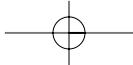
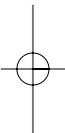
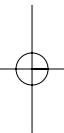
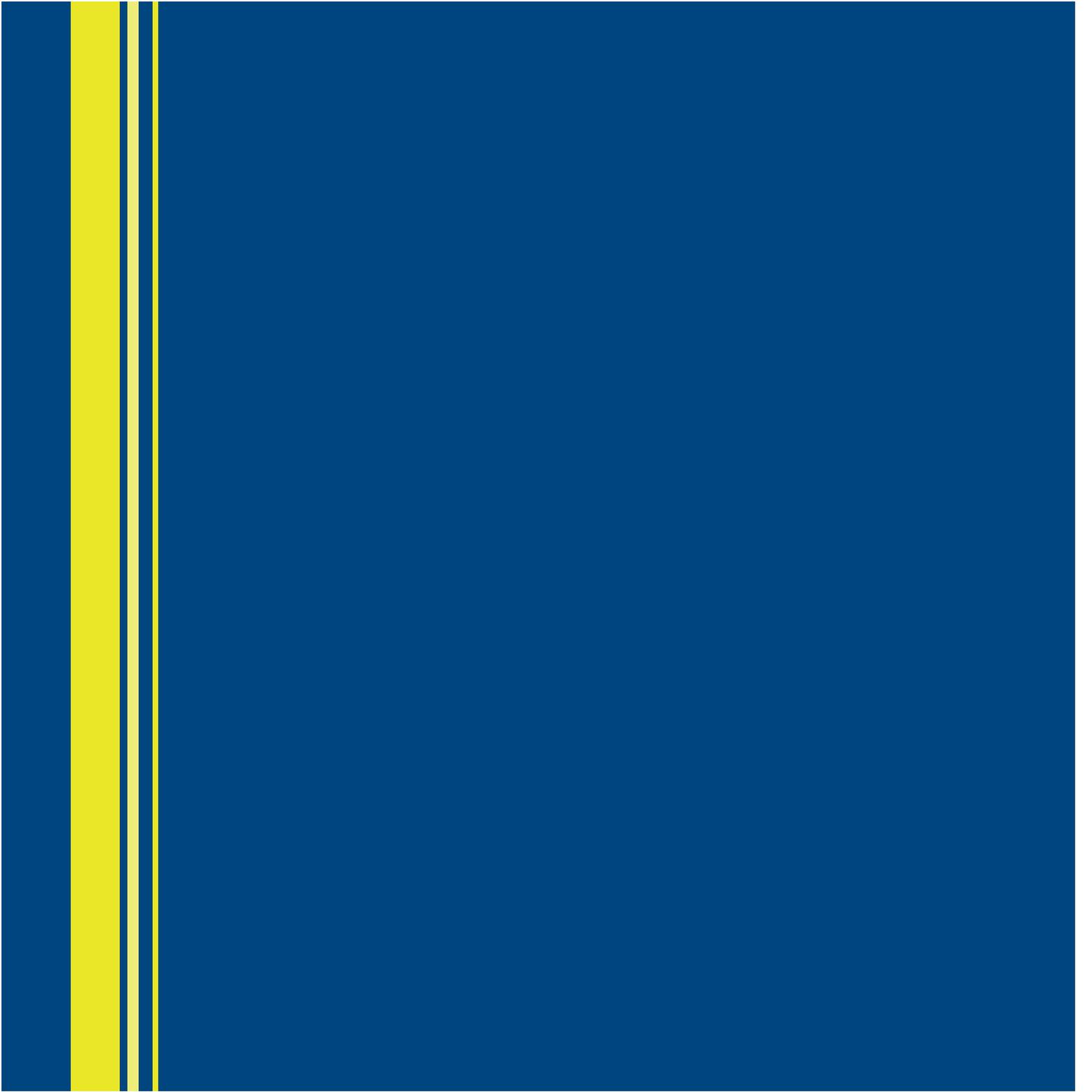
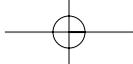






**Te Tau Matari'i i ni'a**  
Le temps du lever des Pléiades  
livret d'activités



# Te Tau Matari'i i ni'a

## Le temps du lever des Pléiades

livret d'activités



LE MINISTÈRE DE LA CULTURE



SERVICE DE LA CULTURE  
ET DU PATRIMOINE

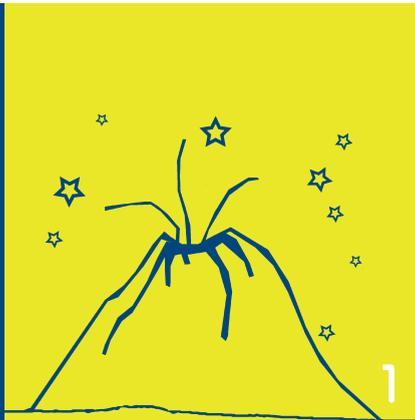
# LA CONSTELLATION DE MATARI'I

LA CONSTELLATION DE MATARI'I EST COMPOSÉE  
DE PLUS DE 500 ÉTOILES MAIS SEULEMENT 7 D'ENTRE-ELLES  
SONT VISIBLES À L'OEIL NU  
ET RAPPELLENT LA FORME D'UN CERF-VOLANT...

Saurais-tu identifier Matarī'i ? (MATAIKI en marquisien)



Réponse : 2



# MATARI'I DANS LE PACIFIQUE

Nos voisins du Pacifique célèbrent également Matariki.

Saurais-tu reconnaître de quelle île il s'agit ?

A) À RAPA NUI (l'île de Pâques),  
Matariki est célébrée en septembre.

B) À HAWAÏ'I ou VAHĪ  
Makalii est célébrée en décembre.

C) À TEAOTEAROA (Nouvelle-Zélande)  
Matariki est célébrée au mois de juin.

Réponse :  
1-b ; 2-c ; 3-a

# FAI

## JEUX DE FICELLES : MATAIKI

CETTE FIGURE DOIT-ÊTRE RÉALISÉE AVEC DEUX FICELLES ET 2 PERSONNES (QUE NOUS DÉSIGNERONT PAR A ET B).



1. attache les extrémités de la première ficelle A ensemble.



2. A place la ficelle derrière le pouce et l'auriculaire de sa main gauche.



3. B croise 1 fois la ficelle. A fait remonter les brins sur son pouce et son auriculaire en essayant de garder le croisement au milieu de la main.



4. A et B refont la manipulation 7 fois.



5. B saisit la seconde ficelle dont les extrémités sont demeurées libres.

### Le savais-tu ?

Les Polynésiens ne sont pas les seuls à connaître les jeux de ficelle. Les Inuits, qui habitent dans le nord du Canada accompagnaient leurs contes de ces jeux. A l'aide d'une longue ficelle en cuir, le conteur créait des motifs familiers en manipulant la ficelle avec ses doigts. Ces motifs pouvaient avoir de nombreuses significations et servaient à souligner des événements importants dans le déroulement de l'histoire.



6. B introduit une des extrémités de la ficelle dans la boucle du pouce de A et la fait ressortir par la boucle de l'auriculaire.



7. B attache alors les extrémités de la seconde ficelle ensemble.

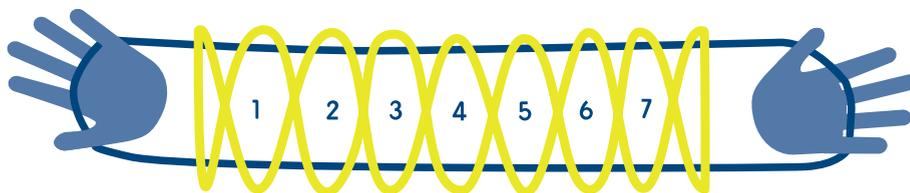


8. B place la seconde ficelle derrière le pouce et l'auriculaire de sa main droite.



9. A lâche la première ficelle et garde la seconde ficelle derrière son pouce et son auriculaire gauche.

10. A et B étirent la figure réalisée par la première ficelle.



11. Et voilà Mataiki !

# TE PŌPOI MEI'A

## La pâte de bananes

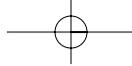
LE PŌPOI MEI'A EST UNE PÂTE DE FRUIT FABRIQUÉE À PARTIR DE BANANES ET DE FĒ'Ī OU BANANES PLANTAINS, DANS LAQUELLE PRÉPARATION L'EAU EST INDISPENSABLE À SA CONSOMMATION.

Le *pōpoi mei'a* est un mélange à base de pâte de banane et de *fĒ'Ī* cuit à l'étouffée dans le four tahitien ou *ahimā'a*.

Ce met est à l'honneur en prévision de grandes manifestations telles que le nouvel an, un mariage, un départ ou une arrivée, mais également pour célébrer une naissance ou un décès, festivités qui peuvent s'étendre dans le temps. Cette pâte alimentaire est donc idéale puisque pouvant se conserver.

### LA PRÉPARATION DU PŌPOI :

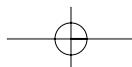
- 1/ Les bananes et les *fĒ'Ī* sont cueillis avant maturité.
- 2/ Les fruits encore verts sont enfouis dans un trou préchauffé afin d'accélérer la maturation.
- 3/ Une semaine après, les fruits mûrs sont épluchés, placés dans des paniers en feuilles de cocotier tressées et sont mis à cuire dans un *ahimā'a* ou four tahitien
- 4/ Une fois les paniers de fruits sortis du four, les bananes sont pilées et mélangées aux *fĒ'Ī* afin d'obtenir une pâte bien homogène, qui devient alors *pōpoi*.
- 5/ Cette pâte, le *pōpoi*, est enveloppée dans un quart de feuille de bananier préalablement passée sur les flammes pour qu'elles deviennent souples et résistantes et puissent être pliées facilement.
- 6/ Les paquets de *pōpoi* sont entreposés et conservés pendant 1 mois dans un *hāpé'e* ou panier en feuilles de cocotier tressées.
- 7/ L'eau est indispensable quant à la consommation de cette nourriture.



DESSINE 3 DES OUTILS UTILISÉS  
POUR LA PRÉPARATION DU PŌPOI MEI'A

## Le savais-tu ?

Il existe à Tahiti trente-quatre espèces de bananes et dix-huit variétés de *fē'i*.  
Quelques variétés de bananes ont été introduites à Tahiti en 1850 par le Général Miller comme  
la banane *hāmoa*, *mei'a vehi*, la banane pomme de Hawaï'i, la banane *rio* du Brésil.  
Pour la préparation du *pōpoi*, on utilise deux espèces de bananes, la banane *rio* et le *fē'i utuura*.



# LA BANANE ET LE *FĒ'Ī*



DANS TOUTES LES ÎLES DE LA POLYNÉSIE, LES BANANES ET LES *FĒ'Ī* ÉTAIENT UNE DES BASES DE LA NOURRITURE ET CONSOMMÉES EN GRANDES QUANTITÉS. .

Elles sont originaires du sud-est asiatique et ont été emmenées par les polynésiens au cours de leurs migrations.

**LA SÈVE** est un suc astringent. Elle est utilisée pour stériliser une plaie et/ou teindre une étoffe.

**L'ÉCORCE** sèche du tronc servait à envelopper les bananes séchées appelées *piere*. L'écorce de *fĒ'Ī* entrait dans la composition de tresses représentant des dessins géométriques.

**LE TRONC** a l'avantage de garder longtemps l'humidité et servait de fourrage pour les animaux pendant de longs trajets en bateau entre les îles. Un autre usage du tronc est de favoriser la cuisson des aliments dans le four tahitien sans qu'ils ne brûlent, les fibres des troncs sont parfois tressées pour obtenir des liens et/ou la pulpe à demi pourrie du tronc de bananier (*paratātī'a*) comme cataplasme pour les furoncles.

**SES FEUILLES** servent de nappes dans les grands repas importants, d'enveloppes pour les aliments qui doivent cuire au *ahimā'a*, de revêtement pour les fosses à *mā* (*uru* fermenté) et de couverture des aliments mis à cuire au four tahitien.

## Le savais-tu ?

Le *pōpoi* est une nourriture sacrée que l'on mangeait lors d'une cérémonie religieuse dans les temps anciens. C'est un met d'alliance, elle unit les familles et la communauté.

Le *pōpoi* est connu et préparé dans les cinq archipels de la Polynésie française.

Chez les maoris en Nouvelle-Zélande, *pōpoa* est une nourriture sacrée que l'on mange également pour célébrer *Matārī'i*, *kai pōpoa* désigne l'offrande de nourriture faite aux pleiades pendant la croissance des patates douces.

