

LA SAINTE CÈNE DANS LA VILLE : DE LA SPHÈRE DU SACRÉ À LA SPHÈRE DU PROFANE

Olivier Bauer

Bauer, O. (1998). La Sainte Cène dans la ville : De la sphère du sacré à la sphère du profane. In J.-G. Nadeau & M. Pelchat (Éds.), *Dieu en ville : Évangile et Églises dans l'espace urbain : Textes du Congrès de la Société internationale de théologie pratique* (p. 353-366). Novalis.

1. Introduction en forme d'amuse-gueule

En écrivant ce texte, je n'ai d'autre ambition que de livrer quelques impressions sur la vie religieuse et sociale de la Polynésie française. Fruit de découvertes, de dialogues et de quelques lectures, ma réflexion est à peine scientifique. Elle est surtout la conséquence du partage d'un bon nombre de repas et de la consommation d'une sérieuse quantité de « maa tahiti »¹.

Je crois que la nourriture et les repas jouent un rôle fondamental dans les relations entre les Polynésiens ; je découvre que le développement incroyablement rapide de cet ensemble d'îles a totalement bouleversé les habitudes alimentaires ; j'ai l'impression que l'Église Évangélique de la Polynésie française (EETF) se bat pour sauvegarder les traditions culinaires et les repas communautaires, mais qu'elle continue de célébrer la Sainte-Cène comme si rien n'avait changé.

Il y a une année, lorsque j'ai défini mon projet de communication, je pensais vous servir un plat unique : la Sainte Cène dans la ville de Papeete. Après avoir ruminé mon sujet, j'ai souhaité préparer un menu plus varié et plus consistant. Si le plat de résistance reste la Sainte Cène, je l'accompagne d'un bouquet de réflexions sur la place des repas dans des paroisses urbaines. J'espère rester digeste tout en vous faisant découvrir quelques saveurs exotiques.

Pour preuve de mon esprit dilettante, je commencerai par citer un poème du théologien et linguiste

¹ Le « maà tahiti », repas tahitien, recouvre l'ensemble des aliments tahitiens, préparés à la tahitienne et consommés à la tahitienne ; il s'oppose au « maà tinito », repas chinois et au « maà farani », repas français.

polynésien Turo a Raapoto², mon voisin :

1.1 Le « Ma’ohi » et sa nourriture

« Dieu a modelé l’être humain/à son image/Il l’a modelé avec la terre du pays. /Le pays produit la nourriture/Qui convient à cet homme-là. C’est pour cela que toi, “Ma’ohi”/Mange du “uru”, de la banane et du “taro”. /Pour devenir l’image de Dieu/Mange du “tarua”, des ignames et du “fei”/c’est là qu’est ton identité./Mange du manioc, du coco et du citron/Que compléteront la papaye, l’orange et la mangue. C’est la terre qui produit ta nourriture/La même terre que Dieu a prise pour te modeler/la terre du pays qui te fait “Ma’ohi”. »³ (traduction personnelle)

2. Entrée : la Polynésie française et sa ville

Quand les Polynésiens parlent de leur pays, ils distinguent Tahiti et les îles, et sur Tahiti, entre la ville et les districts.

Plus scientifiquement, la Polynésie française se compose de 118 îles réparties dans le Pacifique Sud sur une surface aussi grande que l’Europe. Elles sont regroupées en cinq archipels, les Marquises au nord, les Tuamotu et les Gambiers à l’est, les Australes au sud et la Société au centre. L’archipel de la Société est divisé en deux parties, les Îles Sous le Vent et les Îles du Vent, dont Tahiti, la plus grande et la plus importante de toutes, et Moorea. C’est là que se trouve Papeete, capitale de la Polynésie française, qui regroupe la majeure partie des habitants, la plupart des employeurs (entreprises et services), le gouvernement, les écoles supérieures, le seul grand port et l’aéroport international. L’autre pôle de la vie économique est l’île de Bora-Bora, qui vit essentiellement du tourisme. Enfin sur l’atoll de Moruroa, dans les Gambiers, vivent et travaillent beaucoup de militaires.

En 1988, date du dernier recensement⁴, la population de la Polynésie s’élevait à 188 814 habitants. 140 341

² Turo a RAAPOTO, *Tama*, Tupuna productions, Papeete, 1991. « Te Mâahi e ta na mâa Ua hâmani te Atua i te taata/ia au ta na hohoà/Ua hâmani i te repo o te fenua/Te fenua e faatupu i te mâa/e au i te reira taata. No reira e te Mâahi/E àmu i te ùru, te meia e te taro/Ia hohoà àe i te Atua/E àmu i te taruâ, te ufi e te fei/Te reira ho’i ta àe hiroà/E àmu i te mâniôta, te haari e te tâporo/Faaravai atu ai i te iitâ, te ânani et te vi. Te repo e faatupu i ta oè mâa/Te repo atoà ia ta te A tua i rave/no te hâmani ia àe/te repo o te fenua i Mâahi ai àe. »

³ On appelle « Ma’ohi » les Polynésiens de souche ; le « uru » est le fruit de l’arbre à pain ; le « taro », un tubercule qui joue le rôle de nos pommes de terre ; le « tarua », une variété de « taro » et le « fei », une variété de bananes à cuire.

⁴ Les résultats du recensement de 1988 ont été publiés par l’Institut Territorial de la Statistique. J’en ai tiré la plus grande partie

vivaient dans les Îles du Vent, soit 74,34 % de la population totale⁵. La zone urbaine regroupait 84 482 habitants et le Grand Papeete, composé des zones urbaine et suburbaine, comptait 103 857 habitants. Si ce chiffre apparaît dérisoire en comparaison des villes d'Amérique du Nord, modestes selon les normes françaises et moyen pour la Suisse, il convient de se rendre compte que 55 % de la population de la Polynésie française habite dans l'agglomération urbaine de Papeete ! Imaginez la taille d'une telle ville dans vos différents pays.

Il existe donc une agglomération urbaine à Tahiti et le mode de vie de ses habitants ne ressemble pas à celui des gens des districts ou des archipels. Pourtant, il n'est pas facile de distinguer dans les comportements alimentaires actuels la part du développement urbain et la part de l'irruption de la modernité⁶. Les deux choses sont allées de pair. Cette modernité, symbolisée par l'abondance des produits de consommation et la variété des aliments, a aussi modifié les comportements dans les îles peu peuplées, sans véritables villes⁷.

3. Premier plat : Les aliments et les repas traditionnels en Polynésie

La nourriture et les repas jouent un rôle central dans la vie des « Ma'ohi ». « L'ensemble de l'univers social "ma'ohi" peut être vu comme "s'exprimant" par le biais des prestations alimentaires et de la production vivrière. »⁸

Je relève deux indices de la place de la nourriture :

de mes chiffres.

⁵ La migration vers la zone urbaine s'accélère puisque cette proportion n'était que de 70,95 % en 1971. Un autre chiffre est révélateur : en 1988, suivant les archipels, entre un quart et la moitié des gens nés dans les îles résidaient à Tahiti et Moorea.

⁶ Le terme d'irruption m'apparaît adéquat quand on pense que ce n'est que depuis 1962 qu'existe à Tahiti un aéroport international¹¹. En 33 ans, la Polynésie française est passée de l'autosubsistance traditionnelle à la modernité « franco-californienne ».

⁷ Il existe pourtant des différences fondamentales, quelques chiffres pour preuve. La part de la population qui pratique l'agriculture s'élève à 0,7 % dans le Grand Papeete, à 14,1 % dans la zone rurale, et à des chiffres entre 29,9 % et 49,7 % dans les autres archipels. Dans le Grand Papeete, 94,1 % des foyers possèdent un réfrigérateur. Ce taux descend à 30,2 % pour l'archipel des Tuamotu-Gambier. À l'inverse, seulement 22,3 % des foyers du Grand Papeete possèdent un congélateur contre 65,9 % de l'archipel des Marquises. Ces chiffres signalent forcément des pratiques alimentaires différentes.

⁸ Jean-François BARE, *Tahiti, les temps et les pouvoirs*, Orstom, Papeete, 1987, p. 53.

- Le culte du dimanche matin ne laisse pas le temps suffisant pour préparer le « ahimaà »⁹, le vrai repas ; on consacre alors la journée du samedi à la préparation du four et à la cuisson des aliments. Le samedi porte ainsi le nom de « mahana maà », jour de la nourriture.
- Un enfant adopté est un enfant « faa’amu », nourri. Un enfant qu’on adopte est un enfant qu’on nourrit et un enfant qu’on nourrit est un enfant qu’on adopte.

Le repas représentait un phénomène social si important que certains disent qu’il était plus important de donner à manger que de dire bonjour. D’ailleurs, la salutation habituelle, lorsqu’on voyait passer quelqu’un près de sa maison, était : « Ahaere mai tamaà ! » (Viens manger !)

3.1. La nourriture

Le « fenua », le pays des Tahitiens, bénéficie d’un climat favorable à certaines productions vivrières, particulièrement les fruits, disponibles toute l’année. Les lagons fournissent poissons et crustacés.

Traditionnellement, chaque famille produit les aliments dont elle a besoin. Les tâches sont réparties entre les femmes, les hommes et les enfants. Les uns pêchent, les autres cultivent le « faapu », le jardin potager. Mais contrairement à certaines idées reçues, trouver de quoi manger représente parfois une gageure. Les atolls manquent d’eau douce, le vent interdit parfois de sortir en bateau pour pêcher, la chaleur rend la conservation des aliments difficile, la viande est rare et la culture des féculents demande beaucoup de travail.

Reste que la nourriture est, en Polynésie comme ailleurs, au centre de la vie. Il faut manger pour vivre, même si certains préfèrent vivre pour manger... « L’un des buts essentiels de certaines fêtes populaires était de manger le plus possible et tous les “Ma’ohi” réservaient périodiquement une partie de leur temps à s’engraisser. La stature, la force physique, la “beauté” étaient des vertus aristocratiques. Ces “pratiques de glotonnerie” étaient en rapport étroit avec les cycles écologiques et la quantité des productions vivrières disponibles »¹⁰.

En clair, on avait tendance à manger plus, voire trop, lorsque la nourriture était suffisante. Le menu quotidien souvent frugal, voire chi-che, autorisait des excès exceptionnels. Et le statut social pouvait se mesurer à l’aune du tour de taille.

⁹ Pour préparer le « ahimaà », four tahitien : creuser un trou dans la terre et le remplir de bois ; placer 16 des pierres et allumer le feu ; lorsque les pierres sont brûlantes, disposer des aliments (cochons, poissons, crabes, taro, uru, bananes...), enrobés dans des feuilles de bananier ; fermer le four avec de la terre et des feuilles ; laisser cuire une demi-journée, puis ouvrir le four. Bon appétit !

¹⁰ Jean-François BARE, *op. cit.*, p. 51.

3.2. Les repas

Dans le Tahiti ancien, la tradition d'hospitalité était « l'occasion de fêtes qui donnaient lieu à de grandes consommations de nourritures »¹¹.

Chaque visite était l'occasion de grands repas, qui réclamaient la participation de tout un village. Plusieurs mois à l'avance, on commençait à pré-voir les aliments ; il fallait cultiver le « taro », engraisser les porcs, pêcher du poisson et cueillir des fruits. Quelques jours avant le repas, les hommes préparaient le four et entreprenaient la cuisson des aliments, tandis que les femmes installaient la table. Lorsque tout était prêt, on disposait tous les aliments sur la table, sucré et salé, fruit et viande. Le repas proprement dit se passait en deux services. Tout d'abord mangeaient les invités et les gens importants. Ceux qui servaient le repas, généralement les femmes, mais pas exclusivement, veillaient à ce que rien ne manque. Leur tour de manger ne venait qu'ensuite. À la fin du repas, on répartissait les restes entre tous les convives selon un ordre hiérarchique.

4. Entremets : les modifications induites par l'urbanisation

Il existe toujours un risque à tenter de comparer le présent et le passé. On court le danger d'idéaliser le « bon vieux temps » ou de diaboliser « les époques sombres ». À Tahiti, c'est certainement l'idéalisation qui menace.

Pour les Blancs, Tahiti a souvent incarné le Paradis terrestre. Ils voulaient y trouver tout ce qui leur manquait chez eux : amour, beauté gentillesse, couleurs, chaleur et temps¹². Aujourd'hui, cette aspiration n'a pas disparu. Mais la vie à Papeete n'a plus rien de paradisiaque, sauf si le paradis sent le diesel et les poubelles. Certains Européens sont effondrés de retrouver à Tahiti précisément ce qu'ils fuyaient !

Je ne rêve donc pas d'un retour à un ancien temps, pas si bon que ça. En matière alimentaire, les progrès sont considérables. Le développement des transports et la possibilité de congeler ont augmenté l'offre alimentaire et simplifié la vie des Tahitiens¹³. Pour seul exemple, je signale que le temps des famines est heureusement terminé. Mais il est indiscutable que le développement de la ville n'est pas neutre. Je ne sais pas si la situation est pire ou meilleure, mais je suis convaincu que le mode de vie qu'implique le

¹¹ Claude ROBINEAU, *Tradition et modernité aux Îles de la Société, les Racines*, tome II, Orstom, Papeete, 1985, p. 151.

¹² « [...] Tahiti apparaît comme une unité abstraite, une image mentale, une fiction et un refuge. Tahiti fonctionne comme l'image de l'anti-progrès, c'est le domaine du "sauvage", civilisé et heureux, perpétuant une philosophie naturelle. » Daniel MARGUERON, *Tahiti dans toute sa littérature*, Paris, L'Harmattan, 1989, p. 12.

¹³ Un oiseau de l'île de Rapa a été sauvé par l'arrivée de cuisses de poulet congelées de Californie ou de Nouvelle-Zélande.

Grand Papeete a profondément modifié les habitudes alimentaires des Polynésiens. Et ce, tant au niveau des produits consommés que de la manière de prendre les repas.

4.1. La nourriture

Vivre en ville, c'est d'abord ne pas pouvoir produire soi-même ses aliments. Que l'on habite en appartement ou dans une maison individuelle ne change rien. À Papeete, on ne cultive pas de « faapu », on n'engraisse pas d'animaux de boucherie. Seules exceptions, en dehors du centre-ville, on peut récolter ses fruits et élever des poules. Je dois à la vérité d'ajouter qu'il arrive de croiser un petit cochon ou quelques oies destinés à être mangés.

Mais les habitants des villes ne produisent plus eux-mêmes leur nourriture ; ils combinent alors deux systèmes d'approvisionnement : les achats dans les magasins et les échanges familiaux.

Il existe trois endroits pour acheter à manger : le marché, le « chinois », petite épicerie, et la grande surface. Au marché, on peut encore s'approvisionner en denrées locales, poissons, fruits et légumes ; mais les magasins, petits ou grands, proposent surtout une marchandise standard et internationale : fromages et conserves de France, viande de Nouvelle-Zélande, sodas américains produits localement... Dans les boulangeries, on vend beaucoup plus de baguettes que de pain au coco¹⁴. En fréquentant les rayons d'un supermarché, je me retrouve devant ce paradoxe que j'y trouve aussi bien des plats cuisinés en portions individuelles que des veaux entiers congelés ou des sacs de 20 kilos de sucre. J'en déduis qu'il doit exister deux façons extrêmes de se nourrir, individuellement ou en grand groupe, avec toutes les nuances intermédiaires. Quoi qu'on achète, il faut bien le payer. Et pour payer, on a besoin d'argent, donc d'un revenu dont ne disposent pas tous les habitants de Tahiti¹⁵.

Heureusement, il existe une autre façon de se procurer de quoi manger : par les échanges familiaux.

Comme les habitants de la ville ont gardé des liens avec leurs parents restés dans les districts ou dans les îles, ils vont chercher les aliments là où ils se trouvent : districts pour les légumes, îles pour les poissons et les crustacés. La glacière représente l'accessoire indispensable de tout voyageur. On l'emporte dans les îles pleines de ces aliments européens vendus à Tahiti, on la ramène pleine du produit de la pêche ou des champs familiaux. Et lorsqu'il est impossible de se déplacer, les glacières voyagent toutes seules en bateau ou en avion.

¹⁴ Pour ne pas tirer des conclusions trop hâtives, je précise que c'est dans la zone urbaine que vit la plus grande proportion d'Européens (qui peuvent représenter jusqu'à un tiers de la population d'une commune). Ils suivent, grosso modo, leurs habitudes alimentaires occidentales.

¹⁵ Dans plusieurs communes, l'objectif en 1995 est que dans toutes les familles il y ait un salarié !

4.2. Les repas

Comme il n'existe pas de statistiques officielles sur les habitudes alimentaires des Polynésiens, j'ai choisi de présenter un exemple isolé, celui des élèves de l'Enseignement protestant. Il n'a pas de représentativité, mais il m'apparaît symptomatique d'une pratique plus générale.

Au centre de la ville de Papeete, l'Enseignement protestant gère une école maternelle, une école primaire, un collège et un lycée. Les élèves qui y travaillent viennent de toute la zone suburbaine. Ils ont parfois à subir plus d'une heure de trajet, matin et soir, entre l'école et leur maison.

J'aimerais tenter d'imaginer comment, dans ces conditions, Moetu, un élève moyen, prend ses repas...

Le matin, il se réveille probablement avant le lever du soleil et quitte la maison presque aussitôt. Il arrive à l'école le ventre vide à moins qu'il n'ait avalé un coca et un paquet de chips dans le « truck », le bus local. Pendant l'heure que dure la pause de midi, il ne rentre pas à la maison. Il mange à la cantine de l'école ou achète un casse-croûte au snack.

Les statistiques de l'année 1994-1995 sont les suivantes : 90,38 % des élèves de maternelle mangent à la cantine, 73,39 % des élèves du primaire et seulement 22,73 % des élèves du collège et du lycée. Si Moetu mange à la cantine, il aura un quart d'heure pour ingurgiter son repas. Il devra ensuite s'en aller pour laisser la place au deuxième service. Mais si, comme la grande majorité des adolescents, il ne mange pas à la cantine, alors comment se nourrit-il ?

Il mange tout d'abord de façon totalement déséquilibrée, absorbant trop de graisses, trop de sucres et trop de féculents¹⁶. Il mange ensuite, « à l'occidentale », des aliments importés ou produits localement sous licence. Il mange enfin rapidement, debout sur le trottoir, avec quelques copains, généralement en faisant autre chose : ses devoirs ou des jeux.

Il a peut-être la chance de manger le repas du soir chez lui avec sa famille. Il pourra alors prendre son temps et dialoguer. Mais la concurrence est rude. Les devoirs, la télévision et le magnétoscope¹⁷, la fatigue de la journée rendent la communication difficile.

Heureusement que Moetu peut, de temps en temps, faire la bringue ! La bringue, c'est la fête tahitienne, un de ces moments excessifs qui commence en fin d'après-midi et ne se termine, au plus tôt, que le lendemain matin. On y boit, on y mange et on y chante.

¹⁶ Le sandwich au hachis-frites est un plat très prisé...

¹⁷ En 1998, 47,6 % des foyers du Grand Papeete possédaient un magnétoscope contre 37,9 % de l'ensemble des foyers polynésiens et seulement 17,4 % des foyers français. Il est vrai que la télévision locale propose moins de programmes que son homologue française.

C'est là certainement que Moetu aura l'occasion de dévorer un veau entier rôti à la broche et badigeonné d'eau de mer.

5. Second plat : la résistance des paroisses

Dans l'agglomération de Papeete, les paroisses¹⁸ essaient de résister contre ces pratiques alimentaires éclatées. Pour contrer la manière urbaine de manger, elles multiplient les repas communautaires et elles pro-meuvent les aliments traditionnels.

5.1. La nourriture

Dans les paroisses de ville, les repas sont toujours composés de « maà tahiti », préparé avec les aliments traditionnels. Ces repas permettent de renouer avec les produits du « fenua » ; ils sont comme un retour aux sources, comme l'affirmation d'une identité. Mais ils sont aussi l'occasion de rééquilibrer une diététique bien malmenée. Car les menus tahitiens sont en général équilibrés. « Un repas complet et équilibré, écrit Oliver, était composé d'un produit végétal de base, d'un morceau de viande ou de poisson, d'une sauce piquante, d'une boisson d'eau simple ou d'eau de coco, d'un autre végétal à l'état plus ou moins liquide ou d'un "pudding" de fruit. »¹⁹

On fait pourtant un certain nombre de concessions. Certaines paroisses proposent un « maà tinito », plus vite préparé et certainement meilleur marché. La seule paroisse de langue française s'en tient à une sorte de compromis entre les cuisines tahitienne et française, provoquant les moqueries des Tahitiens. C'est pourtant elle qui sert les repas les plus conformes aux pratiques urbaines alimentaires quotidiennes.

Et pour terminer, je précise que, dans les paroisses, tous les repas sont sans alcool. On y boit de l'eau, du sirop ou de l'eau de coco.

5.2. Les repas

Entre les repas organisés par les « amuiraa » et ceux des « Ui'Api »²⁰, les repas de fête pour Noël, l'offrande du « Me », les inaugurations et l'installation d'un nouveau pasteur, les paroissiens se retrouvent

¹⁸ La ville de Papeete est divisée en trois paroisses tahitiennes, chacune divisée en plusieurs « amuiraa », groupe relativement autonome, et une paroisse francophone. Les autres agglomérations forment chacune une paroisse, elle aussi divisée en « amuiraa ». Les paroissiens se retrouvent selon leur origine. La plus importante paroisse de Papeete compte l'« amuiraa » des gens de l'île de Rapa, celui des gens de l'île de Rurutu...

¹⁹ Jean-François BARE, *op. cit.*, p. 51.

²⁰ UCJG, mais on reste membre du mouvement jusqu'à sa mort !

ensemble à table presque une fois par mois. Cette multiplication des repas procède d'un choix délibéré des paroisses pour maintenir les liens entre les paroissiens.

Mais ces repas coûtent cher et nécessitent la participation de l'ensemble du groupe organisateur. Il existe au moins deux manières de solliciter cette aide. On demande parfois une contribution en espèces, mais le plus souvent les dons sont en nature. Les formes qu'emprunte la récolte des aliments sont multiples. On peut afficher une liste des denrées nécessaires sur la porte du temple et chacun coche ce qu'il va apporter. Il arrive aussi qu'une sorte de concours soit organisé. Tel groupe doit se débrouiller pour fournir les poissons et tel autre les légumes. À chacun de trouver les aliments nécessaires. Les membres des différents groupes sollicitent alors les parents et les amis, font le tour des maisons, vont visiter les « faapu » dans les districts. Chacun met un point d'honneur à apporter largement de quoi manger. Par conséquent la nourriture surabonde et les restes sont répartis entre les invités et les paroissiens. Cette redistribution profite à chacun et diminue la lourde charge, en nature, en argent ou en travail, de ceux qui ont contribué à la préparation du repas.

6. Fromage : la frugalité de la Sainte Cène

Par comparaison avec la richesse des repas tahitiens, la Sainte Cène paraît terriblement frugale. Elle ne ressemble en rien à un repas. Elle m'avait fait penser à un en-cas sur le pouce, mais un interlocuteur tahitien, pasteur et dirigeant de l'EPPF, la compare plutôt à la distribution d'un médicament !

Cette constatation vaut pour les paroisses de ville comme pour celles de campagnes. Dans l'EPPF, la Sainte Cène se déroule toujours de la même façon. Je crois pourtant qu'il serait faux de conclure que la Sainte Cène n'est pas affectée par le développement urbain. Si la Sainte Cène reste toujours la même alors que le contexte social change, son sens s'en trouve forcément modifié. Cette Sainte Cène, étrange et étrangère dans une paroisse rurale, vient, à Papeete, « sanctifier » la manière commune de s'alimenter. Cette Sainte Cène, où chacun, individuellement, mange son pain et boit son vin, rencontre des pratiques alimentaires individuelles et occidentales. Il se pourrait que l'excès d'unité et de conformité crée en fait des divergences profondes sur le sens de la Sainte Cène entre le Grand Papeete et le reste de la Polynésie française.

6.1. Le déroulement

Voici comment la Sainte Cène apparaît aux yeux d'un paroissien. Le premier dimanche de chaque mois,

le pasteur, l'ensemble des diacres²¹ et quelques invités, toujours en complet cravaté, se rassemblent sur une estrade ; ils prennent place sur de larges chaises de bois. Le pasteur ou son bras droit, le diacre le plus âgé, lit la liturgie de Sainte Cène, une liturgie traduite de celle de l'Église Réformée de France. Le pasteur rompt le pain et élève la coupe. Il distribue le pain et le vin de la coupe aux diacres et aux invités. Les diacres descendent ensuite les quelques marches qui les séparent des paroissiens avec qui un plat rempli de petits morceaux de pain, qui un plateau de petits verres de vin. Pour accélérer la communion, ils se répartissent en différents endroits du temple. Les membres de l'Église, des adultes qui ont confirmé leur baptême, se lèvent, s'avancent, mangent leur petite portion de pain et boivent leur petit verre de vin. Ils regagnent alors leur place et s'assoient. Il arrive aussi que les diacres passent dans les travées pour distribuer pain et vin. Tous les communiants se lèvent alors et s'assoient, lorsqu'ils ont été servis.

La Sainte Cène célébrée dans l'EEPF est d'une frugalité que je n'hésiterais pas à qualifier de « protestante ». Les quantités servies sont dérisoires, il n'y a pas de quoi faire une bouchée ou une gorgée. À Tahiti, on prend du pain, mais dans les îles, on utilise plutôt des biscuits de mer. Lors d'un culte dans l'île de Rurutu, une seule biscotte a servi à faire communier une bonne cinquantaine de personnes. Chacun n'a pu manger qu'une miette, et encore, il fallait humidifier son index pour pouvoir l'attraper. Si la Sainte Cène célébrée à Tahiti rappelle parfaitement le triste souvenir de la mort de Jésus, elle ne donne pas tellement envie de partici-per au festin du Royaume de Dieu...

6.2. Les espèces utilisées

Il existe un débat au sein de l'EEPF à propos des espèces qu'il convient d'utiliser. Depuis l'arrivée des premiers missionnaires²² jusqu'à aujourd'hui, on utilise surtout le pain et le vin. Mais, au sein de l'EEPF, quelques pasteurs ou laïcs, réunis dans la Commission d'animation théologique, prônent l'utilisation des produits locaux, le « uru » et le coco. On les utilise rarement, la plupart des pasteurs, des diacres et des paroissiens ne voyant pas ce changement d'un très bon œil²³.

²¹ Les diacres ont un rôle semblable à celui des conseillers de paroisse ou des conseillers presbytéraux, avec vraisemblablement un « mana » supplémentaire. Pressentis par le Conseil des diacres, ils suivent une formation et passent un examen. Ils sont ensuite élus par la paroisse et restent en place pratiquement jusqu'à leur mort.

²² Il semble que la toute première Sainte Cène a été célébrée avec de l'igname

²³ Je crois, bien que mes interlocuteurs s'en défendent, qu'il ne faut pas négliger ici la question de l'indépendance. Utiliser des produits locaux pour célébrer la Cène, prêcher en « pareu », le vêtement traditionnel, peuvent être compris comme un engagement en faveur de l'indépendance, ce qu'il n'est pas forcément.

On argue généralement que Jésus ayant pris du pain et du vin, il n'est pas possible de faire autrement. Reste à savoir si Jésus a délibérément choisi le pain et le vin ou s'il a pris ce qu'il avait devant lui. Posée de cette façon, la question semble indécidable et inintéressante. Ce qui est certain, c'est que d'autres aliments ont d'autres symboliques. Changer les espèces, passer du pain au « uru », ou du vin à l'eau de coco, c'est modifier le sens de la Sainte Cène. D'autres espèces provoqueront d'autres associations. Très brièvement, je signale quelques symboliques associées au « uru » et au coco.

Il est d'usage, même dans les familles chrétiennes, d'enterrer le placenta du nouveau-né et de planter un « uru » par-dessus. Le « uru » rappelle alors le lien entre l'être humain et sa terre. Le coco donne à la fois du liquide et du solide. Il rappelle l'unité du corps et du sang du Christ. Le coco mûrit, sèche sur le pied et détache sans que personne puisse en contrôler le temps des maturités²⁴. Il est aussi imprévisible que l'arrivée du Royaume de Dieu. Le coco et le « uru » peuvent être consommés à l'état naturel. Devant Dieu, ils n'ont pas besoin que l'homme les transforme.

7. Dessert : trois ouvertures

On pourrait imaginer plusieurs manières de célébrer la Sainte Cène, on pourrait même continuer de la célébrer telle qu'elle est ! Je n'ai absolument pas la prétention de dire qu'elle doit être la bonne Sainte Cène, si tant est qu'elle existe. Pourtant, je crois que le développement de la ville a profondément modifié les pratiques alimentaires des Tahitiens. Je ne crois pas que, dans ce nouveau contexte, il soit possible de ne pas s'interroger sur la célébration de la Sainte Cène. Car elle est avant tout un repas et sa compréhension dépend donc du sens et du rôle — social et individuel — du repas.

Je crois qu'aujourd'hui, dans le Grand Papeete, il est nécessaire d'imaginer la célébration d'une Sainte Cène intégrée dans la culture « ma'ohi », ce qu'à l'évidence elle n'est pas. Le problème se pose de manière plus cruciale là où l'ensemble des traditions « ma'ohi » risquent de disparaître. Il me semble moins grave de célébrer une Sainte Cène « à l'européenne »²⁵ dans une île où la nourriture et les repas restent très traditionnels qu'à Papeete où toute l'alimentation se fait sur un mode occidental.

Une Sainte Cène « ma'ohi » fonctionnerait comme contrepoids à une certaine idéologie du progrès compris comme l'adoption de mœurs occidentales. La Sainte Cène viendrait alors consacrer le mode d'alimentation traditionnel, nourriture et repas.

²⁴ Tihoti a PITTMAN, *La théologie du coco en Ma'ohi-nui*, Mémoire présenté à l'Institut œcuménique de Bossey, sans date, p. 18.

²⁵ Il convient de savoir que si ce sont des missionnaires anglais qui ont évangélisé Tahiti et les îles à partir de 1796, ce sont des pasteurs français qui ont dirigé l'Église et formé les pasteurs jusqu'en 1962, date de l'indépendance de l'EEPF.

7.1. Rétablir le lien entre le Ma'ohi et sa terre

La Commission d'animation théologique a le souci de rétablir le lien entre le Ma'ohi et son « fenua ». Et ce lien passe de manière privilégiée par la nourriture. Le poème de Turo a Raapoto l'exprime parfaitement.

En créant l'homme à partir de la terre, Dieu a établi un lien entre l'homme et sa terre. Pour maintenir cette relation, l'homme doit consommer ce que son sol lui donne. Lorsqu'il ne mange plus les produits de la terre, il perd le lien avec elle. Lorsqu'il mange autrement, il perd son identité. Tu es ce que tu manges, « Ma'ohi » ou étranger²⁶ ! Aujourd'hui, dans l'agglomération urbaine la Sainte Cène pourrait avoir une valeur pédagogique pour redécouvrir la qualité des produits du « fenua » qui peuvent même servir à la pratique du culte²⁷.

7.2. Réconcilier Sainte Cène et « tamaàraa »²⁸

Il y aurait peu de sens à modifier les aliments sans changer la manière de les prendre. On aurait avantage, pour la célébration de la Sainte Cène, à s'inspirer du « tamaàraa » et à reprendre les valeurs qu'il véhicule. La Sainte Cène deviendrait alors plus « performante » pour le public tahitien. J'évoque quelques éléments.

Le « tamaàraa » est d'abord un moment d'hospitalité et de partage général. Tous ceux qui se trouvent à proximité sont invités à y participer. Ensuite, le « tamaàraa » « signifie un état de paix »²⁹. Le partage du repas symbolise la réconciliation, mais la préparation du repas nécessite aussi une longue période de paix pour permettre aux hommes de s'occuper de leurs cultures. Le « tamaàraa » met enfin l'accent sur la communauté. On le pré-pare ensemble, on le consomme ensemble. Le « tamaàraa », par l'abondance de la nourriture, donne surtout une image extraordinaire de la grâce de Dieu. Il y a toujours plus à manger que ce que les convives peuvent avaler.

Faire coïncider Sainte Cène et « tamaàraa » permettrait de réinves-tir ces valeurs de solidarité et de partage dans la Sainte Cène. On courrait alors le risque de trop insister sur la dimension communautaire et

²⁶ Il faudra veiller à ce que cette relation, par le « fenua », entre le « Ma'ohi » et Dieu ne conduise pas à exclure les autres peuples de l'Alliance. Nous avons tous une terre et nous partageons une même Terre.

²⁷ La culture « ma'ohi » a trouvé sa place pour la langue — tous les cul-tes sont en tahitien — en partie pour la musique — les chants traditionnels ont leur place au culte — mais elle reste absente de l'architecture de tous les temples sont de style « anglo-saxon des pays chauds » — et de l'habillement — la chemise, la cravate et la veste forment la tenue pastorale.

²⁸ On peut traduire « tamaàraa » par banquet ou festin de noce.

²⁹ Je m'inspire ici du livre de Claude ROBINEAU, *op. cit.*, pp.151 et 152.

festive de la Sainte Cène et de négliger un peu la dimension de mémorial. Mais on trouverait peut-être ainsi l'image d'un festin du Royaume qui donnerait aux « Ma'ohi » l'envie d'y participer. Contre cette idée, certains pasteurs évoquent le chapitre 11 de la lettre de Paul aux Corinthiens³⁰. Manifestement, certains craignent des débordements en raison d'une trop forte consommation d'alcool. Mais ce danger pourrait être évité.

7.3. Célébrer la Sainte Cène sur son lieu de travail

Il ne suffit pas de célébrer une Sainte Cène « à la tahitienne » pour faire disparaître tous les problèmes. D'abord parce qu'une telle Sainte Cène ne peut rester qu'exceptionnelle, ensuite parce que le « tamaàraa » représente déjà un anachronisme à Papeete. L'EEPF ne peut pas prétendre arrêter une évolution déjà bien engagée. Si elle veut rester crédible, si elle veut poursuivre une activité missionnaire dans l'agglomération urbaine, elle doit inventer de nouvelles formes liturgiques, conformes aux nouvelles habitudes. La Sainte Cène devrait rejoindre les pratiques alimentaires des habitants de Papeete. Ils mangent sur leur lieu de travail, célébrons-la sur les lieux de travail ! Ils mangent à la cantine : célébrons-la à la cantine ! Ils mangent dans la rue, célébrons-la dans la rue !

On pourrait ainsi soustraire la Sainte Cène au domaine du sacré pour l'intégrer dans la sphère du profane. À mon avis, et les repas et la Sainte Cène y gagneraient. Les repas quotidiens recevraient un sens nouveau. Ils pourraient devenir des moments de communion, favorisant les échanges et incitant au partage. La Sainte Cène recevrait un sens nouveau. Elle serait l'occasion de découvrir la présence de Dieu dans la vie quotidienne, dans l'une des plus banales activités, le repas.

Reste la question de la forme que pourrait prendre une telle Sainte Cène. Il n'est pas simple de l'imaginer. Les formes pourraient être multiples. Une pourtant semble exclue, soit celle qui consisterait à inclure dans le repas une liturgie classique de Sainte Cène. C'est plutôt la manière même de prendre le repas, avec ses forces et ses lacunes, qui pourrait fournir l'occasion la mort du Christ et la promesse d'un festin du Royaume.

³⁰ « Quand vous vous réunissez en commun, ce n'est pas le repas Seigneur que vous prenez. Car au moment de manger, chacun se hâte de prendre son propre repas, de sorte que l'un a faim, tandis que l'autre est ivre. N'avez-vous donc pas de maisons pour manger et pour boire ? Ou bien méprisez-vous l'Église de Dieu et voulez-vous faire affront à ceux qui n'ont rien. Que faut-il vous dire ? Faut-il vous louer ? Non, sur ce point, je ne vous loue pas. » 1 Corinthiens 11, 20-22.