

Les secrets du monoï

RENCONTRE AVEC ALINE SAUCOURT, ARTISANE DE HIVA OA.
SOURCES : INSTITUT DU MONOÏ, SERVICE DE LA CULTURE ET DU PATRIMOINE.

24

HIRO'A JOURNAL D'INFORMATIONS CULTURELLES



© IB

Le monoï serait utilisé en Polynésie depuis environ 2 000 ans et la base des ingrédients qui le constitue est probablement toujours la même. Des recettes, des secrets et des rituels sont ainsi transmis de génération en génération pour perpétuer un savoir faire traditionnel millénaire.

Le monoï est né de la macération de fleurs fraîches de Tiaré dans de l'huile de coco. Aujourd'hui, il existe de multiples produits dérivés à base de monoï, les recettes ayant évolué au gré des ressources et des besoins. Mais certains artisans des îles continuent à faire vivre la préparation ancestrale de leurs aïeux. Elles sont précieusement gardées et font la fierté d'une île, d'un district et parfois même d'une famille. Et là, difficile d'en connaître le contenu si l'on n'est pas un privilégié ! Il n'y a qu'un moment où l'on peut néanmoins s'approcher de ces secrets : c'est à l'occasion de la semaine du Monoï, qui a lieu du 15 au 18 novembre à la Maison de la Culture.

Des spécificités selon les îles...

Aux Îles de la Société, le monoï artisanal est produit à partir d'amande de coco fraîchement râpée. Puis les fleurs ouvertes et séchées sont mélangées au coco. La préparation repose au soleil durant plusieurs jours avant de produire

LE MONOÏ D'ALINE

Aline Saucourt est Marquisienne, elle a 65 ans, habite Hiva Oa et travaille dans l'artisanat depuis bien longtemps. Sa recette de monoï, elle la tient de son arrière grand-mère. Elle explique que le temps de séchage et la façon dont elle fait pousser ses racines de vétiver font toute la particularité de son monoï. Le sien, parce que celui des artisans des autres îles marquisiennes est réalisé « selon un autre système, mais on ne se le montre pas ». Aline en revanche n'hésite pas à partager son savoir, elle est d'ailleurs régulièrement appelée par les écoles pour faire des démonstrations auprès des jeunes. Après avoir laissé macérer les racines de vétiver dans du *rea* en poudre, elle mixe le tout et l'ajoute à son huile dans laquelle elle a laissé les fleurs de *tiare*. L'essence du vétiver donne une odeur profonde et sensuelle au monoï. Rien d'étonnant à ce qu'on le retrouve notamment dans le célèbre philtre d'amour marquisien, le *kumu hei* ou *umuhei*.

Pour le salon du Monoï sur le thème des « nouvelles vahine », elle a recherché auprès des mamies d'anciennes recettes de beauté et de maquillage et n'hésitera pas, une fois n'est pas coutume, à les dévoiler au public.



© Tahiti Héritage



© G. BOISSY - GIE TAHITI TOURISME

LA RECETTE TRADITIONNELLE DU MONOÏ TIARE TAHITI

© SCP :

- Amande de coco râpée (en général, coco germé)
- Fleurs sèches de tiare Tahiti dont on a retiré les pistils
- Pour la macération : crabe de plage, tête de chevrette ou abdomen du bernard-l'hermite

Recueillir la noix de coco râpée dans un récipient. Joindre le produit de macération choisi, écraser et mélanger avec la noix de coco. Ajouter les fleurs séchées de *tiare* Tahiti puis couvrir la préparation avant de la mettre à sécher au soleil pendant deux à trois semaines au moins, en y ajoutant quotidiennement des pétales sèches de tiare Tahiti.

Le mélange va prendre l'aspect d'une pâte et vous verrez se former un fond d'huile de monoï dans le récipient. Pour en augmenter la quantité, toutes les semaines qui suivent, râper d'autres noix de coco germées, en recueillir le lait et l'ajouter à la préparation. Durant le séchage, la pâte est régulièrement remuée puis pressée afin de favoriser l'écoulement naturel du monoï. Filtrer ensuite l'huile en la transvasant dans une bouteille propre et sèche.

une huile parfumée.

Aux Tuamotu, il est coutume d'ajouter l'intestin d'un bernard-l'hermite au mélange de plantes et de coco râpé pour accélérer la séparation de l'huile.

Aux Marquises, le monoï est appelé *pani*. Les parfums du *miri* (basilic), de la menthe, du *kaupe* ou du *ahi* (santal) se mêlent aux couleurs du *rea* (curcuma) ou de l'ananas frais pour produire des monoï aux senteurs irrésistibles. ♦

2 000 ANS D'HISTOIRE ET 20 ANS D'APPELLATION D'ORIGINE

Fondé en 1992 par les principaux producteurs fédérés au sein du Groupement Interprofessionnel du Monoï de Tahiti, l'Institut du Monoï organise depuis 5 ans cette semaine dédiée au monoï. L'Institut réunit les meilleurs spécialistes des ressources végétales de Tahiti et ses îles et a pour principales missions de développer les connaissances du monoï, de promouvoir et protéger le monoï de Tahiti Appellation d'Origine. En effet, en 1992 et après 4 ans d'études et de recherches, la Polynésie française obtenait la première et unique Appellation d'Origine pour le Monoï de Tahiti. Celle-ci garantit aux consommateurs la qualité et l'authenticité de l'huile à travers ses ingrédients, son mode de fabrication et ses concentrations. L'Appellation d'Origine vise à protéger des produits tirant leur authenticité et leur spécificité à la fois de leur origine géographique et de savoir-faire traditionnels, valorisant ainsi le lien intime qui s'établit entre un produit naturel et son terroir.

25

HIRO'A JOURNAL D'INFORMATIONS CULTURELLES

5^{ème} ÉDITION DE LA SEMAINE DU MONOÏ, « MONOÏ HERE » : PRATIQUE

Sur le thème des « nouvelles vahine », cet événement devenu incontournable rassemble exposants, artisans et petits producteurs autour de stands particulièrement fournis où chacun trouve à satisfaire son odorat et sa curiosité. Agrémenté de conférences, de démonstrations et d'un espace dédié aux massages, tout est réuni pour découvrir et apprécier le monoï, produit culte de la culture polynésienne qui a su rester un compagnon indispensable de bien-être toutes générations confondues.

- A la Maison de la Culture
- Du 15 au 18 novembre de 9h à 18h (jusqu'à 20h vendredi et samedi)
- Entrée libre
- Renseignements : 544 544
www.maisondelaculture.pf / 43 18 49
www.monoiadict.com

