



© Ivan Bucchiotty

# L'IGNAME DE NOUVELLE CALÉDONIE

## UN TUBERCULE SACRÉ

L'igname est consommée dans la plupart des îles océaniques. En Mélanésie, ce tubercule possède une dimension symbolique. C'est à bord de leurs pirogues que

les premiers habitants de l'archipel ont amené les ignames, il y a 3 000 ans. Ce tubercule, dont le nom scientifique est *Dioscorea*, constitue un aliment de base de la cuisine traditionnelle kanak.



Maison de  
la Nouvelle-Calédonie  
4 bis rue de Ventadour  
75 001 Paris  
01 42 86 70 00  
[www.mncparis.fr](http://www.mncparis.fr)

maison  
nouvelle  
calédonie

## RECETTE DÉLICE D'IGNAME ET DE PAPAYE AU FOUR

*Pour 6 personnes*

- 1 belle igname coupée en tranches
- 1 verre de lait de coco
- 1 papaye mûre
- 1 oignon
- 1 grande feuille de bananier ou d'aluminium
- Laver et éplucher l'igname. La couper en tranches fines et laver à nouveau
- Éplucher l'oignon et la papaye. Couper en tranches fines
- Placer l'igname, la papaye et l'oignon en couches successives sur une feuille de bananier ramollie au feu ou dans du papier aluminium. Finir par une couche de papaye
- Verser le lait de coco
- Envelopper le tout et ficeler
- Faire cuire dans un four traditionnel ou à la vapeur jusqu'à cuisson complète pendant une heure environ. Servir chaud

### *Découpe à la fourchette*

Il est préférable de découper l'igname à la fourchette plutôt qu'avec un couteau, afin d'améliorer la cuisson et de faciliter l'absorption des sauces.

L'igname peut atteindre trois mètres de long et sa chair est blanche ou mauve, selon les variétés. Elle est le plus souvent cuite à l'étouffée, arrosée de lait de coco et enveloppée dans des feuilles de bananier, comme pour le bougna – plat traditionnel kanak – ou bien frite à la poêle. L'igname est très nourrissante et pleine de vitamines. Si on l'entrepose dans un lieu sec, sombre et frais, l'igname peut se conserver pendant plusieurs mois.

## AU CENTRE DES ÉCHANGES CÉRÉMONIELS

Le cycle de l'igname dure un an. Entre la plantation au mois de juin et la récolte en février-mars, les étapes de la pousse de l'igname rythment la vie sociale traditionnelle kanak.

Ce tubercule sacré est au centre des échanges rituels : il est offert à l'occasion des grandes cérémonies coutumières lors des naissances, mariages, décès, intronisation d'un chef de clan...

Son importance dans la société kanak provient non seulement de son caractère nutritionnel (l'igname est consommée toute l'année) mais aussi de son rapport avec les ancêtres. C'est à partir d'un fragment ou d'un tubercule entier – provenant de la récolte précédente et enfoui lors de la plantation – que naît l'igname nouvelle. Les générations actuelles perpétuent les gestes des anciens et considèrent l'igname comme un véritable don.

Plus une variété est ancienne plus elle a d'importance : il existe une hiérarchie entre les « vraies ignames », qui sont à la base de tous les échanges, et les ignames ordinaires, consommées quotidiennement.



L'igname est au centre des échanges cérémoniels kanak. © Ivan Bucchiotti

