

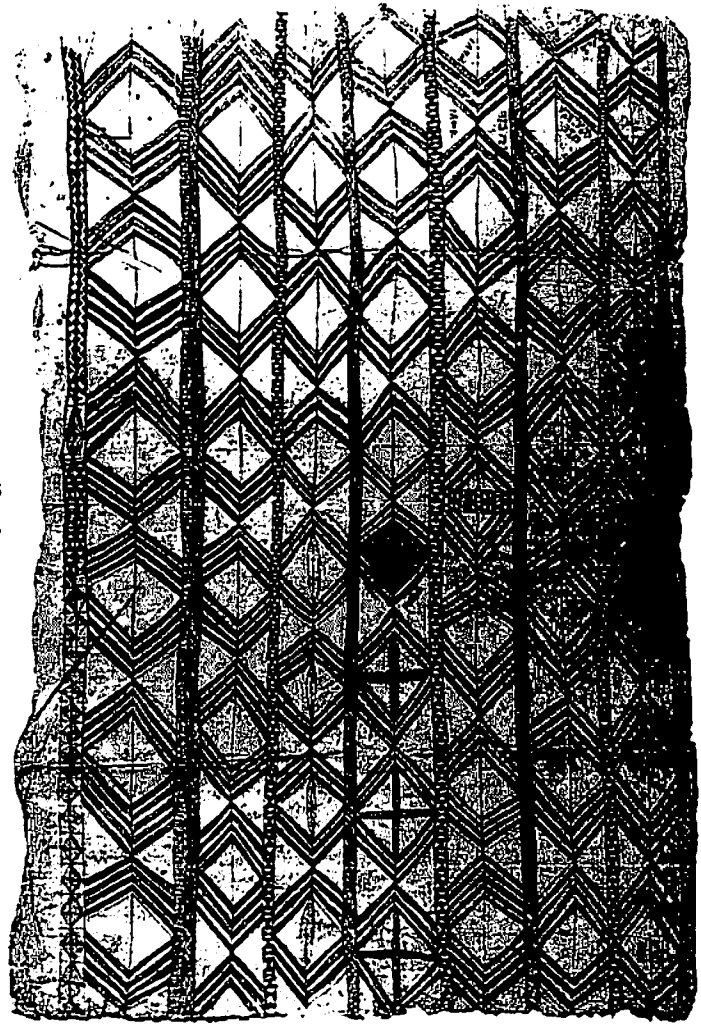
# Le tapa, étoffe des Océanien

**L**e tapa, fabriqué principalement à partir de l'écorce du mûrier à papier *Broussonetia papyrifera*, introduit et cultivé dans la plupart des archipels d'Océanie, fut l'étoffe portée par les insulaires pendant des millénaires, jusqu'à son remplacement au début du XIX<sup>e</sup> siècle par les tissus et cotonnades européens. Comme le *kava*, boisson traditionnelle remplacée par l'alcool, il symbolise l'érosion progressive d'un patrimoine à la fois naturel et culturel dans les îles du Pacifique.

*Tapa de Niue  
(île à l'est des îles Tonga),  
XIX<sup>e</sup> siècle.*

## Le mûrier à papier

Le botaniste anglais Joseph Banks faisait partie du premier voyage autour du monde de James Cook sur le navire *Endeavour*. Lors de l'escale en Nouvelle-Zélande en novembre 1769, il écrivit que les Maoris lui montrèrent « une grande rareté, six plants de ce qu'ils appellent *aouto* [aute] avec lesquels ils fabriquent des vêtements comme à *Otaheiti* [Tahiti]... La même plante est utilisée par les Chinois pour faire du papier ». Il ne se doute pas que cette plante est bien originaire d'Asie d'où elle a été importée par les navigateurs ancêtres des Polynésiens à travers tout l'océan Pacifique et a été



disséminée jusqu'aux extrémités du « Triangle polynésien » : Hawaï au nord, Nouvelle-Zélande au sud-ouest (où elle était très rare en raison d'un climat frais peu favorable) et île de Pâques (Rapa Nui) au sud-est où d'importantes plantations avaient été notées dans le cratère de Rano Kau par le navigateur français La Pérouse en 1786. Elle fait partie de la vingtaine de plantes utiles acheminées sur les grandes pirogues doubles ayant servi à coloniser les îles éloignées d'Océanie, tout comme le taro, l'igname, l'arbre à pain, la banane-

## L'écorce du mûrier à papier était traditionnellement transformée par les Océaniens en tissus servant à la confection d'habits de cérémonies.

plantain, le châtaignier du Pacifique, le bancoulier, le bambou, la canne à sucre, la cordyline, le kava *Piper methysticum* (cf. *La Garance voyageuse* n° 84) ou la pomme-cythere *Spondias dulcis* (cf. *La Garance voyageuse* n° 94).

Initialement décrit par Linné sous le nom de *Morus papyrifera*, le mûrier à papier *Broussonetia papyrifera* (L.) Ventenat appartient à la famille des Moracées, comme les figuiers (*Ficus* spp.) ou l'arbre à pain (*Artocarpus altilis*). Probablement originaire de Chine, du Japon et de Taïwan, c'est un arbre pouvant atteindre 15 m de hauteur, facilement reconnaissable par ses grandes feuilles de 20 à 30 cm de longueur, simples et alternes, au limbe ovale souvent trilobé voire pentalobé, à surface rugueuse et à revers tomenteux, à la marge dentée et à la base cordée, portées par de longs pétioles (jusqu'à 13 cm), et par son suc laiteux caractéristiques des Moracées. Plante dioïque, stérile dans toutes les îles de Polynésie où seuls des pieds ou clones mâles sont connus (sauf à Rapa Nui où des pieds femelles ont été observés), elle se multiplie par rejets de souche ou à partir de son système racinaire très développé, et par bouturage.

Les premiers voyageurs-naturalistes européens n'ont observé que des arbustes de 3 à 4 m de hauteur, protégés des cochons (et

plus tard de l'appétit féroce des chèvres introduites par les Européens, comme le signale James Morrison dans son *Journal de second maître à bord de la Bounty* en 1797) par des enclos ou, parfois, par des murs de pierre comme aux Marquises. L'espèce est en effet cultivée par les Océaniens (de la Papouasie-Nouvelle-Guinée, en passant par la Nouvelle-Calédonie et jusqu'en Polynésie orientale) pour en faire une étoffe actuellement appelée *tapa* à Tahiti.

### Les mots pour le dire

- *tomenteux* : adj., du latin *tomentum* = rembourrage ; couvert de nombreux poils courts, serrés et entrecroisés formant un feutrage dense et doux au toucher.

Tui Nadrau, chef de Nadrau (Fidji) enveloppé de *tapas* pour une présentation officielle. Dessin de Théodore Kleinschmidt, 1877.



## La préparation du tapa

C'est à Johan Reinhold Forster, naturaliste prussien embarqué lors du second voyage autour du monde de Cook (1772-1775), que l'on doit la première description de la préparation du tapa. Il note le 25 août 1773 que les Tahitiens cultivent « l'Arbre à Tissu ou *Morus papyfera*, dont les jeunes pousses [en général des jeunes rejets de 2 à 3 m de hauteur] sont écorcées par les habitants qui les préparent et les battent pour en faire un tissu ». Dans son ouvrage sur *Les Plantes industrielles de l'Océanie* publié en 1876, Henri Jouan décrit sa fabrication aux Marquises : « l'écorce est détachée avec soin au moyen d'une incision longitudinale ; les couches corticales extérieures sont enlevées ; les autres [c'est le liber ou phloème secondaire, le tissu conducteur de sève élaborée qui est utilisé] sont mises à macérer dans l'eau, puis on les bat à diverses reprises avec un morceau de bois dur dont la surface est sillonnée de stries parallèles qui reparaissent sur l'étoffe. Quand la tapa a atteint le degré d'amincissement voulu, on la fait sécher au soleil ; quelquefois on la teint en jaune ou en rouge, surtout quand elle doit être employée dans une fête. La fabrication de la tapa est dévolue aux femmes, et il est rare de parcourir les vallées des Îles Marquises, par exemple, sans entendre le bruit du *koukou* [mot erroné, signifiant gras et gros en marquisien, sic !], ainsi qu'on nomme le maillet ».

En 1923, l'ethnologue Edward Smith Craighill Handy précise que « l'écorce fraîche et brute était d'abord raclée avec une nacre dans l'eau courante, de façon à enlever le grossier revêtement externe [pour gratter la surface rugueuse, les Pascuans utilisaient un couteau fait d'obsidienne selon Alfred Métraux (1941)]. Pour l'amincir on la martelait ensuite sur une pierre plate avec un batteur rond. On la mettait alors en paquets dans de larges feuilles et l'emportait dans la maison pendant deux ou trois jours. Ce temps passé, l'écorce était remise à tremper dans la rivière ; on la retirait pour la battre sur une épaisse planche avec un long maillet de bois de section carrée dont les faces étaient finement annelées longitudinalement (*ike*). Quand l'étoffe était jugée assez fine, on lui joignait un autre morceau par simple battage au *ike* [...] On terminait l'opération par un dernier rinçage et un séchage au soleil ». Le missionnaire protestant anglais William Ellis en fait également une description précise dans l'île de Tahiti où il séjourna entre 1816 et 1824 : « une grosse pièce de bois, ressemblant à une poutre, longue de 20 à 30 pieds et de six à huit pouces carrés [...] est placée sur le sol, l'écorce est mise dessus et battue avec un solide maillet de bois de fer ou casuarina [*Casuarina equisetifolia*, Casuarinacées, au bois très dur]. Le maillet est généralement long, de 15 à 18 pouces sur deux pouces carrés, et arrondi à l'une des extrémités pour permettre de le tenir fermement. Les faces du maillet sont cannelées : un côté a des rainures grossières et larges, elles sont excessivement fines du côté opposé. Une autre face est généralement gravée de carrés ou de damiers et le dernier est plan ou à nervures. L'écorce est posée sur une longue pièce de bois : elle est battue d'abord avec le côté rugueux du maillet puis avec les parties qui sont les plus fines [...] Les inégalités occasionnées par les fines rainures, ou petits carrés, lui donnent l'apparence d'un tissage. Il est étonnant qu'ils puissent par un procédé aussi simple faire des pièces de tissu longues parfois de deux cents yards

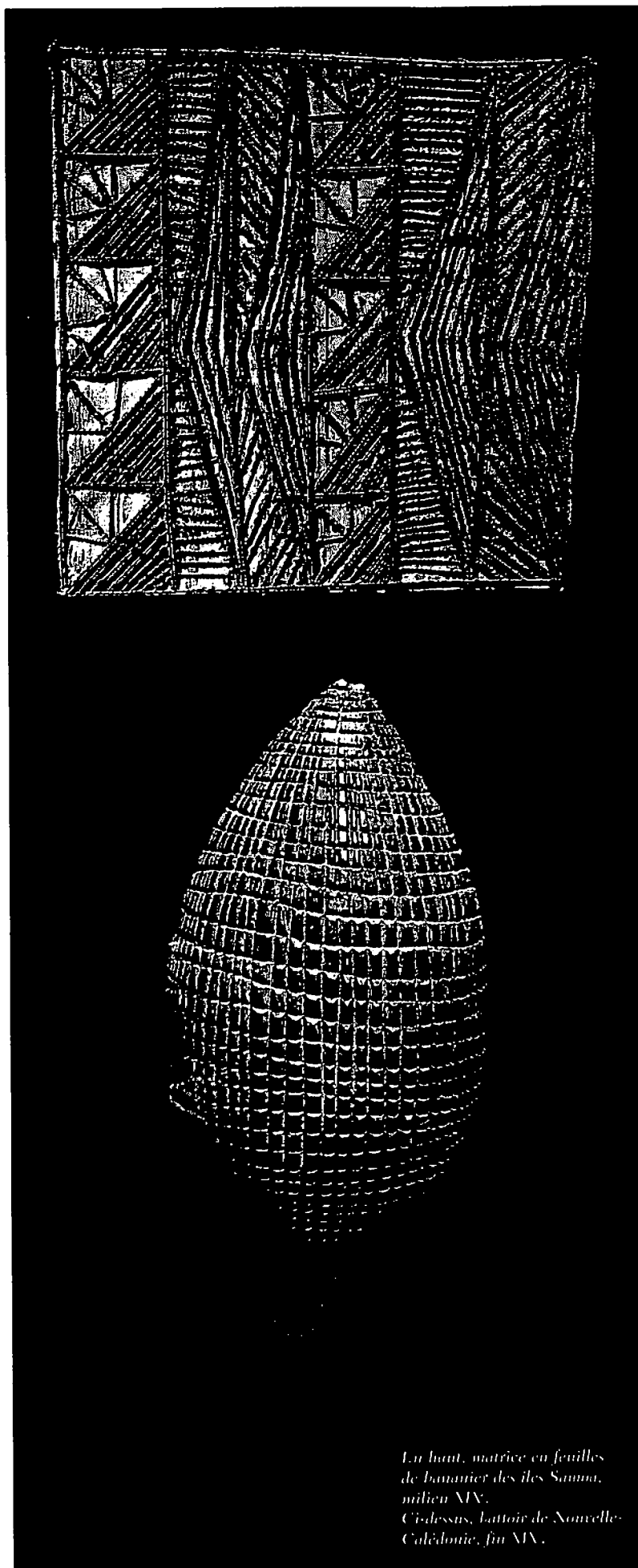
Confection d'un tapa dans les îles Sandwich (Hawaï). Dessin d'Antoine Claude François Villerey, 1819.



et larges de quatre. Le tout en une seule pièce, fait avec des bandes d'écorce rarement plus grandes que quatre ou cinq pieds joints ensemble simplement en les battant. Lorsque le tissu est suffisamment blanchi et séché, il est plié dans le sens de la longueur, roulé en une pièce et couvert d'un morceau de natte ».

### Les plantes utilisées dans la fabrication du tapa

Les tapas étaient confectionnés avec deux autres espèces de la famille des Moracées : le figuier banian indigène *Ficus prolixa* ou *ora* (cf. *La Garance voyageuse* n° 53) et l'arbre à pain *Artocarpus altilis* ou *uru*. Selon Teuira Henry (*Ancient Tahiti*, 1928), l'écorce de *ora* qui fournissait un tapa brun clair à acajou était considérée comme la plus propre à envelopper les grandes idoles du *marae* [lieu sacré dans les cultures polynésiennes anciennes, souvent une structure pavée de pierre] et tout spécialement le dieu de la guerre et de la fertilité Oro. Pour Morrison, le *ora* donne une « excellente écorce grise, la plus résistante qui soit et très estimée, alors que le *aute* fait une étoffe blanche des plus fines ». L'ethnobotaniste hawaïenne Isabella Kauakea Aiona Abbott indiquait en 1992 que le *mamaki* (*Pipturus* sp., Urticacées) produisait également un tapa de très haute qualité. Dans son *Essai sur l'Histoire Naturelle de l'Archipel des Marquises* (1862), Édélestan Jardin cite également le *katea*, supposé être un *Alyxia* (Apocynacées), mais il s'agirait plutôt de *Wikstroemia coriacea* (Thyméléacées), à l'écorce fibreuse, encore utilisé aujourd'hui dans la fabrication de petites pièces de tapa confectionnées pour les touristes à Hiva Oa. Les écorces de mûrier à papier et de figuiers présentent un caractère commun : la présence d'un latex très adhésif permettant l'agglutination des fibres. Les tapas étaient imperméables et leur abandon vers 1840 au profit des cotonnades européennes auraient contribué à la propagation de la tuberculose pulmonaire et à la dépopulation de Tahiti selon le pharmacien Paul Pétard dans sa thèse sur les *Plantes utiles de Polynésie française* (1960).

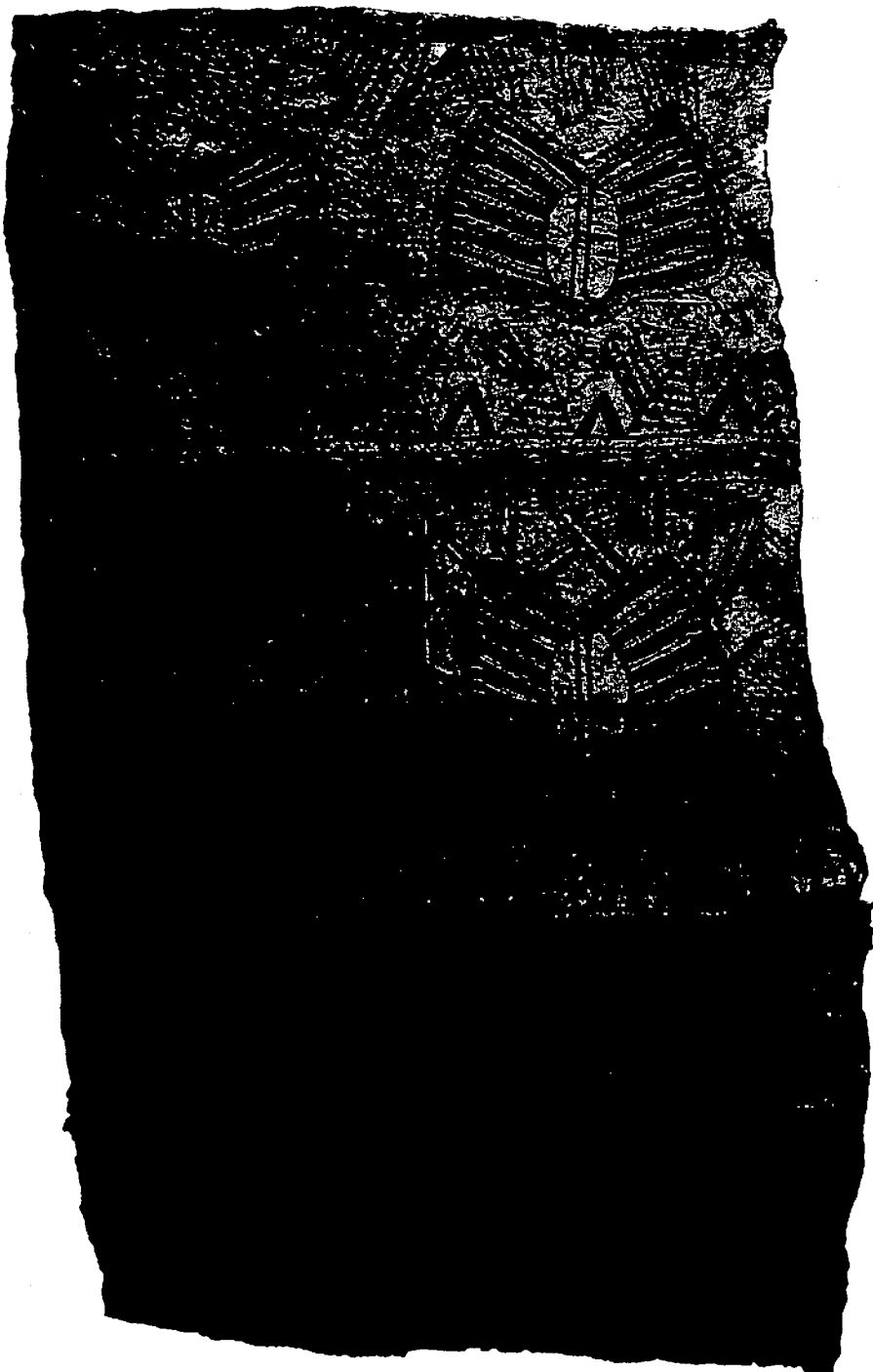


En haut, matrice en feuilles de bananier des îles Samoa, milieu XIX.  
Ci-dessous, battoir de Nouvelle-Calédonie, fin XIX.

### Teintures et ornements

Selon Gilbert Cuzent (1860), pharmacien de la marine, « le tapa est trempé dans une matière colorante d'un rouge très vif fait avec le suc verdâtre du fruit du *Ficus tinctoria* [ou *mati*, une espèce introduite par les Polynésiens] et le suc des feuilles du *Cordia subcordata* [Boraginacées, considéré indigène] pour teindre à Tahiti les vêtements de fête, *pupepu* et *tiputa*, ce dernier ressemblant à un poncho chilien ». Morrison indique que le tapa est trempé « d'abord

*Tapa ou ngatu des îles Tonga, milieu XX.*



dans un bain de teinture jaune faite avec la racine de *nono* [*Morinda citrifolia*, Rubiacées, indigène ou d'introduction polynésienne] ou avec celle de *rea* [*Curcuma longa*, Zingiberacées, d'introduction polynésienne] et on l'aromatise avec la râpure des amandes de *ati* [*Calophyllum inophyllum*, Clusiacées, considéré comme indigène]. Quand l'étoffe a reçu ce bain et qu'elle est bien sèche, on trempe les feuilles d'une charmante petite fougère dans la teinture rouge et on les applique sur ce vêtement ». Ellis précise : « La nature fournit les dessins. Ils choisissent les fougères les plus délicates et les plus belles, ou les fleurs de l'hibiscus [*Hibiscus rosa-sinensis*, Malvacées, d'introduction polynésienne]. La couche de fond étant préparée, la feuille ou la fleur est délicatement posée sur la teinture. Dès que sa surface est recouverte de matière colorante, la fleur ou la feuille imbibée de peinture est délicatement posée sur le tissu à décorer, ses folioles et pétales correctement étalés, et doucement pressée. Lorsqu'elles sont enlevées, l'impression est souvent belle et claire ».

Dans *Plants in Hawaiian Culture* (1993), l'ethnobotaniste Béatrice H. Krauss rapporte qu'aux îles Hawaii, le tapa était teint avec diverses plantes d'introduction polynésienne, mais également avec des espèces indigènes et endémiques : en rouge en utilisant les capsules de *Dodonea viscosa* (Sapindacées) ou l'écorce d'*Acacia koa* (Mimosacées), rose avec les fruits de la ronce endémique *Rubus hawaiiensis* (Rosacées), noir avec les feuilles de *Psydrax odorata* (Rubiaceées), jaune avec l'écorce d'*Ochrosia* spp. (Apocynacées) ou l'écorce interne de *Coprosma ernodeoides* (Rubiaceées) ou encore les pétales de fleurs de *Gossypium tomentosum* (Malvacées), bleu-noir avec les fruits et feuilles de *Cheirodendron* sp. (Araliacées), bleu-mauve avec des fruits de *Dianella sandwicensis* (Hemerocallidacées) et lavande avec les fruits d'*Osteomeles anthyllidifolia* (Rosacées). Selon Abbott, les lignes de couleur noire ou rouge-marron étaient dessinées sur les tapas hawaïens avec des stylets fabriqués en bambou (*Schizostachyum glaucifolium*, Poacées, introduction polynésienne) et certains motifs avec les drupes de *Pandanus tecto-*

rius (Pandanaçées, considéré comme indigène), ou les pétioles de taro (*Colocasia esculenta*, Aracées, introduction polynésienne) trempés dans un suc épais fait de charbon de noix de bancoul *Aleurites moluccana* (dont la suie est également utilisée comme colorant pour faire les tatouages).

### Splendeur et déclin du tapa

Le tapa avait diverses fonctions dont celui de vêtir, notamment à l'occasion de cérémonies importantes comme les mariages et les cérémonies funéraires. Le *ute* était planté pour l'enfant nouveau-né afin de lui fournir les vêtements nécessaires pour les différents rites au cours de sa vie. L'accumulation d'étoffes était également une marque de richesse et de statut. Ellis rapporte que « la fortune d'un chef est parfois estimée d'après le nombre de rouleaux enveloppés qu'il possède ».

De nombreux auteurs s'accordent pour témoigner de la grande diversité des vêtements en tapa fabriqués aux Marquises et de leur signification sociale. Parmi les différentes sortes de ceintures, appelées *hami*, enroulées autour de la taille et entre les cuisses, le *hami putea* blanc, commun, était fait de l'écorce du mûrier ; le *hami hiapo* rouge-brun de l'écorce de rejets de banian (*hiapo*) était réservé aux personnages sacrés, fils aîné des rois, chefs, prêtres, le *hami pipi* jauni et parfumé au *eka* (*Curcuma longa*) à la classe des *kai-oi* (les « petits-maîtres »), et le *hami kohito* large, blanc fait de l'écorce de vieux mûrier, réservé aux *tuhuka* (artistes et artisans). Les femmes portaient un court pagne descendant jusqu'aux genoux ou *'eu'eu* (ou *keukeu*), le *'eu'eu pipi* jauni au *eka* et parfumé étant destiné aux jeunes filles nubiles. Il y avait également le *kahu*, manteau blanc noué sur une épaule et laissant un bras dégagé, fait de l'écorce d'arbre à pain ou *mei* en marquisien, le *kahu ku'a*, sorte de pèlerine attachée au cou, teinte en rouge et réservée aux guerriers, le *kahu hiapo* couvrant tout le corps et constituant la robe de cérémonie des prêtres, et le ceinturon *noku* ou *no'u* de très grande taille pour les femmes lors de cérémonies et festivals. C'est avec une certaine nostalgie et un brin

#### Soleil et tapa

Une légende hawaïenne rapporte que les tapas fabriqués par Hina, déesse de la lune, n'ayant pas le temps de sécher en raison de la course trop rapide du soleil, son fils Maui, le héros mythique polynésien, se rendit dans le ciel, prit le premier rayon de soleil et le cassa. Depuis, le soleil se déplace plus lentement dans le ciel.

J-Y.M

de romantisme que Cuzent écrivait en 1860 : « La Tahitienne n'est plus la provocante sirène des premiers récits des navigateurs... comme au temps des Wallis, Bougainville et des Cook... Elles ne sont plus ces femmes naïves qui, réunies au nombre de plusieurs centaines, confectionnaient des nattes ou du Tapa, au bruit des chants et des danses ». En 1873, le botaniste Jean Nadeaud signalait que le *aute* avait presque disparu depuis que les étoffes tissées des Européens avaient remplacé le tapa et que la plante était amenée à disparaître, ne se multipliant pas d'elle-même sans l'intervention de l'homme. « C'est à peine si j'en ai rencontré quelques rares individus », écrit-il après avoir prospecté l'ensemble de l'île.

#### Des mots polynésiens dans la langue française

Le mot « tapa » est entré depuis peu dans la langue française (d'après *Le Petit Larousse illustré 2012*), comme de nombreux autres mots polynésiens tels que « taro » (*Colocasia esculenta*, Aracées), « kawa » (boisson extraite du *kava*), « tiaré » (de *tiare*, la fleur, souvent attribué à *Gardenia tahitensis*, Rubiacées), « monoï » (de *mono'i*, huile de coco parfumée souvent au « tiare »), « tabou » (de *tapu*, l'interdit), « vahiné » (de *vahine*, la femme), « mana » (force spirituelle des êtres vivants et des choses inanimées), « maori » (habitant de Nouvelle-Zélande), « tiki » (ou *t'i'i* en tahitien, idole sculptée en bois), « faré » (maison traditionnelle), « ukulélé » (du hawaïen *ukulele*, petite guitare) et « haka », ancienne danse guerrière des Maoris pratiquée aujourd'hui avant chaque match international de rugby. D'autres mots communément utilisés pourraient y être proposés comme *aloha* (bienvenue en hawaïen, *aroha* en tahitien), *motu* (petit îlot corallien ou volcanique), *tane* (homme, *kane* en hawaïen) et même *fiu* (sentiment de fatigue proche du *spleen*)...

J-Y.M





*Broussonetia papyrifera (mâle et femelle) :*  
 planches extraites du *Traité des arbrisseaux et des arbustes cultivés en France et en pleine terre* de Jean Henri Jaume Saint-Hilaire, 1825.

Il n'existe plus aujourd'hui de grandes plantations dans les îles du Pacifique sauf peut-être aux îles Fidji et Tonga, et le tapa n'est plus guère porté que pour certaines cérémonies traditionnelles dans les îles Samoa, Tonga et Wallis-et-Futuna (lors de la visite de la ministre de l'Outre-mer en juillet 2011 par exemple), et certains festivals de danses. Le tapa est toujours fabriqué pour la décoration des appartements et comme souvenirs pour les touristes, notamment aux Marquises où le pinceau et l'encre de Chine, voire le feutre noir indélébile, ont remplacé les instruments traditionnels, et où les motifs sont devenus très figuratifs. Le mûrier à papier a quasiment disparu dans toutes les îles de la Société et, malgré des tentatives de « renouveau culturel » à Hawaï et à Tahiti où l'on réapprend à faire du tapa comme dans les temps anciens, il fait partie de ces plantes anciennement utilisées et aujourd'hui « oubliées », témoignant de l'érosion progressive de l'ethno-biodiversité dans les îles du Pacifique.

#### Le mûrier à papier dans les langues océaniques

Dans les archipels de Polynésie française, cet arbre est appelé *aute* dans les îles de la Société, *aurii* aux Australes et *ute* aux Marquises. À Hawaï, il est connu sous le nom de *wauke* et sous celui de *mahute* sur l'île de Pâques.

J-Y.M

#### Le tapa dans les langues océaniques

Cette étoffe a d'abord été appelée *ahu* à Tahiti, puis *tapa*, *kapa* à Hawaï, *siapo* aux Samoa, *ngatu* aux Tonga, *masi* aux îles Fidji et *lafi* à Wallis-et-Futuna.

J-Y.M