

Un petit coin de Paradis

tomtom, le 26 juin 2011 à 11:32

Un beau jour, après quatre semaines passées devant Rikitea, on en a eu assez : on a profité de la météo à peu près clémente et du fait que notre commande de nouveau gréement était réglée (du moins c'est ce que nous pensions) pour partir « en vacances ».

La destination ? Chut, c'est un secret ! On peut juste dire que l'arrivée n'a pas été évidente, étant donné que la zone où on jette l'ancre n'est pas hydrographiée (la carte est blanche, il faut se fier au sondeur et à l'équipière perchée sur le balcon avant qui annonce les patates de corail), mais qu'on y a passé des moments extraordinaires en compagnie d'un adorable couple de quinquagénaires qui vivent là, au bord de l'eau, dans leur jardin avec leurs canards, poules, cochons, chèvres ...

Bon, d'accord, un indice : c'est quelque part dans les îles Gambier .

Rien à voir avec Rikitea en tous cas : pas de voiture, pas de scooters, pas de route ni de chemin, d'ailleurs ! Pas d'agitation, si ce n'est celle des feuilles des palmiers qui oscillent dans le vent. Bien sûr, pas d'Internet, juste une VHF pour communiquer avec les voisins, sur les îles d'en face ou de l'autre côté de la montagne. On plante des fruits et des légumes, on élève des animaux et on vit, tout simplement.



Parfois, comme le lendemain de notre arrivée, on va cueillir des petits cochons semi-sauvages qui vivent dans une baie voisine. Chaque semaine il faut aller leur donner à manger pour qu'ils s'habituent à la présence humaine et cultivent leur addiction à la noix de coco. C'est ainsi plus facile quand on veut cueillir un petit cochon (quand on a une subite envie de manger du cochon quelques mois plus tard, par exemple !). La stratégie est simple, éprouvée, efficace : au moment où on casse les noix de coco (à la hache) et que la famille cochon se précipite frénétiquement sur les demi-noix de coco ouvertes, il faut saisir le petit cochon par le ventre et le groin en lui fermant la bouche pour ne pas qu'il crie, le mettre dans un sac bien solide (ça se débat, un petit cochon) et courir très vite vers la barque à moteur avant que ses parents ne s'aperçoivent de sa disparition et ne se fâchent (parce qu'une grosse maman cochon fâchée ça peut faire du dégât). C'est très rigolo.



Lorsqu'il y a du monde au mouillage ou des amis qui viennent du village, on passe la journée du samedi à préparer, tous ensemble, le repas du dimanche : cueillette et préparation des coco et récolte de petits crabes blancs pour le taioro (coco râpée macérée), ramassage de coco germées pour le ipo (petits pains à la noix de coco – recettes dans un prochain article) et surtout on creuse un grand trou dans le jardin, dans lequel on entasse des branchages et des morceaux de bois, et à côté duquel on entrepose des pierres de lave. Le lendemain matin, on se lève de bonne heure pour allumer le feu et, une fois les braises obtenues, jeter les pierres dans le trou. On recouvre alors l'ensemble de morceaux de tronc de bananier bien humides et on peut alors placer les morceaux de viande (pour l'occasion agneau, chèvre, porc) enduits de sauce au soja, à l'oignon et à l'ail, les ipos, le poe (sorte de flan gratiné aux légumes ou aux fruits) et, invention du jour, des coeurs de jeune cocotier (soit la même chose que les coeurs de palmier en conserve, mais frais, je peux vous dire que ça n'a rien à voir !!). On recouvre le tout d'une forte épaisseur de feuilles de palmier, puis d'une bâche et d'un gros tas de sable pour que tout soit bien étanche. La bâche ce n'est pas très poétique mais ça évite d'avoir du sable dans les plats. La cuisson dure 4 heures, pendant lesquelles on peut faire du lait de coco, préparer les salades qui accompagneront les amuse-gueules qui sont au four, de la citronnade ou du mojito avec la menthe du jardin, ou encore improviser quelques passes de rugby avec une noix de coco, s'occuper du petit chiot de quelques semaines qui découvre le monde qui l'entoure, ou se faire une petite sieste pré-digestive avec exercices d'élasticité de l'enveloppe abdominale.



Car en effet, tout ça, il va falloir le manger. Dans ce petit coin de Paradis et dans toute la Polynésie, on appelle ça un « four tahitien ». En général, on attend qu'il y ait du monde, car le trou dans le jardin est rarement petit, tout comme les morceaux de viande qu'on y met ! Les assiettes sont immenses et remplies de mets divers et variés, tous aussi bons les uns que les autres ... Les gourmands (quoi, qu'est-ce que vous avez tous à me regarder comme ça ?) se resserviront deux fois, oubliant il y avait une probabilité non-négligeable que ce déjeuner pantagruélique soit suivi d'un ... dessert !

Et quel dessert !! Pas moins de quatre gâteaux et tartes planqués dans le frigo, prêts à sauter dans le gosier d'estomacs déjà distendus par tant de bonnes choses ! Qu'à cela ne tienne, nous n'avons plus le choix, l'ennemi est supérieur en nombre, en chocolat, en caramel, en meringue, en crème, et nous sommes encerclés ! La décision est vite prise : il faut se rendre, accepter la défaite et savourer la tarte au citron meringuée, le Sticky Toffee Pudding et autres succulents gâteaux qui se ruent à l'assaut de nos papilles ! Miom, ch'est chi bon la défaite !!

Bon, tout ça pour dire que le capitaine n'est pas prêt d'oublier le gueuleton qui a marqué son entrée dans sa ... oulah déjà ... 28ème année ... Merci à ce petit coin de Paradis à ceux qui s'y trouvaient et surtout à ceux qui y habitent de nous avoir accueillis à cette occasion !!

Adresse de cet article :

<http://www.lesbaleinesetlescoquillages.com/2011/06/26/un-petit-coin-de-paradis/>

7 commentaire(s) :

Denise- tiK-toK69@hotmail.fr - 16 juillet 2011 @ 05:27

Coucou c'est moi, chut chut chut c'est moi, on vient de consulter votre site, les mots sont magnifique,

à la prochaine Denise

Clairette- clairette@lesbaleinesetlescoquillages.com - 15 juillet 2011 @ 20:48

Mais si, on vise toujours la Nouvelle-Zélande ! On a juste un plan B au cas où la NZ ça ne nous plairait pas...

Delphine- delphine.azoulay@gmail.com - 11 juillet 2011 @ 14:03

Salut

Prévoyez vous finir en nouvelle zelande finalement? ou voulez vous denicher un petit coin de paradis ? :)

bisous

Tomtom & Clairette- admin@lesbaleinesetlescoquillages.com - 11 juillet 2011 @ 01:00

Alors les gambettes, puisqu'apparemment il n'y a que ça qui t'intéresse, de gauche à droite :

- Edouard notre hôte

- Colin notre copain anglais sur [Pacific Bliss](#)

- Philippe qui navigue sur [Tereva](#)

- Bernard le "maire du lagon" grâce à qui on a eu des sous et qui pêche des thazards

- et enfin Constantin qui, à 71 ans, fait son deuxième tour du monde avec Chantal sur leur ketch Dune

voilà voilà, ça va mieux ??

Tomtom & Clairette- admin@lesbaleinesetlescoquillages.com - 11 juillet 2011 @ 00:53

Ah non, le four tahitien, c'est pas bon du tout pour la ligne. Surtout quand, même après une assiette pleine à craquer et le bidon déjà distendu, on retourne se resservir, parce que c'est trop bon.

Et le coup de rame, ce n'est que le lendemain qu'on commence à être en état de le faire, en version locale, sur un Va'a...

Pour les photos, on n'a pas encore trouvé de connexion rapide et abordable, donc on n'a rien chargé de la Polynésie. Il y en a de très belles, mais il faut encore attendre un peu, qu'on trouve une connexion, pour les envoyer.

Bisous bisous

isa- voguecuisines@orange.fr - 28 juin 2011 @ 10:52

C'est vrai !!! petit moment d'évasion et découverte de l'art culinaire , j'ai déjà fait ça à la réunion !! c'est sympa et très bon !!!! mais pas bien pour le régime , mais quelques petits coups de rames et c'est partie

Aujourd'hui je vais prendre le temps de regarder les belles photos de votre album , je vous dirais

Bonne anniv !!!!! et gros bisous

isa

Claire TABARY- clairetabary@sfr.fr - 27 juin 2011 @ 20:58

ah, ben voilà un petit compte-rendu qui sent les vacances et la détente. Tiens, je vais essayer de cuisiner de la sorte sur la plage de St Hilaire, cet été, va juste falloir que je me trouve des bananiers et des palmiers, en Vendée, ça doit pas être facile. Il y a plutôt du Pineau et des coques, on fera avec, y a pire, comme matière première. C'était les gambettes de quel affamé, au premier plan?