

## LE KA'AKU

## EN HÉRITAGE

RENCONTRE AVEC TUTANA TETUANUI, AGENT AU SEIN DE LA CELLULE DES TRADITIONS ORALES DU SERVICE DE LA CULTURE ET DU PATRIMOINE, ET JEAN-DANIEL DEVATINE, DOCTORANT EN ETHNOLOGIE, CVD TRAVAILLANT AU SEIN DE LA MÊME CELLULE.



*Parce qu'une culture qui bouge, c'est aussi une culture qui se transmet d'un individu à un autre, le Service de la Culture et du Patrimoine organise des animations pour valoriser et diffuser certaines traditions auprès des scolaires. Pour le moment, c'est la préparation de la technique culinaire marquisienne du ka'aku, qui a été choisie. Succès garanti.*

Dans le cadre d'une convention avec l'école Notre Dame des Anges, plusieurs groupes de scolaires sont venus assister à la préparation du *ka'aku* ou *ko'ehi mei*, tradition culinaire marquisienne à base de *mei*\*, le fruit de l'arbre à pain. L'animation, qui se déroule dans le cadre plaisant de la grande cocoteraie du Service, commence par une présentation de l'histoire de l'arbre à pain. « Cet

arbre est venu en pirogue d'Asie du Sud Est avec les premiers Polynésiens », résume Tutana Tetuanui, organisatrice et animatrice de la manifestation. Ensuite, elle raconte aux enfants la légende de ce père de famille qui s'est sacrifié en se transformant en arbre à pain pour nourrir les siens en période de disette : ses mains se sont transformées en feuilles, son corps et ses pieds en

chaque enfant participe à la préparation du *ka'aku* et du déjeuner

tronc et en branches, sa tête en fruit et sa langue en graines formant l'intérieur du fruit. Enfin, après la théorie, place à la pratique, les enfants s'activent aux côtés de

l'équipe du Service pour confectionner le déjeuner. « Après avoir râpé le coco et filtré le lait avec un linge, on prépare le feu pour la cuisson des fruits de l'arbre à pain, à la base desquels une entaille en croix a été faite. Une fois cuits, les *mei* sont pelés, le noyau est détaché, puis la pulpe est vigoureusement battue avec le pilon pour l'assouplir. Encore chaude, cette pâte est déposée sur le lait de coco », explique Tutana Tetuanui. Cette préparation est ensuite dégustée de façon conviviale avec du poisson cru, du *corned beef* et une salade de fruits. « Il ne s'agit pas d'une démonstration. Chaque enfant participe à la préparation du *ka'aku* et du déjeuner. » Quelle meilleure façon d'assurer la transmission de traditions en voie de disparition... ♦



\* *'uru* signifie fruit de l'arbre pain en Tahitien, comme *mei* en Marquisien, Mangarevien et Wallisien.