

LA CUISINE

AVANT L'ARRIVÉE DES EUROPÉENS

« Ne détournes pas vos yeux de celui qui passe devant votre maison sans l'inviter à entrer pour partager votre repas. »
Préceptes de Tetuna'e.



C'est la course pour le marché
Tableau du peintre suisse Nicolas Chevallier
Tirée du Memorial Polynésien n° 7 1864-1891

« Dans la plupart des cas, tous les membres d'une même communauté familiale travaillaient ensemble à produire et récolter la nourriture commune. »

Douglas Oliver, *Les âges de la vie*, Société des Etudes Océaniques/Haere Po, Tahiti, 2002.

« La nourriture de base des Tahitiens était le fruit de l'arbre à pain (*artocarpus incisa*), qui mûrit en moyenne deux fois par an. »

« En plus du fruit de l'arbre à pain, le légume le plus courant était le taro (*colocasia esculenta*), »

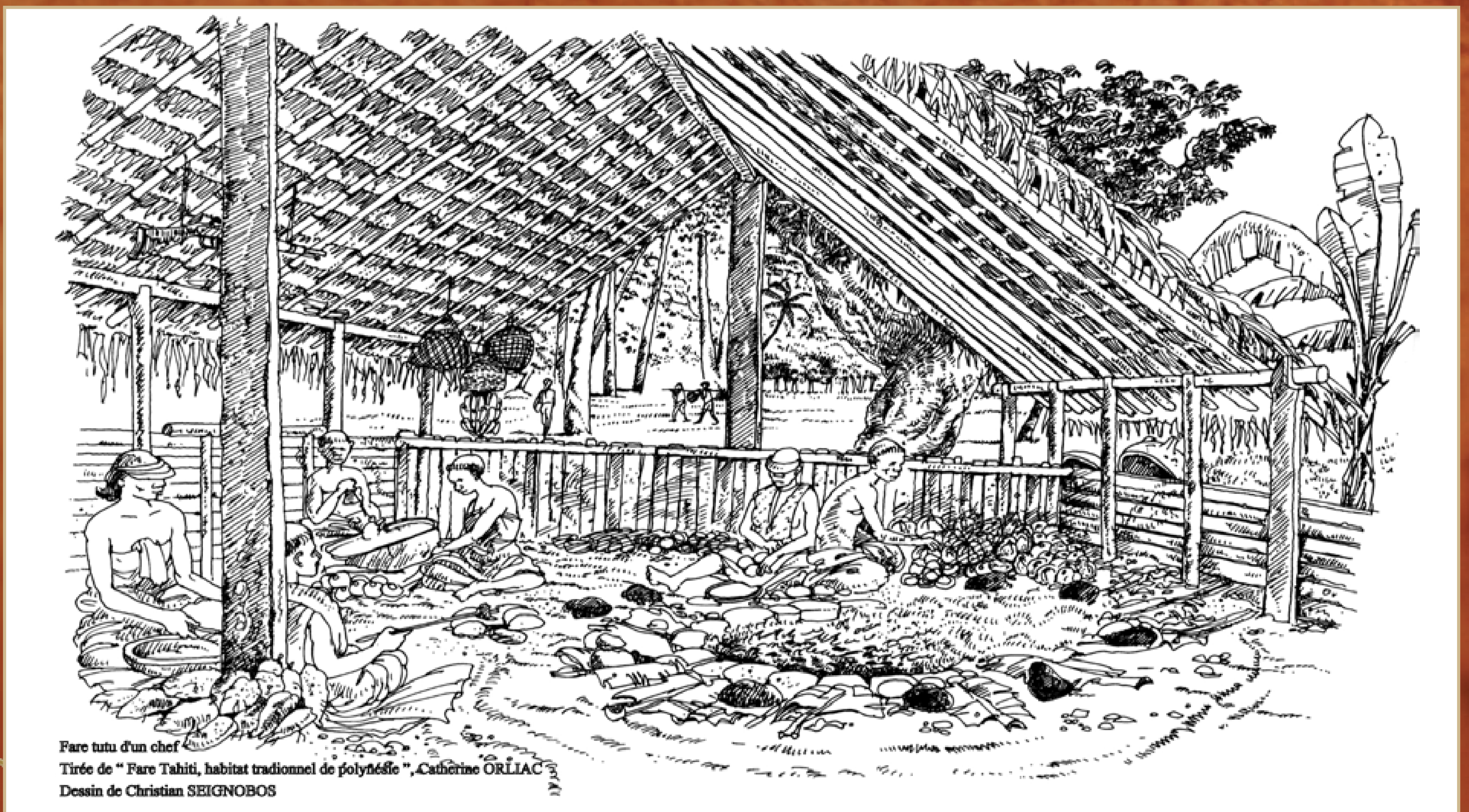
« D'autres plantes comestibles cultivées mais moins utilisées étaient le tarua, ressemblant au taro et le « ape », l'igname, la patate douce, l'arrowroot, la canne à sucre et les bananes. »

« En dehors des plantes comestibles, les Tahitiens consommaient un peu de viande animale et beaucoup de poisson et de fruits de mer. »

Douglas Oliver, *Les âges de la vie*, Société des Etudes Océaniques/Haere Po, Tahiti, 2002.

« Les polynésiens possédaient de petites maisons qui leurs servent de cuisine car ils ne préparent jamais leur nourriture dans les maisons où ils mangent, la fumée leur étant désagréable et abîmant les tissus. »

Le journal de James MORRISON, second maître de la Bounty. Société des océanistes 1966 p 164.



Fare tutu d'un chef
Tirée de "Fare Tahiti, habitat traditionnel de polynésie", Catherine ORLIAC
Dessin de Christian SEIGNOBOS

« Lorsqu'ils préparent un four ils creusent un trou dans la terre suffisamment grand pour la nourriture qu'ils ont à cuire et y font un feu de bois qu'ils entourent de pierres; au fur et à mesure que le feu s'affaisse ils placent les pierres du pourtour dans le milieu et à certain moment il ne reste plus que de la braise et des pierres brûlantes qu'ils égalisent et lorsqu'il n'y a plus du tout de fumée, ils recouvrent les pierres de feuilles de bananiers ou de morceau de tronc de cet arbre; les mets à cuire sont ensuite déposés dessus, enveloppés dans les feuilles, le tout étant recouvert d'herbe puis de terre. La durée de cuisson est calculée en fonction de la quantité des mets à cuire. »

Le journal de James MORRISON, second maître de la Bounty. Société des océanistes 1966.