

Exposition / Exhibition

MAGASINS DU COIN *CORNER SHOPS*

Nouméa Auckland Port-Vila

NOUMÉA

19/07 – 23/09/2023
Maison Higginson

AUCKLAND

08/09 – 29/09/2023
Alliance française

PORT-VILA

09/11 – 24/11/2023
Alliance française



Par/by Georges Cumbo, Oriane Grellier, Othman Joumady,
Niki Kuautonga, Clotilde Richalet Szuch, Serena Stevenson, Fany Torre



Le projet

« Magasin du coin »

En 2023, sous l'impulsion de l'artiste Othman Joumady, un collectif de photographes et enquêteurs originaires de Nouvelle-Calédonie, Nouvelle-Zélande et Vanuatu s'est réuni autour du projet « Magasins du coin », une exposition itinérante de photographies et témoignages.

Objectifs : rendre hommage aux commerçants de proximité des villes de Nouméa, Auckland et Port-Vila, et comparer les différentes vies de quartier que ces petits magasins créent dans chacun des trois pays.

Expositions / Exhibitions

“Corner Shops” project

In 2023, at the instigation of artist Othman Joumady, a group of photographers and interviewers from New Caledonia, New Zealand and Vanuatu gathered around the “Corner Shops” project, a travelling exhibition of photographs and testimonies.

The objective: *to celebrate the local shopkeepers in Nouméa, Auckland and Port Vila, and to compare the various lives these convenience stores bring to their respective neighbourhood.*

Nouméa : 19/07-23/09/2023
Maison Higginson

Auckland : 08/09-29/09/2023
Alliance française

Port-Vila : 09/11-24/11/2023
Alliance française

L'équipe / *Team*

Photographies /

Photographs

Clotilde Richalet Szuch (Nouméa)

Serena Stevenson (Auckland)

Niki Kuautonga (Port-Vila)

Enquêtes, rédaction /

Interviews, writing

Oriane Grellier (Nouméa)

Serena Stevenson (Auckland)

Georges Cumbo (Port-Vila)

Coordination, communication /

Coordination, communication

Fany Torre

Direction artistique /

Artistic direction

Othman Joumady

Traduction / *Translation*

Elias Collet

Les partenaires / *Partners*

Fonds Pacifique

Ville de Nouméa

Province Sud

de la Nouvelle-Calédonie

Alliances françaises

d'Auckland et de Port-Vila

Syndicats des commerçants,
importateurs et distributeurs NC

Artypo

Digiprint

NOUMÉA

Les commerçants

Dehors, quelques places de parking face à une devanture à l'effigie d'une grande marque de soda. Dedans, des produits aussi colorés que diversifiés, sur un sol bétonné et des murs gris. Au cœur, derrière le comptoir, un homme, une femme.

Nés en Nouvelle-Calédonie ou arrivés jeunes du Vietnam, ils se sont formés à l'électricité, la finance ou la mécanique, mais le magasin familial, filet de sécurité ou objet de transmission, n'est jamais loin. D'abord, ils donnent la main pendant les vacances, puis ils deviennent employés, cogérants puis gérants.

Ils apprennent pas à pas, sur le tas, et, à force d'expérience, achètent leur propre commerce, leur seconde maison. La frontière se brouille parfois, surtout lorsqu'ils y passent plus de 55 h par semaine, weekends compris, et qu'ils habitent derrière, à côté, au-dessus.

Le magasin laisse peu de liberté pour la vie personnelle, Tony le sait, ce sont « des moments qu'on ne rattrape pas ». Kiki y passe tellement de temps qu'elle y a même rencontré son mari. Mais elle a de la chance, elle a ses

The Shopkeepers

Outside, a few parking spaces facing a flocked storefront depicting a famous brand of soda. Inside, on a concrete floor and surrounded by grey walls, the groceries are as colourful as they are diverse. In the middle, behind the counter, a man, a woman.

Born in New Caledonia or arrived from Vietnam as a child, they were trained in electricity, finance, or as a mechanic, but the family store – a security net or an inheritance – is never far away. They first lend a hand during holidays, then they become employees, co-managers, then manager.

They learn step by step, on the job, and experienced enough, they buy their own store, their second house. The boundary is often blurry, especially when they spend more than 55 hours per week there – weekend included – and when they live behind it, next to it, above it.

Tony knows that the store doesn't let much freedom for personal life, "these moments we can't replace". Kiki spends so much time in the store she even met her husband there. But she is lucky, weekends are free, and she

weekends de libre et ne travaille « que » de 6 h à 19 h du lundi au vendredi.

Jordan, lui, peine à trouver du temps pour sa passion, la musique, alors il répète la nuit. Selon lui, « c'est l'histoire classique, j'ai entraîné avec les mauvaises personnes, j'ai lâché les cours et je suis venu travailler ici ». Kiki se destinait à une carrière dans la finance, mais finalement elle a repris le magasin de ses parents, car « c'est ce qu'on attend d'une ainée » et aujourd'hui elle y a « trouvé son salut ». Par choix ou par la force des choses, la frontière est là aussi brouillée : ils sont devenus commerçants.

D'un magasin à l'autre, les histoires familiales se font écho. Des grands-pères venus travailler à la mine « Chagrin » pour exploiter les gisements de chrome à Koumac ou des ancêtres descendants des Chên Đăng, ces « engagés sous contrat », principalement originaires du Tonkin, partie septentrionale du Vietnam, arrivés sur le territoire à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e.

Après la guerre d'Indochine, dans les années 60, de grands rapatriements sont organisés, plusieurs milliers de

“only” works from 6am to 7pm, Monday to Friday.

Jordan, on the other hand, struggles to find time for music, his passion, so he rehearses by night. According to him, “that’s how the story usually goes, I hung out with the wrong people, I stopped school, and I started working here”. Kiki was to work in finance, but she eventually took charge of her parents’ store, as “it’s what we expect from the eldest” and today, this is where she “found her salvation”. By choice or by circumstances – the boundary is blurry here too – they became shopkeepers.

From one store to another, family stories echo one another. From grandfathers who came to work at the “Chagrin” mine to exploit the chrome deposits in Koumac, to ancestors descending from Chên Đăng, these “contracted volunteers”, mainly from Tonkin, the northern part of Vietnam, came to work in New Caledonia at the turn of the 20th century.

After the Vietnam War, during the 1960s, large repatriations were organized and thousands of Vietnamese returned home, but many also came back to New Caledonia seeking a better life.

Vietnamiens rentrent chez eux, mais beaucoup reviennent également en Nouvelle-Calédonie, à la recherche d'une vie meilleure.

De retour sur le Caillou , ils entreprennent. « Les Vietnamiens n'ont pas toujours fait du commerce, ils ont aussi travaillé dans les champs, puis avec les robes popinées, la couture, et, après, les magasins. Quand les gens voyaient que ça marchait, ils se copiaient tous un peu, quoi », explique Tony.

Les petits-enfants, immigrés de 3^e génération, se disent « métissés, Calédoniens d'origine vietnamienne ». Ils vont au Vietnam de temps en temps en vacances.

En même temps qu'elle me parle, Kiki guette l'arrivée des clients sur le parking, comme pour scruter qui vient lui rendre visite, chez elle. Le magasin est la fenêtre par laquelle elle voit le monde évoluer autour d'elle. Le quartier qui change, les enfants qui grandissent, les vieux qui vieillissent. Idem pour Annie, derrière sa caisse, à tel point que « parfois, hors du cadre du magasin, dans la rue, on ne me reconnaît plus ».

Back on the "Caillou", they began their new lives. "The Vietnamese weren't always shopkeepers, they also worked in the fields, then with missionary dresses through sewing, and then stores. When people saw that it worked out, they kind of imitated each other, you know", Tony explains.

Their grandchildren, third generation immigrants, say they are "mixed ethnic, Caledonians with Vietnamese origin". They go to Vietnam from time to time during the holidays.

While she is speaking to me, Kiki carefully watches the customers entering the parking lot, like she was scrutinizing those who came to visit her, at home. The store is the window through which she sees the world evolving around her. The changing neighbourhood, the growing children, the old people getting older. The same goes for Annie, behind the cash register, to a point where "sometime, outside the store, in the street, people don't recognize me anymore".

Les produits

Dans les alimentations, les produits sont sélectionnés selon leur caractère essentiel. Les gérants commandent aux fournisseurs « ce qui marche, sinon on arrête ». Les habitudes de consommation des Calédoniens sont alors représentées dans quelques mètres carrés.

Dans les « boîtages », on retrouve les pâtés et « produits à base de jambon » qu'on étale dans une demi-baguette en guise de casse-croute ou le *corned beef* pour le Ma'a Tinito (*plat traditionnel tahitien*). Mais, selon Marie, « Maintenant les gens veulent du frais ! ». En effet, les fruits et légumes sont les stars des magasins, ceux qu'on publie sur les réseaux en fonction des arrivages ou qu'on écrit en lettres capitales sur la devanture pour appâter le client.

Dans le réfrigérateur, produits locaux et importés sont assis à côté, sur les flancs du bocal d'achards calédoniens, un camembert : allégorie d'une cohabitation.

Dans le reste du commerce, l'import domine. Au rayon hygiène, du monoï rouge et des serviettes hygiéniques plus que des tampons. Pour la maison, des produits de lutte contre les nuisibles et, près de la caisse, les confiseries.

The groceries

For food, groceries are picked according to their essential characteristics. The managers order from their suppliers "what's working, or else we stop". The Caledonians' consumer habits are therefore represented within some few square meters.

For the "canning", we find the pâtés and "ham-based products" we spread on half a baguette as a snack, or the corned beef for the Ma'aTinito (traditional tahitian dish). But for Marie, "people want freshness now!". Indeed, fruits and vegetables are the stars of the stores, those we publish on social media depending on the most recent arriving produce, those we write in capital letter on the storefront to attract customers.

In the refrigerated section, local and imported products sit side by side: next to a pickles jar is a camembert – an allegory of cohabitation.

Imported products dominate the rest of the store. At the hygiene section, there are more red Monoï and sanitary pads than tampons. There are pest control products for the household section and sweets next to the cash register.

Au magasin, il y a aussi du café soluble, du lait en poudre, des soupes chinoises, des produits secs : le riz, grand remplaçant des tubercules traditionnels, et des sauces, beaucoup de sauces. Jusqu'ici, c'est le magasin classique.

Et puis, il y a le magasin avec option : l'option « quincaillerie », l'option « mode », l'option « jouets » et « curios » (souvenirs). Avant, même en ville, il y avait l'option « café-bar » ou l'option « essence ». En Brousse, les magasins sont plus souvent « full options », « toutes options », surtout dans le Nord et les Îles Loyauté, où l'achat concerne davantage l'approvisionnement que le dépannage ; et là, peu de frais, et plus de sec.

Le frais, il est dans la mer, en forêt ou au champ. Entre épicerie et bazar, l'alimentaire côtoie le coussin de princesse, le kit de bingo et la débrouailleuse. Pour se démarquer, certains parient aussi sur des produits de niche, rares ou insolites : ce que les autres n'auront pas.

Au Mini Marché, les employés se disent « aides culinaires » : « On nous demande notre avis pour cuisiner.

Within the store, there is also instant coffee, powdered milk, Kung Fu soups, dry products: rice, the main replacement for traditional tubers, and sauces, lots of sauces. This is only the standard store.

And then there is the store with options: the "hardware store" option, the "fashion" option, the "toys" and "curios" (souvenirs) option. Before, even in the city, there used to be the "coffee bar" option or the "gas station" option. In the New Caledonian Bush – especially in the North and on the Loyalty Islands – stores are often "full options" and more than just helping out, they provide for provisions. There, less freshness, and more dryness.

Freshness can be found in the sea, in the forest or in the field. Like a junction between a grocery store and a bazaar, food rubs shoulders with the princess cushion, the bingo set and the brush cutter. To stand out, some stores bet on niche, rare or unusual products: what the others won't have.

At the Mini Marché, employees consider themselves "food advisors": "People ask for our opinion on how to cook. That's why it's important to really know our products".

C'est pour ça que c'est important de bien connaître ses produits ».

Tributaires de l'ailleurs, parfois des produits manquent pendant un temps, « Il n'y a plus de mayonnaise Kraft sur le territoire en ce moment, avec la guerre en Ukraine » ; pendant que d'autres produits sont à l'essai. On voit si ça prend.

Et puis, à part, il y a l'alcool, étagère isolée et caisse séparée à présent. Cette partie est source de bénéfices, mais aussi d'inquiétudes pour les gérants : « Il est plus dangereux de vendre une bouteille de whisky qu'un diamant ! ».

Enfin, sur toutes les étiquettes, le prix au kilo, comme demandé par la Direction des affaires économiques. « Avec cette loi, c'est marrant de regarder le prix des aliments au poids. Par exemple, les Kinder, au kilo, c'est super cher ! ».

**Propos recueillis par Oriane Grellier,
Nouméa, Nouvelle-Calédonie,
2022-2023**

Dependent on elsewhere, they can lack some products for some time, "There is currently no Kraft mayonnaise available in the country because of the war in Ukraine"; while other products are being tried out. We see what works or not.

And then aside is alcohol. Now, its shelf is isolated, and it has its own counter. For the managers, this section is both a source of income but also concern: "It's more dangerous to sell a bottle of whisky than a diamond!"

Finally, written on all labels, the price per kilo, as requested by the DAE – the Direction of Economic Affairs of the Government of New Caledonia. "With this law, it's funny to look at the food's price. For instance, Kinders are super expensive per kilo!"

***Interviews by Oriane Grellier,
Nouméa, New Caledonia,
2022-2023***

AUCKLAND

Chimma Patel Westmere

Chimma Patel, père de trois enfants, est assis sur son canapé avec nous. De sa voix douce et riieuse, il raconte qu'il aime être gérant, un métier serein selon lui. Malgré son diplôme d'ingénieur, il a choisi de devenir commerçant pour rester auprès de sa famille. En étant son propre patron, il peut rejoindre les siens quand bon lui semble et ses enfants savent toujours où le trouver.

C'est avec cœur que M. Patel nous explique la place que tient sa clientèle pour lui : elle est comme une famille. « Je les connais depuis tant d'années. Si quelque chose nous arrive, ils se précipitent sur les lieux. Après qu'on se soit fait cambrioler, toute la communauté s'est réunie pour installer une grille de sécurité à l'entrée. On ne se sent plus autant en sécurité qu'avant, mais nous essayons de rester positifs. »

M. Patel raconte en souriant que les gens viennent dans son magasin « pour acheter le journal, mais surtout pour passer le temps, discuter. Certains sont seuls, ils sortent de chez eux pour s'aérer l'esprit. Ils ne veulent pas juste

Chimma Patel Westmere

Dairy owners for thirty-three years.

Softly spoken Chimma Patel, father of three sits with us on his couch, spoken with an often-gentle chuckle tells us he loves being a dairy owner because it's no stress. He has a degree in engineering and has chosen to be a shop owner to be with his family. Being his own boss means he can be with family whenever he wants, his kids always know where he is.

Mr Patel expresses with heart what his customers mean to him. It's like a family. "I have known them for years and years. If anything happens, they come straight away. We had a robbery, and the community came together to put a security gril out front". "We don't feel as safe anymore. We try to stay positive tho".

With a lovely giggle Mr Patel says people come in to buy a paper and spend time to have a chat. There are people on their own, they want to get out of the house. They don't want to only buy a newspaper. They want to talk, and it feels better for them. And we feel good helping out as well. The kids come in too and be with us. They like coming here.

acheter la presse. Ils veulent parler, et ça leur fait du bien à eux, et à nous qui les aidons. Les enfants débarquent pour rester avec nous. Ils aiment venir ici ».

M. et Mme Patel expliquent qu'il est pratique pour les gens d'acheter à la fois du pain et du lait à l'épicerie du coin, un lieu de surcroît accessible à ceux qui n'ont pas de voiture. Pour Mme Patel, « ce qui a le plus changé ces quinze dernières années sont les enfants : ils ne viennent plus passer du temps au magasin. Ils restent chez eux, assis devant leurs écrans. C'est triste, des enfants qui ne trainent plus après l'école... ».

On découvre que les petits commerces ont beaucoup changé ses deux dernières décennies : le coût du loyer a augmenté et les cambriolages sévissent. Mais le lien puissant qui existe avec les habitants persiste, tant que la supérette existe.

Richmart

Nous discutons avec le mari et la femme, Jo et Nathan. Propriétaires pendant quatre ans et demi de ce que j'appellerais la « supérette du coin ». Passée une devanture parsemée de fleurs, nous franchissons l'entrée et apercevons un mur de pots plein de plantes à notre droite et des rayons

Mr and Mrs Patel say it's easy for people to buy their bread and milk from the local corner store, it's accessible for people to come when they don't have a car.

Mrs Patel says that the change over the last fifteen years is mostly with the children, they don't come and hang out anymore. They are at home sitting on their devices. It's sad, the kids don't hang out after school here anymore.

We discover small businesses like the corner store have changed a lot over the past two decades, the rent prices have gone up, and robberies are rife. The beautiful connection with the locals will always survive as long as the corner store does.

Richmart

We talk with husband and wife, Jo and Nathan.

For four and half years owners of what I would call a boutique corner dairy. A shop front laydend with plants and flowers, we stepped into the door with a wall of pot plants to the right and Isles of carefully displayed produce to the left. This is Jo's magic touch.

Jo and Nathan explain how much they love the freedom of owning a dairy. "It's hard work, long hours, we have

aux produits minutieusement rangés à notre gauche. C'est la « touche magique » de Jo.

Jo et Nathan nous expliquent à quel point ils aiment la liberté qu'ils ont dans leur épicerie. « C'est un travail difficile, ça nous a pris du temps, on a investi beaucoup d'effort afin d'obtenir un magasin qui plait à la clientèle. On est dans une zone très cosmopolite avec une charmante sous-culture. On aime prêter main forte à la communauté, surtout lors des confinements où nous avons gardé le magasin ouvert afin que les gens n'aient pas à faire la queue aux supermarchés. »

J'ai pu découvrir le charme de ce couple particulièrement touchant, et leur approche professionnelle profondément sincère. Il est important pour eux que tout le monde se sente accueilli. Une famille de quatre personnes avec deux fils, qui tous apportent leur aide. Nathan rit en racontant que son fils est en fait le vrai patron. « La nouvelle génération peut comprendre la valeur du travail et de l'argent, plutôt que de rester assise devant ses écrans. Nos garçons ont conscience de l'importance du leadership et d'une bonne communication. »

put a lot of work into making the shop pleasing to the customer. We are in a very cosmopolitan area with a lovely subculture. We love helping the community especially during the lockdowns, we kept the shop open, so people didn't need to wait in line like the supermarket."

I discovered the magic in this lovely couple with their heartfelt professional approach to their business. Feeling like everyone is part of the community is important to them. A family of four with two boys, the whole family all pitch in to help. Nathan laughs about how his son is actually the boss. He explains. "The younger generation can understand the value of work and money, rather than sitting in front of their devices. Our boys understand leadership and good communication values."

We leave you with Jo and Nathan's words of wisdom. "It doesn't matter what age, we always greet them with the same tone, in a happy way, it doesn't matter if they spend one dollar, or a hundred dollars, we treat them the same way. Especially the school kids, who often come here in the morning before they start their day, we greet them with happy energy, so that they start their day happy."

Nous nous quittons sur les sages paroles de Jo et Nathan. « L'âge ne nous importe pas, on accueille tous les gens toujours avec la même bonne humeur, qu'ils dépensent un ou cent dollars nous est égal, on s'occupe d'eux de la même manière. En particulier les écoliers, qui viennent souvent le matin, on les reçoit avec une énergie positive afin qu'ils entament leur journée dans la joie. »

Titirangi Super Seven

Apesh, père de famille, a décidé d'acheter le magasin afin de préserver ses proches. Une jeune famille indienne qui tient à garder son unité familiale, surtout pour ses enfants âgés de 12 et 15 ans. Apesh dit que le benjamin a grandi dans le magasin. Quand je lui ai demandé s'ils allaient travailler dans son commerce, Apesh a répondu que « le choix leur appartient, c'est à eux de décider ce qu'ils voudront faire plus tard dans leur vie ».

Dès le début, la conversation est profonde. Pour Apesh, « le bonheur est de ton ressort, il dépend de ton état d'esprit et, de là, tu peux décider ce que tu veux. Tu décides de ton bonheur. Il dépend de toi, si tu travailles de longues heures, c'est ton choix. Ton bonheur dépend de tes

Titirangi Super Seven

Apesh, a family man, decides to buy the shop to keep the family together. A young family from India values keeping the family together, it's special for their children ages 15 and 12 years old. Their youngest has grown up in the shop Apeshbsays. When I asked about them working at the shop, Apesh replies, "It is up to them what they want to do in their life, they decide."

Our conversation is profound from the beginning as Apesh says "Happiness is up to you, it's about your mindset and then you decide what you want. This is your decision, happiness. Happiness depends on you, if you work long hours, it's your choice. Depending on what you expect this makes your happiness. If you don't like a job then why stay in it? Do what you love and you will be happy".

Some dairies have their own special product. On our way out and discover little lunch boxes made for the kids.

attentes. Si tu n'aimes pas ton travail, alors pourquoi continuer ? Fais ce que tu aimes et tu seras heureux ».

Certaines supérettes proposent un produit insolite. En sortant du magasin, on découvre par exemple de singulières petites gamelles faites pour les enfants.

Jalaram Dairy

Trente-six ans, Ravi sourit en se rappelant que trente-six ans se sont écoulés depuis son arrivé, après que des amis l'ont encouragé à acheter la boutique. « On a une grande famille, trois garçons et une fille. On vit dans le magasin où les gamins ont grandi. Je veux qu'ils aient un autre travail, les heures sont trop longues. Sept jours sur sept, de 7 h à 19 h ». Quand je lui ai demandé, Ravi a affirmé qu'il n'est jamais fatigué, qu'il aime son travail. Pour une famille où le plus jeune a neuf ans, tout tient aux enfants.

Alors que nous disons au revoir à Ravi, nous rencontrons une habituée du magasin pleine d'humour : *naughty nanna* (la vilaine nounou), comme elle se fait appeler par ses petits-enfants. Pour Nanna, on vit pour vivre, ça ne sert à rien d'être trop sérieux. Il faut toujours voir le côté amusant des choses. « J'ai de l'arthrite sur ce doigt, et je m'en sers pour faire des doigts

Jalaram Dairy

For thirty-six years Ravi chuckles as he remembers that they have been there for thirty-six years, after being inspired by friends to buy it. We have a big family, three boys and one girl. We live in the shop and the kids grew up here. "I want them to do a different job, the hours are too long. Seven days a week, 7 am to 7 pm". When I asked, Ravi says he never feels tired, he likes to keep working. For them it's all about the kids, family with their young one being nine years old.

As we say goodbye to Ravi we are introduced to one of the regulars. With a sprightly sense of humour we meet 'naughty nanna', nicknamed by her grandchildren. Nanna says, life is for living, there's no point in being too serious. Always look at the funny side of things. "I have arthritis in this finger, and I just give the finger with it". We all laugh a lot and Nanna lets me photograph her out front.

I find out at the last minute that Jalaram is an Indian traditional name from the Hindu religion with a long story. The Jalaram temple feeds the people for free every day.

d'honneur ». On rigole ensemble, puis Nanna me laisse la prendre en photo à l'entrée.

Au dernier moment, je découvre que Jalaram est un nom traditionnel indien hindouiste, avec une longue histoire. Tous les jours, le temple de Jalaram nourrit gracieusement la population. Ravi estime que c'est une bénédiction pour tout le monde d'avoir un magasin nommé Jalaram.

Kawakawa Bay Store

Jakiuti et Gigiangas sont frère et sœur, ils viennent d'Inde. Jakiuti vit en Nouvelle-Zélande depuis douze ans et son frère depuis seulement trois ans. Un foyer l'y attendait... un cocon familial réputé pour sa sélection de glaces Tip Top.

À vrai dire, j'ai inclus ce magasin dans le projet car c'est un des endroits où j'ai grandi. En face de la paisible baie de Kawakawa, la boutique est le noyau de la communauté. Durant huit à neuf heures par jour, trois familles cuisinent, mangent et vivent ensemble. Jakiuti et sa belle-sœur se relaient au fourneau l'une après l'autre.

Jakiuti nous parle du Festival Splore qui se déroule chaque été et de ses joyeux participants hauts en couleur

It's a blessing for everybody to have a shop named Jalaram says Ravi.

Kawakawa Bay Store

Jakiuti and Gigiangas are brother and sister from India. Jakiuti has been in New Zealand for twelve years and her brother has only come here to live three years ago. He has a place to call home straight away. The store is a family home and business famous for its Top Top selection of ice cream.

Actually, I chose to include this store in the project because it was one of the places I grew up. Opposite the calm Kawakawa Bay, the store is the hub of the community. Eight to nine hours a day the three families cook, eat, and live together. Jakiuti and her sister-in-law take turns cooking.

Jakiuti talks about the Splore festival that happens every summer, as the colorful happy festivalgoers stock up on their way to and from Splore. As we talk about this a local tradesman comes in to grab a pie, which he calls a spot filler.

Jakiuti says you can't work and look after the children by yourself. This quality is beautiful, as a working mother myself I can feel the deep family value of being together very special and important and the store is

qui s'arrêtent au magasin à l'aller et au retour. Pendant notre discussion, un commerçant voisin entre s'offrir une tarte qu'il qualifie de bien rassasiant.

Jakiuti affirme qu'on ne peut pas à la fois travailler et s'occuper toute seule des enfants. Je trouve cette approche jolie, étant moi-même une mère active, je sais que rester en famille est quelque chose de très spécial et de très important, un pilier. Le magasin semble être un joyau posé dans un coin, scrutant la marée qui monte et descend.

PK Superette

En ce samedi après-midi, l'heure du tirage du loto approche et la PK Superette est bondée d'habitants du coin et d'ailleurs qui tentent leur chance. La luminosité est faible durant le mois hivernal de juin. Nous rencontrons une mère accompagnée de sa fille adolescente et de deux amies. Elles prennent des glaces, des boissons et des casse-croûtes pour le chemin du retour après être allées rendre visite à leur famille.

Mitel Patel, un homme très occupé, s'occupe de cette supérette. Nous n'avons pas pu l'interviewer, mais nous avons eu la chance de pouvoir photographier son magasin. Un commerce long et large, plein de

the jewel that sits on the corner watching the tide coming in and out.

PK Superette

On a busy pre-lotto draw Saturday afternoon, the PK Superette is bustling with locals and passersby checking in for their hopes to win lotto tickets. The light is low during the winter month of June, and we meet a mother with her teenage daughter and her two friends who pick up ice cream and drink snacks on their way home from visiting family.

This superette is run by Mitel Patel, a very busy man. We don't get to interview him, but are fortunate to be able to spend time photographing the shop,

A wide long shop, packed with goods stacked carefully, ready for any passerby who might be on their way home, or to the beach. Pt Chev is one of Auckland's lush city beaches, where you feel like you are in paradise right on the edge of the bustling city fringe.

The best stop while you take the dog for a walk, we meet two furry friends, giving us their best sides. For the photograph.

produits minutieusement alignés attendant les passants en route vers chez eux ou vers la plage. Point Chevalier est une des luxuriantes plages urbaines d'Auckland où on se croirait au paradis, juste à la bordure de la périphérie animée.

C'est le meilleur endroit pour faire une pause lorsqu'on promène le chien. Nous y rencontrons d'ailleurs deux copains à quatre pattes qui nous donnent le meilleur d'eux-mêmes... pour la photo.

Hollywood Dairy

Parfois, dans la vie, on rencontre quelqu'un qui marque notre cœur. Mohammed fut cette personne. Octogénaire, père de famille indien né en Nouvelle-Zélande, il se souvient de son histoire comme si c'était hier. Je suis enchantée de l'écouter. « J'ai eu une belle vie ». Mohammed se souvient de son père parlant couramment le maori quand il avait sept ans, et du carrelage de son école dans le centre-ville d'Auckland quand il en avait dix. Il raconte qu'à dix-huit ans il fallait faire l'armée. Heureusement il ne fut jamais appelé pour partir au Vietnam, une guerre qu'il ne voulait pas faire.

Le père de Mohammed avait une alimentation sur la rue Pitt, et il se

Hollywood Dairy

There are times in your life when you meet a person who imprints a memory of love in your heart. Mohammed was one of these people, 8-year-old family man from India born here in New Zealand, who remembers his life story as if it was yesterday. We are enchanted by his life story, watch the episode telling us, "I've had a good life". As a seven-year-old boy, Mohammed remembers how his father spoke fluent Māori and what the paving was like at the school was like in Central Auckland, he was ten years old. He says they had to do army training, by the age of eighteen, they are balloted to the army. His name never got called out, as he didn't want to go to Vietnam.

Mohammad's father had a dairy in Pitt Street and he got his first long trousers at fifteen years old. He says, "I spelled in the lounge most of my life, but we never complained." The story comes to the most cherished part of his life, his wife Fatima. They met while Mohammed travelled with the dream to see the world. They met in Barbados, Fatima went from India to Barbados at age eleven.

"My wife was a healthy person, the only time she went to the hospital was

souvent avoir enfilé son premier pantalon long à quinze ans. Il précise : « J'ai passé ma vie à trainer ici, sans que personne ne s'en plaigne ».

Son récit arrive au passage le plus précieux de sa vie : son épouse Fatima. Ils se sont rencontrés à la Barbade. Mohammed voyageait avec le rêve de découvrir le monde, Fatima y était arrivée d'Inde à l'âge de onze ans.

« Ma femme était toujours en bonne santé, les seules fois où elle a dû aller à l'hôpital, c'était pour accoucher de nos quatre enfants. Puis, un jour, sa pression artérielle a chuté et elle nous a quittés. Elle avait toujours prié pour ne jamais finir dans une maison de retraite. Elle n'a jamais voulu dépendre de quiconque. Elle était une personne très aimable. Elle aidait tout le monde, elle cuisinait pour tous, il y avait toujours un plat chaud, pas seulement pour moi, mais aussi pour tous les employés. Maintenant, elle est partie, et c'est la vie, nous avons eu une belle vie ».

« Mes enfants vont bien et sont heureux. Je suis heureux. Cela fait quarante-trois ans que je suis propriétaire du magasin. J'ai dit aux enfants que je pourrais payer quelqu'un pour prendre ma place à la

when she had our four children. Then one day her blood pressure went down and she's gone. But she always prayed she didn't want to go into a rest home. She didn't want to depend on anybody. She was a very kind person. She'd help everybody, she would cook for everyone, and there was a hot meal, not only for me but for the whole staff. She is gone now, and that's life, we had a good life,"

"My children are all happy and well. I am happy. I have had the shop for forty-three years. I told my children, I could pay someone to work in the shop but why not have you work in the shop and I put the money away for you? So after school, they all worked two hours each and the money was kept and at the end of the year they travelled. So because they worked after school and weekends they know the value of working."

***Interviews by Serena Stevenson,
Auckland, New Zealand, 2023***

boutique, mais pourquoi ne travailleriez-vous pas plutôt ici, pendant que je mets de l'argent de côté pour vous ? Alors, après l'école, ils sont tous venus m'aider, deux heures chacun, et, avec l'argent économisée, ils ont pu faire un voyage à la fin de l'année. Comme ils ont travaillé après l'école et pendant les weekends, ils connaissent la valeur du travail. »

Propos recueillis
par Serena Stevenson,
Auckland, Nouvelle-Zélande, 2023

PORT-VILA

Calvo Store

« Avant, on avait une pâtisserie et on louait notre local à Hebrida. Et puis on nous a dit de partir. C'était en 1976. Alors on a cherché un terrain en centre-ville. Avec Antoine, mon mari, on en a trouvé un en bord de mer. Il y avait un gros caillou dessus. Il a fallu payer un million pour le dégager. C'est mon époux qui a construit le magasin.

Gud monig. Wan taosen tu handred vat, plis. Tankyu tumas !

Antoine, mon mari, était marseillais, mais il avait des origines italiennes. « Calvo », c'est italien. Il avait quitté la France pour rejoindre de la famille en Australie. Il ne parlait pas anglais donc c'était compliqué pour lui. Alors il a débarqué ici. Moi, j'ai des origines chinoises.

Quand j'étais petite, je travaillais avec mes parents qui tenaient une boulangerie. Je livrais le pain à tous les fonctionnaires qui habitaient là avant d'aller à l'école. J'ai toujours travaillé dans un magasin.

Total hemi faev handred twenti vat.
Merci !

Calvo Store

"Before, we had a pastry, and we rented our premise in Hebrida. Then we were told to leave. It was in 1976. So, we searched for an area in the city centre. With Antoine, my husband, we found one by the seaside. There was a huge stone on it. We had to pay a million to remove it. My husband was the one who built the store.

Gud monig. Wan taosen tu handred vat, plis. Tankyu tumas!

My husband Antoine is from Marseilles, but he has Italian origins. "Calvo", it's Italian. He left France to join his family in Australia. He didn't speak English. It was complicated for him. So he arrived here. As for me, I have Chinese origins.

When I was little, I worked with my parents who ran a bakery. Before going to school, I would deliver bread to every clerk who lived there. I never stopped working for a shop.

Total hemi faev handred twenti vat.
Thank you!

Donc, en 1976 avec Antoine, on a ouvert notre magasin. On ne vendait pas que du pain. On vendait de l'alimentation. On proposait beaucoup de produits. Je commandais sur Singapour. À l'époque, avant l'Indépendance, ça marchait très bien. On vendait aussi des produits ménagers, des ustensiles de cuisine, des jouets, des vêtements. On vendait bien. Tout le monde venait chez nous. Les Ni-Vanuatu comme les Français et tous les autres. On a agrandi. On a ouvert un coin boucherie. On prend notre viande à l'extérieur. Pas dans notre plantation. On vend aussi parfois des plats préparés.

Bonjour Madame. Pour une totalité de trois mille quatre cents vatu. Merci et bonne journée !

On a eu trois fils. Au décès d'Antoine, deux de mes fils étaient en France. C'est Robert qui est venu travailler avec moi. J'ai de la chance de l'avoir. Il s'occupe bien du magasin. Lui il gère les commandes et le personnel. Robert a créé une boutique pour le vin et les alcools à l'intérieur. Je suis aussi aidée par ma petite-fille Tania. C'est une artiste peintre qui crée aussi des vêtements.

In 1976, with Antoine, we opened our store. We weren't just selling bread, but also food. A lot of products were available. I ordered them from Singapore. At the time, before the Independence, it worked really well. We would also sell household products, kitchen tools, toys, clothes. We sold a lot. Everyone came to visit us: Ni-Vanuatu people, French people, and everyone else. We extended the shop. We opened a butchery corner. We receive meat from outside. Not from our plantation. Sometimes we sell ready-made meals.

Hello Miss. A total of three thousand and four hundred vatu. Thank you and have a good day!

We had three sons. When Antoine passed away, two of my sons were in France. Robert was the one who started working with me. I was lucky to have him. He really takes care of the shop. He oversees supplies and staff. Robert made a wine and alcohols store within the shop. I am also helped by my granddaughter Tania. She is an artist who paints and creates clothes.

Moi, j'aime être à la caisse et m'occuper des ventes. J'aime avoir des contacts avec les gens. Ici, je travaille, mais surtout je vois des gens. J'ai mes amis qui passent. Je vois des nouvelles têtes aussi. Ici, c'est un lieu de vie. Je n'ai pas envie de prendre ma retraite. J'ai 78 ans ! »

**Propos de Colette Calvo recueillis
par Georges Cumbo à la caisse de
Calvo Store, Port-Vila, Vanuatu, 2023**

La Touque

« On a acheté ce bâtiment en 1993. Auparavant on vendait le poisson qu'Augustin pêchait à la poissonnerie du gouvernement. Mais cela devenait compliqué. Alors, on a décidé d'ouvrir notre propre magasin. Et, très vite, on a pris la décision de vendre différents produits et pas que du poisson, car le poisson, c'est difficile d'en avoir tous les jours. Donc on fait également épicerie. Et, depuis longtemps, on propose des petits plats à emporter.

Plus tard, j'ai même commencé à vendre des fleurs. Question de changer d'effluves... Et surtout, ça me permet de me changer aussi les idées. Et ça fait travailler un peu plus la créativité.

Me, I enjoy being at the counter and taking care of sales. I love having contact with people. Here, I work but most importantly I see people. I have friends who come by. I see new faces too. Here is a living place. I don't want to retire. I am 78 years old!"

***Statements by Colette Calvo recorded
by Georges Cumbo at Calvo Store's
checkout, Port Vila, Vanuatu, 2023***

La Touque

« We bought the building in 1993. Back then we were selling what Augustin caught at the government's fish market. But it became complicated. So, we decided to open our own shop. And very soon after, we made the decision to sell other products than fish, because it's hard to have fish every day. We started the grocery shop. And, since a long time ago, we have been selling take-away meals.

Later, I even started to sell flowers, to smell something else for once... but most importantly to clear my head. And it fueled my creativity a little.

Cela peut surprendre, cette grande diversité, mais je pense que cela participe au charme de la Touque.

Je me revois avec Augustin et nos amis Pierre et Marie dans ces locaux vides quand on a installé les équipements et les produits. On était tout excités. C'était épique ! C'était le début d'une belle aventure. Car, oui, la Touque c'est une bien belle aventure.

On ne sait pas trop pourquoi on continue parfois. C'est compliqué sur le plan économique. On est souvent limité. On fait du surplace. Mais on est bien à la Touque. C'est comme le Vanuatu. C'est parfois compliqué d'expliquer pourquoi on aime ce pays. Mais on l'aime parce qu'il y a une certaine simplicité, une authenticité dans les rapports entre les gens. Et surtout une belle mixité. Ici, on rencontre des gens qu'on n'aurait jamais rencontrés ailleurs. En France, les gens vivent séparés les uns des autres.

Moi, je viens de Picardie. Je suis arrivée en 1979 avec mes parents. Mon père était gendarme et était venu pour préparer l'Indépendance. Il a descendu le drapeau français. Ils sont repartis en 1980. Je suis restée. J'avais 21 ans et toute la vie devant moi. Je suis tombée sous le charme du

This huge variety of products may surprise some, but I think it adds to the charm of La Touque.

I can still see myself with Augustin and our friends Pierre and Marie in the empty building when we installed equipment and products. We were all excited. It was epic! It was the start of a great adventure. Yes, because La Touque was in fact a great adventure.

We don't really know why we're still working here. Economically, it's complicated. We're often limited. We're in standstill. But we like staying in La Touque. It's like Vanuatu. Sometimes it's difficult to explain why we love this country. But we love it because there is a particular simplicity, an authenticity in the relations between people. And most importantly, a beautiful diversity. Here, we meet people we would have never met elsewhere. In France, people live separated from one another.

Me, I come from Picardie. I arrived in 1979 with my parents. My father was a gendarme and came here to prepare the Independence. He took down the French flag. They left in 1980. I stayed. I was 21 and my whole life ahead of me. I fell in love with Vanuatu... and

Vanuatu et d'Augustin. On s'est mariés. On a eu deux fils, Cédric et Alex.

Augustin est né ici. Comme ses parents. Sa grand-mère vietnamienne est arrivée entre les deux guerres. C'était un enfant du pays, un "manples", comme on dit ici.

Le produit-phare du magasin, c'est clairement le beignet de poisson. Toute la journée, les gens s'arrêtent pour en acheter. Des Ni-Vanuatu, des Français, des Néo-zélandais, des Chinois, des Australiens... C'est L'Internationale ! On en livre même dans d'autres magasins de la ville. Augustin tenait la recette du Néo-zélandais qui lui avait vendu son bateau, L'Oiseau Bleu, en 1996.

On a construit des ailes au bâtiment. Et, depuis 2004, on habite sur place. Quand Cédric est revenu de France, il a commencé à travailler avec nous. Il apporte des idées nouvelles. On a encore agrandi. On a rajouté une terrasse. À présent, nos clients peuvent, en plus de faire leurs courses, boire un café ou manger sur place. »

***Propos de Anne Pheu recueillis
par Georges Cumbo, autour
d'un petit café à la Touque,
Port-Vila, Vanuatu, 2023***

with Augustin. We married. We had two sons, Cédric and Alex.

Augustin was born here. Like his parents. His Vietnamese grandmother arrived during the interwar period. He was a native, a "manples" as we say here.

Our flagship product is our fishcake, clearly. All day long, people come here to buy it. Ni-Vanuatu people, French people, New Zealanders, Chinese people, Australians... It's The International! We even deliver some to other shops in the city. Augustin got the recipe from a New Zealander who sold him his boat – L'Oiseau Bleu (The Blue Bird) – in 1996.

We extended the building. And since 2004 we have lived here. When Cédric came back from France, he started working with us. He brought new ideas. We enlarged the premises even more. We added a terrace. Today, in addition to shopping, customers can enjoy a coffee or a meal right here."

***Statements by Anne Pheu recorded
by Georges Cumbo, while enjoying
a coffee at La Touque, Port Vila,
Vanuatu, 2023***

Remerciements aux commerçants / *Thanks to the shopkeepers*

Nouméa

Barachois, Charleroi, Chez Florence, L'Oiseau des îles,
Mini Marché, Phung, Super Mag

Auckland

Chimma Patel Westmere, Hollywood Dairy, Jalaram Dairy,
Kawakawa Bay Store, PK Superette, Richmart, Titirangi Super Seven

Port-Vila

Chez Calvo, La Touque

