



**HAL**  
open science

# Les lieux de restauration dans les villes de La Réunion de 1946 à nos jours

Serge Bouchet

► **To cite this version:**

Serge Bouchet. Les lieux de restauration dans les villes de La Réunion de 1946 à nos jours. Revue historique de l'océan Indien, 2013, 10. hal-01727236

**HAL Id: hal-01727236**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-01727236>**

Submitted on 31 Aug 2018

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Les lieux de restauration dans les villes de La Réunion de 1946 à nos jours

Serge Bouchet, PRAG, Université de Saint-Denis de La Réunion

L'alimentation revêt une dimension fondamentale, à mi-chemin entre code culturel et nécessité vitale. Etudier la restauration permet d'approcher le code culturel, la représentation.

Il ne s'agit pas ici de broser un tableau synthétique ni exhaustif de la cuisine quotidienne ou de la gastronomie locale. Il ne s'agit pas davantage de détailler l'élément culturel caractéristique de la « cuisine créole » (riz, carri...).

L'objectif suivi est de retracer les lieux où l'on pouvait se retrouver pour manger à La Réunion, après 1946. Pour cela, j'ai eu recours à essentiellement trois sources : les documents du bureau du tourisme émanant de la Préfecture, les annuaires, les publicités. Pour cette étude, je retiens les restaurants naturellement, mais aussi les hôtels qui ont toujours un bar et un restaurant et les cafés snacks-bars.

Du fait de ces sources, un problème se pose : je ne peux évoquer véritablement que la partie visible, notamment pour tout le début de la période. N'apparaissent dans cette documentation que les lieux de restauration ayant pignon sur rue et s'adressant à une clientèle aisée ou relativement aisée, nous le verrons. C'est la « mise en restaurant » de l'île que je veux présenter, pour reprendre une expression forgée pour le titre d'une thèse sur la « mise en sucre de Bourbon »<sup>1</sup>.

Il s'agit de montrer comment la cuisine créole, comprise comme caractère typique de la culture spécifique de l'île tarde à s'imposer dans les lieux de restauration dans l'île.

Cela n'est certes pas surprenant compte tenu de la clientèle potentielle de ces lieux. Toutefois, l'intérêt de la recherche a été d'historiciser le phénomène et de caractériser les étapes de cette reconnaissance et valorisation. Après une présentation des lieux de restauration traditionnels, je proposerai une cartographie de la répartition des restaurants et hôtels-restaurants dans l'île. Pour finir, l'évolution de l'image renvoyée par les lieux de restauration sera retracée.

## I. La restauration invisible

J'entends par là les lieux de restauration qui ne sont pas répertoriés comme tels et ne figurent pas dans les archives de la Préfecture sur l'hôtellerie.

Si je ne vais pas développer cet aspect, il faut néanmoins pour commencer rappeler ces espaces de convivialité dans lesquels la nourriture et la boisson tenaient une place non négligeable.

Les sociétés chinoises dans les villes, comme Saint-Denis et Saint-Pierre étaient d'importants lieux de sociabilité. On y faisait des transactions, on y jouait et l'on y mangeait.

---

<sup>1</sup> Jean-François Géraud, *Des habitations-sucrieries aux usines sucrières : la « mise en sucre » de l'île Bourbon, (1783-1848)*, Thèse de doctorat sous la direction de Claude Wanquet, Saint-Denis, Université de La Réunion, 2002.

Il y avait des tables et des pièces réservées. La nourriture était cuisinée sur place par un cuisinier. On y parlait, lisait les journaux chinois, et mangeait chinois. Mais ces sociétés étaient réservées aux hommes âgés d'origine chinoise.

Il existait aussi des petits restaurants qui servaient riz, grain et carri, mais dont je n'ai pas trouvé de traces, car ils n'étaient pas répertoriés dans les archives du tourisme (et pour cause), ils n'avaient pas le téléphone dans les années 50-70 et ne faisaient pas de publicité. Ces restaurants de quartier étaient accessibles aux Réunionnais de condition moyenne.

Il faudrait évoquer aussi la nourriture rapide vendue dans les épicerie de l'île, les « boutiques chinois », où chacun pouvait acheter sandwichs pâté, beurre, fromage, confiture, macatias et pâtisseries (« chemin de fer », « bonbons l'arrow root »...). Des marchands ambulants vendaient aussi des samoussas, bonbons piments, cacahuètes grillées, etc.

Au-delà des lieux de sociabilité au sein desquels il était possible de se restaurer, les familles créoles aisées pouvaient se fournir auprès des « Pensions de famille ». Chaque famille déposait un « garde-manger ». Ce garde-manger était récupéré pour le repas de midi et un autre garde-manger vide était déposé pour le soir... Dans ces pensions, la nourriture proposée était le carri, comme dans les foyers, avec la facilité d'une alimentation qui n'a pas à être préparée et avec une bien plus grande abondance et variété.

Dans l'étude des annuaires, ces lieux ne figurent pas comme lieux de restauration. De même, derrière l'appellation de « commerçant » se cache parfois une boutique qui comporte aussi un point de restauration. Ainsi, nous trouvons en 1950 une épicerie qui est aussi un restaurant<sup>1</sup>.

Après guerre, quelques femmes seules ou veuves tenaient des lieux de restauration que l'on retrouve sous les mentions « pension de famille » ou « hôtelière ». Dans les annuaires téléphoniques, ces dénominations étaient accolées à leur nom de famille<sup>2</sup>.

Mais venons en maintenant à la partie émergée de l'iceberg, celle pour laquelle nous disposons de sources plus précises.

## II. La localisation

Pour commencer, j'ai choisi de cartographier le phénomène.

Il est important de rappeler que cette représentation cartographique est constituée uniquement à partir de ce qui apparaît dans les sources. Pour les premières années ne figurent généralement que les lieux de restauration classés ou ceux qui avaient demandé à être classés. Par la suite, les lieux les plus divers apparaissent, notamment dans les annuaires téléphoniques.

Dans l'île, immédiatement après la guerre, on compte une dizaine de centres d'hôtellerie et restauration ou restauration seule.

---

<sup>1</sup> *Le Progrès*, 10 juillet 1950, p. 2, ouverture de l'épicerie-restaurant de Mme Chang Yat Fa à Saint-Paul. On découvre aussi cette fonction des épicerie au détour d'un article en 1970 : *Le Créole*, 15 septembre 1970, p. 2, article « La Réunion touristique ».

<sup>2</sup> Mlle Hoarau Augusta, hôtelière, 31 rue François de Mahy à Saint-Pierre (devenu restaurant *Aux Palmiers* en 1953) ; Mme Veuve Apavou, hôtelière ; Mme Lebon Raymond, hôtelière, avenue de la Gare, à Saint-Gilles-les-Bains, *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1946, PTT, département de La Réunion. Mlle Delatre, hôtelière, Plaine des Palmistes ; Mme Cambise, Hôtelière, Pointe des Galets ; Mme Ah-Chiaye Christiane, hôtelière, Mme Bénard Lydie, hôtelière ; Mme Veuve Pitou Joseph, pension de famille à Saint-Pierre, 3 rue François de Mahy à Saint-Pierre *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1953, PTT, département de La Réunion. Un hôtelier : Brun Lucien, à Saint-Louis.

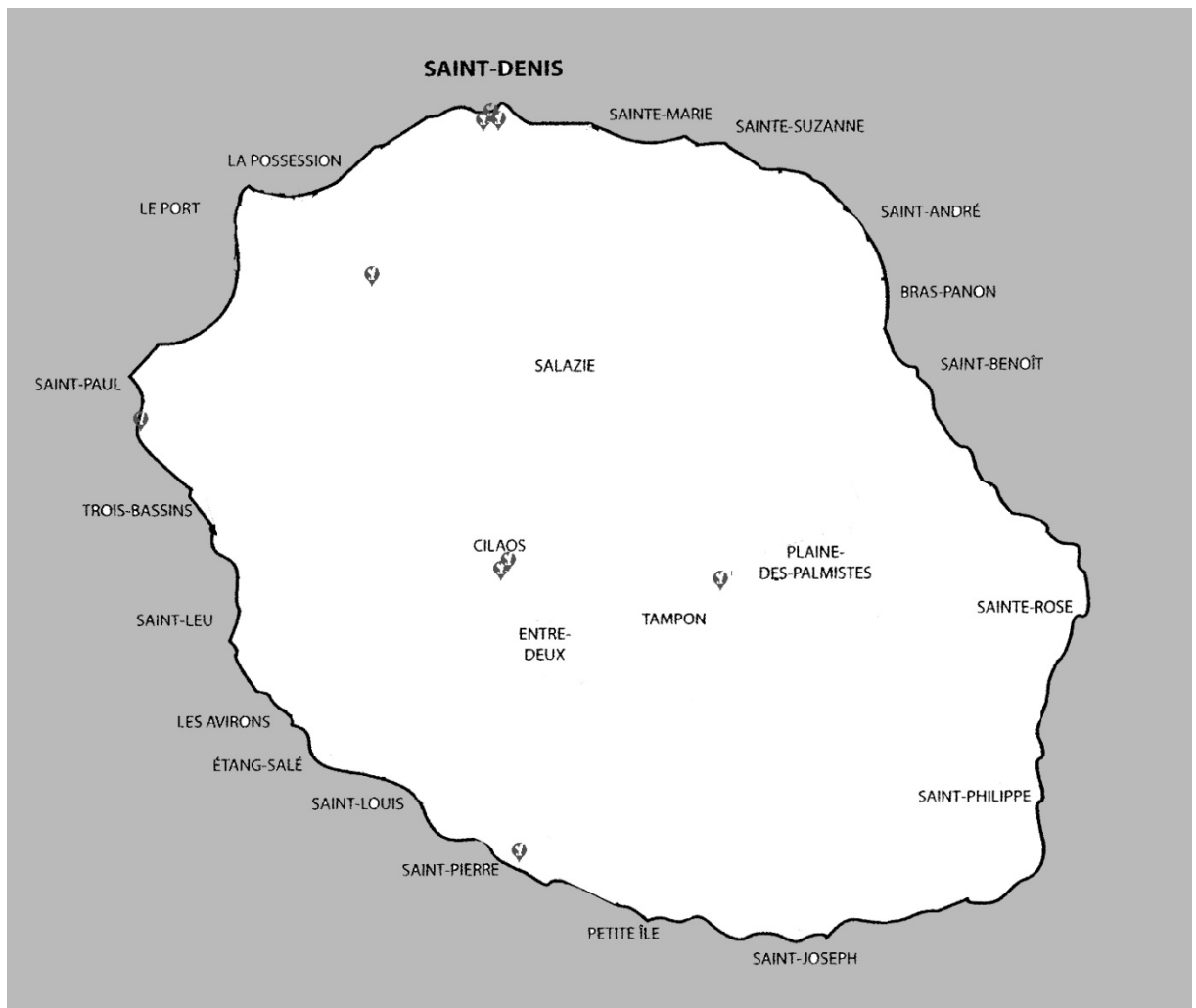


Fig. 1 : Les restaurants et Hôtels-restaurants à La Réunion en 1946

Ces lieux de restauration sont essentiellement des Hôtels restaurants : ce sont les seuls qui sont reconnus par l'administration et peuvent avoir une visibilité dans les archives de l'administration, les annuaires téléphoniques et par la publicité.

#### **Les restaurants et Hôtels-restaurants en 1946 :**

**St Denis** : Hôtel de l'Europe, Hôtel du Levant (9 r. Charles Gounod), Le Flaubert (r. du Grand Chemin), Grand Hôtel Moderne (r. La Bourdonnais) ; **Cilaos** : Grand Hôtel touristique, Hôtel Lépinay ; **Dos d'Âne** : Baillif, Hôtelier, Route nationale ; **Saint Gilles les Bains** : Appavou, hôtelière ; **Saint Pierre** : Bénard Hôtel, rue de la Plaine, Hoarau Augusta, Hôtelière, rue F. de Mahy

Vingt ans plus tard, en 1966, les centres d'hôtellerie et restauration ou restauration seule sont trois fois plus nombreux.

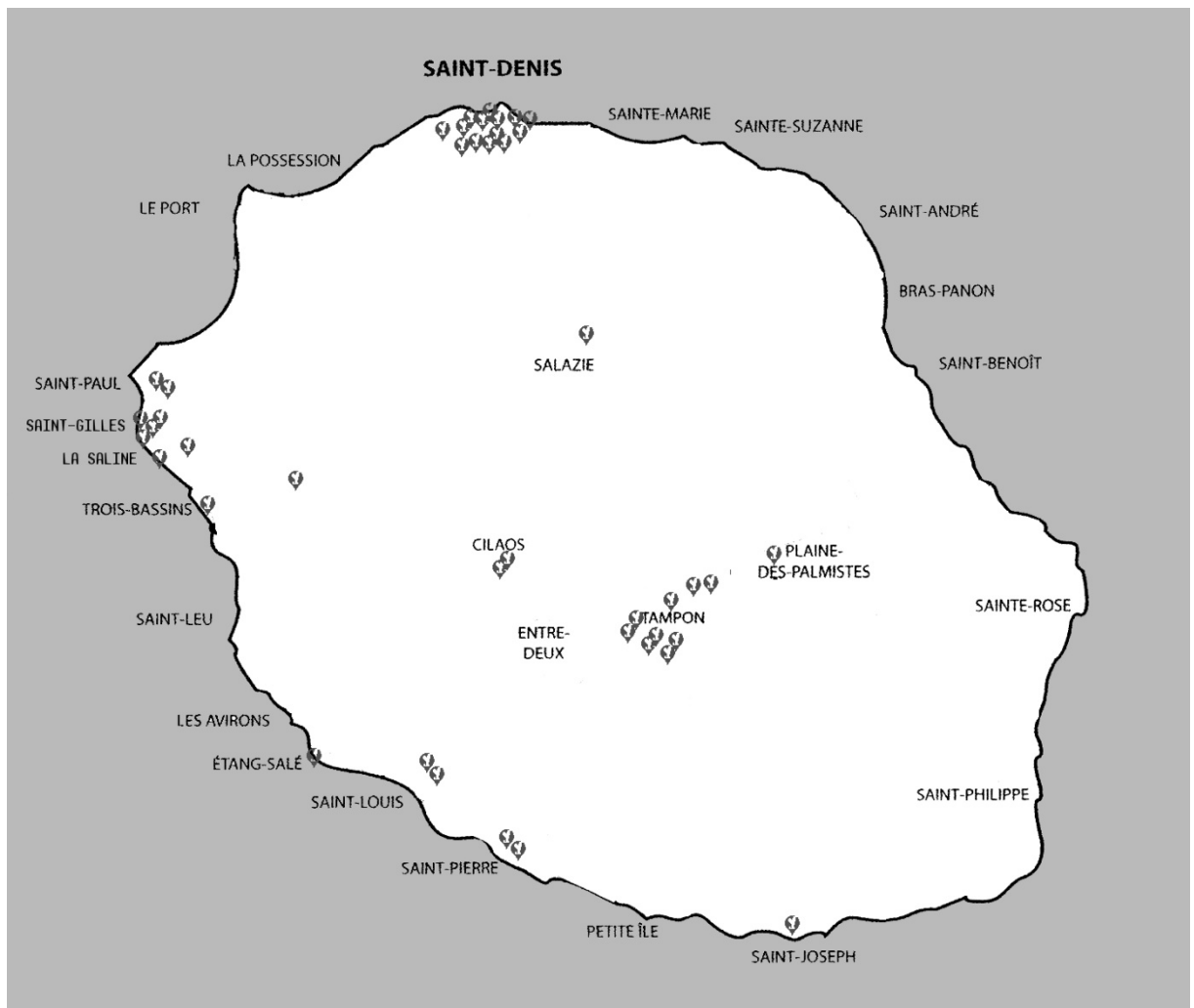


Fig. 2 : Les restaurants et Hôtels-restaurants à La Réunion en 1966.

Sur les 36 centres répertoriés, 15 sont spécialisés dans la restauration. Cela constitue un peu moins de la moitié des lieux de restauration seulement, mais c'est un début de la reconnaissance des lieux spécifiquement dédiés à la restauration.

Si l'on fait abstraction de l'augmentation du nombre de lieux, notamment sur St Denis, la carte de répartition paraît peu modifiée.

Pour la localisation de ces tables, on peut noter l'importance de la route nationale : l'implantation en bordure de cette dernière dans chaque ville, ainsi que sur la place, est beaucoup plus importante que celle sur les plages. Cela s'explique aisément, car la place constitue le centre économique des villes et la nationale un axe passant.

On relève aussi l'importance des Hauts qui accueillent une clientèle aisée recherchant le changement d'air dans un cadre naturel.

Ces restaurants sont de petites structures : en 1971, sur 62 établissements hôteliers recensés, 25 comptent 0 à 1 employé, 44 comptent de 0 à 5 employés.

L'inventaire des établissements ayant reçu une subvention publique est tout aussi parlant :

Classification	Chambres	% total	couverts	% total	couverts	Snack % total	Night club	% total
Bien	155	47	1 844	26	274	19	4	31
A.Bien	105	32	1 775	25	701	49	5	38
Passable	44	13	2 075	29	362	25	3	23
Nul	23	8	1 427	20	100	7	1	8
	327	100	7 121	100	1 437	100	13	100

Un restaurant sur cinq est classé comme « nul », près de la moitié sont considérés comme passables et nuls ! Les chiffres sont plus flatteurs toutefois pour les snacks.

A la suite de ce rapport et en prévision d'un accroissement rapide de l'offre en raison du tourisme, décision est prise en 1972 d'orienter les créations par une carte hôtelière.

Mais l'attractivité de ces lieux reste limitée à cause des prix pratiqués : « les hôteliers et restaurateurs joignent difficilement les deux bouts », lit-on dans le Réveil, car « les clients se font rares » et les travaux d'amélioration des structures hôtelières sont en attente faute de moyens<sup>1</sup>.

Les prix limitent en effet considérablement la fréquentation, car la clientèle se réduit aux foyers disposant de revenus indexés. Rappelons que 60% de la population vit alors en situation de misère, avec moins de 50 F CFA par jour<sup>2</sup> : il va de soi que dans ces conditions, des menus s'élevant en 1970 à 750 F CFA (Cabane Bambou<sup>3</sup>) ou 800 F CFA (Auberge du hameau à Cilaos)<sup>4</sup> sont inaccessibles au plus grand nombre. A titre de comparaison, signalons que le salaire moyen d'une employée de maison était de 12 000 F CFA en 1970<sup>5</sup>.

Selon les chiffres recueillis auprès des restaurateurs en 1976<sup>6</sup>, 60 à 70% de la clientèle des hôtels-restaurants était métropolitaine. Le chiffre monterait même à 80% pour les gîtes et hôtels des Hauts.

D'ailleurs, en raison des prix élevés, si les restaurants de bord de mer vivent de la venue des Dionysiens, le pique-nique concurrence les structures de restauration<sup>7</sup>.

Le développement débute vraiment à partir des années 70 avec la volonté de développer le tourisme. La volonté de promouvoir les lieux de restauration est affichée dans la documentation issue de la préfecture : les projets sont appuyés par des subventions à la construction et à la rénovation. Dans le même temps, les mentions du tourisme et les articles sur la nécessaire amélioration des lieux d'accueil et d'hébergement se multiplient dans la presse. La restauration reste toutefois une sortie d'exception, malgré une diminution des prix. Avec des tarifs allant de 12 fcs à 40fcs en 1976, l'Hôtel des Thermes à Cilaos, les restaurants

<sup>1</sup> *Le Réveil*, 16 décembre 1970, p.1.

<sup>2</sup> *La vie catholique illustrée*, p. 33, repris dans *Le Réveil*, 16 décembre 1970, p.1.

<sup>3</sup> Restaurant de Saint-Gilles les Bains.

<sup>4</sup> *Le Créole*, 15 septembre 1970, p. 2, article « La Réunion touristique ». En 1974, les tarifs maximum autorisés par les pouvoirs publics doivent être de 800 F CFA pour les restaurants non classés, 900 F CFA pour les restaurants 1 étoile, 1000 F CFA pour les 2 étoiles et 1200 F CFA pour les 3 étoiles ; Préfecture de La Réunion, ADR, Dossier tourisme 1028W20 Hôtels et Restaurants, Réglementation des prix, 1975, Arrêté n° 3514 SG/AE/8, p. 2. Les cartes des vins indiquent des prix allant de 300 F CFA en Carafe à 650 F CFA- 900 F CFA pour les bouteilles.

<sup>5</sup> *Le Réveil*, 16 décembre 1970, p.1. *Le Réveil*, Journal de l'U.D.R. ne dément pas la misère, mais révisé les chiffres : 25 000 miséreux, 30% de la population dans son numéro du 23 décembre 1970, p. 2.

<sup>6</sup> *JIR*, 23 août 1976, p.11.

<sup>7</sup> *Le Réveil*, 16 décembre 1970, p.1.

de St Gilles, du Tampon sont remplis les week-ends<sup>1</sup>. En semaine en revanche, la clientèle se fait très rare<sup>2</sup>.

Pourtant, le volontarisme de la préfecture porte ses fruits. 10 ans plus tard, en 1986 la carte est éloquent...

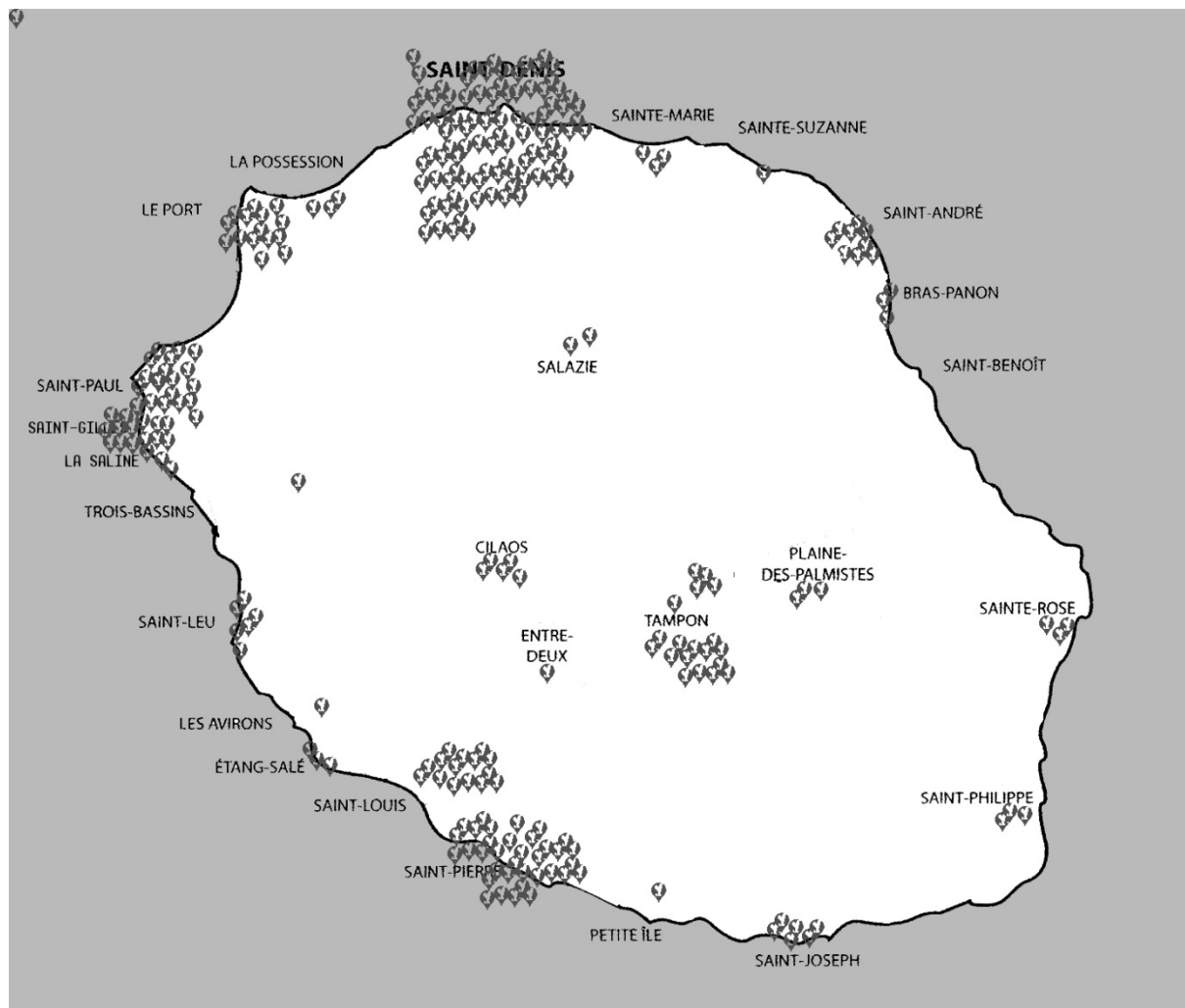


Fig. 3 : Les restaurants et Hôtels-restaurants à La Réunion en 1986.

On remarque l'explosion des sites touristiques balnéaires.

La restauration a changé, la clientèle n'est plus une élite qui se partage entre la fraîcheur des hauts et la plage de Saint-Gilles.

La carte de 2012, proposée par un site dédié au tourisme<sup>3</sup>, se passe de commentaire...

<sup>1</sup> *JIR*, 19 août 1975, p. 16 ; 23 août 1976, p.11.

<sup>2</sup> *JIR*, 20 août 1976, p. 11. De 110 couverts environ le dimanche, on passe à 3 ou 4 couverts en semaine.

<sup>3</sup> D'après la carte proposée sur <http://resto-re.ekoal.org/#>

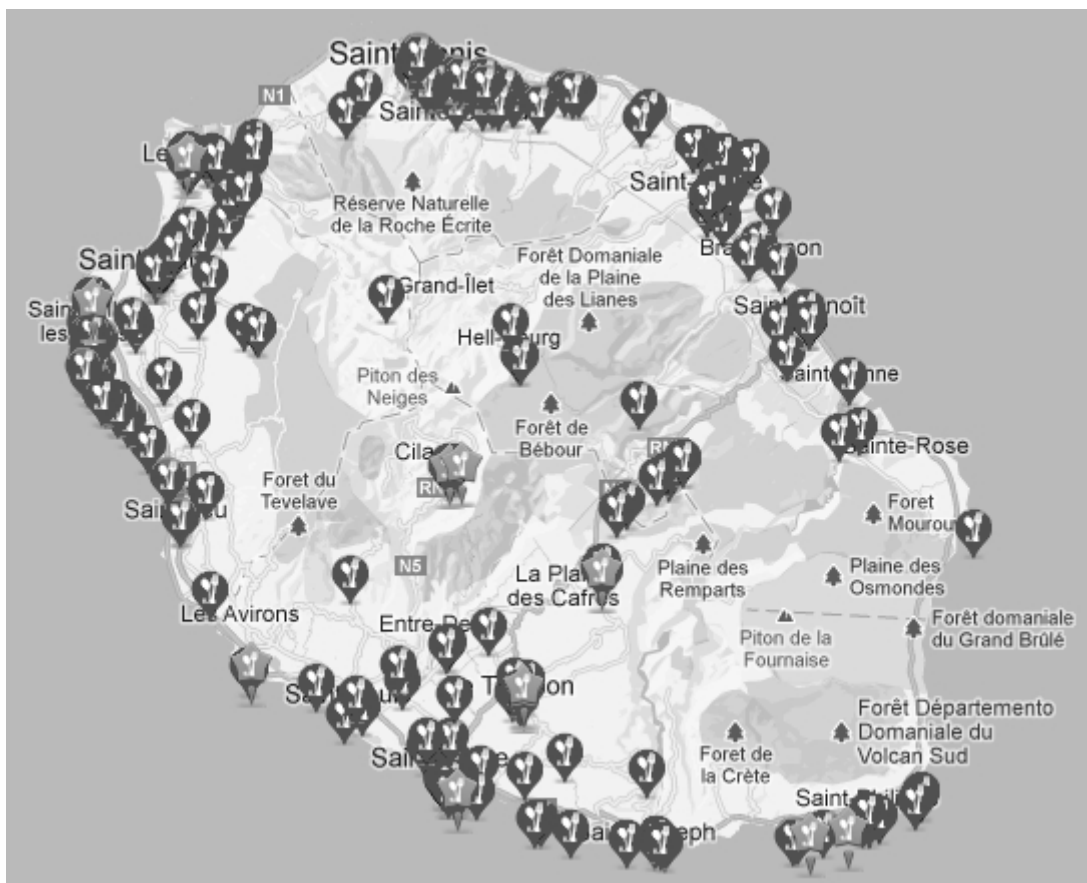


Fig. 4 : Les restaurants et Hôtels-restaurants à La Réunion en 2012.

### III. L'image de la restauration

#### 1. Domination de la cuisine française : une cuisine pour les autres ?

La prédominance de la cuisine métropolitaine se lit au travers de plusieurs indicateurs.

Les noms de restaurants montrent de façon évidente cette suprématie en début de période :

**1946** : Hôtels restaurants : Saint-Denis : *Hôtel d'Europe, Hôtel Du Levant, Hôtel Le Flaubert, Grand Hôtel Moderne*. Cilaos : *Grand Hôtel Touristique, Hôtel Lepinay*.

**1976** : La majorité des noms est sans caractère particulier : nom de personne ou de société, référence à l'emplacement dans la ville (*La Piscine, Restaurant du Centre, Chez Antoine, Chez Marcel, Le Cintra, Law Hang, Leong-Chong*) ou évoquent des lieux et réalités métropolitaine de façon très dominatrice (une dizaine de noms sur une quarantaine : *La Ferme, Le Vieux Manoir, Les 2 Garçons, Le Bosquet, Fin Gourmet, La Taverne, Le Cabanon, Le Grillon, Le Bocage, Le Sébato, Le Métro, Le Café de Paris*).

D'autres dénominations sont fortement imprégnées par la culture mondialisée : *Resto Self, New Escalé, Big Small, Restaurant Moderne, Cap 3000, Restaurant Golden*.

Les seuls noms locaux sont des références au lieu géographique : *Hôtel du Cirque* à Cilaos, *Les Mascareignes, Le Bouvet* à St Benoît, *Relais des Plaines, Hôtel des Salazes* à Hell-Bourg, *Bar de la Marine* à Saint-Pierre.



Quelques noms chinois se démarquent également : à Saint-Denis, *Le Bangkok*, *Le Canton*, *La Pagode*, auxquels il faut ajouter *Le Viet Nam* et, à Saint-Pierre, *Le Dragon*, *Le Cantonais*.

Seuls de rares noms renvoient à une spécificité locale : le restaurant *La Case créole* à Saint-Denis, les hôtels-restaurants *Le Paille en Queue* et *Les Orchidées* au Tampon, le Restaurant *Villa Cocotier* à La Saline (1966) et le restaurant *La Cabane Bambou* à St Gilles<sup>1</sup>.

Le décor des restaurants de luxe est de même sobre, propre, mais sans âme.



Fig. 5 Le Bocage à Sainte Suzanne.

Le cadre est agréable, mais l'image aseptisée... comme dans toutes les salles des restaurants classés. On retrouve le décor d'une table de métropole, ce que recherchait une clientèle aisée. Cette dernière aspirait en effet soit à retrouver des produits de sa région d'origine, absents du marché local, soit à déguster des mets qui n'étaient pas préparés au quotidien par la « néenne »... Seul le Bar de l'*Hôtel Bourbon* joue timidement la carte de la couleur locale, avec des lambrequins pour décorer le comptoir...

Même l'ouverture au Port d'un restaurant chinois en 1950 renvoie par la publicité à l'image de marque de la métropole : l'encart publicitaire indique en effet :

**La Jonque**  
**Restaurant Franco-Chinois**  
**Cuisine chinoise de qualité<sup>2</sup>**

1975 voit l'apparition de la dénomination « snack-bars » dans l'annuaire des abonnés au téléphone. C'est la reconnaissance d'une forme de nourriture rapide et peu coûteuse apparue quelques années auparavant et cela marque une évolution des bars auquel cette dénomination vient souvent s'adjoindre.

C'est en fait une alimentation peu coûteuse traditionnelle qui s'achetait dans les boutiques ou les bars, qui devient visible sous ces noms de snacks-bars.

Entre les années 70 et 80, les noms locaux pittoresques se font nombreux. Ainsi 1986 voit fleurir les lieux dénommés *Les Bambous*, *Le Vanillier*, *Le Reflet des Iles*, *Le Baobab*, *Le Zembrocal* restaurant de l'Hôtel du Cap de Boucan Canot, *Coralia* par allusion au corail. Ces noms peuvent renvoyer à l'Histoire, tel *Le Jardin du Flibustier* ou à l'image du paradis tropical avec *Le Jardin des Délices*.

---

<sup>1</sup> On trouvera une photographie de *La Cabane Bambou* en 1966 dans : Jean Legros, *Au coeur de la Réunion, photographies de 1940 à 1970*, Maurice, Precigraph, 2007, p. 124.

<sup>2</sup> Encart publicitaire dans *Le Progrès*, 22 décembre 1950, p. 2.

Les menus apportent également une information précieuse sur la représentation attachée aux restaurants. Si le nom ne permet pas de déterminer le type de cuisine servie, les publicités apportent quelques indications.

La référence à la métropole est un argument publicitaire. Ainsi, le 18 janvier 1950, une publicité dans *Le Progrès* pour la réouverture de l'*Hôtel Flaubert* précise : Apéritif dancing tous les soirs de 18h à 21h avec assiettes anglaises et casse-croûtes.

Le repas de réveillon, le 24 décembre 1950 à l'*Hôtel du Levant* se compose de Poisson aux fines herbes, Galantine de Dinde, Roti de porc, Salade de Palmistes, Soupe à l'oignon<sup>1</sup>.

A l'exception de la salade de Palmistes, le menu de fête est typiquement métropolitain.

La composition et la présentation des menus en dehors des périodes festives sont tout aussi métropolitaines.

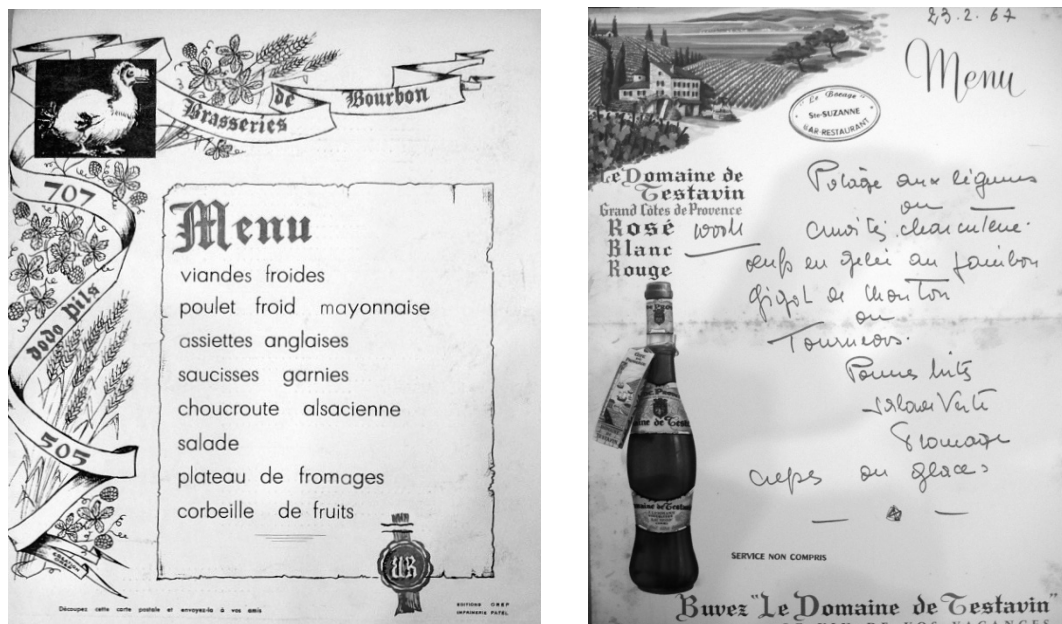


Fig. 6 : *La Ferme à Saint-Denis*, 1966 et *Le Bocage à Sainte Suzanne*, 1967, Menus.

De même, dans les annonces paraissant dans la presse, les mentions « Saint Joseph, La bonne auberge, cuisine française », « menu gastronomique »<sup>2</sup>, « cuisine pour les gourmets »<sup>3</sup> renvoient à la cuisine métropolitaine. Ces encarts publicitaires ne signifient pas que seule la cuisine métropolitaine est proposée. Au contraire, en l'absence d'indication particulière, on peut penser que la cuisine locale était servie<sup>4</sup>.

## 2. L'ouverture à la cuisine locale : la construction d'une image

L'avènement du tourisme dans les années 70 correspond aussi à la valorisation des atouts de l'île : « La France du bout du monde, ses paysages merveilleux, l'hospitalité de ses habitants »<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> *Le Progrès*, 23 décembre 1950, p. 1.

<sup>2</sup> Publicité pour *La Ferme*, *Hebdo Bourbon*, 11 mars 1965, p. 8.

<sup>3</sup> *Le Boucan de Saint-Gilles*, *Hebdo Bourbon*, 8 juillet 1965, p. 2.

<sup>4</sup> C'était par exemple le cas du Poker d'As au Tampon. En 1966, *Le Bar de la Marine*, à Saint-Pierre précise dans une annonce : spécialités chinoises.

<sup>5</sup> *Le Réveil*, 16 décembre 1970, p. 1.

Dans les menus, carri, riz et piment commencent à être mentionnés. En 1966 apparaît une première évocation de la cuisine créole dans une publicité pour le *Chic Escale* : « Sa Cuisine Chinoise, Créole, Européenne »<sup>1</sup>. Mais les spécialités locales sont associées aux cuisines chinoise et métropolitaine.

En 1980, *Le Capricorne*, restaurant 3 étoiles, vante sa « cuisine soignée créole et métro » : l'ordre des références s'est inversé et surtout, la cuisine créole est associée à une image de qualité. *Le Colonial* fait de même sa publicité sur ses « spécialités créoles ». La même année, *Le Pasteur* à St Denis précise la spécialité « cuisine indienne »<sup>2</sup>.

La publicité diffuse également une image de la cuisine locale. Un retour en arrière permettra d'analyser la manière dont se construit la représentation de la cuisine réunionnaise.

Les premières publicités comportent seulement un nom et un numéro de téléphone, sans dessin. Ensuite apparaissent deux types d'images.

Les premières ne sont pas caractéristiques de La Réunion.

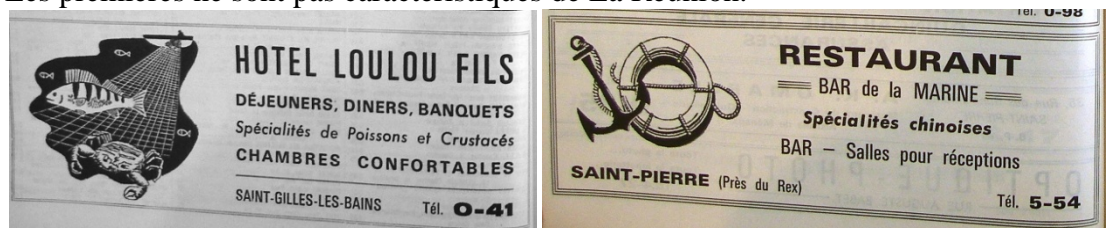


Fig. 7 : Hôtel-restaurant Loulou et fils et Bar de la Marine. *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1966, p. 72.



Fig. 8 : Publicité dans *Hebdo-Bourbon*, 11 mars 1965, p. 8.



Fig. 9 : Publicité dans l'*Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1976, p. 92.

<sup>1</sup> *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1966, PTT, département de La Réunion, p. 72.

<sup>2</sup> *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1980, PTT, département de La Réunion, p. 42, 94 et 95.

Les premières images qui se distinguent sont offertes par les annonces des restaurants chinois en 1966 qui montrent des idéogrammes et des éléments de décorations.



Fig. 10 : Le Mandarin, Annuaire officiel des abonnés au téléphone, 1966



Fig. 11 : Le Pékinois, Annuaire officiel des abonnés au téléphone, 1979.

La seule spécificité locale réside longtemps dans les restaurants chinois ce qui s'explique par plusieurs raisons sans doute. La tradition de restauration dans les « Sociétés chinoises » peut induire cette spécificité. Il s'agit aussi, comme pour la cuisine métropolitaine, d'une cuisine qui peut aisément se différencier des plats quotidiens pour une clientèle aisée. De plus, à la différence de la cuisine métropolitaine, la cuisine chinoise peut offrir des repas à base de produits locaux, avec des quantités de viande relativement faibles, donc à un prix plus accessible. L'extension ou la transformation de commerces en restaurants véritables est une autre cause la précocité des restaurants chinois.

Les images représentatives de l'île apparaissent ensuite, mais leur propagation est lente.

La comparaison avec les publicités des agences de voyages est intéressante. En effet, les images exotiques sont d'abord celles émanant des agences qui proposent des voyages en dehors de l'île : tour Eiffel, images de ski, et même cocotiers.

A partir de 1978 toutefois, le cadre local fait son entrée dans les publicités pour les lieux de restauration.

**LE CORMORAN**  
**S.A.R.L.**  
 Rue Marius-et-Ary-Leblond  
**Tél. 22.53.72**  
 St-Paul  
**Restaurant • Snack-Bar**

Fig. 12 : *Le Cormoran*, un palmier stylisé... *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1978.

Un an plus tard, l'Hôtel Coralia joue sur l'image du paradis tropical.

**hôtel coralia**  
**novotel la réunion**  
 97434 ST-GILLES  
 Tél. : 24.44.44  
 Téléc. : 096251 RE

114 chambres climatisées avec salles de bains, WC privés, téléphone et radio — un restaurant — un grill — terrasse — un bar — salon — salles de réunions, de cocktails, banquets et séminaires — piscine — tennis

Fig. 13 : *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1979.

En 1986, *Le Flibustier* s'appuie sur l'histoire et sur le mythe de l'île tropicale tandis que *La Source* met en exergue sa cuisine « traditionnelle », son cadre « typique » illustrant l'ensemble de l'image une case. La case créole, et sa varangue, est également le choix retenu par le restaurant *La Mandibule* à Saint-Gilles. La même année, une publicité pour *Le Fangourin* fait résolument appel aux représentations malgaches.

<p><b>JARDIN DU FLIBUSTIER</b>  <b>SUR LE LAGON</b>      spécialités poissons      fruits de mer      bouillabaisse      L'HERMITAGE      97434 ST GILLES LES BAINS      24 45 07</p>	<p><b>"LE FANGOURIN"</b>      restaurant      Créole et Malgache      son cadre de verdure      ses salons particuliers      11, bd Doret      97400 ST DENIS      20 27 92</p>	<p>★★★  <b>金威酒樓</b>      Restaurant  <b>LE PAVILLON D'OR</b>      gastronomie chinoise      banquets - mariages - réception      fermé le dimanche      air conditionné et filtré      224, rue Maréchal Leclerc      97400 St Denis  <b>21 56 50</b></p>	<p>玉蘭亭飯店  <b>LA PAGODE RESTAURANT</b>      haute gastronomie      chinoise      26, r. Charles Gounod      97400 SAINT DENIS      21 19 27</p>
---	---	---	--

Fig. 14 : *Annuaire officiel des abonnés au téléphone*, 1986.

Des restaurants chinois font pour leur part leur promotion sur les qualités gastronomiques de leur cuisine.

L'évolution que nous retraçons correspond à l'affirmation d'une identité par la nourriture, parallèle à la revendication culturelle : au cours des mêmes années se développent les recherches historiques, les recherches sur la langue créole et les revendications pour la reconnaissance du créole et des traditions culturelles de l'île.

### **3. Une image de la cuisine diversifiée**

Parallèlement à cette affirmation de la cuisine locale se dessine une ouverture à la cuisine du monde. Le multiculturalisme, la « cuisine des autres », font leur apparition. En 1972 est ouvert *Le Couscoussier*, en 1976, *Le Marrakech*, *Le Restaurant Hacienda*, *Le Restaurant Gastronomie Italienne...*

#### **Conclusion**

Ainsi se dessine à travers la table, à la fois le mélange des cultures et l'affichage de l'identité créole à partir des années 70.

Une politique de la table se dessine : les différents types de restaurants, selon les décennies, révèlent les catégories sociales et les influences culturelles dominantes. Se dessine aussi, pour finir, la mise en place d'une hybridation avec l'ouverture à des traditions culinaires très éloignées. Il suffit d'observer la presse et les annuaires des années 2010 pour noter la très grande diversité des types de restauration, mêlant cuisine locale, cuisine métropolitaine, mais aussi cuisines du monde et fast-foods. Il suffit aussi de constater la diversité de la clientèle fréquentant ces lieux pour voir combien l'image du Réunionnais indéfectiblement attaché à son riz-grain-carri est obsolète.