

DU NOUVEAU dans l'air !

RENCONTRE AVEC MARTINE RATTINASSAMY, CHARGÉE DU PROJET D'AMÉNAGEMENT PAYSAGER DU MARAE MARAE TA'ATĀ ET HINATEA AHNNE, RESPONSABLE DE LA RÉGIE ET DE LA PRODUCTION À LA MAISON DE LA CULTURE.

22

HIRO'A JOURNAL D'INFORMATIONS CULTURELLES

Pour s'épanouir, la culture doit entretenir ses lieux de mémoire et disposer d'infrastructures modernes... Grâce aux deux projets que nous vous présentons, l'environnement culturel polynésien s'améliore.

To'ata : rendez-vous en février 2014

Après avoir accueilli le mondial de beach soccer en septembre, la place To'ata redeviendra dès le mois de février un lieu de spectacles. Mais avant d'en profiter, quelques améliorations sont actuellement en train d'être apportées au site. Public, artistes et producteurs gagneront en confort à tous les niveaux : tribunes, scène, loges, accès...

L'arène disposera en effet de davantage de sièges et d'une nouvelle tribune couverte. La scène sera quant à elle repositionnée dos à la route afin de réduire les nuisances sonores. La disposition des tribunes « plein face » par rapport à la scène permettra d'envisager de nouvelles configurations intermédiaires. Des loges beaucoup plus spacieuses (300 m²) et entièrement réaménagées seront à la disposition des artistes. Celles-ci prendront place à l'arrière de la scène et seront élégamment délimitées par un mur en pierres de Moorea. Ce projet de reconversion d'envergure devrait ouvrir de nouvelles perspectives pour concevoir, orchestrer et accueillir encore plus d'événements à To'ata.



Une nouvelle signalétique au marae Marae Ta'atā

Le Service de la Culture et du Patrimoine a mis en place une nouvelle signalétique sur le site du marae Marae Ta'atā, au PK 19 de Paea. Le service poursuit ainsi son objectif de revalorisation de ce lieu emblématique, dont vous pourrez désormais mieux appréhender l'histoire à travers différents panneaux explicatifs lui apportant une meilleure visibilité sur le plan archéologique, ethnologique, culturel et environnemental. Découvrez la particularité de ce temple à ciel ouvert, ses fonctions, les légendes qui s'y rattachent – et plus précisément le récit du héros légendaire Puna, qui donna naissance au marae Marae Ta'atā -, mais aussi le chant de louanges des marae ou encore l'importance des plantes dans cette enceinte sacrée. Rappelons que le site a fait l'objet d'importants travaux de restauration entre 2011 et 2012, ainsi que d'un aménagement paysager aussi esthétique que pertinent. Une vingtaine d'arbres et plus d'un millier de plantes ont été disposés, en relation avec les utilisations propres aux marae. Une remise en valeur complète et complétée par l'installation de cette nouvelle signalétique, le tout faisant désormais du marae Marae Ta'atā un lieu culturel incontournable. ♦

LE MARAE MARAE TA'ATĀ

« Il est un lieu historique, mythique et légendaire, hautement sacré et digne d'intérêt, nous voulons parler de l'enceinte religieuse à ciel ouvert ou marae nommé Marae-Ta'atā. Ce site sacré, ancestral, situé dans la grande aire clanique des Te'oro-pā'a et plus précisément dans la localité de Mano-rua (aujourd'hui Pā'ea), surprend le visiteur, novice, voire même averti, sur plus d'un point. Un des aspects les plus remarquables est sans nul doute sa structure très particulière, puisqu'il apparaît sous la forme, non pas d'un marae, avec une seule enceinte, mais avec trois enceintes, accolées les unes aux autres. »



+ d'infos : Cellule Production de la Maison de la Culture – 503 100 – production@maisondelaculture.pf

DES CRÊPES à la farine de 'uru

23

HIRO'A JOURNAL D'INFORMATIONS CULTURELLES

Connaissez-vous la farine de 'uru ? Fabriquée de façon artisanale exclusivement à partir de fruits de l'arbre à pain, c'est un produit 100% local et naturel. La farine de 'uru présente un autre avantage : elle est sans gluten. Nous vous présentons une recette originale de pâte à crêpes, qui s'accordera très bien avec des mets salés. N'hésitez pas à utiliser la farine de 'uru pour réaliser toutes sortes de pains, gâteaux et quiches car elle peut remplacer la farine ordinaire dans beaucoup de recettes.

Ingrédients :

- 200 g de farine de 'uru
- 3 oeufs entiers
- 1 demi-litre de lait
- Une cuillère à soupe d'huile
- Une petite pincée de sel



1

Dans un saladier, verser la farine. Faire un trou et ajouter les oeufs entiers, le lait, le sel et l'huile.



3

Au bout d'une heure et au moment de l'emploi, vérifier la fluidité de la pâte. Au besoin, allonger la pâte avec un peu d'eau.



2

Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laisser reposer une heure.



4

Les crêpes sont prêtes à cuire et à déguster avec les ingrédients de votre choix !

Tama'a maita'i !



OÙ TROUVER DE LA FARINE DE 'URU ?

Au Fare Suisse à Paofai (rue des Poilus Tahitiens)
350 Fcfp le sachet de 400 g.
Tel : 42 00 30 – Mail : bounty.tahiti@gmail.com