

Le tapa de Wallis.

Vous voyez ce grand panneau rectangulaire présentant des scènes de la vie à Wallis? Il s'agit d'un TAPA, c'est-à-dire une étoffe d'écorce faite avec le liber du mûrier à papier, un tissu fibreux situé entre l'écorce et le bois. On me nomme « lafi tai mou ta » ou « tapa Mer-Terre » et j'ai été décoré par des jeunes filles de la mission. Dans les années 1950, c'est la sœur Malia Leonia qui créa cette forme de tapa. Les jeunes filles ont peint les beaux dessins que vous voyez, pour illustrer des scènes de vie de leur île : d'un côté le village et de l'autre l'océan.

Regardez côté Terre.



En bas à droite, on distingue l'enclume, le battoir rainuré et la bande blanche de « tutu », le mûrier à papier. Avec beaucoup de patience, au milieu des rires et des chants, les femmes m'ont battu et tapé et m'ont transformé en étoffe d'écorce. Un jour, devenu bien solide et bien sec, je me suis retrouvé par terre dans une grande salle, j'ai entendu un grand vacarme et les élèves sont venus me décorer.

Vous voyez ces femmes au centre ? Elles aussi décorent un tapa, à la manière traditionnelle. Pour cela, elles tracent des lignes, dessinent des motifs géométriques à l'aide d'un stylet, sorte de pinceau en bambou ou en pandanus.

D'autres activités humaines sont présentées : en haut, à gauche, un homme revient à cheval de sa plantation. Il rapporte des taro, c'est notre nourriture de fête. Le taro pousse sous la terre et c'est un tubercule comme la pomme de terre. Sur la droite, d'autres hommes rentrent au village portant à la manière traditionnelle des régimes de bananes et des tubercules de taro. Ils se dirigent vers cet abri où le feu fume et chauffe : un four enterré y a été préparé. Sur les pierres chaudes, on déposera la nourriture enveloppée dans des feuilles de bananier. Pas besoin de casseroles ! On couvrira et tout cuira ainsi à l'étouffée. Et si le feu est sous abri, c'est pour le protéger de la pluie !

Mais que font ces hommes assis, là, en haut ? Oui, ce sont des hommes, vêtus d'un pagne. Ils préparent le kava, boisson fabriquée en faisant macérer une racine d'une plante de la famille du poivrier, dans de l'eau. Et ces hommes debout ? Eux aussi vêtus d'un pagne en fibre végétale, ils dansent.

Regardez la végétation et tout ce que la nature produit pour nourrir les villageois !

Voyez-vous le cocotier ? Un homme y grimpe pour cueillir des noix de coco. Certaines tombent à terre et germent. Et à côté ? Un homme récolte, avec une perche, les fruits de l'arbre à pain, « mei ». Ils constituent une base essentielle de l'alimentation polynésienne et on peut les manger en frites. De

l'autre côté de la maison, c'est un bananier puis un arbre à carambole dont les fruits en forme d'étoile sont très appréciés.

Mais n'oublions pas les animaux ! Le cheval, apporté par les Européens. A ses pieds, un cochon, « puaka ». Très apprécié pour ses dents recourbées au Vanuatu, ici il court en liberté mais aujourd'hui, il vit dans des parcs à cochons.

Que voyez-vous comme autres animaux ? Des poules, des papillons... Et puis, des libellules, des roussettes, grandes chauve-souris. En Nouvelle-Calédonie, les hommes utilisent leurs os pour fabriquer des bijoux, des parures et, surtout, leurs poils : très doux, ils ont beaucoup de valeur.

Passons maintenant côté mer.



Que remarquez-vous ? Quatre hommes ont pris la mer dans une embarcation typique d'Océanie : une pirogue à balancier à voile, en wallisien « vaka tafa'aga ». Ils paraissent bien petits, entourés de toutes parts d'une multitude d'êtres vivants qui peuplent le lagon, comme pour montrer la richesse marine et l'harmonie entre les hommes et leur environnement.

Quels animaux reconnaissez-vous ?

En haut à gauche ? Serait ce un oursin ? Puis des algues et un très beau coquillage, un triton. Savez-vous qu'il peut servir d'instrument de musique lorsque l'on fait un trou au bout du coquillage ? Il suffit de souffler et de mettre la main sur l'ouverture pour produire des sons variés. On l'appelle alors conque. Mais d'autres coquillages sont présents dans le lagon : porcelaine, pintadine à lèvres noires, cône.

N'oublions pas les poissons : des poissons rayés, d'autres plats. Au centre, celui-ci semble bien être une raie. Et les serpents de mer, tricots rayés noir et jaune, sur la gauche : sachez qu'ils sont venimeux ! Et que voyez-vous encore ? Des tortues de mer, « fonu », des pieuvres, une étoile de mer, une holothurie qui ressemble à un gros concombre, sans oublier une langouste rouge et un crabe, plus gros que la pirogue !

Le tapa océanien a de multiples usages : il peut être décoratif et figuratif. Il a aussi longtemps servi de vêtement.

Rose-Marie Abba,
Monique Schneider, mai 2016