

Contact Presse:

Dominique Darrigade
Blandine Leguichaoua
DM COMMUNICATION

Tel: 01.47.00.02.05

Fax: 01.47.00.02.06

E-mail : ddmcom@club-internet.fr

**COMMUNIQUE DE PRESSE
FETES ET TRADITIONS****Juin 2004****LE 14 JUILLET : LA FETE DES FETES
LE HEIVA I TAHITI**

Si on vous recommande de venir « dans les îles » pour le Tiurai, n'ouvrez pas de grands yeux, c'est un bon conseil : le « Tiurai » est la transformation polynésienne de July - et son origine se réfère à une date bien française : le 14 juillet, la fête des fêtes, avec défilés traditionnels et feu d'artifice, désignée officiellement par Heiva I Tahiti.

Et c'est bien plus encore : cela dure près de deux semaines, avec quel programme ! Tout ce que la Polynésie peut offrir de plus chatoyant, de plus gai et de plus endiablé s'offre à l'émerveillement des privilégiés qui ont choisi d'y venir à ce moment là.

C'est la saison sèche , les températures sont idéales et c'est pendant les festivités du Heiva I Tahiti que l'esprit de la fête polynésienne s'exprime le plus ouvertement, partout, jusque dans la plus petite île : tout le monde y participe joyeusement.

MUSIQUE ET DANSE AVANT TOUTE CHOSE...

La musique et la danse font partie de l'essence même de la vie sociale en Polynésie : les « himene », des chants traditionnels a capella dont l'origine remonte à la nuit des temps, accompagnent toutes les cérémonies religieuses et souvent les fêtes profanes. Du reste, on n'est jamais en peine de trouver des musiciens , des chanteurs et des danseurs pour animer des réjouissances, ou un tamara entre amis : il y en a à coup sûr parmi les convives, une guitare, un ukulele ...

Dès leur plus jeune âge, les petites filles connaissent l'art de faire onduler leurs corps et les garçons, celui du "paoti" la figure réservée aux danseurs, talons joints et mouvements rapides des genoux ; de jolis ballets d'enfants remportent très souvent des prix et le Heiva I Tahiti est certainement une belle occasion de montrer leurs talents.

Les vahinés et les tanés s'y préparent tout au long de l'année en vue des spectacles et des concours. Les nombreuses troupes de danse seront jugées sur la qualité des chorégraphies présentées : voici « aparima » calme et mélodieux, aux gestes gracieux des bras et des mains, accompagné de chants, précédé en général de « otea » au rythme rapide des tambours et des « toere » aux sonorités claires, presque métalliques, le légendaire « tamure » ou chacun des mouvements du corps, chaque regard font partie d'un code de séduction entre la danseuse et son partenaire... Le jury examinera les performances de l'orchestre, avec ses percussions savantes et ses musiques aux rythmes lancinants que les danseurs suivent avec une extrême précision - enfin les costumes sont une fête de couleurs et d'harmonies- ils n'ont pas subi de véritable révolution mais ils évoluent dans les détails : le « moré » - cette jupe faite de longues fibres végétales- et le paréo restent les éléments classiques auxquels s'ajoutent des ornements de nacre, de perles pour les plus précieux, de noix de coco polies, de tapa et divers coquillages, le tout avec couronnes de feuillages, de fleurs de tiaré ou de frangipanier. Les ballets ont lieu pour la plupart en plein air, et le soir, éclairés par des torches, ils ont quelque chose de féeriques.

LA FETE DES SPORTS ET DES ARTISTES

On ira voir les « marches sur le feu », où de courageux adeptes - aux pieds sans doute insensibles- parcourent un chemin de plusieurs mètres sur des braises incandescentes- tandis que d'autres s'affrontent dans des compétitions d'athlétisme : course, lancer de javelot, épreuves de force

avec lever de pierres pesant plus de cent kilos, course de porteurs de régimes de bananes, le tout dans une ambiance bon enfant et au milieu de rires et de vivats. Mais tournez vous vite vers la mer : le départ va être donné aux piroguiers. Certaines catégories mettent en compétition des pirogues effilées de 8, 10, jusqu'à 16 rameurs qui se propulsent à grande vitesse, comme autant de flèches sur la surface du lagon -

D'autres auront la chance d'assister aux combats de coq, très populaires et les paris pris sur les champions à plumes vont bon train ou alors à une traditionnelle « pêche aux cailloux » dans certaines îles, où l'on encercle tout un banc de poissons en frappant bruyamment la surface de l'eau avec des cailloux pour les rassembler par centaines dans un filet , dans une ambiance de liesse populaire -

Le Heiva I Tahiti est aussi une vitrine pour les plus belles œuvres d'art et d'artisanat polynésien. Dans la capitale, de grandes expositions rassemblent les artistes venus de toutes les îles.

On y admirera les pièces sculptées dans des bois précieux comme le tau ou le miro, inspirées des traditions et des légendes, de fabuleux tikis ou des sculptures d'une créativité et d'une modernité étonnantes, aux cotés des "umete" ces superbes plats et grandes coupes à fruits. Le travail de la nacre , les vanneries sophistiquées ou rustiques les chapeaux savamment tressés et bien sûr les créations de paréos qui voisinent avec les « tapa » ces étoffes de fibres végétales blanchies et laminées au battoir que les artistes (principalement marquisiens) décorent de motifs mao'hi peints à l'aide de pigments naturels ocre et brun .

TATOUAGE : un art ancestral

S'il fait partie des arts anciens polynésiens et mélanésiens, il connaît aujourd'hui auprès des jeunes une vogue grandissante.

Ses origines se perdent dans la nuit des temps : le mot lui même vient du tahitien « ta tatau » qui signifie taper légèrement évoquant la technique qui permettait de faire entrer l'encre sous l'épiderme en utilisant des sortes de peignes faits d'os, de nacre ou d'écaille de tortue, garnis de pointes acérées ou de stylets en bambou taillé. Le tatouage était pratiqué dès la puberté, marquant les différentes étapes de la croissance chez les filles et les garçons et accompagnait les rites d'initiation. Il avait un rôle social, et indiquait un rang élevé, révélait une preuve de courage et de force, en même temps il contenait toute une symbolique qui attribuait au tatoué des vertus protectrices et inspirait le respect. Les tatouages se faisaient par étapes successives,

à chacune des prouesses et des victoires . Ainsi, certains guerriers étaient tatoués entièrement, visage compris et cet art a certainement frappé les esprits des premiers navigateurs européens qui abordèrent les archipels polynésiens et nous ont livré récits et croquis...

Les motifs picturaux traditionnels reproduisent certains tikis, auxquels s'ajoutent les éléments de l'univers : soleil, lune, étoiles, des figures humaines et des dessins géométriques, des courbes, des spirales ou encore des animaux : la tortue, le requin, le lézard, que l'on retrouve dans la décoration des « tapa » marquisiens.

Justement, ce sont les Marquises qui fournissent les plus habiles tatoueurs, c'est là que l'on situe l'une des origines de cette pratique mais il en existe plusieurs, très réputés à Mooréa, Bora Bora et bien sûr, Tahiti, qui ont adopté les mêmes instruments électriques sophistiqués utilisés par leurs homologues de par le monde.

LE FOUR TAHITIEN

Ne le cherchez pas dans une cuisine mais plutôt au fond du jardin ou sur le rivage d'un motu, c'est tout simplement un grand trou, creusé dans la terre à l'occasion d'un tamaara, le repas de fête tahitien qui réunit une bonne trentaine d'invités- au moins - Très tôt le matin, on y met au fond suffisamment de branchages qui vont brûler de longues heures et chauffer des galets de rivière. Le four est prêt lorsque le bois s'est consumé : les pierres sont alors à une température élevée et on peut alors mettre à cuire sur des grilles faites de bois vert, les mets préparés qui vont composer le festin : les légumes exotiques tranchés et emballés dans des feuilles de bananier : le *taro*, gros tubercules un peu farineux, le *uru*, le fruit de l'arbre à pain, les *fei*, de grosses bananes rouges peu sucrées- tout à côté, les poulets avec le *fafa* : c'est un délicieux ragoût de feuilles de taro cuites dans du lait de coco, puis le petit cochon de lait avec ses aromates, emballé aussi dans de larges feuilles de bananier. Il y a également le dessert traditionnel : le *poe*, que l'on a préparé à l'avance avec de l'amidon, du lait de coco et de la banane ou de la papaye écrasée...

On recouvre le tout de toile de jute humide puis d'une bonne couche de sable, ce qui permet une cuisson à l'étouffée pendant au moins trois heures, laissant à tous les ingrédients leurs arômes et aux viandes particulièrement, un goût et un moelleux incomparables.

Les convives assistent à l'ouverture du four, c'est la tradition ! en entrée, la salade de poisson cru - généralement du thon ou d'autres poissons comme la dorade,

marinés au citron vert puis arrosés de lait de coco, rallie tous les suffrages. Les demandeurs de sensations gustatives très spéciales essaieront le *fafaru*- autre mode de préparation du poisson cru qui aura mariné dans du jus fermenté - voire plus- de chevrettes (sortes de crevettes de rivière) Il ne reste plus qu'à se régaler de ces merveilles culinaires, si l'on a eu la chance d'y être convié à l'occasion d'une grande fête privée. On peut également faire cette expérience au Tiki Village de Mooréa qui organise plusieurs fois par semaine un tamaara traditionnel accompagné d'un spectacle de danses et de folklore tahitiens.