

RACONTE-MOI UNE HISTOIRE...

« Quand j'étais enfant, nous allions souvent en famille à la plage. Mes parents nous disaient que si nous n'étions pas sages, les squilles viendraient nous couper nos orteils. À cause de cela, mes frères et moi restions constamment agrippés à nos bouées. »

Raihere ANANIA, Moorea, 2024.

Le coin des poètes

Petite squille agitée
 Petite squille silencieuse
 Guettant au seuil de son terrier
 À l'affût des petits poissons distraits
 Aux abords de sa maison
 Ses pinces coupantes s'agitent
 La squille ne se décourage pas
 Petite squille agitée
 Petite squille silencieuse

Turo RAAPOTO, Tama, 1991, p.19



SCIENCES

« [...] Les Stomatopodes, *Varo* en polynésien, sont surtout connus par le gros *Lysiosquilla maculata* (Fabricius, 1793), dont la chair est très appréciée. Le *varo* creuse ses terriers en milieu calme au fond des baies ou dans les lagons. L'ouverture est presque complètement fermée par une plaque de sable enrobée de mucus. Seul subsiste un petit orifice, d'environ 1 cm de diamètre, ménagé au milieu de cette plaque et d'où émergent les yeux du *varo*, à l'affût d'une proie. »

Joseph Poupin, « *Systématique et Écologie des Crustacés Décapodes et Stomatopodes de Polynésie française* », 2005. Mémoire HDR, Université de Perpignan.

RĀHUI

Il est strictement interdit de pêcher la squille du 1er novembre au 31 janvier. Elle doit mesurer au moins 18 cm, de l'œil à la naissance de la nageoire caudale. Cette réglementation a pour objectif principal la gestion et la préservation des ressources pour la société d'aujourd'hui et de demain.

C'est un crustacé dont la forme évoque celle d'un mille-pattes qui vit dans le sable vaseux des baies tranquilles. Il est armé de deux pinces coupantes très dangereuses. Sa chair est appréciée. »

Dictionnaire de l'Académie tahitienne

LE VARO

PROTOFORM : WALO.2 [PN]
 Marquisien : va'o
 Futunien : valo
 Kapingamarangi : wolo
 Rennellessien : bago

SQUILLES AU BEURRE

Ingrédients :

- des squilles
- 1 oignon
- du beurre
- du sel
- du poivre
- du citron

Préparation :

1. Découper les oignons
2. Cuire pendant 5 minutes chaque côté de la squille dans du beurre
3. Ajouter les oignons puis remuer
4. Saler, poivrer puis presser le jus du citron

Bon appétit!

Mythes et légendes

Dans son livre *Tahiti aux temps anciens*, Teuira Henry note à la page 403 que « le varo est l'émanation des dieux et causait la mort de ceux qui, tout en rendant un culte, le mangeaient. »

Henry, T. (2004). *Tahiti aux temps anciens*, Société des océanistes, p. 403

La pêche au varo

« On retrouve ce crustacé dans plusieurs îles, à Tahiti, aux Îles-sous-le-vent... Pour sa pêche, la difficulté principale consiste à repérer son terrier. Lorsque celui-ci est localisé, le pêcheur y introduit un leurre appâté. Dès que le "varo" est ferré, il doit le saisir rapidement en évitant ses fortes pinces. La squille est capricieuse. Selon Tehahe Florès de l'île de Manihi, il faut des poissons bien en chair, comme les perroquets, pour appâter cet animal. L'endroit idéal pour le pêcher est là où l'eau de mer est peu profonde. »

« Dans un terrier de "varo", il y a souvent un mâle et une femelle. Il est recommandé de s'armer de beaucoup de patience pour cette pêche car tout peut aller très vite, comme ça peut ne pas mordre du tout. Attention à ses pinces ! Elles sont très aiguisées ! »

Sources : Témoignages de Tehahe Florès, *Polynésie la 1^{ère}*, 2022, et Marcelin Lucas, 2024.