



# PU'E TA'O PŪ FA'AU'I MĀ'OHI

**Lexique thématique - Livret 2**  
**Ateliers préprofessionnels en CJA**



FA'ATERERA'A HAU  
NŌ TE HA'API'IRA'A  
MEA-DGEE 2023



DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ÉDUCATION ET  
DES ENSEIGNEMENTS



# PU'E TA'O PŪ FA'AU'I MĀ'OHI

## Lexique thématique Ateliers préprofessionnels en CJA *Livret 2*

Chef de projet

**Pierre CHIN MEUN**

*IEN en charge de la Cellule technique des CJA*

Coordonnateur de projet

**Tunui HAUMANI**

*CPAIEN au sein de la Cellule technique des CJA*

Direction générale de l'éducation et des enseignements

Fa'aterera'a hau nō te Ha'api'ira'a

Pōrīnetia farāni

©MEA-DGEE 2023

[www.education.pf](http://www.education.pf)



# ***PU'E TA'O - PŪ FA'AU'I MĀ'OHĪ***

## **Lexique thématique Ateliers préprofessionnels en CJA**

**Ont participé à sa réalisation :**

### **Commission technique**

Stellio CHEUNG, Kenneth MITITAI, Ernest TETO, Danilo TEUA, Yann TRAFTON  
Édouard BOURNE, Tinihau GERMAIN, Vaitiare LUCAS, Jerry LUCAS, Louis TEINAORE  
*Moniteurs d'enseignement pratique (MEP) de CJA*

\*

Tunui HAUMANI, Chris TAYLOR  
*Conseillers pédagogiques*

\*

Ludmilla TAPEA-CHIN MEUN, Christiane FOUGEROUSE, Denise RAAPOTO  
*Enseignantes en reo tahiti*

### **Commission de relecture**

Tunui HAUMANI, Chris TAYLOR, *Conseillers pédagogiques*  
Ludmilla TAPEA-CHIN MEUN, Vāhi TUHEIAVA-RICHAUD, *Enseignantes reo tahiti*  
Voltina DAUPHIN, Denise RAAPOTO, *Membres de l'Académie tahitienne*  
Mirose PAIA, Jacques VERNAUDON, *Maîtres de conférence*  
Ernest MARCHAL, *Inspecteur de l'Éducation nationale du 1<sup>er</sup> degré*  
Gaëtan LE-LU, *Inspecteur du 2<sup>nd</sup> degré, IA-IPR Lettres*

### **Commission de validation**

Membres de la commission de relecture de l'Académie tahitienne Fare Vāna'a



# MOT DE LA MINISTRE

## *PARAU A TE FA'ATEREHAU*



L'ambition de la Polynésie française en matière d'éducation est de permettre à chaque élève de s'épanouir, de réussir son parcours scolaire quelle que soit la voie choisie, générale, technologique ou professionnelle, et de s'insérer dans la société qu'il aura fait sienne.

Le Ministère de l'éducation contribue, par le biais des langues et culture polynésiennes, à donner des repères. Il facilite ainsi la construction d'une société fondée sur des valeurs communes.

Il me semble alors fondamental de favoriser l'utilisation du contexte linguistique, culturel et naturel en tant que vecteur pédagogique et composantes intrinsèques des apprentissages. Pour cela, j'invite tous les enseignants à développer les pédagogies actionnelles valorisant les situations authentiques de la vie quotidienne, donnant du sens aux apprentissages, permettant le travail coopératif.

En outre, la diversité linguistique de la Polynésie française favorise le développement des compétences plurilingues des élèves.

À cet effet, j'ai lancé depuis 2019, le dispositif «bilinguisme à parité horaire» afin d'accentuer l'apprentissage des langues polynésiennes et en ai assuré la légalité et le caractère pérenne en janvier 2022 par une «loi de Pays».

C'est ainsi que ce lexique prend vie, car il réunit une liste non exhaustive de termes techniques utilisés dans 5 ateliers préprofessionnels de Centres de Jeunes Adolescents (CJA). Bien entendu, je tiens à ce que ce livret soit en libre utilisation, il appartiendra donc à chaque structure scolaire ou particulier, de l'utiliser à bon escient.

Je tiens à remercier l'ensemble des équipes qui ont œuvré sur ce lexique et mes remerciements particuliers aux membres de l'Académie tahitienne Fare Vāna'a qui lui donne tout caractère officiel.

**Christelle LEHARTEL**



**RÉALISATION DE LA MAQUETTE PAR LA DGEE :**

Bureau de la Production Édition et Média  
Département de l'informatique et du numérique éducatif

**Infographie et mise en page :**

Mairenui LEONTIEFF  
Heinui LE CAILL

**Coordination de l'édition :**

Mairenui LEONTIEFF, Cheffe de bureau BPEM

**Directeur de publication :**

Éric TOURNIER, Directeur général de la DGEE

Réf. PI-23019

ISBN : 978-2-37317-157-0 (version imprimée)

Réf. PI-23020

ISBN : 978-2-37317-158-7 (version numérique)

[www.ebooks.education.pf](http://www.ebooks.education.pf)

# PRÉFACE

## 'ŌMUARA'A

---

Les Centres de Jeunes Adolescents (CJA) de Polynésie française, comme toutes les écoles élémentaires, se doivent de développer les langues régionales et étrangères auprès de leurs élèves.

Le dispositif «Enseignement du *reo* à parité horaire» a mis en exergue deux difficultés pour les enseignants de CJA : le manque de termes techniques spécifiques aux ateliers préprofessionnels et l'harmonisation de ces termes entre pairs.

À cet effet, la création d'un lexique harmonisé en *reo tahiti* semblait être la réponse adéquate afin de parer à ces difficultés.

C'est ainsi que trois groupes de travail, réunissant des professionnels du monde de l'éducation ainsi que des professionnels de la langue tahitienne, se sont réunis afin de traduire la liste non exhaustive des termes techniques employés dans les ateliers en respectant la graphie institutionnelle de l'Académie tahitienne.

Les ateliers les plus fréquemment investis par les élèves et les plus répandus dans l'ensemble des CJA ont été retenus dans ce travail de traduction : les ateliers d'Activités et Productions du BOIS (Menuiserie), de la TERRE (Agriculture/Horticulture), du BÂTIMENT (Métallerie, Ferronnerie, Soudure) et du TOURISME (Cuisine/Restauration et Couture).

Ainsi, une première commission technique, composée de professionnels du terrain, s'est donnée pour tâche de proposer des termes en *reo*, en s'appuyant des outils et supports existants mais également de leurs connaissances. Il s'agissait pour eux, de retenir parmi leurs outils, les termes les plus appropriés, mais également de pouvoir proposer des créations de mots, lorsque ceux-ci n'apparaissaient pas dans les différents supports.

Une deuxième commission de relecture, composée d'experts de la langue tahitienne, s'est saisie de ces propositions afin de les analyser et d'en voir la pertinence sur les champs culturel, patrimonial et fonctionnel. De par leur expertise, les membres de cette commission ont confirmé certains termes, mais ont également proposé d'autres traductions ou d'autres créations, aux termes qui leur ont été soumis.

Enfin, la dernière commission de validation, composée exclusivement de membres de l'Académie tahitienne Fare Vāna'a, s'est réunie afin de valider l'ensemble des termes retenus, soit en confirmant leur utilisation, soit en proposant de nouvelles traductions, leur donnant alors un caractère officiel et institutionnel.

Il aura fallu plus de 600 heures de réflexion et de relecture à l'ensemble de ces commissions pour rendre concret ce lexique sous forme d'ouvrage, au service des enseignants et des élèves de CJA.





# 'ŌRERO

## Vogue ô mon ami !

### 'A tere i tō tere e tō'u nei hoa !

#### Français

Nos ancêtres ont quitté les rives de l'Asie du Sud-Est, poussés par une envie de connaître l'espace infini de leur univers et ils allaient le faire par la voie maritime.

Sans le savoir, ils allaient peupler entièrement toutes les parcelles de terres du Pacifique, sous le regard attentif de leurs *atua*, leurs dieux. Ils ont choisi une destination lointaine et inconnue, au risque d'y laisser leur vie.

J'ai soudain de la peine et mon cœur s'interroge alors...

Combien d'entre eux n'ont pas réussi ?

Combien de pirogues ont été détruites par la houle ou ont échoué sur les récifs ?

Combien d'entre eux ont souffert, sont morts de faim, ont séché au soleil, sont morts de soif ? Combien... ?

Tant de sacrifices, jadis, qui me permettent de me proclamer « Polynésien » aujourd'hui.

Le peuplement de la Polynésie reposait sur l'art de la navigation, une grande connaissance de l'océan et des étoiles comme les Pléiades, l'Étoile du matin, la Croix du Sud, Antarès du Scorpion...

Sur de gigantesques pirogues doubles, ils scrutaient l'horizon avec attention.

La robustesse de ces embarcations leur permit d'affronter les plus rudes tempêtes.

Ces pirogues étaient souvent munies d'un pont fixé entre les deux coques, permettant d'accroître la charge et d'une voile en nattes tressées de pandanus.

Grâce à leur savoir-faire, les migrations vers les différents archipels océaniques ont pu devenir réalité.

Le jour, ils observaient les vents, les courants marins, les migrations des oiseaux, la nature environnante et le ciel.

#### Reo tahiti

*I tere mai na tō tāua mau tūpuna, mai te fenua 'Ātia Apato'a-Hiti'a o te rā mai, auma'ihia e tō rātou hina'aro e tere nā te moana hāhano.*

*'Aore rātou i 'ite ē, e aoa rātou i te mau motu ato'a o te moana Pātitiā, ma te pāruhia e tō rātou mau atua.*

*I mā'iti na rātou i teie nei ara ahoaho 'e te 'aro, ma te pīpīri 'ore i tō rātou iho ora.*

*'Auē, tē 'oto nei au 'e tē uiui nei tō'u 'ā'au...*

*E hia 'o rātou i 'ore i manuia ?*

*E hia va'a i horomi'ihia e te moana uri 'aore rā 'o tei iri i ni'a i te a'au ?*

*E hia 'o rātou i māuiui, i po'ia, i āveravera, i po'ihā ? E hia...?*

*Maoti te 'aravihi teremoana, te ihimoana 'e te ihifeti'a, mai ia Mataari'i, te Feti'a po'ipo'i, te Feti'a Tauhā, 'Anamua, i aoa ai te Fenua Mā'ohi. E hia hāia i terā ra tau, i riro ai au 'ei Mā'ohi i teie nei mahana.*

*Mai ni'a mai i tō rātou mau va'a tau'ati 'ua hi'o tūtonu noa rātou i te paera'i.*

*Nō te pa'ari o tō rātou mau va'a, 'ua fa'aruru rātou i te mau 'āto'ato'a.*

*I fa'atomohia na te mau va'a ma te fa'a'ohipa i te pae'ore nō te tā'amu tāta'ipitipiti ia rātou 'e nō te hāmani i te mau 'ie.*

*Teie te rāve'a i manuia ai tō rātou mau tere mai terā ta'amotu e terā ta'amotu.*

*'Ia hiti mai te mahana, e h'iohi'o rātou i te mata'i, te mau 'ōpape, te rerera'a o te mau manu ato'a, te nātura e 'āua hā'ati nei ia rātou e te ra'i.*



La nuit, des champs d'étoiles s'élevaient à l'avant des pirogues et accompagnés des prêtres, ils s'y tenaient et guettaient scrupuleusement les lignes respectives du ciel nocturne.

Ils percevaient la proximité d'une terre à l'aspect que prenaient les nuages passant au-dessus d'eux et à la présence de débris végétaux à la surface de l'eau. Ils se fiaient beaucoup à tout ce qu'ils voyaient.

Lors de leur grand périple, ils emportèrent des animaux et des tubercules comme nourriture de base.

Leur voyage était entremêlé de chants traditionnels et de déclamations afin de garder en mémoire le nom des étoiles ou les difficultés auxquelles ils ont dû faire face. Nos ancêtres étaient courageux et audacieux. Ils avaient un objectif précis.

Et toi ? Quel est le tien d'objectif ?  
Ils ont voulu savoir jusqu'où ils pouvaient se surpasser.

Et toi, dans quoi te surpasses-tu réellement ?  
À quel moment ? Dans la réussite ? les études ? la bienséance ?

Ils avaient des légendes et des héros.  
Et toi ? Que nous relates-tu ? Qui est le héros de tes légendes ?  
Tu nous contes des récits d'ailleurs sans connexion avec ta terre.

Ils avaient une culture enracinée dans leurs tripes, leur cœur et leur âme.  
Et toi, où s'est-elle enracinée ? N'as-tu pas emprunté celle de ton voisin ?

Nos ancêtres avaient une identité.  
Et toi ? Laquelle est-elle ? Laquelle veux-tu adopter ? Tu parais si superficiel.

Ils avaient une langue pour déclamer, pour chanter, pour invoquer, pour aimer... tout simplement.

*I te roara'a o te pō, 'ua hi'ohi'o taiā noa tō tāua mau tūpuna i te mau pu'era'a feti'a e vai nei i mua i te mau va'a, 'āpe'ehia e te mau tahu'a.*

*E hāro'aro'a rātou i te tahi fenua o tei ha'afatata mai, i roto noa i te huru o te mau ata 'e 'aore rā i te mau hu'a rā'au e pāinu ra. Te 'ohipa o tā rātou e 'ite atu, 'o tā rātou ia e ha'apa'o.*

*I roto i tō rātou mau tere, 'ua hāpoi rātou i te tahi mau 'ānimara 'e te mau mā'a hotu, 'ei mā'a nā rātou.*

*I pehepehe na rātou, i 'ōrero na rātou, 'ia 'ore 'ia 'aramōina te i'oa o te mau feti'a 'aore rā te mau fifi o tā rātou i ha'aruru mai.  
'E 'aito mau ā tō tāua mau tupuna 'e te itoitō. E fā tā rātou i terā rā tau.*

*E 'oe ? I hea na 'oe e fā ai ?  
I tāmata na rātou i tō rātou 'ite 'e tō rātou pa'ari.*

*E 'oe ? I hea 'oe e fā ai i tō 'oe na ?  
I te hea roa tau ? I roto i te 'ohipa ?  
I roto i te ha'api'ira'a ? I roto i te ti'ara'a maita'i ?*

*E 'ā'ai 'e e 'aito tō rātou.  
'E 'oe ? E aha tā 'oe 'ā'aira'a ? 'O vai te 'aito o tā 'oe nei 'ā'ai ?  
'E 'ā'amu mai 'oe i te mau 'ā'amu a verā mā, o tei tū'ati 'ore i tō 'oe na fenua.*

*E ta'ere tō rātou o tei 'āiroidhia i roto i tō rātou 'ā'au, tō rātou māfatu 'e tō rātou vaerua.  
'E 'oe ? Tei hea roa tā 'oe mau 'āiroidhi ? 'Aita ānei 'oe i tīpe'e i tā verā ?*

*E hīro'a tō rātou.  
'E 'oe ? Tei hea tō 'oe hīro'a ? E aha te hīro'a o tā 'oe e poheono ra ? 'Aita tō 'oe e 'a'o.*

*E reo tō rātou, nō te 'orero, nō te pehepehe, nō te ta'u, nō te here... 'aita atu ai.*



Et toi ? Dans quelle langue veux-tu déclamer,  
chanter, invoquer, aimer... tout simplement.

Tes yeux disent «Je suis Polynésien» mais ta voix  
sonne creux.

Tu voudrais parler ta langue mais ne sais  
comment faire.

Tu voudrais chanter ta langue mais ne sais  
comment faire.

Tu voudrais crier ta rage dans ta langue mais ne  
sais comment faire.

Alors, il est temps...

Temps de te réveiller, temps de te bouger...

Comme eux, tu dois commencer le grand voyage  
de la prise de conscience, le voyage du grand  
changement.

Rassemble ton courage et pars à l'aventure.

Va retrouver ta langue, ton identité, ta culture  
laissées là-bas... sur la pierre angulaire du grand  
*marae*.

Déclame, danse, chante pour le salut de ton âme  
polynésienne.

Personne ne peut entreprendre ce périple, à part  
toi-même car ainsi, tu lui donneras le sens que tu  
voudras, le sens qui lui faudra.

Ta langue se meurt de toi, ô mon ami...

Ta culture se languit de chagrin pour toi, ô mon  
frère...

Ton identité ne désire que toi, ô mon aimé...

Alors, réveille-toi, ô jeunesse !

Lève-toi et vogue par-delà les flots !

Internet, le téléphone portable, la télévision, les  
jeux en ligne, la musique d'ailleurs, rien ne doit te  
détourner de ta quête de savoir, ta quête d'iden-  
tité.

Comme tes ancêtres, vogue pour le salut de ton  
peuple, et pour ton propre salut.

Ô ami, alors que ma déclamation touche à sa fin,  
commence ton long voyage.

Comme toi, je ferai ce long voyage...

Comme toi, j'ai un grand désir de faire ce voyage.

*'E 'oe ? E aha tō 'oe reo nō te 'ōrero, nō te pehe-  
pehe, nō te ta'u, nō te here... 'aita atu ai...*

*Tē mā'ohi ra tō mata, e ta'i punu rā tō 'oe reo.*

*Tē hia'ai nei 'oe e vevo i tō reo, 'aita rā e rāve'a.*

*Tē hia'ai nei 'oe e pehe i tō reo, 'aita rā e rāve'a.*

*Tē hia'ai nei 'oe e tuō i tō riri nā roto i tō reo, 'aita  
rā e rāve'a.*

*Ātirā rā... 'Ua tae i te tau...*

*Te tau nō te po'i, te tau nō te fa'arorirori.*

*Mai ia rātou, 'a fa'aineine i tō tere, te tere nō te  
mau uiuia'a, te tere nō tō tauria'a rahi.*

*'A tuārehu i tō itoitō 'e 'a tere atu.*

*'A fa'aiho atu i tō reo, i tō hīro'a, i tō ta'ere 'o tei  
ha'apaehia i 'ō roa... i ni'a i te 'ōfa'i tihī o te marae  
nui.*

*'A 'ōrero, 'a 'ori, 'a pehe 'ia ora tō vārua mā'ohi.*

*E tere teie nō 'oe 'e nō 'oe ana'e teie tere, i  
reira 'oia e aura'a ai, e aura'a ai 'oia i reira.*

*Tē mihimihi nei tō reo ia 'oe e tō'u hoa...*

*Tē onohe nei tō ta'ere ia 'oe e tō'u taea'e...*

*Teie tō hīro'a e 'auna nei ia 'oe e tō'u i here...*

*'A tū e teie mau taure'are'a !*

*'A tū e 'a tere atu nā ni'a i te tai uri !*

*Te natira'a reva, te niuniu 'āfa'ifa'i, te 'āfata teata,  
te mau ha'uti huru rau, te mau pehe a verā mā...  
'Eiaha 'oe e hahi 'ē atu i tō 'oe tītotororora'a 'ite, i  
tā 'oe tītotororora'a ihota'ata.*

*Mai tō taua mau tupuna, 'a tere nō te fa'aora i tō  
nūna'a, nō te fa'aora ia 'oe iho.*

*'E tō'u hoa... i te taimē 'a hope ai tā'u nei 'ōrero, tē  
'ōmua nei tō tere nui.*

*Mai ia 'oe, e tere nui ato'a vau...*

*Mai ia 'oe, tē manava rū nei au e tere.*

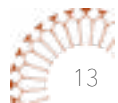


# SOMMAIRE

## *UPO'O PARAU POTO*

---

P.5	————	MOT DE LA MINISTRE <i>PARAU A TE FA'ATEREHAU</i>
P.7	————	PRÉFACE <i>'ŌMUARA'A</i>
P.9	————	'ŌRERO CONCOURS 2018 <i>'ŌRERO</i>
P.15	————	ATELIER APTOUR CUISINE <i>'OHIPA TŪTURA'A MĀ'A</i>
P.51	————	ATELIER APTOUR COUTURE <i>'OHIPA AURA'A 'AHU</i>
P.73	————	REMERCIEMENTS <i>HA'AMĀURUURURA'A</i>
P.74	————	BIBLIOGRAPHIE <i>TE PUTA</i>
P.75	————	SITOGRAPHIE <i>TE TAHUAREVA</i>





# ATELIER APTOUR CUISINE

## 'OHIPA TŪTURA'A MĀ'A

---



- p.17** ——— **Hygiène et sécurité**  
*Te ihomā 'e te vaipārurura'a*
- p.19** ——— **Les denrées**  
*Te mā'a*
- p.30** ——— **Le matériel en cuisine**  
*Te tauiha'a tūtura'a mā'a*
- p.37** ——— **Les taillages**  
*Te huru tāpūpūra'a*
- p.38** ——— **Les cuissons**  
*Te huru tunura'a*
- p.39** ——— **Les verbes d'action**  
*Te ta'o ha'a*



# HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

## TE IHOMĀ 'E TE VAIPĀRURURA'A

### 1 - La tenue du cuisinier

#### Te 'ahu tūtu mā'a

Français	Reo Tahiti
calot	fāu tūtu mā'a
casquette	fāupo'o taumata
charlotte	fāupo'o tūtu mā'a
chaussure de protection	tā'a pāruru
gant de protection	rimarima pāruru
manique	tāpe'a pāni ve'ave'a
pantalon de travail	piripou roa pāruru
tablier	'ahu pāruru
toque	tāupo'o tūtu mā'a
torchon (pour sécher)	tāmarō rima
torchon (pour plats chauds)	'ahu pāruru vera
veste de travail	perēue pāruru

### 2 - Les termes liés à l'hygiène et à la sécurité

#### Te ta'o nō te ihomā 'e te vaipārurura'a

Attention !	Ha'apa'o maita'i !
cuisine	fare tūtu, piha tūtu
déchet	pehu
désordre	huera'a

## Français

## Reo Tahiti

épluchure

*pa'a mā'a*

fatigue

*rohirohi*

garde-manger

*pātere mā'a*

hygiène

*ihomā*

local

*piha*

manque d'attention

*ha'apa'o 'ore*

marchandise

*mā'a rau*

matériel

*tauha'a*

ordre

*nahora'a*

personnel

*rave 'ohipa*

plonge

*hōroira'a 'āu'a*

poubelle

*fāri'i pehu*

propreté

*mā*

protection

*pāruru*

respect

*tura*

restaurant

*fare tāmā'ara'a*

salle

*piha*

salle de restauration

*piha tāmā'ara'a*

sécurité

*vaipārurura'a*

sol

*tahua*

tenue professionnelle

*'ahu 'ohipa*

travail

*'ohipa*

vaisselle

*tauha'a tāmā'ara'a*

vestiaire

*piha vaira'a ahu*



# LES DENRÉES

## TE MĀ'A

### 1 - Les fruits et légumes

#### *Te mā'a hotu 'e te mā'a tupu*

Français	Reo Tahiti
asperge	'ōpereta
aubergine	hua pua'aniho
avocat	'āvōta
betterave	peti
carotte	taroti
céleri	tererī
champignon	pōreto
chou chinois	pota tinitō
chou pommé	pota papa'ā
chou-fleur	pota tiare
citron	tāporo
coco râpé	ha'ari 'anahia
concombre	tōtoma
courgette	tūtini
fruit de l'arbre à pain	'uru
haricot blanc	pipi 'uo'uo
haricot long	pipi roroa, pipi tinitō
haricot rouge	pipi 'ute'ute
haricot vert	pipi pōpoto
lentilles	pipi hiri



## Français \_\_\_\_\_ *Reo Tahiti* \_\_\_\_\_

maïs	<i>tō papa'ā</i>
navet	<i>nāvē</i>
patate douce	<i>'ūmara</i>
poivron	<i>'ōporo mā'aro</i>
pomme de terre	<i>'ūmara pūtete</i>
radis	<i>rātī</i>
salade verte	<i>rauota</i>
soja	<i>pipi tupu</i>
tomate	<i>tomāti</i>

## 2 - Les épices, condiments et aromates

*Te fa'anamurea (fa'ahō'a'a), te fa'atehutehu 'e te  
fa'ano'ano'a*

ail	<i>tumi, 'ōniāni piropiro</i>
basilic	<i>miri popa'ā</i>
cannelle	<i>tīnamo</i>
câpre	<i>tāperi</i>
ciboulette	<i>'ōniāni ri'i pūrōroa</i>
citronnelle	<i>'āretu no'ano'a</i>
combava	<i>tāporo 'ōpu'upu'u</i>
coriandre	<i>tete</i>
cornichon	<i>tūtama 'ava'ava</i>
curcuma	<i>re'a tahiti</i>
curry	<i>re'a 'īnitia, kārī</i>
échalote	<i>'ōniāni tupu</i>
gingembre	<i>re'a tinitō</i>



<b>Français</b>	<b>Reo Tahiti</b>
laurier	<i>rauno'a</i>
menthe	<i>'ōtime</i>
noix de muscade	<i>matiti</i>
oignon	<i>'ōniāni</i>
oignon vert	<i>'ōniāni tinitō, 'ōniāni matie</i>
paprika	<i>pāpirita</i>
persil	<i>peretī</i>
piment	<i>'ōporo</i>
poivre	<i>pēpa</i>
romarin	<i>hautai</i>
sauge	<i>taravia</i>
sel	<i>miti papa'a</i>
thym	<i>tume</i>
vanille	<i>vānira</i>
vinaigre	<i>vineta</i>

### 3 - Les denrées et préparations diverses

#### *Te mā'a rau*

amidon	<i>pia</i>
andouille	<i>tōti 'ā'au</i>
andouillette	<i>tōti 'ā'au auhia</i>
appareil	<i>mā'a 'āno'ihia</i>
barre de chocolat	<i>pā tōtōrā</i>
beurre	<i>pata</i>
beurre d'arachide	<i>pata 'aratita</i>



## Français

## Reo Tahiti

beurre d'avocat

*pata 'āvōta*

blanc d'œuf

*'uo huero moa*

boudin

*tōtī ha'avari*

bouillon (de légumes)

*pape mā'a hotu tunuhia*

bouillon (à base de viande)

*pape 'i'o tunuhia*

chapelure

*hu'ahu'a pa'a faraoa*

chocolat

*tōtōrā*

chocolat en poudre

*tōtōrā puehu*

confiture

*tihāmu*

coulis

*terevē mā'a hotu*

crème

*tirīmu*

croûton de pain (garniture)

*tāpū faraoa tunupa'a*

farine

*faraoa ota*

fécule de maïs (maïzena)

*pia tō papa'ā*

frite

*tāpū mā'a farai*

fromage

*pata pa'ari*

huile

*hinu*

jambon

*hāmu*

jus de viande cuite

*pape 'i'o*

lait

*ū*

lait de coco

*ū ha'ari*

lait en poudre

*ū puehu*

levure

*hōpue*

macaroni

*mātārōni*

macédoine de fruits

*mā'a hotu 'āno'i*

macédoine de légumes

*mā'a tupu 'āno'i*



## Français

## Reo Tahiti

mayonnaise

*māio*

merguez

*tōtī tehutehu*

miel

*meri*

moutarde

*mūta*

nouille

*nūi*

œuf brouillé

*huero moa tunu rapu*

œuf dur

*huero moa tunu pape*

œuf poché

*huero moa uhi vaivera*

œuf sur le plat

*huero moa farai*

omelette

*huero moa rapu farai*

pâté

*pātē*

pâtes

*āhoe tītona*

pulpe de coco fermentée

*taioro*

pulpe de coco pressée

*ota ha'ari*

purée

*mā'a rapuhia*

quignon (extrémité du pain)

*poro faraoa*

riz

*raiti*

sauce

*terevē*

sauce de coco fermentée

*mitihue*

saucisse

*tōtī*

sorbet

*hiona mona*

soupe

*tihōpu*

spaghetti

*āhoe tītona pātēti*

sucré

*tihota*

tagliatelle

*āhoe tītona rīpene*

Français \_\_\_\_\_

Reo Tahiti \_\_\_\_\_

terriner de poisson

*pātē i'a*

tofu

*tōfū*

vinaigrette

*vineta tāhinu*

yaourt

*ū tāhōpuehia*

## 4 - Les aliments d'origine animale

### *Te 'īna'i*

agneau

*pinia māmoe*

bavette

*'i'o 'ao'ao muri*

bœuf

*pua'atoro*

boyaux

*'ā'au*

canard

*mo'orā*

cervelle

*roro*

chapon

*moa pātehe*

chèvre

*pua'aniho*

chevreau

*pinia pua'aniho*

cœur

*māfatu*

collier

*pona 'a'ī*

coq

*moa oni*

côtelette

*ivi 'ao'ao*

couenne

*'iri pua'a*

dinde

*ra'oro*

entrecôte

*'i'o mārainoa*

filet

*tāpū 'i'o*

foie

*'upa'a*



## Français

## Reo Tahiti

gigot d'agneau

*hūhā pinia māmoe*

gigot de mouton

*hūhā māmoe*

graisse

*mi'i*

graisse de porc

*hinu pua'a*

langue

*arero*

lapin

*rāpiti*

moëlle

*puoivi*

mouton

*māmoe*

œuf

*huero (moa, mo'orā, ...)*

os

*ivi*

patte

*'āvae*

pigeon

*'u'u'aira'o*

porc

*pua'a*

porcelet

*pua'a fanau'a*

poule

*moa ufa*

poulet

*moa*

rôti

*'i'o 'eu, rōtī*

rumsteak

*'i'o hōperēmu*

sang

*toto*

tripes

*'ā'au*

veau

*pinia pua'atoro*

## 5 - Les produits de la mer et de la rivière

### *Te hotu nō te tai 'e nō te vai*

#### Français

#### Reo Tahiti

algue	<i>remu, rimu tai</i>
anguille	<i>puhi pape</i>
chevrette	<i>'ōura pape</i>
cigale de mer	<i>ti'ane'e</i>
concombre de mer	<i>rori</i>
crabe cuirassé de sable	<i>pōpoti miti</i>
crabe de cocotier	<i>'aveu</i>
crabe de mer	<i>pa'apa'a</i>
crabe de récif	<i>tūtūa'au</i>
crabe de sable	<i>'ōhiti</i>
crabe de terre	<i>tupa</i>
crabe des rochers	<i>toetoe</i>
crabe vert des marécages	<i>'ūpa'i</i>
crevette	<i>'ītara miti</i>
filet de poisson	<i>tāpū i'a</i>
gras de poisson	<i>'a'o i'a</i>
homard	<i>'ōura miti 'āvae pa'apa'a</i>
huître	<i>tio</i>
langouste	<i>'ōura miti</i>
moule	<i>'u'u</i>
œuf de poisson	<i>māmari</i>
oursin à épines courtes	<i>hāva'e</i>
oursin à longues épines	<i>vana</i>
poisson de lagon	<i>i'a roto</i>

poisson du large (pélagique)

*i'a tua*

squille

*varo*

tortue

*honu*

## 6 - Les pâtes de base

### *Te faraoa ota oihia*

pâte alimentaire (macaroni, nouilles, spaghetti, tagliatelle)

*āhoe tītona*

pâte à tarte (brisée, feuilletée, sablée, sucrée)

*āhoe tītona pai*

pâte (cake, génoise, madeleine, pain d'épices, quatre-quarts)

*āhoe tītona faraoa monamona*

pâte (brioche, pizza, savarin)

*āhoe tītona faraoa 'eu*

pâte à biscuit

*āhoe tītona pa'apa'a*

pâte à choux

*āhoe tītona 'eu*

pâte à crêpe

*āhoe tītona pai farai*

pâte à frire

*āhoe tītona farai*

pâte levée

*āhoe tītona hōpue*

pâte liquide, molle

*āhoe tītona taravai*

pâte montée

*āhoe tītona tā'iri*

pâte sèche

*āhoe tītona marō*

## 7 - Les autres termes liés à la cuisine

### *Te ta'o fa'a'ohipahia nō te tūtura'a mā'a*

accompagnement

*tāpiri*

acide

*tō'ava'ava*

**Français****Reo Tahiti**

amer	'ava'ava
arôme	no'ano'a
aspect	huru
assaisonnement (avec du sel)	tāmiti
assaisonnement (terme générique)	hō'ā'ā
brûlant	ve'ave'a
brûlé	pa'apa'a
collant	piripiri
coloré (joli, bigarré)	nehenehe
compact	pūtā'ai
consistance, texture	huru o te mā'a
crémeux	'ōtirīmu
croustillant	pa'apa'a'ina
décoré	fa'anehehehia
dessert	mā'a monamona
dilué	tarapape
doré	'ama maita'i
dressage	fa'aineinera'a
entrée	'ōmua
épais	pūpuru
épicé	tehutehu
farineux	faraoa-ota hia
ferme	pa'ari maita'i
fondant	tahe noa
gélatineux	'ōterātina
goût	tāota

## Français

## Reo Tahiti

granuleux	<i>hāoneone</i>
gras	<i>'a'o</i>
grumeau	<i>otaota</i>
grumeleux	<i>'iri'iri</i>
huileux	<i>hinuhinu</i>
hors d'œuvre	<i>'ōmua</i>
léger	<i>māmā</i>
liquide	<i>papepape</i>
mentholé	<i>tā'ōtime</i>
menu	<i>tāpura mā'a</i>
moisi	<i>nīnaemoa</i>
odeur	<i>hau'a</i>
pâtisserie	<i>faraoa mona</i>
piquant (au goût)	<i>tehutehu</i>
plat de résistance	<i>'īna'i</i>
plat principal	<i>mā'a tumu</i>
poivré	<i>tāpēpa</i>
préparation	<i>fa'aineinera'a</i>
recette	<i>'api hāmanira'a mā'a</i>
salé	<i>tāmiti</i>
saveur	<i>namurea</i>
savoureux	<i>namurea</i>
spongieux	<i>'ōrimurimu</i>
sucré	<i>monamona</i>
trop sucré	<i>tuhituhi</i>

# LE MATÉRIEL EN CUISINE

## TE TAUHA'A TŪTURA'A MĀ'A

### 1 - Le matériel électromécanique

#### Te mātini uira

Français	Reo Tahiti
autocuiseur	<i>pāni uira</i>
batteur électrique	<i>mātini rapu</i>
bol mixeur (blender)	<i>mātini fa'ahu'ahu'a</i>
bouilloire électrique	<i>tītata uira</i>
cafetière électrique	<i>tīpaoti uira</i>
cuseur de riz (rice cooker)	<i>pāni raiti uira</i>
fouet électrique	<i>mātini hui</i>
four à micro-ondes	<i>umu'aru iti</i>
girafe	<i>mātini rima fa'ahu'ahu'a</i>
hachoir électrique	<i>mātini 'oti'oti</i>
hachoir à viande électrique	<i>mātini tāviri 'i'o</i>
mixeur plongeant	<i>mātini rima fa'ahu'ahu'a</i>
robot batteur	<i>mātini rapu</i>
robot-coupe	<i>mātini tāpūpū</i>
sorbetière	<i>mātini tāviri tirīmu to'eto'e</i>
trancheur universel	<i>mātini tāpū rairai</i>

## 2 - Le matériel fixe en cuisine

### *Te tauiha'a tūtura'a mā'a*

#### Français

#### Reo Tahiti

armoire de rangement (denrées)	<i>'āfata vaira'a mā'a</i>
armoire de rangement (ustensiles)	<i>'āfata vaira'a tauiha'a</i>
armoire réfrigérée	<i>'āfata fa'ato'eto'e</i>
congélateur coffre	<i>'āfata ha'apa'ari mā'a</i>
cuisinière	<i>umu</i>
étagère de rangement	<i>pa'epa'e</i>
friteuse électrique	<i>mātini farai</i>
garde-manger	<i>pātere mā'a</i>
grill	<i>umu tunupa'a</i>
poste de travail	<i>vāhi 'ohipara'a</i>
réfrigérateur	<i>fa'ato'eto'e</i>
vitrine réfrigérée	<i>'āfata hi'o fa'ato'eto'e</i>

## 3 - Le matériel mobile de rangement et de cuisson (récipients et marmites)

### *Te tauiha'a fa'anaho 'āfa'ifa'i 'e te tauiha'a tunu mā'a 'āfa'ifa'i (te fāri'i 'e te pāni)*

bouilloire	<i>tītata</i>
cafetière	<i>tīpaoti taofe</i>
calotte	<i>vaira'a mā'a po'opo'o</i>
casserole	<i>pāni na'ina'i</i>
chauffe-plat	<i>tāmāhanahana mā'a</i>
cocotte-minute	<i>pāni minūti</i>



## Français

## Reo Tahiti

crêpière

*farai pāni pai*

cuiseur-vapeur

*pāni tunu hou*

cul-de-poule

*fāri'i tohe 'ōmenemene*

dariole

*hāpaina 'eu mā'a*

friteuse

*pāni farai mā'a*

lèchefrite

*fāri'i hinu umu*

marmite

*pāni rahi*

mortier

*'āu'a pāpāhia*

moule à manqué

*fāri'i 'eu faraoa mona*

moule à tarte cannelé à fond  
mobile

*fāri'i 'eu pai*

passoire à anse

*tīti'a 'aurima*

passoire à queue

*tīti'a 'aufau*

plaque à pâtisserie

*'apa faraoa mona*

plaque à rôtir

*fāri'i 'eu*

poêle

*farai pāni*

poêle à anse

*farai pāni 'aufau*

poêle à crêpes

*farai pāni pai*

poêle à griller

*farai pāni tunupa'a*

rondeau

*pāni 'aurima*

russe

*pāni na'ina'i*

saladier

*'āu'a rahi*

saucier

*'āu'a terevē*

sauteuse

*farai pāni hiti teitei*

sautoir

*pāni farai*

théière

*tīpaoti*



tourtière *fāri'i tunura'a pai*

wok *pāni tinitō*

## 4 - La coutellerie

### *Te tipi*

aiguille à brider	<i>nira 'i'o</i>
batte à côtelette	<i>tu'i 'i'o</i>
canneleur	<i>tipi nana'o</i>
coupe-œuf	<i>tāpū huero moa</i>
couperet	<i>tipi tinitō</i>
couteau «filet de sole»	<i>tipi pīhara</i>
couteau à dénervier	<i>tipi 'iriti nēreve</i>
couteau à dents de loup	<i>tipi tarai fa'anehehe</i>
couteau à désosser	<i>tipi 'iriti ivi</i>
couteau à huître	<i>tipi tio</i>
couteau à jambon à l'os	<i>tipi hāmu</i>
couteau à poisson	<i>tipi i'a</i>
couteau abatte (couteau abattre, couteau demi-batte)	<i>tipi tūpa'ipa'i</i>
couteau d'office	<i>tipi na'ina'i</i>
couteau de cuisine ou de chef	<i>tipi tāpū 'i'o</i>
couteau éminceur	<i>tipi fa'arairai</i>
couteau tranche-lard	<i>tipi 'i'o 'eu</i>
couteau-scie	<i>tipi faraoa</i>
feuille à fendre à dos droit	<i>tipi ivi</i>
fourchette «diapason»	<i>pātia tara rua</i>



**Français** \_\_\_\_\_

**Reo Tahiti** \_\_\_\_\_

fusil à aiguiser

*faira*

lardoir

*fao 'i'o*

scie à os

*'e'e ivi*

## **5 - Les ustensiles de cuisine**

### ***Te tauiha'a tūtura'a mā'a***

araignée

*tāipu tītī'a*

balance

*fāito*

bouteille isotherme

*mōhina tiua*

chinois

*tītī'a mā'a mētara*

ciseaux

*pā'oti*

corne

*ra'u*

crochet

*tārou oi*

cuiller à glace

*tāipu tirīmu to'eto'e*

cuiller à lever

*tāipu ōpenu*

cuiller à mesure

*tāipu fāito*

cuiller à spaghetti

*tāipu pātēti*

cuve

*fāri'i*

douille

*'ōmua pūtē fa'ahī*

économe

*tipitipi mā'a*

écumoire

*tā'a'u*

emporte-pièce

*nē'i hoho'a*

entonnoir

*tītō*

éplucheur

*tipitipi mā'a*

feuille (accessoire)

*rapu*



**Français****Reo Tahiti**

fouet

*hui*

lame

*rapa tipī*

louche

*tāipu rahi*

lyre

*tipi niuniu*

mandoline

*fa'arairai*

maryse

*'ūrīna fa'arapu*

minuteur

*tāminūti*

ouvre-boîte

*tapu punu*

pelle de service

*rapa tuati*

pèse-sirop

*fāito mona*

pinceau

*purūmu parai*

pique

*pātia*

pique-vite

*pātia ahoe pātī'i*

planche à découper

*'iri tāpūpū*

plaque à pâtisserie

*'apa tunu 'ai mona*

poche à douille

*pūtē fa'ahī tirīmu*

pochon

*tāipu na'ina'i*

presse-agrume

*'umu mā'a pura*

presse-ail

*fa'ahu'ahu'a tumi**fa'ahu'ahu'a 'ōniāni piropiro*

presse-citron

*'umu tāporo*

presse-orange

*'umu 'anani*

presse-purée

*fa'ararerare mā'a*

râpe

*'ui*

rouleau

*ha'apārahurahu faraoa oi pātī'iti'i*

roulette à pizza

*tāpū pīta*

## Français

## Reo Tahiti

saupoudreuse

*tūtū (mā'a puehu)*

sonde

*fāito ve'ave'a*

sous-plat

*pāruru ve'ave'a*

spatule coudée

*rapa parai*

spatule en bois

*rā'au fa'arapu*

tasse à mesure

*'āu'a fāito*

thermomètre à sucre

*fāito tihota ve'a*

Thermos

*mōhina tiua*

verre-doseur

*hāpaina fāito*

vide-pomme

*hou 'āpara*

zesteur

*oro pa'a (tāporo, 'ānani)*



## LES TAILLAGES

### TE HURU TĀPŪPŪRA'A

#### Français

#### Reo Tahiti

ciseler

tāpū 'ōhu'ahu'a

concasser

tāpū 'ōrarahi

émincer

tāpū fa'arairai

hâcher

tāpū

tāpūpū

tailler en brunoise

tāpū puruno

tailler en chiffonnade

tāpū 'ōrairai

tailler en cubes

tāpū tiupa

tailler en julienne

tāpū 'ōrōroa

tailler en macédoine

tāpū matetōnia

tailler en mirepoix

tāpū miripoa

tailler en parisienne

tāpū ha'apōro

tailler en paysanne

tāpū 'ōraparapa

tailler en rondelles

tāpū 'ōmemene

tailler en sifflet

tāpū fa'ahipa

# LES CUISSONS

## TE HURU TUNURA'A

### Les états de cuisson

#### Te fāito tunura'a

Français ————— Reo Tahiti —————

- |             |                |
|-------------|----------------|
| - à point   | - 'ama         |
| - bien cuit | - 'ama maita'i |
| - bleu      | - pūotaota     |
| - cru       | - ota          |
| - grillé    | - pa'apa'a     |
| - saignant  | - pāotaota     |

### Les modes de cuisson

#### Te huru tunura'a

- |  |                    |
|--|--------------------|
| - à l'eau (bouillie)                             | - tunu pape        |
| - à l'étouffée (à la vapeur)                     | - tunu hou po'i    |
| - à l'étouffée (au four)                         | - tunu 'eu po'i    |
| - à l'étouffée (au four traditionnel polynésien) | - tunu ahimā'a     |
| - à la broche                                    | - tunu tāviri      |
| - à la vapeur                                    | - tunu hou         |
| - au bain-marie                                  | - tunu pape piha'a |
| - au four  | - 'eu              |
| - poché  | - tunu uhi         |

## LES VERBES D'ACTION

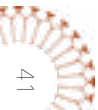
### TE TA'O HA'A

Français	Reo Tahiti	Exemples
Abaissier	<i>Pāti'iti'i</i>	Abaisse la pâte pour la tarte à la goyave ! <i>'A pāti'iti'i mai i te āhoe tītona nō te pai tuava !</i>
Aromatiser	<i>Fa'ano'ano'a</i>	Il ne faut pas aromatiser le riz ! <i>Eiaha e fa'ano'ano'a i te raiti !</i>
Assaisonner	<i>Fa'ahō'ā'ā</i>	Assaisonne le poisson, s'il te plaît ! <i>'A fa'ahō'ā'ā mai na i te i'a !</i>
Barder	<i>Pū'ohu avaro</i>	Nous allons barder la dinde. <i>E pū'ohu avaro tātou i te ra'oro.</i>
Battre	<i>Hui</i>	Bats tes œufs en omelette ! <i>'A hui i tā 'oe mau huero moa !</i>
Beurrer	<i>Tāpata</i>	Beurre ton moule ! <i>'A tāpata i tā 'oe fāri'i !</i>
Blanchir (des aliments)	<i>Tahamare</i>	Blanchis les haricots verts ! <i>'A tahamare mai te pipi pōpoto !</i>
Blanchir (les oeufs ou le sucre)	<i>Hui</i>	Blanchis l'appareil ! <i>'A hui mai te re'a huero moa 'e te tihota !</i>



Français	Reo Tahiti	Exemples
Blondir	<i>Farai ri'i</i>	Blondis les oignons ! 'A farai ri'i iho te 'ōniani !
Braiser	<i>Tunu po'i</i>	Braise le canard ! 'A tunu po'i mai i te mo'orā !
Brider	<i>Tā'amu'amu</i>	Il faudrait brider le pigeon avant de l'enfourner. E au 'ia tā'amu'amu i te 'ū'ū'aira'o hou 'a 'eu atu ai.
Brider	<i>Pātuitui</i>	Après avoir farci la dinde, il faut la brider. 'la hope te fa'a'īra'a o te ra'oro i te 'ina'i tāviri, e pātuitui iāna.
Canneler	<i>Fa'arāine</i>	Cannelle-moi une orange ! 'A fa'arāine mai i te tahi 'ānani !
Casser un œuf	<i>Vāhi i te huero moa</i>	Casse les œufs dans le bol ! 'A vāhi i te mau huero moa i roto i te 'āu'a !
Chauffer	<i>Fa'aahu</i>	Chauffe ton four ! 'A fa'aahu i tā 'oe umu !
Chemiser	<i>Tāpata</i>	Chemise le moule de beurre ! 'A tāpata i te fāri'i !
Chemiser	<i>Vauvau</i>	Chemise le moule de jambon ! 'A vauvau i te hāmu i roto i te fāri'i !

Clarifier	<i>Fa'ata'a</i>	Clarifie les œufs ! <i>'A fa'ata'a te re'a huero moa i te 'uo huero !</i>
Concasser	<i>Pāpāhia</i>	Concassez les noix de badame ! <i>'A pāpāhia i te 'autera'a !</i>
Corner	<i>Pā'ahi</i>	Cornez les bords de la cuve ! <i>'A pā'ahi maita'i mai i te fāri'i !</i>
Coucher	<i>Fa'ahī</i>	Couche tes choux sur la plaque à pâtisserie ! <i>'A fa'ahī i tā 'oe mau pōpota i nī'a i te 'apa faraoa mona !</i>
Cuire à l'eau	<i>Tunu pape</i>	Cuire le taro à l'eau est meilleur ! <i>Mea au a'e ia tunu pape i te taro !</i>
Cuire à l'étouffée (à la vapeur)	<i>Tunu hou po'i</i>	Cuis la loche à l'étouffée et à la vapeur. <i>'A tunu hou po'i mai i te tarao.</i>
Cuire à l'étouffée (au four)	<i>Tunu 'eu po'i</i> <i>'Eu po'i</i>	On peut cuire à l'étouffée le porc aux choux pommés. <i>E tano ato'a e tunu 'eu po'i i te pua'a 'e te pota papa'ā.</i>
Cuire à l'étouffée (au four traditionnel)	<i>Tunu ahimā'a</i>	Cuis au four traditionnel le fruit de l'arbre à pain. <i>'A tunu ahimā'a mai i te 'uru.</i>
Cuire à la broche	<i>Tunu tāviri</i>	Cuis ce veau à la broche ! <i>'A tunu tāviri terā a'e pinia pua'atoro !</i>
Cuire à la vapeur	<i>Tunu hou</i>	Cuis ce poisson à la vapeur ! <i>'A tunu hou mai i tenā i'a !</i>





## Français

## Reo Tahiti

## Exemples

Cuire au bain-marie

*Tunu pape piha'a*

Fais fondre le chocolat au bain-marie !

*'A tunu pape piha'a mai i te tōtōrā nō te fa'atahe !*

Cuire au four

*'Eu*

Cuis le poulet entier !

*'A 'eu mai i te moa tā'ato'a !*

Décanner

*Mani'i i tei mara'a i ni'a*

Décante le bouillon à l'aide d'un chinois !

*'A mani'i atu i tei mara'a i ni'a i tā 'oe tīti'a mā'a mētara.*

Découper

*Tāpūpū*

Découpe les oignons !

*'A tāpūpū mai i te 'oniāni !*

Dégeler

*Fa'atahe*

Dégèle la viande !

*'A fa'atahe mai i te 'i'o pua'atoro !*

Déglacer

*Tā... (pape, 'ava, uaina, vīneta, pape taporo, tirīmu, pape mā'a...)*

Déglacez la poêle avec un peu de vin !

*'A tāuaina i te toe'a hu'a mā'a i roto i te farai pāni !*

Dégorger (extraire l'eau)

*Fa'atahe tāmiti*

Il est préférable de dégorger les aubergines avant de les griller.

*Mea au a'e i te fa'atahe tāmiti i te mau hua pua'aniho hou 'a tunu pa'a atu ai.*

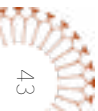
Dégorger (extraire le sang)

*Fa'atahe tāpuru*

Faut-il dégorger la viande avant de la parer ?

*E fa'atahe tāpuru ānei i te 'i'o hou 'a 'iriti atu ai i te mi'i ?*

Délayer	<i>Fa'atarapape</i>	Délaye la maïzena dans de l'eau ! <i>'A fa'atarapape mai i te pia tō papa'ā i te pape !</i>
Démouler	<i>'Īriti i rāpae</i>	Démoule le gâteau ! <i>'A 'īriti i rāpae i te faraoa monamona !</i>
Désosser	<i>Harahara</i> <i>'Īriti i te ivi</i>	Prends un couteau et désosse les cuisses de poulet. <i>'A rave i te tipī 'e 'a harahara i te ivi hūhā moa.</i> <i>'A rave i te tipī 'e 'a 'īriti i te ivi hūhā moa.</i>
Écaler	<i>Hōhore</i>	Avant de râper l'œuf, il faut l'écaler. <i>Hou 'a oro ai i te huero moa, 'a hōhore iho.</i>
Égoutter	<i>Tūtū ia pau te pape</i>	Il faut bien égoutter les champignons. <i>'la tūtū-maita'i-hia te pōreto ia pou te pape !</i>
Émincer	<i>Tāpū fa'arairai</i>	Émince les oignons ! <i>'A tāpū fa'arairai mai i te 'ōniāni !</i>
Émonder	<i>Hōhore</i>	Les enfants ont émondé les amandes. <i>'Ua hōhore mai te mau tamari'i i te mau tētati.</i>
Envelopper	<i>Māmahu</i>	Enveloppe le <i>po'e</i> dans des feuilles de bananier ! <i>'A māmahu mai i te po'e i te rau mei'a !</i>
Éplucher (avec la porcelaine)	<i>Reho</i>	Épluche le fruit de l'arbre à pain ! <i>'A reho mai i te 'uru !</i>
Éplucher (avec un couteau)	<i>Tipitipi</i>	Épluche les carottes ! <i>'A tipitipi mai i te tāroti !</i>





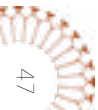
Français	Reo Tahiti	Exemples
Farcir	<i>Fa'a'i</i>	Pour le repas de Noël, maman a farci une dinde. <i>Nō te tāmā'ara'a nō te Noera, 'ua fa'a'i mai 'o māmā i te ra'oro.</i>
Fermenter (faire lever une pâte)	<i>Fa'ahōpue</i>	Il faut laisser fermenter la pâte à pizza toute la nuit. <i>E fa'ahōpue i te āhoe tītona pīta i te roara'a o te pō !</i>
Filmer	<i>Pū'ohu 'ūrina</i>	Filme le plat de taro. <i>'A pū'ohu 'ūrina mai i te fāri'i taro !</i>
Flamber	<i>Tāura'ava</i>	Flambe les bananes avec du rhum ! <i>'A tāura'ava i te mei'a i te rāmu !</i>
Foncer	<i>Hōhora</i>	Mon garçon, tu veux bien foncer le moule ! <i>E 'aiū, 'a hōhora mai na i te āhoe tītona i roto i te fāri'i !</i>
Fouetter	<i>Hui</i>	Fouette énergiquement la crème ! <i>'A hui maita'i mai i te tirīmu !</i>
Fraiser	<i>Fa'au'au'a</i>	Il faut fraiser la pâte pour éviter les grumeaux. <i>E fa'au'au'a i te āhoe tītona 'ia 'ore 'ia otaota.</i>
Frapper	<i>Ha'apūto'eto'e</i>	Veuillez frapper les haricots verts ! <i>'A ha'apūto'eto'e mai i te pipi pōpoto !</i>
Frémir	<i>Piha'aha'a</i>	Que l'on laisse la sauce frémir un petit moment ! <i>'la piha'aha'a te terevē ma'a taimē iti !</i>

Frيره	<i>Farai</i>	Mets à frire les chinchards ! <i>'A farai mai i te ature !</i>
Glacer (une viande ou un plat)	<i>'Eu 'o'a hinuhinu</i>	Il faut glacer les cuisses de canard. <i>'A 'eu 'o'a hinuhinu i te hūhā mo'orā.</i>
Glacer (une pâtisserie)	<i>Tūtū i te tihota</i>	Glace la tarte à la papaye ! <i>'A tūtū mai i te tihota puehu i ni'a i te pai 'ī'ītā !</i>
Gratiner	<i>'Eu tuapa'a</i>	Gratine les patates douces ! <i>'A 'eu tuapa'a mai i te 'ūmara !</i>
Griller	<i>Tunu pa'a</i>	On a grillé les andouilles ! <i>'Ua tunu-pa'a-hia te tōtī 'ā'au !</i>
Hâcher (des légumes)	<i>Tāpūpū fa'ahu'ahu'a</i>	Hâche les champignons ! <i>'A tāpūpū fa'ahu'ahu'a i te pōreto !</i>
Hâcher (de la viande)	<i>Tāviri i te 'īna'i</i>	Hâche la viande de porc ! <i>'A tāviri mai na i te 'īna'i puā'a !</i>
Inciser	<i>Tītoe</i>	Incisez les chinchards avant de les frire ! <i>'A tītoe mai te mau ature hou 'a farai atu ai !</i>
Incorporer	<i>'Āpepe</i>	Incorporez les condiments à la vinaigrette ! <i>'A 'āpepe mai i te fa'atehutehu i roto i te vineta tāhinu !</i>
Infuser	<i>Tahamareno'a</i>	Infuse la vanille dans le lait ! <i>'A tahamareno'a mai i te vānira i te ū !</i>



Français	Reo Tahiti	Exemples
Lever (des filets)	<i>Pīhara</i>	Le poissonnier a levé des filets de thon ! <i>'Ua pīhara te ta'ata ho'o i'a i te 'ā'ahi !</i>
Lever (des billes de fruit)	<i>Tāipu 'ōpenu</i>	Lève des billes de melon pour la salade de fruits. <i>'A tāipu 'ōpenu mai i te pohā nō te mā'a hotu 'āno'ino'i.</i>
Lier	<i>Ha'apūpuru</i>	Ajoute de la maïzena pour lier ta sauce ! <i>'A 'āpepe te pia tō papa'ā nō te ha'apūpuru i tā 'oe terevē !</i>
Lustrer	<i>'O'a hinuhinu</i>	Lustre ta tarte à la papaye ! <i>'A 'o'a hinuhinu mai i tā 'oe pai 'ī'ītā !</i>
Macérer	<i>Ha'apuru</i>	Macérez les fruits découpés dans le jus d'ananas ! <i>'A ha'apuru i te mā'a hotu tāpūpūhia i te pape painapo !</i>
Manier	<i>Napu</i>	Manier, c'est mélanger à parts égales du beurre et de la farine. <i>Napu, 'o te 'ano'i-maite-ra'a ia i te pata 'e te faraoa ota.</i>
Mariner	<i>Ha'apuru</i>	Mariner la viande de bœuf est meilleur ! <i>Mea au a'e ia ha'apuru i te 'i'o pua'atoro !</i>
Mélanger	<i>'Āno'i</i>	Ne mélangez pas les fourchettes et les couteaux ! <i>Eiaha e 'āno'i i te patia 'e te tipi !</i>
Mélanger (des ingrédients)	<i>Ha'aviri</i>	Mélange les haricots et les carottes. <i>'A ha'aviri mai i te pipi 'e te tāroti.</i>

Mélanger (des ingrédients dans un liquide)	<i>Tārapu</i>	Mélange le chocolat à l'eau. <i>'A tārapu mai i te tōtōrā i te pape.</i>
Mijoter, mitonner	<i>Tūtunu</i> <i>Tunu marū noa</i> <i>Tunu maoro</i>	Laisse mijoter ta chèvre au lait de coco ! <i>'A tūtunu i tā 'oe pua'aniho tāha'ari !</i> <i>'A tunu marū noa i tā 'oe pua'aniho tāha'ari !</i> <i>'A tunu maoro i tā 'oe pua'aniho tāha'ari !</i>
Napper	<i>Parai tirīmu</i>	Nappe ton gâteau de crème ! <i>'A parai tirīmu i tā 'oe faraoa monamona !</i>
Paner	<i>Tāhu'ahu'a pa'a faraoa</i>	Avant de cuire l'escalope de poulet, il faut la paner. <i>Hou 'a farai ai i te tāpū moa, a tāhu'ahu'a pa'a faraoa mai.</i>
Peler	<i>Hōhore</i>	Pèle les bananes pour le po'e ! <i>'A hōhore mai i te mei'a nō te po'e !</i>
Pétrir	<i>Oi</i>	Pétris bien ta pâte à pain ! <i>'A oi maita'i mai i tā 'oe āhoe tītona te faraoa !</i>
Pincer	<i>Nānatu</i>	Pince les bords de ta tarte pour la décorer ! <i>'A nānatu mai i tā 'oe āhoe tītona pai nō te fa'anehehe !</i>
Pocher	<i>Tunu uhi</i>	Poche ces œufs ! <i>'A tunu uhi mai i teie mau huero moa !</i>
Poêler (rôtir)	<i>Tunu po'i</i>	Poêle le chapon dans le four. <i>'A tunu po'i mai i te moa pātehe !</i>



Français	Reo Tahiti	Exemples
Poêler (cuire à la poêle)	<i>Farai</i>	Poêle les légumes. <i>'A farai i te mā'a tupu.</i>
Poivrer	<i>Tāpēpa</i>	Poivre le canard ! <i>'A tāpēpa mai i te mo'ora !</i>
Pousser	<i>Ha'amara'a</i> <i>Fa'ahōpue</i>	Pousser : c'est laisser monter la pâte à pain sous l'action de la levure. <i>Ha'amara'a (Fa'ahōpue) : 'o te vaiihora'a ia i te āhoe tītona faraoa 'ia mara'a i te hōpue.</i>
Réchauffer	<i>Tāhana</i>	Réchauffe les restes d'hier ! <i>'A tāhana mai i te mā'a tao nō nanahi ra !</i>
Refroidir	<i>Fa'ato'eto'e</i>	Refroidis vite ton entremets ! <i>'A fa'ato'eto'e vitiviti mai i tā 'oe mā'a monamona !</i>
Remuer	<i>Fa'arapu</i>	Remue continuellement ta sauce ! <i>'A fa'arapu tāmau mai i tā 'oe terevē !</i>
Rôtir	<i>'Eu</i>	Rôtissons les patates douces pour accompagner le bœuf ! <i>'A 'eu ana'e te 'ūmara 'ei tāpiri nō te pua'atoro !</i>
Saler	<i>Tāmiti</i>	Sale bien ton tartare de thon ! <i>'A tāmiti maita'i mai i tā 'oe 'ā'ahi ota !</i>

Saucer	<i>Tāterevē</i>	Quel délice que de saucer son morceau de pain dans la vinaigrette ! <i>Hope te au 'ia tāterevē 'oe i te faraoa i roto i te vineta tāhinu !</i>
Sauter	<i>Farai pāni</i>	Faites sauter les aubergines ! <i>'A farai pāni mai i te hua pua'aniho !</i>
Tailler, découper	<i>Tāpūpū</i>	Taillez les carottes en mirepoix ! <i>'A tāpūpū miripoa mai i te mau tāroti !</i>
Tamiser	<i>Tīti'a</i>	Tamise-moi cette farine et que ça saute ! <i>'A tīti'a ha'aviti mai i terā faraoa ota !</i>
Tiédir	<i>Ha'apūmahana</i>	Il est préférable de tiédir un aliment avant de le ranger au réfrigérateur ! <i>Hou 'a tu'u ai i te tahi mā'a i roto i te fa'ato'eto'era'a, e au 'ia ha'apūmahanahia !</i>
Travailler	<i>Fa'arapu</i>	Travaille bien la pâte pour la rendre homogène. <i>'A fa'arapu māite i te āhoe tītona 'ia u'au'a maita'i.</i>
Vanner	<i>Rapurapu</i>	Il faut vanner ta crème et ta sauce ! <i>E rapurapu i tā 'oe tirīmu 'e tā 'oe terevē !</i>
Vider	<i>Ātore</i>	Hiro, vide les chinchards ! <i>Hiro, 'a 'ātore mai i te ature !</i>



# ATELIER APTOUR COUTURE

## 'OHIPA AURA'A 'AHU

---



- p.53** ——— **La machine à coudre**  
*Te mātini au 'ahu*
- p.54** ——— **Le matériel et les matériaux**  
*Te tauiha'a 'e te mātēria*
- p.57** ——— **Les termes techniques**  
*Te ta'o anoha'a*
- p.59** ——— **Les points de couture**  
*Te nīnira 'ahu*
- p.60** ——— **La pièce d'étude**  
*Te hōho'a 'ahu nira*
- p.64** ——— **Les vêtements**  
*Te 'ā'ahu*
- p.67** ——— **Les verbes d'action**  
*Te ta'o ha'a*
- p.71** ——— **Les recommandations**  
*Te fa'aarara'a*



# LA MACHINE À COUDRE

## TE MĀTINI AU 'AHU

### L'anatomie de la machine à coudre

#### Te tino o te mātini au 'ahu

Français	Reo Tahiti
1 - levier releveur de fil	tōiara'a taura
2 - guide-fil	arata'i taura
3 - molette de tension du fil	tāviri tōra'a taura
4 - porte-bobine	tie pō'ai
5 - bobineur de canette	fa'a'ī pō'ai taura
6 - volant	tāviriānira
7 - molette de réglage de la longueur des points	tāviri fāito nīnira
8 - molette de sélection des points	tāviri mā'iti nīnira
9 - marche arrière	pata 'ōtohera'a
10 - vis pince-aiguille	farero mau nira
11 - plaque à aiguille	papa nira
12 - pied-de-biche	tāpe'a 'ahu
13 - aiguille	nira
14 - griffe d'entraînement	fa'ahe'e 'ahu
15 - plateau amovible	fāri'i tauiha'a
16 - pédale	ta'ahira'a
17 - enfile-aiguille	tui taura
18 - canette	fa'a'ī taura



# LE MATÉRIEL ET LES MATÉRIAUX

## TE TAUHA'A 'E TE MĀTĒRIA

### 1 - Le matériel

#### Te tauiha'a

Français	Reo Tahiti
agrafe	pine tāmau
aiguille	nira
aiguille pour machine	nira mātini au 'ahu
boîtier à canette	fāri'i taura
brosse	purūmu na'ina'i
burette d'huile	fāri'i hinu
ciseaux à papier	pā'oti
ciseaux cranteurs	pā'oti ānivaniva
ciseaux de broderie	pā'oti'oti fa'araurā'au
ciseaux de couturière	pā'oti 'ahu
ciseaux tailleur	pā'oti 'ahu
coupe-fils	'oti taura
craie tailleur	pu'a tāpa'o
crayon craie	pu'a tāpa'o
crayon de papier	pēnitara
cutter circulaire	tipi reta 'ōmene
dé à coudre	pōnao
découd-vite	tāpū nīnira
enfile-aiguille	pātui taura
épingle à couture	pine 'ahu



## Français

## Reo Tahiti

épingle à nourrice

*pine pāhi'i*

équerre

*tuea*

fer à repasser

*'āuri 'ahu*

jeannette

*'iri 'āuri rima'ahu*

machine à broder

*mātini nīnira fa'araurā'au*

machine à coudre familiale

*mātini au 'ahu 'āfa'ifa'i*

machine à coudre industrielle

*mātini au 'ahu tapiha'a*

mètre ruban

*mētera au 'ahu*

passe-lacet

*pātui uaua*

pattemouille

*'ahu rari pāuru*

perroquet

*'iri rēni fa'a'ōmene*

pince à bouton-pression

*tāmau pitopito nē'i*

pistolet

*'iri rēni fa'a'ōmene*

règle

*rēni*

réglet

*rēni mētera 'āuri*

surfileuse

*mātini au hiti*

surjeteuse

*mātini au pirihihi*

table à repasser

*'iri 'āuri 'ahu*

tournevis

*tāviri farero*

## 2 - Les matériaux

### *Te mātēria*

biais

*hipa*

bobine de fil

*pō'ai taura*

bouton

*pitopito*

## Français

## Reo Tahiti

boutonnière

*'āpo'o au pitopito*

bouton-pression

*pitopito nē'i*

bretelle d'une robe

*feretau*

carré de tissu

*hu'ahu'a 'ahu 'oeha paeti'a*

chas d'une aiguille

*'āpo'o nira*

croquet

*tēpu ānivaniva*

dentelle

*hitihiti*

élastique

*uaua*

entre-deux

*hitihiti pū'oi 'ahu*

épaulette

*marū taponono*

étoffe

*'ahu*

fermeture à glissière

*hutira'a 'ahu*

fermeture invisible

*hutira'a 'ahu po'i*

fil

*taura*

fil Smock

*taura uaua*

frange

*pūva'ava'a*

pelote de fil

*pōtaro taura*

rouleau d'étoffe

*peru*

ruban

*rīpene*

tissu

*'ahu*

tissu imprimé

*'ahu refa*

velcro

*tēpu huti*



# LES TERMES TECHNIQUES

## TE TA'O ANOHA'A

Français	Reo Tahiti
chaîne	<i>taura ti'a</i>
col	<i>'ahu 'a'i</i>
coudé	<i>tāfati</i>
couture	<i>aura'a</i>
couturier, couturière	<i>ta'ata au 'ahu</i>
doublure (étoffe)	<i>'iripiti</i>
doublure (habit, robe)	<i>aroaro</i>
effiloché	<i>pūveuveu</i>
emmanchure	<i>'auvaha rima 'ahu</i>
encolure	<i>'auvaha 'ahu</i>
endroit	<i>pae maita'i</i>
envers	<i>pae roto</i>
froissé	<i>omi'omi'o</i>
gabarit	<i>hōho'a fāito</i>
lingerie	<i>'ahu piritino</i>
lisière	<i>hiti 'ahu</i>
manche	<i>rima 'ahu</i>
ourlet	<i>'opi</i>
patron	<i>hōho'a fāito</i>
pli	<i>'opira'a</i>
poche	<i>pūtē</i>
section	<i>taipe nira 'ahu</i>



## Français \_\_\_\_\_

## Reo Tahiti \_\_\_\_\_

toile de jean

*'ahu parata*

toile de jute

*'ahu pūtē*

trame

*taura tārava*

valeur de couture

*'ā'ano hau*



# LES POINTS DE COUTURE

## TE NĪNIRA 'AHU

Français	Reo Tahiti
point arrière	<i>nīnira fa'aho'i</i>
point avant, point devant	<i>nīnira 'afaro</i>
point de bâti	<i>nīnira tāmaumau</i>
point de bourdon	<i>nīnira 'ōpiripiri</i>
point de chausson	<i>nīnira ānivaniva</i>
point glissé	<i>nīnira tīfaifai</i>
point d'ourlet	<i>nīnira 'opi</i>
point de piquê	<i>nīnira tāmau</i>
point de surfil	<i>nīnira hiti</i>



# LA PIÈCE D'ÉTUDE

## TE HŌHO'A 'AHU-NIRA-HIA

### 1 - Les techniques de couture

#### Te huru aura'a 'ahu

Français	Reo Tahiti
à la machine	au mātini
à la main	au rima

### 2 - Les types d'assemblage

#### Te huru tāmaumaura'a

couture fermée	tāmaumaura'a pae hō'ē
couture ouverte	tāmaumaura'a pae rua
couture rabattue	tāmaumaura'a tūrua
couture surpiquée	tāmaumaura'a fa'a'una'una

### 3 - Les types de finition

#### Te fa'ahopehopera'a

biais	tāhipa
enforme	'ahu aroaro
parementure	'ahu aroaro 'ā'ano
passerpoil	tātēpu fa'a'ihia
roulotté	tā'opi virihia
sous-piûre	nirara'a tāmau roto

## 4 - Les systèmes de fermeture

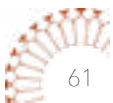
### *Te tāpirira'a 'ahu*

Français	Reo Tahiti
boutonnage	<i>tāpitopitora'a</i>
braguette	<i>hutira'a 'ahu</i>
capucin	<i>'āmaha</i>
fente doublée	<i>'āmaha 'opi</i>
fente indéchirable	<i>'āmaha mutu 'ore</i>
fente simple	<i>'āmaha</i>
patte de boutonnage	<i>aro tāpitopito</i>
patte de boutonnage invisible	<i>aro tāpitopito po'i</i>
patte de boutonnage polo	<i>aro tāpitopito piriaro tū'aro</i>
zip visible	<i>hutira'a 'ahu po'i 'ore</i>
zip invisible	<i>hutira'a 'ahu po'i</i>

## 5 - Les styles de poche

### *Te huru pūtē*

poche italienne	<i>pūtē hiti</i>
poche passepoilée	<i>pūtē perēue</i>
poche plaquée	<i>pūtē tāpiri</i>
poche à rabat	<i>pūtē tāpo'i</i>
poche soufflet	<i>pūtē tō'ā'ano</i>
poche zippée	<i>pūtē huti</i>



## 6 - Les plis et les fronces

### *Te 'opira'a 'e huhura'a*

Français	Reo Tahiti
fronce classique	<i>huhu</i>
fronce à la main	<i>huhu rima</i>
fronce élastiquée	<i>huhu tāuaua</i>
pli creux	<i>'opi ha'avata</i>
pli plat	<i>'opi pae hō'ē</i>
pli rond	<i>'opi pae aro</i>

## 7 - Les différents cols

### *Te 'ahu 'a'ī*

col châte	<i>'ahu 'a'ī tāhei</i>
col chemisier	<i>'ahu 'a'ī tāpitopito</i>
col Claudine, col rond	<i>'ahu 'a'ī 'ōmenemene</i>
col cravate	<i>'ahu 'a'ī tā'a'ī</i>
col Mao	<i>'ahu 'a'ī ' tinitō</i>
col officier	<i>'ahu 'a'ī 'ōfitiē</i>
col simple, col plat	<i>'ahu 'a'ī</i>
col tailleur	<i>'ahu 'a'ī perēue</i>

## 8 - Les différentes manches

### *Te rima 'ahu*

Français	Reo Tahiti
manche ballon	<i>rima 'ahu 'ōpūpū</i>
manche coudée	<i>rima 'ahu tāfati</i>
manche gigot	<i>rima 'ahu pūhāhā</i>
manche raglan	<i>rima 'ahu piri tino</i>
manche papillon	<i>rima 'ahu pepe</i>



# LES VÊTEMENTS

## TE 'Ā'AHU

### 1 - Les types de vêtements

#### Te huru 'ā'ahu

Français	Reo Tahiti
blouse	'ahu 'ō'omo vahine
blouse de travail	'ahu 'ohipa
chemise	'ahu 'ō'omo
chemise à manches courtes	'ahu 'ō'omo rima poto
chemise à manches longues	'ahu 'ō'omo rima roa
chemise de nuit	'ahu ta'otora'a
chemisier	'ahu ni'a tāpitopito
corsage	'ahu ni'a vahine
corsaire	piripou piritino
costume	'ahu perēue
débardeur	piriario hā'aro
gilet	piriario piritino
jean	piripou parata
jupe-culotte	piripou piritoti
jupe	piritoti
maillot de bain	'ahu hopu
manteau	perēue māhanahana
nuisette	piriario ta'otora'a
pagne	pāreu
pantalon	piripou 'āvae roa

**Français****Reo Tahiti**

peignoir

'ahu tauera

polo

piriario tū'aro

pullover

'ahu māhanahana

pyjama

piripou ta'otora'a

robe

'ahu vahine

salopette

piripou pā'ave

short

piripou 'āvae poto

sweater

'ahu māhanahana

tailleur

'ahu perēue vahine

tee-shirt

piriario

top

'ahu po'itītī

uniforme

'ahu fa'aau

veste, veston

perēue

**2 - Les sous-vêtements****Te 'ahu roto**

caleçon

tītohe

collant

piritino

culotte

piripou vahine

culotte gaine

piripou ha'avī 'ōpū

gaine

tāpe'a papa

jupon

piritoti

slip

piripou tāne ha'aro

soutien-gorge

papa tītī

string

aho tīhere

### 3 - Les accessoires vestimentaires

#### *Te tauiha'a fa'anehehe*

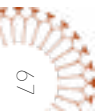
Français	Reo Tahiti
bas de contention	<i>tōtini ha'avī</i>
bas de femme	<i>tōtini rairai</i>
bonnet	<i>fauupo'o</i>
botte	<i>pūti</i>
cache-nez	<i>tāhei</i>
casquette	<i>taumata</i>
ceinture	<i>hātua</i>
chapeau	<i>tāupo'o</i>
chaussette	<i>tōtini</i>
chaussure	<i>tā'a'a</i>
chaussure à talon	<i>tā'a'a poro teitei</i>
ciré	<i>fa'arari</i>
cravate	<i>tā'a'ī</i>
écharpe	<i>tāhei</i>
foulard	<i>tāhema</i>
gant	<i>rimarima</i>
imperméable	<i>fa'arari</i>
mouchoir	<i>horoi</i>
sac	<i>pūtē</i>
socquette	<i>tōtini poto</i>



## LES VERBES D'ACTION

### TE TA'O HA'A

Français	Reo Tahiti	Exemples
Assembler	<i>Tāmaumau</i>	Assemble deux pièces de tissu. <i>'A tāmaumau mai nā 'ahu e piti.</i>
Assembler un patchwork	<i>Pētī i te tīfaifai</i>	Assemble ce patchwork-là, s'il te plaît. <i>'A pētī mai na i terā tīfaifai.</i>
Bâtir, faufler	<i>Nira tāmaumau</i>	Les filles bâtissent les pièces de leur taie d'oreiller. <i>Tē nira tāmaumau nei te mau tamāhine i tā rātou vehi tūru'a.</i>
Border	<i>Fa'anehehe hiti</i>	Elle a bordé sa robe. <i>'Ua fa'anehehe hiti 'oia i tōna 'ahu.</i>
Broder	<i>Nira fa'a'una'una</i>	La grand-mère a brodé la serviette. <i>'Ua nira fa'a'una'una te māmā rū'au i te tauera.</i>
Casser	<i>Paraoro</i>	Le couturier a cassé le tissu imprimé au repassage. <i>'Ua paraoro te ta'ata nira 'ahu i te 'ahu refa i te tā'aurira'a.</i>
Coudre	<i>Nira</i>	Il coud les masques sanitaires. <i>Tē nira nei 'ōna i te pāroru vaha.</i>
Coudre en zigzag	<i>Nira ānivaniva</i>	Les élèves ont cousu en zigzag tout leur ouvrage. <i>'Ua nira ānivaniva te mau pīahi te tā'āto'a o tā rātou 'ahu.</i>





Français	Reo Tahiti	Exemples
Couper	<i>Tāpū</i>	Les dames ont taillé leur tissu pour leur <i>tīfaifai</i> . <i>'Ua tāpū te vahine i tā rātou 'ahu tīfaifai.</i>
Couper aux ciseaux	<i>Pā'oti</i>	Il a taillé son tissu à l'aide d'une paire de ciseaux. <i>'Ua pā'oti 'oia i tātā 'ahu.</i>
Couper au cutter circulaire	<i>Tāpū i te tipī reta 'ōmene</i>	Les élèves ont coupé les carrés de tissu à l'aide du cutter circulaire. <i>'Ua tāpū te mau pīahi i te hu'ahu'a 'ahu 'oehā paeti'a i te tipī reta 'ōmene.</i>
Couper au coupe-fils	<i>'Oti taura</i>	À la fin de son ouvrage, avec son coupe-fils, il coupe tous les résidus de fil. <i>'Ia hope tāna aura'a 'ahu, e 'oti taura 'oia i te mau hu'ahu'a taura.</i>
Cranter	<i>Tāpū ānivaniva</i>	Il a cranté son tissu. <i>'Ua tāpū ānivaniva 'oia i tāna 'ahu.</i>
Décatir, Délustrer	<i>Pu'a</i>	Il faut décatir ton tissu, si tu ne veux pas que ton <i>tīfaifai</i> ne rétrécisse. <i>E pu'a i tā 'oe 'ahu, 'ia 'ore te tīfaifai 'ia roroma.</i>
Dégarnir	<i>Tāpū i te 'ā'ano hau</i>	Il a dégarni chaque coin du drap qu'il réalise. <i>'Ua tāpū 'oia i te 'ā'ano hau i nā poro e hā o te tāpo'i ro'i 'o tāna e nira ra.</i>

Entoiler	<i>Fa'a'eta'eta</i>	Il a entoilé le col de sa chemise pour le rendre plus rigide. <i>'Ua fa'a'eta'eta 'oia i te 'ahu 'a'i o tōna 'ahu 'ō'omo 'ia pa'ari maita'i.</i>
Épingler	<i>Pine</i>	Elle a épinglé les pièces de la robe avant de coudre. <i>'Ua pine 'oia i te mau tuha'a o te 'ahu vahine hou 'a nira atu ai.</i>
Froncer	<i>Huhu</i>	Elle a utilisé l'élastique pour froncer sa jupe. <i>'Ua fa'a'ohipa 'oia i te uaua 'ahu nō te huhu i tōna piritoti.</i>
Faire des volants à une robe	<i>Ha'apūva'ava'a</i>	Elle a fait des volants à la robe de la mariée. <i>'Ua ha'apūva'ava'a 'oia i te 'ahu o te vahine fa'aipoipo.</i>
Ganser	<i>Tātēpu</i>	Elle a gansé sa robe en posant des biais. <i>'Ua tātēpu 'oia i tōna 'ahu vahine.</i>
Monter	<i>Tāmaumau</i>	Elle a monté chaque pièce du vêtement. <i>'Ua tāmaumau 'oia i te mau tuha'a ato'a o te 'ahu.</i>
Piquer	<i>Au</i> <i>Nira</i>	Il apprend à piquer. <i>Tē ha'api'i ra 'oia i te au.</i> <i>Tē ha'api'i ra 'oia i te nira.</i>
Plisser	<i>'Opi</i>	Il a plissé la toile de <i>jean</i> . <i>'Ua 'opi 'ōna i te 'ahu parata.</i>
Ourler	<i>'Opi</i>	Elle a ourlé les côtés des paréos. <i>'Ua 'opi 'ōna i nā hiti o te pāreu.</i>



## Français

## Reo Tahiti

## Exemples

Rapiécer, Raccommoder, Réparer

*Tāfai*

Elle a rapiécé son short déchiré.

*'Ua tāfai 'oia i tōna piripou 'āvae poto mutumutu.*

Rembobiner

*Pōtaro*

Elle a rembobiné sa canette.

*'Ua pōtaro 'oia i tāna fa'a'i taura.*

Repasser

*Āuri*

Elle a repassé du linge aujourd'hui.

*'Ua āuri 'oia i te 'ahu i teie mahana.*

Retourner un vêtement

*Āhure*

Elle a retourné son vêtement.

*'Ua āhure 'oia i tōna 'ahu.*

Retourner une pièce de tissu

*Huri*

Elle a retourné la pièce de tissu avant de la couper.

*'Ua huri 'oia i te 'ahu hou a tāpū atu ai.*

Retrousser

*Viri*

Elle a retroussé ses manches pour laver le bol.

*'Ua viri 'oia i tōna rima 'ahu nō te horoi i te 'āu'a.*

Surfiler

*Au hiti*

Les jeunes ont surfilé leurs draps.

*'Ua au hiti te feiā 'āpī i tō rātou tāpo'i ro'i.*

Surpiquer

*Au fa'a'una'una*

Elle a surpiqué son pantalon pour le renforcer et le décorer.

*'Ua au fa'a'una'una 'oia i tōna piripou 'āvae roa nō te ha'apa'ari maita'i 'e nō te fa'anehehe.*

## LES RECOMMANDATIONS

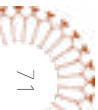
### TE FA'AARARA'A

#### Français

- 1 - Ayez toujours les mains propres, sèches et gardez vos chaussures aux pieds.
- 2 - Ne mettez pas d'objets pointus entre les dents.
- 3 - Attachez les cheveux.
- 4 - Ramassez tout le matériel tombé (aiguilles, paire de ciseaux, etc.), ce n'est pas un jeu.
- 5 - Débranchez la machine à coudre et le fer à repasser après chaque utilisation.
- 6 - Vérifiez le cordon d'alimentation, il ne doit pas être défectueux.
- 7 - Rangez le matériel après utilisation.
- 8 - Gardez l'atelier propre et ordonné.
- 9 - En cas d'accident, signalez-le rapidement au moniteur.

#### Reo Tahiti

- 1 - 'Ia vai mā 'e 'ia vai marō te rima 'e 'ia mau noa tō 'outou tīa'a i te 'āvae.
- 2 - 'Eiaha e hōhoni i te tauiha'a 'oe'oe.
- 3 - 'A tā'amu i te rouru.
- 4 - 'A 'ohi i te mau tauiha'a i marua (nira, pā'oti...), e 'ere i te 'ohipa ha'uti.
- 5 - 'A 'iriti i te pātīara'a uira o te mātini 'ia hope tā 'oe nirara'a 'e tā 'oe 'āurira'a 'ahu.
- 6 - 'A hi'opo'a i te niuniu 'ōpere uira, 'eiaha rā te niuniu 'ino.
- 7 - 'A fa'anaho i te tauiha'a 'ia oti te 'ohipa.
- 8 - 'Ia vai mā 'e 'ia nahonaho noa te vāhi 'ohipara'a.
- 9 - 'Ia tupu noa atu te tahi 'ati, 'a fa'aara 'oi'oi i te 'orometua.





# REMERCIEMENTS

## *HA'AMĀURUURURA'A*

---

L'ensemble des élèves, des Moniteurs d'enseignement pratique (MEP), des enseignants généraux (EG), des directrices et directeurs des Centres de Jeunes Adolescents ainsi que les membres de la Cellule Technique des CJA, adressent leurs chaleureux remerciements aux auteurs et à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin, à l'émergence de ce lexique.

En effet, ce travail de traduction n'aurait pu se faire sans le dévouement, la disponibilité et la passion pour le reo tahiti de différents partenaires et acteurs de terrain qui ont œuvré de nombreuses heures et de manière bénévole afin de créer cet outil essentiel aux ateliers préprofessionnels des CJA.

Un immense MERCI aux MEP, aux conseillers pédagogiques, aux professeurs de *reo tahiti*, aux Inspecteurs de l'Éducation nationale du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>nd</sup> degré, aux Maîtres de conférence de l'Université, aux linguistes, aux membres de l'Académie tahitienne Fare Vāna'a et, enfin, à l'équipe du Bureau de la Production Edition et Média de la DGEE pour ce travail laborieux.

**Que vive notre langue !**

*'A hurō i to tātou reo !*



# BIBLIOGRAPHIE

## *TE MAU PUTA*

---

**DICTIONNAIRE FRANÇAIS-TAHITIEN (A-D)**

**FA'ATORO PARAU FARĀNI-TAHITI**

Académie Tahitienne Fare Vāna'a - Novembre 2008

**DICTIONNAIRE TAHITIEN-FRANÇAIS**

**FA'ATORO PARAU REO TAHITI-REO FARĀNI**

Académie Tahitienne Fare Vāna'a - 2017

**DICTIONNAIRE TAHITIEN-FRANÇAIS**

**FA'ATORO PARAU TAHITI-FARĀNI**

Académie Tahitienne Fare Vāna'a - Juillet 1999

**LEXIQUE**

**Tahitien Français Anglais**

Service de la traduction et de l'interprétariat

**A TAHITIAN AND ENGLISH DICTIONARY**

*Introductory Remarks on the Polynesian Language and a Short Grammar of the Tahitian Dialect*

John Davies - 1851

avec les annotations de Charles et Henri Vernier

Octobre 1984

**E TE MAU TAMARII**

**Lexique pour les Sciences physiques et la Technologie**

CRDP 2005



# SITOGRAPHIE

## *TAHUAREVA*

---

***Dictionnaire en ligne de l'Académie tahitienne Fare Vāna'a***

<http://www.farevanaa.pf/dictionnaire.php>

***Application REO***

Service de la traduction et de l'interprétariat



Imprimé en 200 exemplaires  
Direction générale de l'éducation et des enseignements (DGEE)

ISBN : 978-2-37317-157-0 (version imprimée)  
ISBN : 978-2-37317-158-7 (version numérique)  
Dépôt légal : 2023

©MEA-DGEE 2023  
[www.ebooks.education.pf](http://www.ebooks.education.pf)



# PŪ FA'AU'I

## Centre des Jeunes Adolescents

Centre de la Jeunesse  
Tu as partagé avec nous  
des savoirs  
Avec nous, jeune génération  
Aujourd'hui,  
nous sommes venus vers toi  
Toi qui nous accueilles  
généreusement.

*Pū fa'au'i  
'Ua hōro'a mai 'oe  
Tā 'oe mau 'ite  
Ia mātou te feiā 'āpī  
I teie mahana  
Tei rotopū mātou ia 'oe  
Nō to 'oe maita'i rahi  
Ia mātou nei*

### Refrain

**Jeune homme, jeune fille**

**Jeune Polynésien(ne)**

**Redresse-toi**

**Construis ton lendemain**

**Jeune homme, jeune fille**

**Jeune Polynésien(ne)**

**Lève-toi**

**Arme-toi de courage**

### Roru

**Te taure'a**

**Te taure'a mā'ohi ē**

**'A ti'a i ni'a**

**'A patu (i) tō ananahi**

**Te taure'a**

**Te taure'a mā'ohi e**

**'A ti'a i ni'a**

**'A fa'aitoito**

Centre des Jeunes Adolescents  
Guide-nous  
Prends soin de nous,  
Garde-nous sous ton aile  
Tu es semblable  
à la fleur de Apetahi  
majestueuse  
et belle

*Pū fa'au'i  
Arata'i ia mātou nei  
'A hi'i ia mātou i roto  
I tō 'oe 'apu rima  
'Ua riro mai 'oe  
Mai te tiare 'apetahi  
I te 'una'una  
E tōna nehenehe*

Jeune homme, jeune fille  
Jeune Polynésien(ne)  
Lève-toi  
Ta réussite est à portée de main

*Te taure'a  
Te taure'a mā'ohi ē  
'A ti'a i ni'a  
Te reira tō 'oe ora*

**Auteur de l'hymne des CJA : Tahania AUTAI, ancien élève du CJA de Faaroa (Raïatea)**



ISBN : 978-2-37317-157-0 (v. imp)  
ISBN : 978-2-37317-158-7 (v. num)

©MEA-DGEE 2023  
[www.ebooks.education.pf](http://www.ebooks.education.pf)