

# La Lettre de Constance

Lettre d'information de l'association Terre @ 2000

Iles Gambier

mars-avril 2005



## Escale

### Iles Gambier

**Position :** 23° 07' S  
134° 57' W

**Superficie :** L'archipel est composé d'un lagon principal d'une circonférence d'environ 90km qui abrite 5 îles hautes et quelque 18 îlots et *motus* (îlots de sable coralien).

**Pays :** Polynésie française depuis son annexion en même temps que Tahiti en 1880.

**Population :** 1 000 habitants Mangareva, l'île principale, héberge plus de 80% de la population totale

**Langue :** Mangarévien et français

**Quelques distances :**  
Rapa Nui 1 400 milles  
Tahiti 830, Marquises 700

**Climat :** L'archipel situé juste au-dessous du Tropique du Capricorne bénéficie d'un climat tropical adouci par l'alizé océanique. Les dépressions australes hivernales apportent fraîcheur et humidité entre juin et septembre. Elles favorisent la croissance d'une végétation de type subtropicale caractérisée par l'abondance des espèces fruitières.



## L'archipel des Gambier

L'histoire moderne des Gambier commence dans les années 1830, lorsque débarquent simultanément de la France lointaine des aventuriers bretons et des frères catholiques de Picpus. Les premiers sont attirés par les huîtres productrices de nacre qui prolifèrent dans le lagon et les seconds par les âmes que les protestants anglais de Tahiti ne sont pas encore venus pervertir.

Dans ces îles reculées, l'autorité de l'Etat français protecteur est singulièrement absente durant les premières décennies et c'est par le regard mutuel et sans concession des marchands et des missionnaires que nous sommes éclairés sur les excès qui ont caractérisé cette période.

En quelques années, sous l'effet d'une surexploitation effrénée, les nacres sont menacées d'extinction alors que la population indigène, conséquence des changements culturels imposés en quelques mois par les religieux et de l'arrivée de germes pathogènes sur les navires, passe de plusieurs milliers à quelques centaines d'individus. Dans ses Mémoires, Jacques Guilloux, colon de la première heure, attribue au père Honoré Laval, instigateur du coup d'état théocratique aux Gambier, l'aphorisme selon lequel "Mieux vaut un mourant en état de grâce qu'un infidèle en bonne santé". Il reste toutefois assez de valides pour édifier sur chacune des quatre îles une église monumentale en blocs de corail taillés dans le récif.

Aujourd'hui, seuls ces lieux de culte avec leurs presbytères respectifs ont fait l'objet d'une conservation. Le dimanche ouvrant la semaine pascale, dans la cathédrale de Rikitéa, le père Maurice, devant un parterre de ferventes portant robes blanches brodées très couvrantes, chapeaux de paille et fleur de tiaré à l'oreille, clôt l'office en levant un index impérieux. « Et on ne travaille pas le jour de la mort du Seigneur... même chez Wan ! »



## Traversée

**Départ :** Constance a quitté la plage d'Anakena sur la côte Nord-Est de Rapa Nui le mercredi 2 mars à 15h30 UTC

**Arrivée :** Nous mouil-lons devant Rikitea,, seul bourg de l'archipel, le mardi 15 mars à 20 h, UTC soit midi heure locale où nous sommes accueillis par les quatre voiliers au mouillage qui nous apportent des pamplemousses, des bananes et une baguette !

### Milles parcourus :

1 514 milles au loch soit 118 milles de plus que la route directe. Nous nous sommes détournés pour passer à proximité des îles Dulcie et Henderson, îles inhabitées rattachées à l'île de Pitcairn où nous n'avons finalement pas pu débarquer du fait de la houle.

**Vents :** Les vents de secteur Est nous ont poussés sur la quasi totalité de la traversée variant de ESE à ENE entre 3 et 5 Beaufort. Le dimanche 13 mars, à la fin d'une journée pluvieuse et sans vent nous avons mis Constance en panne le temps de regarder un film en famille sur l'écran de l'ordinateur. Nous avons aussi attendu à

Wan (prononcer Vane) de son prénom Robert, empereur de la perle noire. Chinois de Tahiti, parti de rien pour arriver au sommet, sa vie est déjà une légende alors qu'on s'interroge sur sa succession. Dans l'ombre de ce géant, rares sont les familles mangaréviennes qui ne possèdent leur propre ferme perlière, aussi modeste soit-elle. De l'avion du mardi, des valises pleines de billets débarquent sur l'archipel et repartent pleines de perles. Les billets passent ensuite par les mains du postier, unique banquier de l'île (on parle de lui pour les prochaines élections municipales), et repartent à Papeete le mardi suivant.



Eglise d' Akamaru



Départ de la procession du vendredi saint à Rikitea

Autre figure plus locale, D. : Français de longue date installé sur l'île et marié à une Mangaréviennne. Il s'est lancé dans la perliculture "par curiosité" il y a 15 ans. Aujourd'hui, il vit reclus dans sa propriété sur la côte nord, au pied de la montagne, protégé des importuns par des dogues et une gouvernante, Citizen Kane qui gère sa réussite inattendue tout en combattant le spectre de l'ennui par des études et des recherches d'innovations.

D'autres *papa'a* se sont ancrés, actifs ou retraités, adeptes de la pêche après la sieste ou porteurs d'idéaux plus généreux. C'est grâce à eux que nous avons pu, en deux mois, effleurer une certaine réalité de la vie aux Gambier. Car les Mangaréviens, particulièrement dans la capitale Rikitea (600 habitants) restent distants sinon ombrageux. "La perle a tué l'esprit communautaire", selon Jacques Sauvage, octogénaire qui connaît l'archipel et ses habitants mieux que personne. Hervé, infirmier-baroudeur fortement impliqué dans la vie locale, fait quant à lui remonter ce délabrement social à la source : l'arrivée du père Laval.

Evangélistes, négociants, militaires, coopérants ... tous sont venus sur ces îles accomplir leur "mission" pour le bien de ceux qu'on appelait les "naturels". Le résultat à nos yeux : une population autochtone coupée de ses racines sur la terre même de ses ancêtres. Des corps trop nourris comme en apesanteur dans un espace-temps incertain. Une impression de décalage et d'artificiel.

Alors on fuit le malaise avec un vague sentiment de frustration. D'un coup d'aile, Constance traverse l'atoll, jusqu'à toucher un *motu*, la barrière de corail et ses habitants : les cocotiers, les sternes noires ou blanches, les poissons du récif et les bernard-l'hermite, toutes créatures dont les âmes, qui faut-il remercier ?, n'ont jamais intéressé personne.

## Les fruits

Le matin, il fait beau. Le vent s'est calmé et la mer aussi. Dans le lagon, les vagues ont cessé de déferler sur le récif. Comme tous les jours, nous prenons le petit déjeuner dehors. Le soleil est juste au-dessus de l'horizon. Nous choisissons sur le pont les fruits les plus mûrs. Les bananes sont tombées d'elles-mêmes du régime pendu à la bôme. Elles sont petites et charnues. Elles ont un goût sucré avec une pointe d'acidité. Les papayes prennent d'heure en heure leur couleur orangée. Quand nous les avons cueillies, avant hier, elles étaient encore vertes. Celles-ci sont d'une variété dépourvue de graines à l'intérieur. Quand elles sont encore vraiment vertes, on les mange râpées en choucroute. Maintenant les mangues. Elles ne sont pas très grosses mais ont une saveur puissante. Trop mûres, elles fermentent et on entend un "pchitt" lorsqu'on entame la peau. Nous les mangeons quand même en ôtant la partie périphérique de la chair. Si les morceaux se tiennent bien, nous les piquons à la fourchette, dans le plat. Sinon, nous les passons au mixer avec un peu d'eau et cela donne comme un jus de fruits épais.



la cape le lever du jour à une quinzaine de milles de l'archipel en compagnie d'Anastasia, voilier de notre ami Guillaume parti un jour et demi avant nous et que nous avons retrouvé par hasard devant l'île Dulcie.

Entrés par la passe SE de l'archipel, nous avons traversé le lagon au près serré contre un vent de NW bien établi et sous un soleil magnifique :

**Vitesse :** Meilleures 24 heures: le vendredi 4 mars avec 147 milles.

Plus mauvaises 24 heures: le 13 mars avec 107 milles sur la route.

Moyenne générale : 4.85 nœuds

**Prochaine étape :**

Tahiti

## Glossaire

**CEP :** Centre d'Expérimentation du Pacifique. Créé en 1963, pour coordonner les expériences nucléaires, il fut une des plus importantes causes de changement des modes de vie en Polynésie.

**Demi :** Métis blanc/polynésien

**Ciguatera :** Intoxication alimentaire liée à la consommation de poissons porteurs de toxines

**Gratte :** Terme couramment utilisé en Polynésie pour désigner

Les pamplemousses sont énormes. La peau et la chair sont verts tendant vers le jaune à la maturité. Une épaisse mousse blanche et ferme les sépare. Il faut l'enlever ainsi que les fines mais coriaces cloisons entre les quartiers. Il ne reste alors que la pulpe dont on se gave avec les doigts.

Les citrons, eux, sont petits et bien ronds, comme des cochonnets. Ils sont plus goûteux si on les cueille sur un citronnier pourvu d'épines, paraît-il. On attend qu'ils soient jaunes pour les presser, deux ou trois, dans une bouteille d'eau fraîche avec un peu de sucre ou sur le poisson cru.

La coco enfin. Il faut la débourrer bien sûr en premier lieu. Après, on la fend en frappant avec le dos de la machette sur sa ligne d'équateur. Elle s'entrouvre alors en deux moitiés égales et laisse couler son eau, translucide et suave. Il faut ensuite râper la pulpe. Sans la râpe à coco, impossible ! Ensuite, on presse la chair dans un tissu et on recueille le lait de coco avec lequel on accommode tout : le poisson, le poulet, les bananes cuites, le *poe*... C'est bon !

## Les poissons

Le lagon regorge de poissons dont la plupart sont toxiques. Ils ont la *ciguatera* et donnent la *gratte*. C'est sérieux. On en parle déjà en 1860 mais les essais nucléaires auraient aggravé le phénomène. Certaines espèces, les petits spécimen de préférence, se consomment cependant. On les pêche au fusil-harpon, à la traîne, à la ligne ou au filet. Quelle que soit la technique, il ne faut pas garder un poisson blessé ou mort plus de quelques secondes sous la surface, car le requin est prompt à venir réclamer sa part.



*petit poisson du lagon*

## Le poulet local.

Il vit en liberté autour de la maison et se nourrit de petites bêtes pas toujours gentilles, comme les scolopendres. A la course, ils sont imprenables. En plus, ils volent comme des faisans et se perchent dans les arbres. Alors, on les attrape au piège. Un châssis grillagé. Une baguette de bois reliée à une longue ficelle. On pose une coco ouverte ou des graines en guise d'appât et...on attend. Le poulet arrive. Il s'approche. On tire la ficelle et le poulet est pris sous le grillage. Après, on lui tord le cou.

## Les légumes

Pendant les essais nucléaires, l'archipel produisait des légumes pour nourrir les expérimentateurs. Aujourd'hui, on mange surgelé. On aurait peut-être dû faire l'inverse mais enfin...Qui donc cultive la terre des Gambier à part Tépano, rentré au pays pour faire croître et vendre de rares salades, tomates, concombres... ? Le vrai légume de l'île est un fruit. Le *uru*, né de l'arbre à pain. Nourriture ancestrale et exclusive des mangaréviens d'antan. On peut le cuisiner comme la patate, cuit à l'eau ou dans la braise, en frites...Les *urus* trop mûrs tombent sur le sol, éclatent comme des bouses et emplissent l'air d'une délicate odeur aigre de fermenté.



une intoxication à la ciguatera dont l'un des symptômes se caractérise par des démangeaisons sur tout le corps.

**Pandanus** : Arbre à grosses racines aériennes dont les feuilles servent à la vannerie et à couvrir les toits.

**Poe** : Plat polynésien préparé à partir de fruits ou de légumes, de farine de manioc et de lait de coco.

## Mouillages aux Gambier

**Rikitea** : Mouillage principal de l'archipel, il est aussi le plus protégé.

**Akamaru** : Le tirant d'eau de Constance ne nous permet pas de franchir la barrière de corail et d'accéder au plan d'eau protégé par le récif. Nous mouillons dans 15m d'eau entre le rocher de Mékiro et l'île

**Taravai** : L'accès à ce mouillage situé devant le village est marqué de deux bouées, installées là par Dédé, un des quatre habitants de l'île.

**Aukena** : Mouillage devant la plage de sable blanc de la côte Nord dont l'accès est contrôlé car propriété de Robert Wan.

**Motu** : On choisit son motu pour pouvoir mouiller sous le vent, face à la plage bordée de cocotiers mais gare aux bascules qui transforment rapidement un mouillage de rêve en mauvais cauchemar

## Le jardinier

"Qu'est-ce que tu veux ?"

J'ai beau savoir que le parler un peu abrupt d'ici n'a rien d'agressif et que le tutoiement est une coutume, je me fais toute petite au bord du champ.

"Bonjour, vous auriez des tomates ?"

- Oui, combien t'en veux ? ».

Il se plante devant moi avec ses godillots maculés d'une terre noire, grasse et collante. Son pantalon de grosse toile brune, serré par un bout de ficelle et son tee-shirt déchiré ont tout du paysan au travail, fier de ses tomates et content de raconter sa différence :

"J'ai commencé avec la Mission quand on faisait les légumes pour le CEP. Et puis en 71, ma femme est partie accoucher à Papeete et on est resté là bas. En 91, quand je suis revenu ici avec le pèlerinage, j'ai vu que maintenant il y avait l'électricité mais que personne ne faisait plus les légumes, alors je suis revenu pour être mon propre patron".

"Ils sont tous dans la perle mais moi mon tracteur je l'ai payé avec mes salades tandis que leurs grosses voitures 4x4, elles ne sont pas à eux, ils n'ont pas fini de les payer !".

Bien campé sur ses deux pieds au milieu de ses rangs de gingembre, il donne à penser qu'il est le seul à n'avoir pas perdu la tête à cause des perles.

Plus tard, tandis que je redescends du plateau où il cultive, j'entends le bringuebalement du tracteur qui bientôt me double. Il ébauche un vague geste de la main pour me saluer. Il a remis la tenue de ville, short, tee-shirt, casquette et lunettes de soleil, et pris l'attitude impassible des propriétaires de 4x4.



papayer



uru

## Le popa'a et le métro

*Popa'a* est le nom donné aux blancs. A Mangareva, les trois quarts de la population a des ascendances *popa'a*. Un breton, Jacques Guilloux, le premier européen à s'être installé sur l'île en 1830, peu avant l'arrivée des missionnaires, est à l'origine de la première lignée de *demis* qui fut suivie à partir de 1870 par celle du gendarme en poste, sans doute un des premiers *métros* de l'archipel. Tout cela ne fait pas état des filles et fils des marins et commerçants de passage. Il n'en est pas moins vrai qu'aujourd'hui, tous sont Mangaréviens parlant le mangarévien et le français qui s'agrémentent de quelques particularismes locaux dont *popa'a* qui signifie tout autant étranger à l'archipel que blanc.

Le *métro* est plus facilement identifiable. C'est celui qui vient de métropole pour occuper un poste généralement dans la fonction publique, gendarme, infirmier... et qui bénéficie d'avantages non négligeables, logements de fonction, primes salariales... toutes choses qui lui confèrent un statut, un mode et un niveau de vie bien spécifiques. De plus, il s'entend que le *métro* n'est que de passage. A moins qu'il ne rencontre une Mangaréviennne et décide de pas rentrer en métropole à la fin de sa mission. Alors là tout se complique, peut-on passer de *métro* à *popa'a* car au fond, tous les *métros* ne sont-ils pas des *popa'as* ?

Et que dire de l'ancien *métro* devenu *popa'a* et qui demande à réintégrer le poste précédemment délaissé avec l'intention de s'installer définitivement avec nouvelle femme et enfants ?

Serait-ce là l'occasion de créer un nouveau mot dans ce vocabulaire déjà si métissé ?

