Anthropologie et Sociétés

Fêtes traditionnelles et festivals glocalisés aux Marquises Utilisation des systèmes alimentaires syncrétiques pour forger des identités hybrides Traditional Feasts and Glocalized Festivals in the Marquesas Using Syncretic Foodways to Forge Hybrid Identities Fiestas tradicionales y festividades glocalizadas en Las Marquesas Utilización de los sistemas alimentarios sincréticos para forjar identidades híbridas

Kathleen C. Riley

Volume 37, numéro 2, 2013

Glocalisation alimentaire
Glocalizing Foodways
Glocalización alimentaria

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1017907ar>
DOI : <https://doi.org/10.7202/1017907ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)
1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Riley, K. C. (2013). Fêtes traditionnelles et festivals glocalisés aux Marquises : utilisation des systèmes alimentaires syncrétiques pour forger des identités hybrides. *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 91–111.
<https://doi.org/10.7202/1017907ar>

Résumé de l'article

Cet article commence par un bref survol des sources ethnohistoriques couvrant la production, la distribution, la préparation, et la consommation de la nourriture aux îles Marquises depuis l'époque des contacts réguliers avec les européens au XVIII^e siècle jusqu'aux différentes vagues d'expériences de la globalisation (exploration, commerce, colonisation, christianisation, éducation, tourisme et médias internationaux). Il montre comment les réactions locales à ces forces globales ont produit une série de formes alimentaires syncrétiques – ordinaires et rituelles – dont l'intérêt analytique dépasse la simple dimension ethnographique, puisqu'elle permet de comprendre de façon théorique la manière dont ces communautés utilisent la dimension sémiotique et sensible de la nourriture pour forger des identités hybrides. L'analyse met au point premièrement comment les formes alimentaires « traditionnelles » ont été maintenues et réinventées et deuxièmement comment elles ont été déployées lors des fêtes et festivals glocalisés – domestiques et internationaux – et plus particulièrement ceux associés depuis environ 35 ans avec un mouvement de renouveau culturel aux îles Marquises.

Tous droits réservés © Anthropologie et Sociétés, Université Laval, 2013

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

<https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/>

é
rudit

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

<https://www.erudit.org/fr/>

FÊTES TRADITIONNELLES ET FESTIVALS GLOCALISÉS AUX MARQUISES

Utilisation des systèmes alimentaires syncrétiques pour forger des identités hybrides

Kathleen C. Riley

Au fil de deux millénaires, Te ‘Enana ‘o te Henua, les peuples des îles Marquises de la Polynésie française, se sont adaptés aux cycles de sécheresse et d’abondance sur leur archipel en développant des institutions et des pratiques organisées autour de la production, de la conservation, et de l’échange des fruits de l’arbre à pain, des noix de cocos, des poissons, et du porc. Depuis la fin du XVIII^e siècle, la société marquisienne a survécu à des transformations profondes – dépopulation massive et variété de transformations socioculturelles – provoquées par le commerce global et la colonisation française. Néanmoins, plusieurs aspects du système alimentaire précolonial ont résisté et sont actuellement mis en évidence dans les efforts faits par les Marquisiens pour se construire une identité moderne. Dans cet article, j’explore l’intégration des systèmes alimentaires locaux et étrangers, en insistant sur le rôle que joue maintenant l’alimentation dite « traditionnelle » dans les fêtes domestiques et touristiques, les festivals religieux et artistiques, surtout ceux qui sont associés au mouvement de renouvellement de la culture marquisienne¹.

Glocalisation, systèmes alimentaires syncrétiques, et identités hybrides

Nos réflexions sur nos propres façons de manger, par contraste avec celles des autres, ont sûrement commencé au moment d’évolution de l’*Homo sapiens sapiens* ; mais ce n’est que récemment que nous avons formulé des cadres théoriques pour les analyser. Cette section offre un survol des repères

1. C’est grâce aux bourses de Wenner-Gren et de la National Science Foundation que j’ai pu effectuer ces recherches aux îles Marquises. Elles auraient été impossibles sans l’hospitalité et surtout le *kaikai* – les copieux repas – d’une longue liste d’amis lors de mes séjours. Je ne peux qu’en mentionner quelques-uns : Pierre et Marie-Noëlle Ottino-Garanger, Robert et Denise Koenig, Heidy Baumgarten, Vaha Teikivaeoho (*in memoriam*), Louise Tamarii et Yvonne Katupa. *Ko’utau ’otou* ! Finalement, je voudrais remercier les lecteurs anonymes de la version préliminaire de ce texte pour leurs commentaires, ainsi que ma codirectrice, Christine Jourdan, pour ses efforts infatigables à l’améliorer. La responsabilité du résultat reste la mienne.

théoriques pertinents pour l'analyse des systèmes alimentaires en transformation et s'intéresse au rôle important joué par l'alimentation comme marqueur des identités socioculturelles, elles-aussi en transformation.

Les deux axiomes importants de ce cadre toujours en évolution sont : 1) le système alimentaire d'un groupe est transformé par des facteurs matériels et socioculturels ; et 2) les mangeurs utilisent les éléments de leur système alimentaire pour réagir concrètement et pour s'exprimer symboliquement par rapport à ces changements. Serra Mallol (2010) résume bien la situation :

Un système alimentaire, qui correspond à l'ensemble des structures techniques et sociales qui, de la production jusqu'à la consommation en passant par le transport et le stockage, la préparation, la cuisson des aliments et leur présentation, et la prise en compte de la temporalité alimentaire, constituent le contexte socio-économique dans lequel s'insère le mangeur. L'aliment est alors lu comme un symbole, l'instrument d'une expression sociale au sein d'un système ayant un sens propre : consommer de la nourriture, c'est se nourrir, mais c'est aussi communiquer.

Serra Mallol 2010 : 20-21

Un système alimentaire fait partie d'un « espace social alimentaire » (Poulain 2002), c'est-à-dire un ensemble de structures géographiques et sociales qui mène à la définition du mangeable et régit la façon de le préparer et de le manger. Cet espace est construit non seulement par les contraintes biologiques, écologiques et économiques, mais aussi par les possibilités socioculturelles (institutions, pratiques, et idéologies) par lesquelles les choix alimentaires deviennent lisibles et disponibles aux membres d'une société.

De plus, un espace social alimentaire est forgé par des processus translocaux et syncrétiques regroupés dans ce volume sous le terme de *glocalisation*. Par contraste avec les aspects centripètes et homogénéisants qui accompagnaient les premiers usages des termes de « mondialisation » et de « globalisation » (vus comme des processus d'occidentalisation ou de modernisation), la première conceptualisation sociologique qu'a faite Robertson du mot-valise « glocalisation » a explicitement mis l'accent sur les impacts centrifuges et l'hétérogénéisants des forces globales. Dans sa définition, Robertson a non seulement insisté sur l'importance de la temporalité mais aussi sur celle de la spatialité :

La globalisation – au sens le plus large de la compression du monde – a impliqué et implique de plus en plus la création et l'incorporation de la localité ; ces processus forment en grande partie à leur tour la compression du monde entier [...]. Ce dernier concept [glocalisation] présente l'avantage certain de donner autant d'importance à la spatialité qu'à la temporalité.

Robertson 1995 : 40²

2. Toutes les citations sont librement traduites de l'anglais.

Aux yeux de Robertson, il est moins important de savoir quand la globalisation a commencé (soit il y a 5 000 ans avec les premiers empires, soit il y a 70 ans avec le lancement des communications internationales) que d'explorer les espaces spécifiques où la glocalisation a lieu.

Cependant, une compréhension trop spatiale des contrastes local-global ne satisfait pas Lambek (2011) : il insiste sur une interprétation processuelle qui analyse les constructions des phénomènes locaux en tant que résultats des actions et interactions spécifiques des individus. Alors que les forces socioéconomiques contraignent ce qui est possible, les acteurs (et dans notre cas, les producteurs, les cuisiniers et les mangeurs) sont capables d'(inter)actions qui produisent des différences. Si je le comprends bien, nous devons considérer le « local » comme un déictique performatif qui, de la même façon que « je », change de signification référentielle et d'impact pragmatique avec chaque mouvement géographique ou social des interlocuteurs. C'est-à-dire que le « local » tient son caractère local de la perspective des gens situés au centre d'un réseau d'interconnexions toujours en transformation et par lesquelles ils construisent leur sens du « local » et vivent leurs identités sociales et culturelles.

En fait, le terme *glocal* dans le sens où je l'emploie dans cet article correspond à la signification étendue du mot local que lui donne Lambek. Je considère la glocalisation comme le processus par lequel les acteurs locaux interagissent avec les forces globales dans l'identification et l'implantation du « chez soi » – c'est-à-dire du lieu où on habite (ou, dans ce cas-ci, on mange). Je comprends que ce processus passe par des interactions dialogiques (invitations, transgressions, échanges, appropriations) avec des étrangers. D'une part, les interactions avec les autres peuvent augmenter notre sens du « chez soi » ; d'autre part, par l'intermédiaire de ces interactions nous recevons et transmettons une gamme de matériaux symboliques qui deviennent les nôtres et les leurs, et qui dans le même temps, contribuent à la création d'une nouvelle identité hybride « nous-et-eux » à l'intérieur de ce nouvel espace de communication. De nouvelles pratiques et croyances émergent à la suite de notre prise de conscience de l'existence d'espaces plus englobants. Par contraste, ces nouveaux espaces globaux permettent l'élaboration de nouvelles conceptions du local et offrent des possibilités d'interactions et d'espaces translocaux et glocalisants toujours plus nouveaux, *ad infinitum*.

Les recherches sur les espaces sociaux alimentaires globaux – conçus soit comme un système mondial totalisant et hégémonique, soit comme un réseau de paysages alimentaires translocaux et fracturés – ont récemment proliféré. Elles ont donné lieu à des publications dont les titres utilisent les mots « alimentation » et « mondialisation » ou « globalisation » et couvrent des sujets très divers allant de la faim dans le monde, en passant par les OGM et l'obésité, la cocacolonisation du goût et la lutte pour la reconnaissance de l'exception culturelle³. Ce que

3. Voir Inglis et Gimlin (2009) pour un survol éclairant de ce corpus, et l'essai bibliographique le concernant dans ce volume.

l'ethnologie peut ajouter à cette panoplie de recherches est une perspective ethnographique précise sur la construction et l'efficacité distinctive des systèmes et paysages alimentaires. De plus, elle peut mettre en évidence le rôle central de la nourriture dans la construction identitaire et particulièrement celui des denrées alimentaires qui circulent ainsi que des événements alimentaires singuliers dans des contextes sociaux culturels construits autour d'une alimentation spécifique.

Comme l'explique Pollock (1992, 2009) pour le Pacifique, même si les influences asiatiques et euro-américaines modernes ont eu des impacts globalisants sur les systèmes alimentaires locaux, une grande partie des normes et des matériaux apportés initialement de l'Asie par les premiers habitants de la Polynésie s'y sont maintenus. Cela est vrai non seulement des ingrédients et des mets consommés, mais aussi de la signification sociale et spirituelle attachée aux actes d'échange de l'alimentation lors des repas ordinaires comme lors des fêtes rituelles. En effet, les peuples océaniques considèrent la nourriture comme «bonne à penser» et bonne pour créer des relations sociales: «Elle est donnée et reçue par des groupes sociaux, non parce que les récipiendaires ont faim, mais pour signifier l'existence des bonnes relations et la force du sentiment et de l'empathie entre les groupes» (Pollock 1992: 3-12).

Les Océaniens de la Polynésie française utilisent une gamme de matériaux sémiotiques pour construire leurs identités modernes. Brami Celentano (2002) explore la (re)valorisation du surf, de la pirogue et du tatouage parmi les jeunes Tahitiens. D'autres chercheurs (ex. Kuwahara 2005) s'intéressent surtout au tatouage. Kahn (2011) analyse la façon dont les habitants d'Huahine résistent à l'imposition des espaces touristiques et montre le rôle joué par l'alimentation dans la performance des identités alternatives. Dans son analyse des luttes des Ma'ohi pour obtenir l'indépendance politique de Tahiti, Saura (2008) montre que le mouvement culturel le plus récent refuse toute forme de métissage culturel. Il s'agit là d'un contraste important avec les Marquisiens qui préfèrent le rattachement direct à la France et pour lesquels une identité hybride ne pose pas les mêmes contradictions que pour les Ma'ohi de Tahiti (Saura 2008: 98). Par contre, Serra Mallol (2010), en mettant l'accent sur le métissage du système alimentaire de Tahiti, distingue les mœurs anciennes et les «traditions inventées» d'aujourd'hui; l'alimentation offre aux Tahitiens un moyen tenace d'expression d'une identité en évolution qui interagit avec la modernité. Tous ces chercheurs examinent les moyens employés par les Polynésiens français pour tisser ensemble les matériaux locaux et globaux et pour produire ainsi de nouvelles utilisations locales de pratiques «anciennes».

Dans le cas des Marquisiens, mon intérêt ici est de montrer comment l'alimentation – ce qu'il faut (ou ne faut pas) produire, préparer, échanger, consommer, et représenter de façon spécifique – est devenue un espace local produisant une identité hybride (polynésienne-française), qui culmine particulièrement lors des événements culturels comme les fêtes touristiques et les festivals d'art. La signification de ces événements récents pour les acteurs ne peut être comprise que si elle est située sur une scène ethnohistorique.

Brève ethnohistoire du système alimentaire : de l'« ancien » régime à la « tradition » syncrétique

Pour comprendre les structures alimentaires contemporaines et la signification qu'elles ont pour un peuple qui était colonisé, il faut d'abord reconstruire les périodes précédentes. Tout d'abord, la période du système alimentaire « ancien » (*kakiu*) qui existait au moment du contact colonial. Ensuite la période du système alimentaire dit « traditionnel » : c'est celui qui a été (re) construit en réponse aux forces globales, en établissant des contrastes semi-conscients avec les formations alimentaires des étrangers. C'est sur une telle toile de fond que la performance actuelle des identités socioculturelles doit se comprendre (voir aussi Roy, ce volume). La section qui suit fait une présentation ethnohistorique du système alimentaire *kakiu* (ancien) des Marquises, puis une analyse de la construction du système alimentaire « traditionnel », réponse locale à des contacts globaux au cours de deux siècles⁴.

L'ancien système alimentaire (*kaikai kakiu*)

Il y a environ 2 000 ans les ancêtres des Marquisiens se sont installés aux îles Marquises (Ottino-Garanger 2006 : 13) en apportant une gamme de denrées arboricoles et de tubercules, originaires d'Asie : *mei* (fruit de l'arbre à pain), *meika* (banane), *puauhi* (igname), *huetu* (plantain), *fa'a* (pandanus), *ta'o* (taro), *kape* (taro géant), *pi'a* (*arrow-root* polynésien), *ihi* (châtaigne tahitienne), ainsi que quelques animaux : *puaka* (cochon), *moa* (poulet), *kio'e* (rat) et *peto* (chien). Les Polynésiens ont admis d'autres ingrédients locaux dans l'espace alimentaire : *'ehi* (noix de coco), *'ika* (poissons), *manu* (oiseaux), *pipi* (crustacés), *heke* (pieuvres), *mako* (requins), *ha'ahua* (raies), *honu* (tortues), et *kou'a* (crevettes). La présence de la *kuma'a* (patate douce) montre que les Polynésiens faisaient des échanges avec les Amériques avant l'arrivée des Européens (Green 2005).

Malgré cette diversité, les Marquisiens *kakiu* mangeaient le *mei* (le fruit de l'arbre à pain) comme aliment de base et prisaient le porc pour les occasions festives. Les *mei* étaient ramassés avec les *pahiko* (les longs bâtons avec un panier en feuilles de palme tressées), pilés avec les *ke'a tuki popoi* (les pilons de basalte en forme phallique) dans les *hoaka* (les longs pétrins en bois) et mis à fermenter dans de grands fosses (*'ua*) pour obtenir une pâte appelée *mā*. Conservé sous cette forme en très grandes quantités, le *mei* ainsi que les denrées de famine comme les châtaignes et les ignames, permettaient aux Marquisiens de survivre pendant les périodes de sécheresse sévères. Cependant, lors des périodes d'abondance, ils mangeaient quotidiennement le *mei* sous forme de *popoi* – un mélange de pâte fermentée (*mā*), de *mei* frais, et de *ko'ehi* (lait de coco) – en plus d'autres fruits et tubercules préparés dans une grande variété de plats,

4. Pour des précisions ethnohistoriques, voir Denning (1980) et Thomas (1990).

parfois accompagnés de protéines animales – viande, poisson, ou oiseau (*ina'i*). Les crustacés, les crevettes, et les pieuvres étaient ramassés par les femmes soit à partir des rochers et des récifs soit dans les rivières. Par contre, les hommes pêchaient en bateau les requins, les raies, les tortues, les thons, et une myriade de poissons plus petits au filet, à la ligne, ou avec des lances. Le porc, les fruits et tubercules, et le *po'e* (un genre de pudding à l'*arrow-root*, avec du taro, du plantain, ou d'autres fruits et tubercules, enveloppé en feuilles de cordyline) était cuit dans un *umu* (four de terre). Les poissons étaient parfois ajoutés au four, mais ils étaient typiquement mangés crus ou « cuits » dans l'eau de mer⁵.

Les structures sociales marquisiennes étaient conditionnées en grande partie par les moyens de production, de conservation, et d'échange des denrées alimentaires. La terre et les arbres fruitiers appartenaient aux familles puissantes, le droit de propriété étant hérité ou gagné à la guerre. Les gens du commun (c'est-à-dire sans propriété) étaient attachés à ces familles comme serviteurs ou maris secondaires⁶ pour s'occuper des tâches domestiques, garder les cochons, et entretenir les jardins. De plus, les familles communes qui exploitaient des terres en fermage payaient leur loyer en produits alimentaires aux propriétaires des terres.

Les arbres fruitiers (*mei*, banane...) étaient plantés rituellement à la naissance des enfants, et le taro était planté dans les plantations en terrasse ou dans les étangs. Les familles propriétaires contrôlaient aussi l'accès aux produits des océans parce que les pirogues et autres outils de pêche leur appartenaient et étaient loués aux pêcheurs (constituant une classe spécialisée) qui payaient en poisson les redevances. Dans chaque vallée, quelques hommes propriétaires obtenaient le pouvoir politique par l'intermédiaire d'alliances avec les guerriers et chamanes et grâce à leur capacité d'organiser le travail nécessaire à la production et à la redistribution de la nourriture. Les tâches les plus importantes étaient de ramasser les belles récoltes de *mei* pendant les périodes d'abondance, creuser (avec les bâtons) les grands fosses servant à la fermentation et à la conservation de la récolte, et redistribuer les produits des récoltes à ceux liés par des relations de parenté ou par des obligations sociales. Cette redistribution avait lieu parfois des années plus tard, à l'occasion de sécheresses⁷.

5. Voir les dessins des outils *kakiu* dans Linton (1923) et les descriptions des outils et des moyens de production et de préparation de la nourriture dans Handy (1923: 181-202).

6. Les Marquisiens étaient polyandres (les maris secondaires avaient des tâches productives ainsi que reproductives), un système qui continue aujourd'hui sous une forme officieuse (Riley 2003).

7. Voir Thomas (1990) pour une introduction complète aux relations complexes entre la propriété, le pouvoir politique, et la puissance spirituelle aux Marquises au moment du contact avec les Européens.

Les principes de *tapu*⁸ et des autres systèmes idéologiques donnaient aux chefs et aux chamanes les moyens de contrôler les pratiques sociales car ils établissaient qui pouvait produire, préparer et consommer quelle sorte de nourriture, de quelle façon, et dans quels contextes. Par exemple, les chefs pouvaient limiter la collecte de la nourriture dans toute une région et pendant toute une saison (peut-être pour promouvoir l'équilibre écologique). Les hommes de haut rang mangeaient dans les cases *tapu* des repas préparés selon des règles *tapu*. En général, les femmes ne pouvaient pas travailler dans les jardins horticoles pendant leurs menstruations, ni pêcher à partir des pirogues, ni manger des repas préparés par les hommes, ni manger avec les hommes. Mais les femmes de l'élite n'étaient pas soumises aux mêmes restrictions. On respectait le *tapu* par peur de la revanche des dieux, identifiée comme telle par les chamanes ; elle se manifestait par des maladies et par de mauvaises récoltes de *mei*. Pour apaiser les dieux, les chamanes requéraient des sacrifices humains. Dans un espace social comme celui-ci (dont certains principes s'observent partout dans le Pacifique), la parenté est définie moins par le sang que par l'échange de nourriture, un point qui est bien illustré par le mot utilisé pour parler de l'adoption *hakai* : la traduction directe est « faire manger » et par extension « nourrir, élever » (Le Cléac'h 1997 : 39).

Pour la plupart des Marquisiens ce système alimentaire « ancien » (*kaikai kakiu*) représente le *tumu* – la source ou tronc – du système alimentaire quotidien d'aujourd'hui. En effet, de nombreux détails de la production, de l'obtention, et de la conservation des ingrédients ainsi que la préparation, la présentation, et la consommation des plats observés au cours de mes périodes de terrain⁹ sont semblables, sinon identiques aux descriptions faites par les premiers observateurs occidentaux – comme par exemple Crook (2005) et Robarts (1974). Comme l'ont noté de nombreux chercheurs (par exemple Serra Mallol 2010 : 23), certains aspects de l'alimentation sont parmi les éléments culturels les plus résistants à deux siècles de contact avec les étrangers (*hao'e*). Cependant, une grande partie des denrées, des goûts, et des mœurs alimentaires qui sont appelés « traditionnels » aux Marquises font en réalité partie d'un système alimentaire qui s'est développé au fil des années lors des interactions avec des étrangers.

8. Le terme *tapu*, noté en premier par James Cook, fait référence à un système régulateur soutenu par des croyances spirituelles et que l'on retrouve sous des formes très variées dans la plupart de la Polynésie. Thomas (1990 : 61-73) tente de démêler les malentendus occidentaux sur le *tapu* en appliquant sa démonstration aux Marquises.

9. Les données sur le système alimentaire aux îles Marquises – quotidien ainsi que rituel – ont été rassemblées par l'auteure lors de recherches ethnographiques sur la socialisation linguistique en 1992-1993, 2000, et 2003, et le dépouillement de médias populaires (sites web, blogs, et journaux). Les méthodes utilisées sur le terrain incluent l'observation participante, les entretiens informels, et l'enregistrement et la transcription des interactions naturelles entre les enfants et leurs gardiens (voir Riley 2001 pour des détails).

Le système alimentaire dit «traditionnel»

À partir de la fin du XVIII^e siècle, les Marquisiens furent exposés à toute une gamme d'influences globalisantes qui ont changé pour toujours leur mode de vie. L'introduction des armes mortelles (les machettes et les fusils), l'encouragement au commerce international (le bois de santal en particulier), l'imposition des sanctions morales catholiques et la transmission des maladies (lèpre, variole, tuberculose, MTS) ont provoqué un dépeuplement grave et un bouleversement extrême. Cependant, grâce aux soins du médecin Louis Rollin, la population a commencé à augmenter pendant les années 1920. Au milieu du XX^e siècle, le modèle actuel d'habitation était établi avec vingt villages et trois villes sur les six îles de l'archipel. Les villages sont dirigés par les maires élus et reposent sur plusieurs institutions françaises : une église, une école primaire, une clinique, un bureau de poste, un magasin, un terrain de sports, et parfois un musée culturel. De plus, les villes abritent les bureaux de l'administration, une prison, deux hôpitaux, six collèges, et quelques hôtels et restaurants. L'impact du gouvernement, de la scolarité française, de l'église catholique et du marché global sur le système alimentaire marquisien a été complexe, résultant dans la construction d'un système synchrétique dit «traditionnel».

Les conséquences pour la production alimentaire se sont fait sentir dès le début de la période de contact¹⁰. Au début de ces contacts, les explorateurs ont été accueillis avec des offrandes de porc, de tubercules et de fruits. Mais leurs demandes répétées de ces denrées, en échange de fusils et d'alcool, ont fini par grever les ressources locales. De plus, au milieu du XIX^e siècle, les colons français introduisirent des animaux dont les besoins en pâturage réduisirent les terres à jardin disponibles (chèvres et bovins) et se lancèrent dans des plantations de cultures commerciales (coton, café, cacao, vanille, orange, mangue, ananas, et cocotier pour produire du copra). Tout cela se fit au détriment des terrains nécessaires à l'horticulture de subsistance (arbre à pain et taro). La main d'œuvre qui autrefois travaillait aux cultures vivrières et participait ainsi à la reproduction de la vie sociale s'est trouvée détournée vers les cultures commerciales ou attirée par le travail salarié. Les Marquisiens devinrent marins, domestiques, ouvriers du bâtiment ou de la voirie, postiers, infirmières, et enseignants. Finalement, les artisans trouvèrent un marché et produisirent pour l'industrie du tourisme des tatouages, des sculptures en bois, des nattes et chapeaux tressés en feuilles de pandanus, du *tapa* (un tissu fait d'écorce) décoré et des t-shirts peints avec des motifs marquisiens (Ivory 1999). Pour ce qui est de l'alimentation, du travail salarié est disponible pour des cuisiniers dans les cantines scolaires ou dans les restaurants, ce qui pousse les jeunes à suivre une formation scolaire et professionnelle dans ce domaine.

10. Voir Pollock (2012) pour une analyse détaillée des impacts glocalisants de ce genre d'interactions dans le Pacifique.

En ce début du XXI^e siècle, la production de copra (occupation définie maintenant comme traditionnelle) continue d'être la source primaire de revenus pour les hommes. Mais de nouvelles sources de revenus d'origine agricole sont recherchées : par exemple, le *noni* (*morinda citrifolia*), un fruit commercialisé maintenant pour ses propriétés médicinales (Chan-Blanco *et al.* 2006). Certains Marquisiens produisent des légumes *hao'e* (choux, concombres, haricots verts, tomates, poivrons) et les vendent à leurs voisins et dans les magasins en ville. De plus, des femmes ont commencé à former des coopératives pour cultiver et vendre les denrées « traditionnelles » (bien que le taro et les patates douces soient *kakiu*, la cassave et l'ananas ont été introduits) au marché de la capitale de Taiohae.

L'argent gagné par la vente du copra aux bateaux qui font le cabotage et passent à peu près deux fois par mois est utilisé pour acheter directement aux bateaux, ou indirectement aux magasins du village, quelques denrées « traditionnelles » : *karaihi* (riz), *haraoa* (farine), *suka* (sucre), *kao* (huile), et *pate piha* (bœuf en boîte). À la fin du XX^e siècle, les Marquisiens étaient devenus très friands d'autres produits de base importés et qui se conservent longtemps : le café lyophilisé Nescafé, les biscuits Sao, le fromage de longue conservation et les cuisses de poulets congelées de Nouvelle-Zélande, le vin en cubitainer du Languedoc, la bière Hinano de Tahiti, et des grignotines salées et sucrées comme les croustilles Twisties et les biscuits Petit Écolier. De plus, ils ont acquis un goût pour d'autres mets *hao'e* comme la baguette de pain et le yaourt, qui sont produits en ville par ceux qui ont appris à les faire à Tahiti où en France.

Malgré tout, les villageois continuent à compter (et avec fierté¹¹) sur les produits, tout aussi « traditionnels », qu'ils cultivent dans leurs jardins¹² – les produits *kakiu* (fruit de l'arbre à pain, bananes, châtaignes, cocos et pandanus) comme les produits *hao'e* (pamplemousse, orange, citron, papaye, avocat et mangue). Quelques aliments importés au XIX^e siècle un peu plus rares (cresson, piments rouges, cacao et noix de cajou) peuvent encore être trouvés dans la brousse et certains savent où les trouver. Les hommes sont fiers des cochons et chèvres qu'ils élèvent et tuent (incluant les bovins sauvages qu'ils braconnent sur les terres domaniales). À côté des hommes qui pêchent pour vendre les poissons en ville, presque tout le monde pêche poissons, coquillages, langoustes et pieuvres, soit au filet, à la ligne, ou au harpon. La division de la pêche par genre prévaut encore comme auparavant (les hommes pêchent à partir des bateaux et

11. Beaucoup de Marquisiens qui ont passé du temps à Tahiti, en France, ou aux États-Unis, sont rentrés au village après avoir apparemment adopté une idéologie « *back-to-the-land* ». Ces réfugiés du monde moderne parlent avec enthousiasme de l'idéal de vivre simplement et sans argent en produisant leur propre alimentation.

12. Une des familles qui m'a adoptée a poursuivi la tradition *kakiu* de planter une plante avec le placenta de chaque nouveau-né ; en plus, le père a planté un bananier à la fin de mon premier séjour chez eux pour assurer mon retour au village.

les femmes des rochers). Le matériel a beau être différent (hors-bords plutôt que pirogues ; lampes de poche plutôt que torches en bambou pour la pêche de nuit), l'appétence pour ces aliments n'a pas disparu.

Mais, comme à Samoa (Bindon 1988), l'utilisation quotidienne de ces aliments considérés « traditionnels » et encore prisés est troublée par les difficultés à les produire, les conserver, les distribuer, et les préparer. Les vieux se plaignent que les enfants préfèrent les cuisses de poulets *hao'e* aux poulets locaux qui doivent être attrapés (les poulets marquisiens volent !), plumés, et tués, mais même les adultes admettent que ces poulets semi-sauvages sont un peu filandreux.

Le riz est aussi très commode car non seulement il est subventionné, mais il est aussi disponible quelle que soit la saison, se conserve des mois sans pourrir, est facile à cuire sur une cuisinière, et satisfait l'envie de féculents comme le fruit de l'arbre à pain ou le taro. Par contraste, ces derniers ne sont meilleurs qu'après une préparation élaborée : il faut les éplucher, les râper, les faire fermenter et/ou rôtir pendant plusieurs heures dans un four de terre. La farine peut être transformée avec de l'huile et du sucre en mets raffinés et prisés. Dans mon village, une femme fait cuire des gâteaux et du pain de coco qu'elle vend de son domicile ; d'autres femmes préparent des beignets faits d'un mélange de farine et de bananes mûres – vite frits dans l'huile bouillante.

Les Marquisiens sont non seulement devenus dépendants du système agroalimentaire mondial pour se procurer des aliments déjà préparés, mais ils ont aussi adopté des technologies et pratiques nouvelles pour préparer, conserver, et manger les aliments. Malgré tout, certains éléments présents avant la globalisation font toujours partie de ce système syncrétique. Par exemple, même si les enfants demandent des Twisties, les collations consistent souvent en châtaignes cueillies directement sur l'arbre et que l'on craque avec une pierre, tout en se reposant au bord de mer. S'ils se servent de congélateurs pour conserver les tranches de poisson ou de viande, les baguettes de pain, et la glace au corossol (un fruit *hao'e*) faite maison, ils conservent aussi le garde-manger « traditionnel » fait de bois et de grillage pour conserver les aliments déjà ouverts ou entamés : un sac de riz, une boîte de lait concentré sucré, une bouteille de sauce soja. Il arrive parfois qu'une mère conserve une récolte abondante de bananes en les mettant à sécher à côté des noix de cocos sur le séchoir à copra.

Les fruits de l'arbre à pain et les noix de cocos sont encore transformés quotidiennement en utilisant les outils et les moyens « traditionnels » (l'utilisation des outils et techniques les plus *kakiu* étant réservée pour les festivals d'art – voir ci-dessous), et préparés et apprêtés comme par le passé. Par exemple, ils sont cueillis avec des paniers attachés à un bâton long, grillés sur un feu de bois (ou sur une cuisinière), écrasés avec un pilon en basalte dans les pétrins en bois, et mélangés avec du lait de coco. Pour obtenir le lait, la noix de coco est râpée à

la main (ou bien on emploie une râpe électrique)¹³. La chair est pressée avec les fibres de la noix de coco (ou bien avec un chiffon). Bien que les chefs n'entassent plus la récolte de *mei* dans les fosses communales, certaines familles font de la pâte fermentée en mettant les fruits crus et épluchés dans les sacs en plastique pendant quelques mois pour les vendre ensuite au marché. Beaucoup de citadins sont prêts à acheter ce mets « traditionnel ».

Les catégories de production, de distribution, et de consommation ne sont pas aussi distinctes dans la pensée des Marquisiens qu'elles ne le sont dans la culture occidentale. Même si le système scolaire impose des horaires de déjeuner aux enfants pendant la semaine, beaucoup de villageois ne se conforment pas à ces règles d'alimentation étrangères. Par exemple, les ouvriers du copra commencent à travailler dans les cocoteraies très tôt le matin jusqu'au milieu de l'après-midi sans nourriture ; en rentrant chez eux, ils fouillent dans le garde-manger à la recherche de restes qui y traînent : bol de taro froid, poulet, etc. Quand les repas sont préparés à la maison pour plus d'une personne, ils sont composés de morceaux de poisson sorti du congélateur et frit sur une cuisinière avec de l'huile et du soja. Le poisson est servi avec du riz, peut-être un peu de papaye verte au lait de coco, ou un avocat avec du citron du jardin et toujours quelques bananes arrachées d'un régime accroché au toit pour mûrir. Quand une famille mange ensemble (cela arrive parfois, même après l'arrivée des télévisions dans les domiciles dans les années 1990), on commence avec deux rituels du discours alimentaire français : on dit les grâces (*pure*) et on souhaite « *kaikai meita'i!* » (bon appétit !) à tout le monde. Ce sont des traductions directes des coutumes françaises qui n'ont pas d'antécédents *kakiu* et survivent aux Marquises même si elles tendent à disparaître en France.

Quand ils mangent dans les restaurants, les Marquisiens adoptent l'étiquette *hao'e* : ils coupent les steaks avec les fourchettes et les couteaux dans des assiettes individuelles. Mais à la maison, ils partagent les assiettes et mangent avec les doigts, avec peut-être un peu moins de bonnes manières que leurs ancêtres qui, d'un tour de poignet précis, prenaient une bouchée de *popoi* dans un bol central, non sans avoir au préalable jeté la première bouchée par-dessus leur épaule comme offrande aux dieux. D'après mes vieux informateurs, les traditions d'hospitalité pan-océaniques étaient encore vivantes quand ils étaient jeunes : tout passant, ami ou étranger, était invité « *Memai, kaikai!* » (Venez, mangez !). Bien qu'ils disent que cette routine est moribonde depuis l'arrivée de l'argent, je l'ai entendue souvent, mais plutôt dans sa forme syncrétique : « *Memai, kafe!* » (Venez, prenez du café !) – c'est-à-dire un bol de Nescafé avec un bout de baguette et de beurre en boîte.

13. Pour des photos et des vidéos de quelques activités « traditionnelles », voir « Marquisan – The Environment and the People », consulté sur Internet (<http://dobes.mpi.nl/projects/marquesan/people>), le 20 juin 2013.

En d'autres termes, on trouve aujourd'hui aux Marquises (Riley 2011) comme ailleurs dans le Pacifique (Pollock 1992) un métissage curieux des systèmes d'alimentation *kakiu* et *hao'e* (le dernier étant aussi un mélange des éléments français, américains, allemands, chinois et japonais). La section suivante examine la façon dont ce système syncrétique, compris en partie comme « traditionnel », est incorporé stratégiquement dans la vie publique lors des fêtes et cérémonies pour rappeler, renouveler, recréer, réinventer, représenter la culture marquisienne. On verra que ces façons de faire sont consciemment globales mais aussi locales, c'est-à-dire glocalisées.

Performance de l'identité dans les fêtes « traditionnelles » et les festivals glocalisés

Les Marquisiens (comme la plupart des peuples océaniens¹⁴) ont toujours employé les *ko'ika* (fêtes) comme contexte de la performance de leurs identités : l'architecture et l'art, la musique et la danse, le tatouage et l'alimentation, étaient tous des moyens utilisés pour exprimer les caractéristiques des hôtes ainsi que des invités. Les versions modernes de ces fêtes ont pris des formes variées : les repas familiaux le dimanche après la messe (Riley 2011), les fêtes familiales d'anniversaire et d'adieu, les kermesses des fêtes des Saints patrons et les célébrations du 14 juillet¹⁵, les repas festifs pour les groupes de touristes (Ivory 1999 ; Kahn 2011), les cérémonies de bienvenue pour les nouveaux administrateurs (Moulin 1991), et les festivals d'art internationaux (Moulin 2005). Pour la plupart, ces événements représentent un mélange des *ko'ika kakiu* célébrées avant l'arrivée des Occidentaux et des fêtes imposées par les coloniaux et les missionnaires. Cependant, certains éléments ont été introduits consciemment en réponse à un mouvement global de renaissance des cultures indigènes qui a pris une forme particulière aux Marquises, que je qualifie de *glocale*. Voyons tout d'abord ce qu'il en est avec les fêtes dites « traditionnelles ».

Aujourd'hui, comme par le passé, les *ko'ika* – faites soit pour les touristes, soit pour célébrer les jours des Saints patrons, soit lors des festivals d'art – exigent des efforts considérables pendant de longues périodes de temps pour cueillir, transporter, préparer, servir et consommer les aliments. Les rituels d'hospitalité à la formule assez fixée, sinon complètement commodifiée, pour les touristes, les dignitaires en visite, et les nouveaux administrateurs français incluent l'offrande de couronnes et de colliers aux fleurs, les chants de « *Mave mai !* » (Bienvenue !), les danses et chansons, ainsi que les *kaikai* (repas) « traditionnels ». Ces fêtes présentent les mets hybrides : beignets de crevettes, langoustes au barbecue, porc et plantains cuits à l'étouffée dans un four de terre. Le fruit de l'arbre à pain est écrasé avec du lait de coco parce que les *hao'e* préfèrent cette recette sucrée

14. Voir Bell (1931) pour un des premiers survols de ce phénomène.

15. La fête du 14 juillet dure un mois entier en Polynésie française et s'appelle *rarē* (pour *La République*) aux Marquises (Martini 1996).

au mets *kakiu* fait avec le fruit de l'arbre à pain fermenté. Le poisson cru est mélangé avec concombres, oignons, tomates, jus de citron, et lait de coco – c'est-à-dire une recette hybride, alors que les vieux me disent qu'ils préfèrent la « vraie » recette : le poisson mariné dans rien d'autre que de l'eau de mer. Ces *ko'ika* « traditionnelles » étaient les précurseurs des festivals d'art ; elles sont aussi des événements au cours desquels les identités hybrides des Polynésiens français ont émergé en interaction avec les « autres ».

Aux fêtes organisées pour accueillir les touristes et les nouveaux administrateurs français, bien que les ingrédients et les plats soient présentés comme authentiques, la présence des *hao'e* crée des contextes où les goûts étrangers doivent être pris en compte. Lors des kermesses pour les Saints patrons et le 14 juillet, les participants prennent part aux activités « traditionnelles » : concours de pirogue, découpage du copra, spectacles de danse, et drames historiques. Tout cela est comme des projections réelles de leurs identités, mais en fait la logique qui guide ces célébrations vient des traditions *hao'e*. Même dans les cas des célébrations le plus domestiques (les repas dominicaux, les anniversaires, les funérailles, et les fêtes d'adieu), les institutions *hao'e* encadrent ces rituels : l'idée d'un repas familial suivant les rites chrétiens le dimanche, les anniversaires basés sur le calendrier occidental (incluant un gâteau aux bougies), les rites chrétiens des funérailles, ou le départ d'un jeune pour le lycée de Tahiti.

Dans tous ces cas, la nourriture devient une clé pour la célébration du familier tout en faisant l'expérience de l'étranger. Mais pour comprendre comment l'espace alimentaire est devenu une scène sur laquelle des identités hybrides sont présentées, alors que les impacts de la globalisation sont si profondément ancrés dans le tissu social local, je me tourne maintenant vers l'apogée de ces *ko'ika* glocalisés : les festivals d'art internationaux des îles Marquises. Ces festivals ont commencé en 1987 et ont lieu régulièrement tous les quatre ans maintenant, en alternance avec des festivals plus locaux et plus petits et qui ont lieu avec la même périodicité. Ils s'inscrivent dans les tentatives de renouveler la culture locale aux îles Marquises, tentatives qui sont elles-mêmes une conséquence de la circulation globale des idées, des pratiques et des personnes.

Les mouvements de renouvellement des cultures ont suivi les mouvements anticoloniaux des années 1950 et 1960. Ils sont particulièrement le fait des entités qui n'ont pas obtenu leur indépendance et qui ont donc continué à chercher les moyens d'exprimer leur autonomie en reconstruisant les institutions et les pratiques (rituelles et quotidiennes) pour se souvenir du passé, le préserver, et transmettre le savoir « ancien ». Dès le commencement de ce mouvement global, des débats importants sur les questions d'authenticité ont émergé (Linnekin 1992). Doit-on (si on peut) préserver et faire revivre les versions « pures » d'une culture ? Ou bien doit-on accepter que les formes et significations culturelles soient toujours en transformation, surtout lors des contacts avec les cultures étrangères ? Doit-on abandonner l'idée du renouveau du passé tout entier et embrasser plutôt l'invention constante de nouvelles formes hybrides ?

Ces questions, mais surtout l'idéal de faire ressusciter et de maintenir la culture « ancienne » dans toute sa pureté, sont dérivées des idéologies et discours globaux qui se sont nichés dans les formes locales autour du monde et battaient leur plein lorsque je suis arrivée aux îles Marquises en 1992 pour la première fois. Comme dans beaucoup d'autres régions du monde, ce mouvement de préservation et transmission du savoir « ancien » a été engendré aux Marquises par une élite éduquée et influencée par les mouvements similaires existants ailleurs : les membres de Motu Haka, le groupe responsable du mouvement revivaliste, étaient instituteurs ou politiciens à Tahiti quand le mouvement revivaliste Ma'ohi s'y est développé. De plus, le mouvement est stimulé par des personnes venues d'ailleurs – prêtres, administrateurs et chercheurs – qui ont voulu éviter aux autochtones la perte totale de leur identité face à la modernité. Aux îles Marquises, la liste de ces personnes est longue et inclut les Ottino-Garanger¹⁶, les Koenig¹⁷, et Mgr Le Cléac'h¹⁸. Finalement, le mouvement est soutenu par des institutions gouvernementales et non-gouvernementales (comme l'UNESCO¹⁹), qui célèbrent les manifestations de l'autodétermination culturelle à une échelle globale. Les Marquisiens ont profité du support financier de l'État et du gouvernement du pays pour fonder de petits musées et bibliothèques, pour instaurer l'Académie marquisienne et subventionner ses publications, et surtout pour organiser les festivals d'art.

La nourriture, comme forme sémiotique particulièrement sensuelle, a joué un rôle majeur dans les festivals créés comme figure de proue du renouvellement de la culture. D'une part, les odeurs et les goûts réveillent de façon efficace les mémoires collectives et peuvent ainsi à la communauté (incluant les étrangers) de se rassembler; d'autre part, les formes alimentaires sont rarement sujettes à la critique sur le plan de l'authenticité, comme peuvent l'être les autres systèmes sémiotiques comme la langue, la danse, le tatouage, et l'architecture. Est-ce ainsi parce que la nourriture est omniprésente et nécessaire (pour que les festivaliers

16. Pierre et Marie-Noëlle Ottino-Garanger ont beaucoup travaillé pour rénover les sites archéologiques (Ottino-Garanger 2006) et pour préserver les termes botaniques et zoologiques (Le Cléac'h 1997 : 195-217). Voir les travaux de Pierre Ottino sur le site du Service de la Culture et du Patrimoine du Ministère du tourisme de Tahiti (<http://www.culture-patrimoine.pf/spip.php?article244>), consulté le 23 juin 2013.

17. Ces éditeurs de Haere Po ont republié des œuvres d'importance historique comme Crook (2005) et Von den Steinen (2005).

18. L'intégration des formes *kakiu* – la langue, les chansons, et la sculpture – dans les pratiques catholiques et les églises contemporaines est une conséquence directe du rôle majeur joué par Mgr Hervé-Marie Le Cléac'h, l'évêque des îles Marquises de 1973 à 1986, dans le mouvement de renouvellement de la culture marquisienne. Lui-même Breton, il n'a pas voulu voir reproduire aux Marquises la perte de la langue et la culture qu'il a vécue en Bretagne au commencement du XX^e siècle. Voir l'article qui lui est consacré ainsi qu'au médecin Louis Rollin (<http://tempsreel.nouvelobs.com/culture/20110609.OBS4849/te-henua-enana-l-imaginaire-aux-iles-marquises.html>), consulté sur Internet le 22 juin 2013.

19. Voir la candidature des îles Marquises pour son inscription sur la liste des Sites du Patrimoine Mondial de l'Unesco (<http://whc.unesco.org/en/tentativelists/5564/>), consulté sur Internet le 22 juin 2013.

puissent se restaurer et rester passionnés)? Ou est-ce parce que la sensualité de l'alimentation (comme le vêtement) encourage l'indulgence des gens, la préoccupation principale étant qu'elle soit bonne à regarder et à manger? Même un mets au goût bizarre ou à l'aspect dégoûtant (selon les normes «civilisées»), peut s'avérer un avantage identitaire s'il ajoute aux différences culturelles. Par exemple, une prédilection pour le *fafaru* (poisson fermenté à forte odeur) ou le *mā* (fruit de l'arbre à pain fermenté) est considérée comme un signe de l'identité marquisienne.

Dans les festivals d'art des îles Marquises, les ingrédients et les mets, les techniques et les dispositions «anciennes» sont parfois utilisés comme une démonstration stratégique de la culture «authentique». D'autres fois, il s'agit simplement d'une manifestation inconsciente ou pragmatique des pratiques et usages qui fonctionnent bien dans ces îles, (mais avec des modifications). Par exemple, un *ko'ika kakiu* (festival ancien) de la taille des festivals d'art (accueillant quelques milliers de personnes) aurait normalement lieu après la première récolte des fruits de l'arbre à pain en janvier ou février. De nos jours, ces festivals ont lieu pendant les vacances de Noël, car c'est le calendrier chrétien et la scolarité française qui en règlent la programmation.

Aujourd'hui, comme autrefois, les *haka'iki*²⁰ ont encore la responsabilité de rassembler des ouvriers pour reconstruire les sites ainsi que pour procurer et organiser l'énorme *kaikai* (repas) public. Cependant, par contraste avec les *ko'ika kakiu*, l'échange alimentaire est monétarisé maintenant à chaque étape de la redistribution alimentaire. Grâce aux subventions gouvernementales, les cuisiniers et les fournisseurs du poisson et des fruits ne sont plus payés avec du porc et du *mei* fermenté comme par le passé mais reçoivent en échanges des francs (polynésiens).

Même si la nourriture est obtenue selon des principes qui ne sont pas *kakiu*, les gens veillent à ce qu'elle soit préparée conformément au style *kakiu*. Voici quelques exemples : lors du 5^e festival d'art, les anciens de Hatiheu ont épluché les *mei* avec des éplucheurs faits de 'i'i (coquillages porcelaines). Ils ont ensuite mis les *mei* crus à fermenter dans les puits de pierres tapissés avec des feuilles de cordyline. La chair des noix de coco a été enlevée avec un bâton taillé²¹. Chaque festival comprend un grand repas (*kaikai*) comprenant des démonstrations d'art culinaire *kakiu* – par exemple, écraser du *mei* avec des pilons en basalte, mélanger le pudding d'*arrow-root* avec du lait de coco dans les pétrins en bois. Les visiteurs sont aussi invités à assister à l'ouverture du four de terre et à la livraison, dans de grands paniers pendus à des poteaux en bois, du porc et des féculents qui ont cuits au four. Il faut quatre hommes pour porter chaque panier²².

20. Bien que les maires de chaque village soient élus d'après les standards français, on continue à les appeler *haka'iki* (chef, en français polynésien vernaculaire).

21. Voir Ottino-Garanger (2006 : 146-148) pour les photos de ces techniques reconstruites.

22. À Nuku Hiva, le 8^e festival a duré 4 jours (15-18 décembre 2011) et le *kaikai*, qui a eu lieu le deuxième jour, était précédé par des présentations culinaires ; voir l'émission spéciale sur ce *kaikai* (<http://www.youtube.com/watch?NR=1&feature=endscreen&v=gx7cQeHjvZU>), consulté le 24 juin 2013.

Pour des raisons pragmatiques et/ou symboliques, plus ou moins conscientes, les formes alimentaires *kakiu* et *hao'e* sont mélangées dans ces festivals qui célèbrent le renouveau culturel ainsi que dans les autres fêtes qui les ont précédés. La nourriture est rassemblée et mise en scène selon des méthodes réalisables (en fonction des contraintes environnementales et techniques) et signifiantes (établissant un lien entre le passé et le futur²³), une partie importante du système alimentaire syncrétique toujours en formation. Les événements alimentaires – leurs cadres temporels et spatiaux ainsi que les activités alimentaires – nourrissent les besoins physiques des personnes qui y participent – Marquisiens et *hao'e* – tandis qu'elles contribuent aussi à leur reproduction sociale d'une manière qui n'est plus locale ni encore globale, mais clairement globale. En effet, ces *ko'ika* « modernes » et les repas évocateurs qui les accompagnent sont au cœur de la production performative des identités hybrides aux Marquises.

Remarques conclusives : formes et systèmes, activités et espaces alimentaires

Revenons pour conclure aux questions théoriques discutées en début de texte : les systèmes globaux ont-ils des impacts sur les espaces alimentaires locaux et les systèmes alimentaires peuvent-ils être maintenus, reconstruits, et utilisés comme expression des identités culturelles, en réponse aux activités qui ont lieu sur les scènes globales ? Pour répondre à ces questions, tournons-nous vers les (inter)actions spécifiques de quelques informateurs.

Un jour de 1993, j'ai trouvé Ru'a, un homme d'un âge mûr, en train d'essayer de se rappeler comment son grand-père fabriquait des racloirs de porcelaine pour en faire une lame tranchante en taillant le dos arrondi et lisse du coquillage avec une pierre dure. Il n'était pas en train de le faire parce qu'il n'avait pas de machette « traditionnelle » – cet outil polyvalent qui pendait à sa ceinture. Il le faisait parce que, comme son père avant lui, il avait travaillé pendant des années avec les archéologues *hao'e* à fouiller et rénover les sites *kakiu*. Bien que Ru'a n'ait pas été un des chefs importants du mouvement de renouveau culturel, la mairesse l'envoyait régulièrement guider les touristes arrivés par hasard au village. La municipalité l'employait également pour superviser le four de terre lors des fêtes touristiques et jouer de l'ukulélé (un instrument tout à fait non-*kakiu*) pendant la fête, en échange de bière. Et que ces formes d'emploi soient la cause ou la conséquence, Ru'a me paraissait toujours comme l'incarnation reinventée du *kakiu*. En tout cas, il était évident qu'il avait compris la valeur symbolique de l'outil ainsi que la manière de le faire : sa fierté en me le montrant ce jour-là était presque palpable.

23. Une raison principale avancée par les membres de Motu Haka pour monter ces spectacles était de former les jeunes – de leur apprendre leur passé ET de leur donner les moyens de gagner leur vie dans l'industrie touristique.

Yvonne Katupa, la mairesse de Hatiheu, est célèbre pour sa cuisine – surtout pour sa préparation des ingrédients « traditionnels » de sorte à les rendre agréables pour les *hao'e*. En retraçant les sources de ses talents, on remarque qu'elle a eu des contacts intensifs avec le système alimentaire *hao'e* : des cours de cuisine à l'école de sœurs, des dîners chez les administrateurs français quand son mari était maire, et un séjour de quelques mois en Nouvelle-Zélande. Ses expériences ne sont pas la norme : sans possibilité d'exploration de l'alimentation globale, la plupart des Marquisiens retiennent leurs habitudes alimentaires sans y penser. Cependant, il est évident que Katupa comprend la puissance sémiotique de la nourriture : elle emploie et prépare sciemment les mets « traditionnels » pour les touristes et les administrateurs de Taiohae qui viennent chez elle pour être nourris de cette façon. De plus, quand elle subventionne les efforts d'Ottino-Garanger pour reconstruire les sites cérémoniaux pour les festivals d'art, ce n'est pas uniquement pour créer du travail salarié pour ses administrés. C'est aussi qu'elle se dévoue à la reconstruction de la culture *kakiu*²⁴.

Ro'o Kimitete, le *haka'iki* (chef) de Taiohae, était parfaitement conscient de tout ce qu'il faisait quand il a utilisé la technologie moderne des bulldozers pour reconstruire le site cérémoniel²⁵ et quand il a eu recours aux son et lumière électroniques pour éclairer et rendre le 5^e festival d'art plus vibrant. Il avait compris que c'était le moment de mettre en scène la culture *kakiu* sous le feu des projecteurs mondiaux ; il n'avait pas peur des conséquences. Le thème du festival cette année-là était le passé, le présent, et l'avenir, et pour lui, la « tradition » était quelque chose à mettre en scène, non pas dans une forme ordinaire, mais pour faire impression et pour transmettre un message. L'impression a été bien reçue²⁶, et le message était que les Marquisiens étaient prêts à mélanger les pratiques modernes et *kakiu* pour joindre la circulation globale des idées, des images et des identités du XXI^e siècle.

Quel rôle l'alimentation joue-t-elle alors dans ces spectacles glocalisants ? L'espace alimentaire est construit par les événements quotidiens et rituels ; mais plus profondément, il est créé par la performance que sont les interactions des individus pendant qu'ils cultivent, cuisinent, et mangent la nourriture selon des façons de faire qui reflètent le passé, mais tout en regardant l'avenir. Parce que

24. Elle figure au dernier plan d'une photo du livre d'Ottino-Garanger (2006 : 147) où elle est en train d'éplucher un tas de *mei* à la *kakiu*, avec un éplucheur en porcelaine identique à celui refait par Ru'a quelques années auparavant.

25. Pour Ottino-Garanger, le processus d'apprentissage des techniques *kakiu* servant à la reconstruction d'un site *kakiu* est aussi important que la production du site. Mais, s'il n'était pas d'accord avec les moyens utilisés dans ce cas-ci par Kimitete, on voit qu'il apprécie l'esprit de ce *haka'iki* syncrétique, comme en témoigne le premier chapitre du livre (« *Te tau aka me te tumu* » – les racines et le tronc), qui commence avec une citation de Kimitete : « L'arbre ne pousse pas sans être solidement enraciné » (Ottino-Garanger 2006 : 7).

26. Voir l'éditorial consacré au festival (<http://www.tahiti-pacifique.com/98-/105/display.html>), consulté sur Internet le 23 juin 2013.

l'alimentation procure des sensations riches (au plan des goût, texture, arôme, son, et aspect), le matériel alimentaire représente un médium polyphonique pour construire des significations culturelles riches.

À cause de leur nature dialogique, les formes syncrétiques que prend l'alimentation parlent à chaque individu du passé tout en lui permettant de créer de nouvelles recettes et de nouvelles pratiques dans chaque lieu nouveau. L'omniprésence de l'alimentation fait partie de sa puissance puisque lors de ces festivals, la plupart des mangeurs ne sont pas vraiment conscients du syncrétisme de leur système alimentaire quotidien. Dans ces conditions, le rôle que joue l'alimentation « traditionnelle » dans la performance de leurs identités hybrides est encore plus puissant.

Article inédit traduit de l'anglais par Christine Jourdan et Kathleen C. Riley

Références

- BELL F.L.S., 1931, «The Place of Food in the Social Life of Central Polynesia», *Oceania*, 2, 2: 117-135.
- BINDON J.R., 1988, «Taro or Rice, Plantation or Market: Dietary Choice in American Samoa», *Food and Foodways*, 3: 59-78.
- BRAMI CELENTANO A., 2002, «La jeunesse à Tahiti: renouveau identitaire et réveil culturel», *Ethnologie française*, n.s., 32, 4: 647-661.
- CHAN-BLANCO Y., F. VAILLANT, A.M. PÉREZ, M. REYNES, J.-M. BRILLOUET et P. BRAT, 2006, «The Noni Fruit (*Morinda Citrifolia* L.): A Review of Agricultural Research, Nutritional and Therapeutic Properties», *Journal of Food Composition and Analysis*, 19: 645-654.
- CROOK W.P., 2005, *An Account of the Marquesas Islands 1797-1799*. Tahiti, Haere Po.
- DENING G., 1980, *Islands and Beaches: Discourse on a Silent Land: Marquesas 1774-1880*. Chicago, Dorsey Press.
- DOBES – DOCUMENTATION OF ENDANGERED LANGUAGES, 2000-2013, «Marquisan – The Environment and the People», consulté sur Internet (<http://dobes.mpi.nl/projects/marquesan/people>), le 20 juin 2013.
- GREEN R.C., 2005, «Sweet Potato Transfers in Polynesian Prehistory»: 43-62, in C. Ballard, P. Brown, R.M. Bourke et T. Harwood (dir.), *The Sweet Potato in Oceania: A Reappraisal*. Pittsburgh, Sydney, Ethnology Monographs, Oceania Monographs.
- HANDY E.S.C., 1923, *The Native Culture in the Marquesas*. Honolulu, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 9.
- INGLIS D. et D. GIMLIN, 2009, «Food Globalizations: Ironies and Ambivalences of Food, Cuisine and Globality»: 3-42, in D. Inglis et D. Gimlin (dir.), *The Globalization of Food*. Oxford, Berg.
- IVORY C., 1999, «Art, Tourism, and Cultural Revival in the Marquesas Islands»: 316-334, in R.B. Phillips et C.B. Steiner (dir.), *Unpacking Culture: Art and Commodity in Colonial and Postcolonial Worlds*. Berkeley, University of California Press.

- KAHN M., 2011, *Tahiti Beyond the Postcard: Power, Place, and Everyday Life*. Seattle, University of Washington Press.
- KUWAHARA M., 2005, *Tattoo: An Anthropology*. Oxford, Berg.
- LAMBEK M., 2011, «Catching the Local», *Anthropological Theory*, 11, 2: 197-221.
- LE CLÉAC'H H., 1997, *Pona Tekao Tapapa 'Ia, Lexique Marquisien-Français*. Papeete, Association 'Eo Enata: Association pour la promotion de la langue et de la culture marquisiennes.
- Le Nouvel Observateur*, 2011, «Te Henua Enana, l'imaginaire aux îles Marquises», consulté sur Internet (<http://tempsreel.nouvelobs.com/culture/20110609.OBS4849/te-henua-enana-l-imaginaire-aux-iles-marquises.html>), le 22 juin 2013.
- LINNEKIN J., 1992, «On the Theory and Politics of Cultural Construction in the Pacific», *Oceania*, 62: 249-263.
- LINTON R., 1923, *The Material Culture of the Marquesas Islands*. Honolulu, Bernice P. Bishop Museum Bulletin 8.
- MARTINI M., 1996, «The July Festival in the Marquesas Islands: "Youth" and Identity in a Valley Community», *Pacific Studies*, 19, 2: 83-103.
- MOULIN J.-F., 1991, *The Ko'ina: Music, Dance and Poetry in the Marquesas Islands*. Thèse de doctorat, Département de musique, University of California Santa Barbara.
- , 2005, «Oltobed a Malt (Nurture, Regenerate, Celebrate): The Ninth Festival of Pacific Arts in Koror, Palau, 22-31 July 2004», *The Contemporary Pacific*, 17, 2: 512-516.
- OTTINO-GARANGER P., 2006, *Archéologie chez les Taipi: Hatiheu, un projet partagé aux îles Marquises*. Pirae, Tahiti, Au Vent des Îles, IRD Éditions.
- POLLOCK N.J., 1992, *These Roots Remain: Food Habits in Islands of the Central and Eastern Pacific since Western Contact*. Lai'e, Institute for Polynesian Studies.
- , 2009, «Food and Transnationalism: Reassertions of Pacific Identity»: 103-115, in H. Lee et S.T. Francis (dir.), *Migration and Transnationalism: Pacific Perspectives*. Canberra, Australian National University Press.
- , 2012, «Meeting of Tastes: Captain Cook's Gastronomic Experiences in Tahiti and New Zealand»: 33-42, in S. Forgan (dir.), *Fish and Ships! Food on the Voyages of Captain Cook*. North Yorkshire, Captain Cook Memorial Museum.
- POLYNÉSIE 1^{ÈRE}, 2011, «Page Spéciale n°2 – Polynésie 1ère – Festival des Marquises», consulté sur Internet (<http://www.youtube.com/watch?NR=1&feature=endscreen&v=gx7cQeHjvZU>), le 24 juin 2013.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris, Presses universitaires de France.
- RILEY K.C., 2001, *The Emergence of Dialogic Identities: Transforming Heteroglossia in the Marquesas, French Polynesia*. Thèse de doctorat, Anthropologie, City University of New York Graduate Center.
- , 2003 «The Marquesans»: 635-644, in C. Ember (dir.), *Encyclopedia of Sex and Gender*. New Haven, HRAF.

- , 2011, « Learning to Exchange Words for Food in the Marquesas » : 111-126, in L. Coleman (dir.), *Food: Ethnographic Encounters*. Oxford, Berg.
- ROBERTS E., 1974, *The Marquesan Journal of Edward Roberts 1797-1824*. Canberra, Australian National University Press.
- ROBERTSON R., 1995, « Glocalization : Time-Space and Homogeneity-Heterogeneity » : 25-44, in M. Featherstone, S. Lash et R. Robertson (dir.), *Global Modernities*. Londres, Sage Publications.
- SAURA B., 2008, *Tahiti Ma'ohi, Culture, identité, religion et nationalisme en Polynésie Française*. Pirae, Tahiti, Au Vent des Îles.
- SERRA MALLOL C., 2010, *Nourritures, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*. Pirae, Tahiti, Au Vent des Îles.
- SERVICE DE LA CULTURE ET DU PATRIMOINE, n.d., « Pierre Ottino », Tahiti, Ministère du tourisme, de l'écologie, de la culture, de l'aménagement du territoire et des transports aériens, consulté sur Internet (<http://www.culture-patrimoine.pf/spip.php?article244>), le 23 juin 2013.
- Tahiti-Pacifique.com, 2000, « Édito : Taaroa face à Mickey », consulté sur Internet (<http://www.tahiti-pacifique.com/98-/105/display.html>), le 23 juin 2013.
- THOMAS N., 1990, *Marquesan Societies: Inequality and Political Transformation in Eastern Polynesia*. Oxford, Clarendon Press.
- UNESCO.ORG, n.d., « Les îles Marquises », consulté sur Internet (<http://whc.unesco.org/en/tentativelists/5564/>), le 22 juin 2013.
- VON DEN STEINEN K., 2005, *L'art du tatouage aux îles Marquises*, trad. de D. Koenig, R. Koenig et J. Nottarp-Giroire. Papeete, Haere Po.

RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN

Fêtes traditionnelles et festivals glocalisés aux Marquises

Utilisation des systèmes alimentaires syncrétiques pour forger des identités hybrides

Cet article commence par un bref survol des sources ethnohistoriques couvrant la production, la distribution, la préparation, et la consommation de la nourriture aux îles Marquises depuis l'époque des contacts réguliers avec les européens au XVIII^e siècle jusqu'aux différentes vagues d'expériences de la globalisation (exploration, commerce, colonisation, christianisation, éducation, tourisme et médias internationaux). Il montre comment les réactions locales à ces forces globales ont produit une série de formes alimentaires syncrétiques – ordinaires et rituelles – dont l'intérêt analytique dépasse la simple dimension ethnographique, puisqu'elle permet de comprendre de façon théorique la manière dont ces communautés utilisent la dimension sémiotique et sensible de la nourriture pour forger des identités hybrides. L'analyse met au point premièrement comment les formes alimentaires « traditionnelles » ont été maintenues et réinventées et deuxièmement comment elles ont été déployées lors des fêtes et festivals glocalisés – domestiques et internationaux – et plus particulièrement ceux associés depuis environ 35 ans avec un mouvement de renouveau culturel aux îles Marquises.

Mots clés : Riley, formes alimentaires, formes alimentaires syncrétiques, glocalisation, renouveau culturel, identités hybrides, îles Marquises

*Traditional Feasts and Glocalized Festivals in the Marquesas
Using Syncretic Foodways to Forge Hybrid Identities*

This chapter begins with a brief survey of ethnohistorical sources regarding the production, distribution, preparation, and consumption of food in the Marquesas from the time of sustained European contact in the late 18th century and on through several waves of globalizing entanglements (exploration, trade, colonization, missionization, education, tourism, and international media). It shows how local reactions to these global forces have produced a range of syncretic foodways – both everyday and ritualized – that deserve analysis not only for their intrinsic interest concerning these specific people, but also for the contribution this analysis makes to theoretical debates over how communities use the semiotically rich and sensitive substance of food to forge and perform hybrid identities. The analysis focuses first on how these «traditional» foodways have been maintained and reinvented, and secondly on how they are deployed in a range of glocalized feasts and festivals – from the domestic to the international – especially those associated with the cultural revival movement in the Marquesas, now almost 35 years in the making.

Keywords: Riley, Foodways, Syncretic Foodways, Glocalization, Cultural Revival, Hybrid Identities, Marquesas

*Fiestas tradicionales y festividades glocalizadas en Las Marquesas
Utilización de los sistemas alimentarios sincréticos para forjar identidades híbridas*

Este artículo se inicia con una breve revisión de las fuentes etnohistóricas que cubren la producción, la distribución, la preparación y el consumo de la alimentación en las Islas Marquesas desde la época de los contactos regulares con los europeos en el siglo XVIII hasta las diferentes olas de experiencias de la globalización (exploración, comercio, colonización, cristianización, educación, turismo, medias internacionales). Se muestra cómo las reacciones locales a esas fuerzas globales produjeron una serie de formas alimentarias sincréticas – ordinarias y rituales – cuyo interés analítico rebaza la simple dimensión etnográfica, ya que permite comprender de manera teórica la forma en que dichas comunidades utilizan la dimensión semiótica y sensible de la alimentación para forjar identidades híbridas. El análisis revela por principio cómo las formas alimentarias «tradicionales» se han mantenido y reinventado y en segundo lugar cómo se han desplegado durante las fiestas y festivales glocalizados – domésticos e internacionales – sobre todo los asociados al movimiento de renovación cultural de las Islas Marquesas desde hace unos 35 años.

Palabras clave: Riley, formas alimentarias, formas alimentarias sincréticas, glocalización, renovación cultural, identidades híbridas, Islas Marquesas

Kathleen C. Riley
Department of Anthropology
Queens College
City University of New York
314G Powdermaker Hall
65-30 Kissena Blvd
Flushing (NY) 11367
États-Unis
Kathleen.Riley@qc.cuny.edu