Tahi	426	411	435
ANUANU RARO		-	-	-
ANUANU RUGA		-	-	-
APATAKI	Apata'i	183	378	430
ARATIKA		65	260	228
ARUTUA	Henua-Kura*	288	520	662
FAAITE		222	246	310
FAGATAU	Maru-Pua	161	150	131
FAGATAUFA	Papahena*			-
FAKAHINA	Niuhi	145	104	139
FAKARAVA	Havaiki	248	467	723
HAO	Haoroagai, Hao-Ragi	1156	1412	1187
HARAIKI		-	-	-
HEREHERETUE	Taikaro*	20	45	58
HIKUERU	Tiveru	123	134	144
HITI	Ofiti*	-	-	-
KĀTIU	Hiti-Anau*	200	208	352
KAUEHI	Nokanoka*	240	467	371
KAUKURA	Au'ura	290	379	356
MAKATEA	Ma'atea	58	84	94
MĀKEMO	Vai-Gātika*	373	588	720
MANIHI	Taka-mai-Matagi	429	769	793
MANUHAGI		-	-	-
MĀRIA		-	-	-
MAROKAU		86	65	60
MARUTEA RARO		8	214	178
MARUTEA RUGA		-	-	-
MATAIVA		199	227	235
MATUREIVAVAO		-	-	-
MŌRANE		-	-	-
MOURUROA		1958	1062	- ¹
MOTUTUGA		-	-	-
NĀPUKA	Tītoro, Te-Puka-Maruia, Te-Puka-Ruga, Te-Puka-Tinana	279	319	255

¹ Aucun nombre indiqué, mais l'augmentation de la population de Tureia au dernier recensement laisse penser que celles de Moururoa et Fagataufa (des militaires) y ont été ajoutées.

NEGONEGO		-	56	54
NĪAU		163	160	151
NĪHIRU	Niuri'i*, Niukia	36	30	7
NUKUTAVAKE	Nukuroa	142	190	139
NUKUTEPIPI		-	-	-
PARAOA		-	-	-
PĪNAKI	Pānaki	-	-	-
PUKA PUKA	Mahina-te-Tahora, Tākupapa	195	175	177
PUKARUA	Maupiri*	174	205	210
RAGIROA	Ra'iroa	1305	1913	2281
RĀRAKA	Motu-Tapu*	63	130	67
RĀROIA	Raro-Nuku, Raro-Aha*, Raro-Tea*, Nuku-Vaio*	115	100	126
RAVAHERE		-	-	-
RĒAO	Motu-Nui*	278	313	345
REITORU		-	-	-
REKAREKA	Tehuata	-	-	-
TĀEGA	Henua-Parea-ki-te-Karo-Hiehie, Kāega-Hoa*	56	51	98
TAHANEA		-	-	-
TAIARO		-	7	-
TAKAPOTO	Taka-Aro, Oura	465	612	525
TAKAROA	Taka-Pua-ki-te-Nuku-Rēhia, Tiooka (Tiooke)	396	488	993
TAKUME	Puka-Maru*, Ohomo*	51	84	93
TĀTAKOTO	Tātakoto-Roa, Teuitakahenua*	219	247	253
TAUERE	Hōgā*	9	2	2
TEKOKOTA		-	-	-
TEMATAGI		36	54	53
TENARARO		-	-	-
TENARUGA		-	-	-
TEPOTO RARO		-	-	-
TEPOTO RUGA	Te-Poto-Nui, Te-Puka-Raro, Te-Puka- Marumaru, Te-Puka-Korereka, Te-Hekega	62	65	54
TIKEHAU	Oropa'a	312	400	406
TĪKEI	Manu-kia-Karere-ka-Hitia	-	-	-
TOAU		13	25	24
TUANAKE		-	-	-
TUREIA	Papahena (?), Papakena (?)	192	205	261
VAHAGA		-	-	-
VAHITAHĪ	Titahi	76	68	103
VAIRAATEA		78	70	36
VANAVANA		-	-	-

Chronologie de la (re)découverte des îles Tuāmotu

(re) Découverte	Noms actuels	(re) Découvreurs	noms donnés par les (re)découvreurs
1521	PUKA PUKA	MAGELLAN	San Pablo - [Honden Eylandt : Le Maire/ 1616]- [Ile Douteuse : Kotzebue/1816]
1606	MARUTEA RARO	QUIROS	Santelmo - [Isleta rasa : Torres/1606] – [San Blas : Prado/1606] – [Lord Hood's Island : Edwards/1791]
1606	MARUTEA RUGA	QUIROS	? – [Furieux Island : Cook/1773]
1606	MATUREIVAVAO	QUIROS	Anegadas
1606	TENĀRARO	QUIROS	Los Cuatro Coronadas – [Las Virgines : Torres/1606]- [Acteon ou Melbourne : Russell/1837]
1606	TENĀRUGA	QUIROS	Los Cuatro Coronadas - [Las Virgines : Torres/1606]- [Acteon ou Bedford : Russell/ 1837]
1606	VĀHAGA	QUIROS	Los Cuatro Coronadas - [Las Virgines : Torres/1606]- [Acteon ou Minto : Russell/1837]
1606	VAIRAATEA	QUIROS	San Miguel – [Santa Apollonia : Torres/ 1606] – [Lord Egmont's Island : Wallis/1767]
1606	HAO	QUIROS	Conversion de San Pablo – [Isla rasa : Torres/1606] – [San Guillermo : Prado/ 1606] - [Ile de la Harpe : Bougainville/ 1768] – [Bow : Cook/1769]
1606	ĀMANU	QUIROS	La Decena – [Isla de las Animas : Andia/ 1774] – [Moller par Bellinghausen : 1820]
1606	NĪAU	QUIROS	La Decena ? - [Greig : Bellinghausen/1820]
1606	RAROIA	QUIROS	Sagitaria – [Sinbentura par Prado : 1606] – [Barclay de Tolly : Bellinghausen/1820]
1606	TAKUME	QUIROS	Fugitiva – [Volkonsky : Bellinghausen/1820]
1616	TAKAROA	Le Maire/Schouten	Eylandt sonder Grondt – [Twee Gebroedes Het zuster : Roggeveen/1722]
1616	TAKAPOTO	Le Maire/Schouten	? - [Schadelijke Eylandt : Roggeveen/1722] – [King George's Island par Byron : 1765] – [Ile Spiridoff : Kotzebue/1816]
1616	MĀNIHI	Le Maire/Schouten	Waterlandt – [Het Dagenraad : Roggeveen/ 1722] – [Mangee : Buyers/1803]
1616	AHE	Le Maire/Schouten	Waterlandt ? – [Peacock par Wilkes : 1839]

1616	RAGIROA	Le Maire/Schouten	Vliegen Eylandt - [Eylandt van Goede Verwachting : Roggeveen/1722] – [Prince of Wales Island : Byron/1765] - [Dean's Island : Buyers/1803] - [Nairsa : Wilkes/1839]
1722	TĪKEI	ROGGEVEEN	Bedriegelijke Eylandt – [Ile du Comte Romanzoff : Kotzebue/1816]
1722	APATAKI	ROGGEVEEN	Het Avondstond - [Palliser Island : Cook/1774] - [Prince Menshikoff : Hagemester/1830]
1722	ARUTUA	ROGGEVEEN	Meeder sorg – [Chaîne du Rurick : Kotzebue/1816] – [Palliser Island : Cook/1774]
1722	MAKATEA	ROGGEVEEN	Eylandt van Verwikking – [Ontwedent Gevaar : Bouman/1722] – [San Diego : Andia/1774] – [Table-Land : Buyers/1803]
1765	TEPOTO RUGA	BYRON	Islands of Disappointment (avec Napuka)
1765	NĀPUKA		Islands of Disappointment (avec Tepoto)
1767	PĪNAKI		Whitsunday Island
1767	NUKUTAVAKE	BYRON	Queen Charlotte's Island
1767	PARAOA	WALLIS	Duke of Gloucester's Island
1767	MANUHAGI	WALLIS	Duke of Cumberland's Island
1767	NEGONEGO	WALLIS	Prince William Henry's Island – [Lostange : Duperrey/1823]
1767	TEMATAGI	WALLIS	Osnaburg Island – [Bligh's Island ou Lagoon : Bligh/1792]
1767	NUKUTEPIPI	WALLIS	Duke of Gloucester's Island – [Margaret Island : Buyers/1803]
1767	ANUANU RARO	CARTERET	Duke of Gloucester's Island
1767	ANUANU RUGA	CARTERET	Duke of Gloucester's Island
1768	MAROKAU	CARTERET	? - [The Two Groups : Cook/1769]
1768	RAVAHERE	CARTERET	? - [The Two Groups : Cook/1769]
1768	HIKUERU	BOUGAINVILLE	? - [San Juan : Boenechea/1774]- [Melville : Beechey/1826]
1768	HARAIKI	BOUGAINVILLE	? - [San Quintin : Boenechea/1772] – [Crocker : Beechey/1826]
1768	REITORU	BOUGAINVILLE	? – [Bird Island : Cook/1769]
1768	VĀHITAHĪ	BOUGAINVILLE	Quatre Facardins – [Lagoon Island : Cook/1769]

NOTA :

Les noms anciens comportant une astérisque ne sont pas certains car non corroborés par plusieurs sources : écrits, informateurs, tradition orale...
Ce tableau sera donc révisé afin de permettre de compléter les noms autochtones anciens.

1768	AKIAKI	BOUGAINVILLE	Ile des Lanciers – [Thrum Cap : Cook/1769] – [Ile Garnie]
1769	ANAA	BOUGAINVILLE	Chain Island - [Todos los Santos : Boenechea/1772]
1772	TAUERE	BOUGAINVILLE	San Simon y San Judas – [Resolution Island : Cook/1773]
1774	TOAU	COOK	Palliser Island – [Ile Elisabeth : Bellinghausen/1820]
1774	KAUKURA	BOENECHEA	Palliser Island
1773	MOTUTUGA	COOK	Adventure Island - [San Blas : Boenechea/1774]
1773	TEKOKOTA	COOK	Doubtfull Island – [Isla del pelligo : Boenechea/1774] – [Los Martires : Andia/1774]
1774	TAHANEA	COOK	San Julian - [Tchitchagoff : Bellinghausen/1820]
1774	TĀTAKOTO	COOK	San Narciso
1791	TUREIA	BOENECHEA	Carysfort's Island
1792	MŌURUROA	BOENECHEA	Matilda Rocks
1797	PUKARUA	EDWARDS	Serle's Island
1803	MĀKEMO	WEATHERHEAD	Phillips's Island – [Kutusov-Smolenski : Bellinghausen/1820]
1803	TĀEGA	WILSON	Holt's Island - [Ermolov : Bellinghausen/1820]
1803	FAAITE	BUYERS	? – [Miloradowich : Bellinghausen/1820]
1816	TĪKEHAU	BUYERS	Ile Krusenstern
1820	FAGATAU	BUYERS	Arakcheev
1820	NĪHIRU	KOTZEBUE	Nihera (déformation du nom autochtone)
1820	TEPOTO RARO	BELLINGHAUSEN	Raevski - [Bacon's Island ou Sea-Gull Group : Ringgold/1840]
1820	HITI	BELLINGHAUSEN	Raevski – [Louise ou Ofiti : Mauruc/1831] - [Sea-Gull Group ou Quarter-master Clute : Ringgold/1840]
1820	TUANAKE	BELLINGHAUSEN	Raevski – [Sea-Gull Group ou Reid's Island : Ringgold/1840]
1820	KĀTIU	BELLINGHAUSEN	Osten-Sacken
1820	FAKARAVA	BELLINGHAUSEN	Wittgenstein
1820	MATAIVA	BELLINGHAUSEN	Lazareff
1822	HEREHERETUE	BELLINGHAUSEN	Britomart Island
1823	REKAREKA	BELLINGHAUSEN	Humphrey ou Good Hope
1823	RĒAO	BRITOMART	Clermont Tonnerre
1824	ARATIKA	DUPERREY	Carlshof

1824	FAKAHINA	KOTZEBUE	Predpriatie
1826	VANAVANA	BEECHEY	Barrow Island
1826	FAGATAUFA	BEECHEY	Cockburn – [Carysport]
1826	AHUNUI	BEECHEY	Byam Martin - [Lito : Bellinghausen/1820]
1829	MĀRIA	MOERENHOUT	Moerenhout
1831	RARAKA	IRELAND	Ile Ireland
1832	MŌRANE	CARY	Barstow
1835	KAUEHI	FITZ-ROY	Cavahi (déformation du nom autochtone) – [Vincennes Island : Wilkes/1839]
1835	TAIARO	FITZ-ROY	Tairo (déformation du nom autochtone) - [King Island : Wilkes/1839]

BIBLIOGRAPHIE :

1880 : ARCHIPEL DES POMOTU "PAUMOTU-TUAMOTU": G. CUZENT in *Bulletin de la Société académique de Brest*

1978 : MEMORIAL POLYNESIEN : Hibiscus Editions

1988 : DICTIONNAIRE ILLUSTRÉ DE LA POLYNÉSIE : Editions de l'Alizé

1994 : LES ATOLLS DES TUAMOTU : ORSTOM EDITIONS

1996 : RECENSEMENTS GÉNÉRAUX DE LA POPULATION : INSEE, IT.STAT.

1998 : LES TUAMOTU GAMBIER "Recueil des données essentielles" : Ministère des Archipels

2000 : NOMINATION/DOMINATION : Thèse de Doctorat de Frédéric ROSSONI

2002 : RECENSEMENTS GÉNÉRAUX DE LA POPULATION : INSEE, IT.STAT.



© F. Petit



Remerciements

196 Sans la volonté de femmes et d'hommes soucieux de laisser à la jeunesse *pa'umotu* les richesses de sa langue, mais également sans le soutien et l'aide des institutions et organismes du Pays, qui ont apporté leur contribution à sa réalisation, ce livre n'aurait pu voir le jour. *Te Reo o te Tuāmotu* leur adresse ici ses plus vifs remerciements et en particulier à ceux qui ne font pas partie de la communauté *pa'umotu*.

Que ceux qui ont fourni des textes, de leur propre création ou venant de leurs archives familiales, soient ici chaleureusement remerciés et encouragés à persévérer : qu'ils fassent des émules pour enrichir davantage le patrimoine littéraire et linguistique des Tuāmotu afin que notre

jeunesse puisse en bénéficier. Toutes les photos* pour l'illustration ont été gracieusement cédées dont une partie par des photographes professionnels : que ces derniers trouvent ici la sympathie des Pa'umotu.

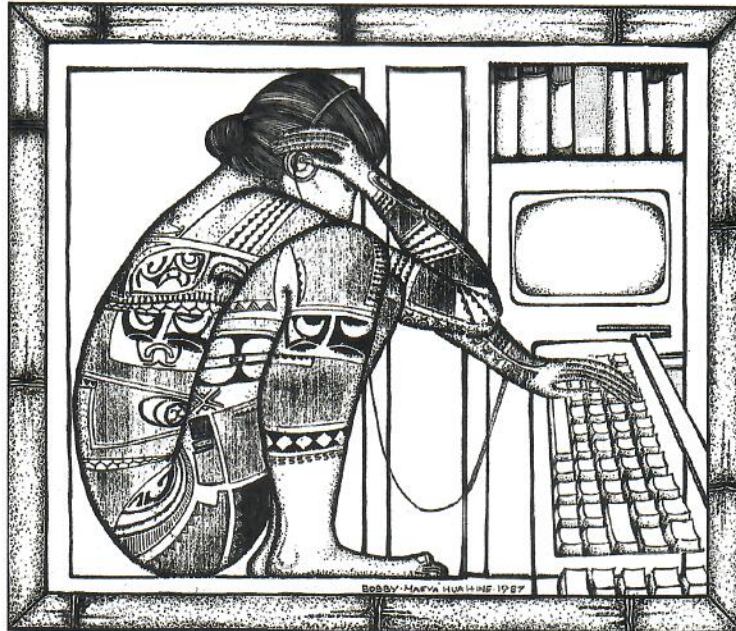
Te Reo o te Tuāmotu adresse également sa gratitude au Gouvernement de la Polynésie française, en particulier au Ministère de la Jeunesse, de la Culture et du Patrimoine et au Ministère de l'Agriculture pour l'aide financière consentie, permettant ainsi de proposer le livre au public à un meilleur prix.

À tous, *Tei koa hoki !*

N.B. : Les photos dépourvues de la mention crédit photo sont de Fasan Chong dit Jean Kape.



Cet ouvrage est le cinquante-sixième des éditions Haere Po
Il a été réalisé le 6 décembre 2006 soit très exactement
156 ans après qu'une délégation de chefs des îles Tuamotu
a demandé à Louis-Adolphe Bonard,
Commissaire de la République auprès des Etablissements français
de l'Océanie et du Protectorat des îles de la Société,
l'institution dans leur archipel "d'une administration régulière,
modelée sur celle de Taïti, où l'on jouit d'une tranquillité profonde
et d'une prospérité toujours croissante".



Logo
Bobby Holcomb

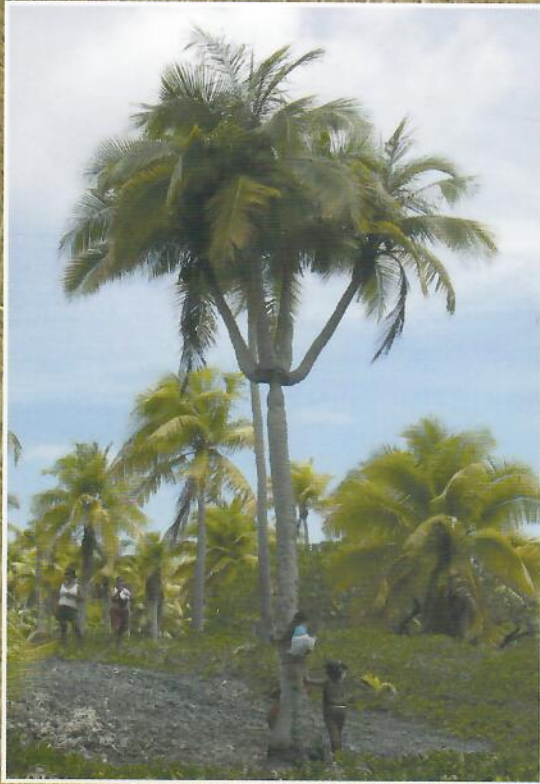
Conception et réalisation
Denise et Robert Koenig

Dépôt légal : 4ème trimestre 2004
ISBN 2 904-171 50 3

mise en page alexandra sanchez

Imprimé à Tahiti par STP-Multipress

© Editions Haere Po, B.P. 1958, 98 713 Papeete - Tahiti, Polynésie française
haerepotahiti@mail.pf



Le cocotier se retrouve sur presque toutes les cartes postales polynésiennes — mais fait-il pour autant partie du paysage traditionnel des atolls ?

A l'époque coloniale, avec l'exploitation des cocoteraies, du lagon et du sous-sol, les îles basses ont exporté leur coprah, leur nacre et leur phosphate...

Plus tard encore, c'est leur éloignement et leur dispersion qui ont justifié les essais nucléaires et les fermes perlières...

Après "Tuamotu te kaiga, Langues et Culture" publié en 2001, l'association Te reo o te Tuamotu rend aujourd'hui hommage au cocotier, à sa diversité, à son histoire, restitue le savoir-faire ainsi que le savoir-dire des Anciens et nous invite à partager la richesse des relations que les hommes, les femmes et les enfants des atolls ont su établir et préserver avec cet arbre, "notre cocotier".