



HAL
open science

La table des sucriers. 1810-1848

Jean-François Géraud

► **To cite this version:**

Jean-François Géraud. La table des sucriers. 1810-1848. Revue historique de l’océan Indien, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l’océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.147-160. hal-03419204

HAL Id: hal-03419204

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419204>

Submitted on 8 Nov 2021

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.

La table des sucriers. 1810-1848

Jean-François Géraud
Maître de Conférences
Université de La Réunion
CRESOI – EA 12 – OIES

« La famille de M. Kerbalanec était rassemblée sous la varangue, c'est-à-dire sous une galerie ouverte comme il y en a devant presque toutes les maisons ; elle sert de promenoir ou de salon pendant la chaleur du jour. On ne tarda pas à servir (...) les porcelaines étaient de Chine, l'argenterie et les cristaux de Londres et de Paris »³⁷⁴.

Cette célèbre citation d'Auguste Billiard est une première approche de l'art de la table chez les sucriers, dont Lavollée note, un peu plus tard, qu'il est quasiment définitoire du mode de vie des sucriers : « Les colons ont l'habitude de crier misère : à les en croire, ils seraient tous ruinés. En attendant ils mènent grand train, mangent des truffes, boivent nos meilleurs vins (...) En échange de ses cannes à sucre, le colon reçoit de la métropole ses provisions de vins, de conserves »³⁷⁵. Dans la première moitié du XIX^e siècle, la société des sucriers, désormais l'élite de l'île, construit sa distinction dans le domaine épulaire en suivant apparemment les usages des classes dominantes en France auxquelles, malgré l'éloignement géographique, elle se veut étroitement liée par des liens de parenté, des liens économiques, des liens symboliques : « Les grands se portent volontiers à l'excès de nourriture et accordent une grande attention à l'art culinaire », note Benoît Garnot³⁷⁶.

En témoigne d'abord le soin extrême porté à l'aménagement de la « cuisine du maître » : de 1822 à 1835, Lescouble ne passe pas une année sans travailler à sa cuisine – la « cuisine du maître »³⁷⁷ – qu'il fait, refait, couvre, perfectionne sans cesse (eau courante, four qui remplace le foyer,

³⁷⁴ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales* (1822, Librairie Française de Lavocat, Paris), rééd. ARS Terres Créoles, coll. Mascarin, 1990.

³⁷⁵ Charles-Hubert Lavollée, *Voyage en Chine*, Paris, J. Rouvier – A. Ledoyen, 1852 (à Bourbon en 1843), 478 p.

³⁷⁶ Benoît Garnot, *Société, cultures et genres de vie dans la France moderne, XVII^e - XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1991, 187 p.

³⁷⁷ En général, la cuisine du maître est proche de la maison, mais la cuisine des Noirs, si elle est souvent associée à l'hôpital, aux écuries, à la forge, voire à la sucrerie, n'est guère éloignée de la maison, reste sous le regard du maître, en aucun cas à proximité du camp. La séparation s'explique non seulement par la différence de statut et donc de cuisine, mais aussi peut-être par la crainte de l'empoisonnement, moins obsessionnelle cependant qu'aux Antilles, du fait d'une moindre habitude, à Bourbon, de cette pratique ; sur la peur de l'empoisonnement à Bourbon, voir Prosper Eve, *Ile à peur, la peur redoutée ou récupérée à La Réunion, des origines à nos jours*, Océans Editions, Saint-André, 1992, 431 p., p. 84-104. Laurence Fays répertorie pour la période 1825-1845 six empoisonnements ou tentatives d'empoisonnement sur des habitations-sucreries, dont la moitié sur le maître ou le régisseur, le reste sur des esclaves ; voir son mémoire de maîtrise, *Les crimes de sang à Bourbon, de 1825 à 1845*, sous la direction de Prosper Eve, septembre 2001, Université de La Réunion, 162 p. plus annexes.

selon l'évolution propre au XVIII^e siècle), « sécurise » enfin (fenêtre « barotée », porte et armoires fermant à clé, etc.). Seuls les riches possèdent des pièces spécialisées dans la préparation des repas. En témoigne aussi la volonté de définir un espace propre aux repas. La délimitation d'un tel espace n'a été longtemps que momentanée. Ce n'est qu'au cours du XVIII^e siècle que les nouvelles demeures aristocratiques sont systématiquement pourvues d'une salle réservée au repas ; ce caractère provisoire se lit encore dans le fait qu'à Bourbon, comme en France, on banqueté encore sur des tables à tréteaux qui pouvaient être dressées au moment des repas, pour disparaître ensuite, dans des espaces qui ne jouaient que temporairement le rôle de salle à manger. C'est ce qu'indique, parmi d'autres, l'inventaire après décès du sucrier Guillaume Desjardins, en mars 1820, qui mentionne « dans la varangue du côté montagne, une salle à manger et ses tréteaux ». L'habitude de manger sous la varangue ne disparaîtra pas³⁷⁸, sans doute pour des raisons thermiques, pas plus que celle de recevoir à l'occasion dans les « salles vertes », dont l'origine est sans doute à chercher du côté de l'Inde, mais dont on peut rappeler qu'elles recourent une tradition médiévale et très vivante encore jusqu'à la fin de l'Ancien régime, de décorer et de natter les salles de repas « de fines herbes odorantes », tout comme d'en remplir la cheminée « selon la coutume de France »³⁷⁹. Le journal de Lescouble indique qu'il accueille souvent ses invités sous des salles vertes, mais dès les années 1820, il édifie sa propre salle à manger et aménage et décore de telles salles chez de nombreux sucriers du nord-est de l'île, comme chez Desruisseaux : « J'ai commencé à peindre les pilastres de la salle à manger et fini de poser le papier. J'ai commencé aujourd'hui à peindre dans la salle à manger les entablements et cor[n]iches des portes ; j'en ai achevé une »³⁸⁰.

Le vocabulaire ornemental du cadre de vie renvoie sans ambiguïté à l'architecture intérieure alors à la mode en Europe, singulièrement au courant peut-être improprement nommé « néo-classique », qui au-delà de la mode de la recherche du luxe, cherche la symétrie, des structures claires, des proportions équilibrées, caractéristiques d'un style simple, solennel et moral, et traduit une volonté de réformer la société, propre aux groupes émergents comme les sucriers. Les documents du XIX^e siècle montrent en effet qu'en matière de salle à manger, la colonie talonne la métropole avec empressement. Et l'on passe très vite des installations rudimentaires que l'abbé Justin Mauran fait évoquer à un capitaine de navire : « Nous nous

³⁷⁸ « On dînait dans une galerie ouverte, qui, dans les usages de l'Inde, est placée comme un péristyle devant les habitations et que l'on nomme varande. La brise de mer circulait au milieu des convives », Th. De Ferrière Le Vayer, *Une ambassade française en Chine. Journal de voyage*, Paris, Lib. D'Amyot, 1854 (à Bourbon en 1843), 406 p.

³⁷⁹ Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois : arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens, du XI^e au XVIII^e siècle d'après des documents originaux ou inédits*, Paris, E. Plon, Nourrit, 1887-1902.

³⁸⁰ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, texte établi par Norbert Dodille (†), L'Harmattan-éditions du Tramail, 3 tomes, Paris-Saint-Denis, 1990. Dans toutes les citations de Lescouble, nous respectons son orthographe.

dirigeons vers une grange parquetée en sable, tapissée en paille, plafonnée en planches brutes et mal jointes. Là pourtant nous rencontrons la fraîcheur avec le confortable le plus exquis et très abondant »³⁸¹, à des pièces spécifiques, comme celles décrites dans les actes de vente d'habitations-sucreries, qui associent souvent l'office, le godon, et la salle à manger, parfois carrelée, ou planchéiée ou lambrissée. Depuis le XVII^e siècle en France, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle à Bourbon, les carrelages et les céramiques se diffusent, les plâtres et les stucs envahissent les maisons, au XVIII^e siècle ; les papiers peints, améliorés par Aubert puis Réveillon à la fin du XVIII^e siècle³⁸² recouvrent les murs des salles à manger de Bourbon : « J'ai commencé à poser le stuc des carreaux de la salle à manger en blanc et bleu (...) J'ai été occupé à finir le pavé en stuc de la salle à manger... J'ai commencé à tapisser et posé six laises de toile... J'ai commencé à tapisser la salle à manger (...) J'ai commencé à peindre les pilastres de la salle à manger et fini de poser le papier (...) »³⁸³, note ainsi Lescouble (1824). L'identité créole peut alors se manifester dans la rencontre de meubles, comme dans la salle à manger des Sicre de Fontbrune « qui pouvait contenir 18 chaises en rotin, une table à manger ovale sur roulettes, une petite table en bois du pays, et un buffet fermant à clé avec trois tiroirs et dessus en marbre ».

La délimitation d'un espace pérenne pour manger établit donc le repas, son moment et son lieu, comme éléments définitoires de l'élite sucrière, car une telle salle à manger est le lieu où la famille se donne en spectacle à ses hôtes, et le repas a une finalité sociale affirmée. Pour Lescouble il s'agit surtout de célébration : noces, baptêmes, anniversaires, mais la sociabilité de famille, de parenté, de voisinage, se complète d'une sociabilité occasionnelle de loge maçonnique et/ou de club politique avec les francs créoles³⁸⁴. Car les repas sont aussi l'occasion de finaliser des projets : on y préface les unions, on y soude les communautés d'intérêts. Entre la parentèle et les représentants du monde de l'économie se tissent autour de l'hospitalité des réseaux qui sont plus que jamais indispensables au sucrier pour réussir dans son entreprise. C'est là aussi que sont reçues des célébrités : « J'ai reçu de Md Fréon une lettre (...) Elle me prie de lui procurer des merles, anguilles, chevrettes, etc. Elle a le commandant Gourbeyre de la frégate *La Therpsicor* à dîner dimanche »³⁸⁵, note Lescouble (1829) ; Fréon fait de sa propriété de Belle-Eau dans les années 1830 une sorte d'hôtel où il se fait un plaisir d'offrir une hospitalité princière à tout ce qui arrive dans la colonie de plus distingué, amiraux, gouverneurs, savants illustres. Il loge en

³⁸¹ Justin Mauran (Abbé), *Souvenirs d'un prêtre, ou Impressions dans un voyage de Paris à l'île Bourbon ; séjour dans cette île*, Paris, Périsse, 1850, 379 p.

³⁸² Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois : arts et métiers, modes, mœurs, usages des Parisiens, du XII^e au XVIII^e siècle d'après des documents originaux ou inédits*, op. cit.

³⁸³ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

³⁸⁴ Maurice Aymard « Amitié et convivialité », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée*, t. 3, *De la Renaissance aux Lumières*, Paris, Seuil, 1986, 634 p., p. 455-499.

³⁸⁵ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

particulier le botaniste Aubert Dupetit-Thouars, l'amiral Dumont d'Urville et toute sa commission d'exploration scientifique ; après sa mort, sa veuve invite les amiraux de La Lande, Hamelin, Romain-Desfossés, futur ministre de la Marine, avec lequel, dit-on, est mis au point le principe de l'indemnité à verser aux sucriers, lors de l'abolition que l'on sait inéluctable. C'est là enfin que les affaires se traitent, singulièrement avec les capitaines de navire, assidus auprès des sucriers avec lesquels, sous couvert de commerce, on manigance la traite illégale des esclaves.

Dès lors, la richesse de la table et de la gastronomie, signe de prestige et d'excellence, devient un instrument de la réussite. Les invités de passage encensent la qualité des tables : « À notre retour, nous trouvâmes un dîner somptueux. Tous les voyageurs vantent la magnificence des créoles de Bourbon ; il n'y a rien à rabattre de leurs éloges. Une nombreuse société se trouvait réunie. Les mets les plus délicats, les vins les plus recherchés, une profusion de fleurs et de fruits, une argenterie datant du grand siècle, toutes les somptuosités, toutes les élégances », écrit Théophile Ferrière le Vayer, Premier Secrétaire de la Légation de l'Expédition de M. de Lagrené en Chine en 1843, invité chez le sucrier Protais en 1843³⁸⁶.

Si désormais, comme l'écrit Châtillon-Plessis « la salle à manger est un théâtre dont la cuisine est la coulisse et la table la scène »³⁸⁷, c'est d'abord par ses parures et son outillage. Par les nappes, généralement blanches, présentes dans les trousseaux des épousées et les inventaires, qui attestent de la pureté du repas : « La table est proprement servie, note Billiard, car on en change le linge à tous les repas »³⁸⁸ ; par la vaisselle « plate de Paris et de Londres qui s'y disputent le prix et le bon goût », indique l'abbé Macquet³⁸⁹ ; singulièrement par l'étalage de l'argenterie. Ainsi, l'inventaire du sucrier Desjardins qui mentionne en 1820, 17 plats, 50 assiettes, deux soupières et 14 tasses à café et leur soucoupe en porcelaine, signale aussi une grande cafetière en argenterie, 12 couverts d'argent, deux cuillères à sel, quatre à ragoût, 12 à café etc. ; celui de Joseph Lory, en 1846, recense tout un service de porcelaine blanche, ainsi qu'un autre service de porcelaine dorée, 15 assiettes plates, quatre plats, une soupière, un saladier etc., mais encore 14 couverts d'argenterie, 10 cuillères à café, une cuillère à sucre, une cuillère à soupe, quatre cuillères à ragoût, une cafetière et un pot à lait en argent, pour un total de 752 F. Par comparaison, la baronne de Rothschild possède alors 112 pièces d'argenterie, complétées par 100 cuillers, 200 fourchettes et 150 couteaux, tous finement décorés... À côté de la table conviviale, apparaissent désormais quantité d'autres tables, à usage précis : table de cuisine, d'office, desserte, tables à café ou à thé, tables de jeu, etc. Tous ces changements

³⁸⁶ Th. De Ferrière Le Vayer, *Une ambassade française en Chine. Journal de voyage, op. cit.*

³⁸⁷ *La vie à table à la fin du XIX^e siècle : théorie pratique et historique de gastronomie moderne*, Paris, Firmin-Didot, 1894.

³⁸⁸ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales, op. cit.*

³⁸⁹ Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, Tours, Alfred Cattier, 1892, 230 p.

s'inscrivent dans un mouvement général de spécialisation des pièces³⁹⁰ et des meubles³⁹¹, qui vise à plus de confort en même temps qu'au raffinement et à l'élégance, que les sucriers vivent en même temps que la bourgeoisie de France.

Relève aussi de l'élégance, voire du snobisme, en une évolution du goût semblable dans la colonie et en France, la mention répétée de vin en bouteille, très fréquente à partir de 1820, entreposé dans les greniers encore au début du siècle, puis dans des caves une dizaine d'années plus tard, telle la fameuse « cave Desbassayns » de la maison de la Rivière des Pluies³⁹². A Bourbon comme en France, on boit le vin, sobrement, au cours du repas³⁹³. Les inventaires après décès qui citent désormais les vins, rappellent que la conservation en bouteilles, née d'une adaptation des formes et du bouchon de liège, est une grande révolution du XVIII^e siècle qui a permis la naissance du champagne et des grands crus³⁹⁴. Lescouble évoque à plusieurs reprises des échanges de bouteilles avec ses voisins et amis ; l'inventaire après décès du sucrier Desjardins mentionne une réserve de 60 bouteilles de vin, celui de Retout en 1827, 300 bouteilles, celui de Joseph Desbassayns en 1850, à côté de 600 bouteilles vides, toujours évaluées car elles sont chères, 300 bouteilles de bordeaux rouge, 60 de blanc, et partout une abondante verrerie, qui souvent précise la présence de verre champagne.

La qualité des vins appréciés est plus difficile à définir. En France, la comparaison d'un certain nombre de caves montre que les vins français dominent largement, que les amateurs boivent du Bourgogne autant que du Bordeaux, qui passe encore pour plus distingué, et que le champagne est partout présent, entre 6 % et 15 % des bouteilles ; les caves s'ouvrent aussi aux vins d'Espagne, et aux vins d'Afrique du Sud car, jusqu'à Louis-Philippe,

³⁹⁰ « La spécialisation progressive des pièces est un phénomène qui traverse toute l'époque, s'affirmant plus rapidement dans les milieux aisés qu'ailleurs. Le mélange des fonctions disparaît progressivement. Désormais, il y a des pièces pour travailler, des pièces pour manger, des pièces pour dormir », Paul Delsalle, *Le cadre de vie en France aux XVI^e, XVII^e, XVIII^e siècles*, Paris, Ophrys, 1995, 204 p.

³⁹¹ Le coffre, caractéristique du XVII^e siècle, tend à disparaître vers 1750 : il est alors remplacé par l'armoire ou le bahut, comme en témoigne Lescouble.

³⁹² Présentée à tort comme une prison. Nombreuses sont les maisons de maître qui possèdent une cave, à commencer par celle de Lescouble, qu'il évoque en 1834.

³⁹³ Les Allemands par exemple le boivent surtout après le repas dans d'interminables beuveries émaillées de « santés » - Lescouble n'y fait qu'une allusion lors d'un repas de la milice, entre hommes - comme les Anglais la bière. L'absorption de vin, en Allemagne, est surtout un signe d'une signification sociale complexe plutôt qu'un plaisir alimentaire : les Français n'aiment pas les provocations à boire qu'affectionnent les Allemands, cf. Jean-Louis Flandrin « Diversité des goûts et pratiques alimentaires en Europe, XVI^e - XVIII^e siècles », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 1983, t. XXX, p. 66-83.

³⁹⁴ Nicole Lemaître « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien régime », *La France d'Ancien régime : études réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-389, et Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Bordas, 1975, 206 p.

les préférences de cette société vont au vin de Constance³⁹⁵, à la Malvoisie de Madère et au Tokay de Hongrie, qui sont des grands classiques. À Bourbon, l'identification des crus est moins aisée, mais on peut souligner que le Bourgogne n'est jamais mentionné, alors que le Bordeaux l'est très souvent, tout comme les vins de liqueur. Dans la colonie comme en France, si le champagne est partout présent, les caves s'ouvrent aux vins d'Espagne, aux vins d'Afrique du Sud, à tous les vins liquoreux. Lescouble apprécie le Malaga ou le vin d'Espagne, comme sa tante Sicre qui demande en 1827 à sa fille : « Ne néglige pas la verroterie de jolis verres et pour le vin de Malaga, 3 douzaines de chaque, bien jolis, le prix ne fait rien » ; et l'inventaire du sucrier Féry, en 1857, signale, dans une cave sous la maison, la présence de sherry (xérès), de Madère, de porto, de champagne. Ces vins de liqueur, servis à la fin des repas, éveillent l'appétit, raniment la joie des convives, servent à la fois la gourmandise et la santé. Ils sont servis au dessert, mais parfois après le potage. S'y ajoutent, sans se substituer sans doute au « rhum de famille dont la maîtresse de la maison offre un verre à chacun des convives »³⁹⁶, comme l'indique l'abbé Macquet, la consommation de liqueurs qui connaît, dans la colonie comme en France, un engouement très fort, accompagné des formes de convivialité originales : ces alcools forts sont bus de plus en plus en passant le temps, avec des amis choisis, accompagnés de friandises, dont la production ne cesse d'augmenter, signe que dans la colonie comme en France la consommation de sucre augmente depuis le XVIII^e siècle. Lescouble mentionne ces douceurs, pour l'essentiel confiseries et confitures³⁹⁷, bonbons – y compris au sens créole (« J'ai fait aujourd'hui pour la première fois des bonbons de farine ») – et biscuits (confitures de pommes, de coings, de papayes, gelée de pommes, de pêche, de mangue, « gelée de gouvave » ; les lettres de sa tante Sicre précisent que deux esclaves étaient affectés spécialement à la fabrication des confitures), dont le partage témoigne du plaisir d'être ensemble. Lescouble évoque l'émergence de cette sociabilité spécifiquement française : « J'ai reçu une invitation de Maillet fils, E. Diomat et Bertrand pour une liqueur qui se donne demain chez Serpe » (1823) ; « En Revenant, j'ai été voir Edouard Périchon ; nous avons beaucoup causé. Liqueurs » (1826)³⁹⁸.

La similitude avec la France se voit encore dans l'heure des repas que la Révolution a reculé³⁹⁹. On sait qu'au XIX^e siècle, à Bourbon comme

³⁹⁵ Dont le petit vignoble est planté sur la partie basse de la Montagne de la Table, à 8 km du Cap. Les premiers vins de ce vignoble sont distribués sur le marché européen à partir de 1761 ; Napoléon 1^{er}, dont on connaît le goût pour le Chambertin, était un passionné du vin de Constance.

³⁹⁶ Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, op. cit. « Mme Fréon m'a envoyé trois bouteilles d[e] très vieux et très bon rum, ainsi qu'une bouteille de liqueu[r]l [d]je cédra... », note Lescouble (1822).

³⁹⁷ Aujourd'hui encore, à La Réunion, « konfitir papay » ou « konfitir pamplemou's » désignent papayes et pamplemousses confits.

³⁹⁸ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

³⁹⁹ Jean-Louis Flandrin « Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI^e au XIX^e siècle », dans Jean-Louis Flandrin, Jane Cobbi (dir.) *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et*

en France, on fait trois repas : le déjeuner à la tasse, au lever ; puis le déjeuner « à la fourchette » vers 10 h : par ses plats froids, l'absence de potage, le laisser-aller, ce n'est qu'une collation nourrissante. C'est ainsi que Lescouble (qui emploie 540 fois le mot « déjeuner ») nous dit par exemple, en 1832 « la séance a été levée à dix heures et chacun s'est retiré pour déjeuner ; nous étions revenus à notre poste à onze heures »⁴⁰⁰, précisant ailleurs qu'il déjeuné d'un demi homard, une autre fois d'un demi lièvre. On dîne (cité 1210 fois) vers trois ou quatre heures de l'après-midi, heure qui ne cesse de reculer ; déjà Billiard : « Maintenant nous allons faire la sieste, et nous dînerons à quatre heures »⁴⁰¹ ; et Lescouble en 1831 : « A cinq heures, le temps est devenu si obscur que nous n'y voyons à peine à table pour dîner », et en 1832 « (...) A cinq heures, le baromètre a baissé d'une 1/2 ligne. Nous nous mettons à table pour dîner »⁴⁰², etc. Le souper (60 occurrences) est assez généralement abandonné dans les familles, et ne reparait timidement qu'à la fin de la Restauration et sous la Monarchie de juillet, pris très tard, dans les grandes occasions. Lescouble note « Roudic est venu passer la soirée avec nous. Il nous a quittés à 9 heures, disant qu'il allait dîner. C'est un peu tard à la vérité, mais vaut mieux tard que jamais. Il y en a qui appellent encor cela souper, cela dépend de la manière de voir les choses »⁴⁰³.

Cette similitude se voit enfin dans le service : alors que la table noble se caractérise par la luxuriance zoologique et botanique, le goût des mets rares, un service à la française, la table du sucrier créole imite plutôt désormais la table bourgeoise par le service à la russe, dans lequel les serveurs présentent le plat à chaque convive, et par un certain souci de la simplicité, qui requiert néanmoins l'adaptation des denrées, comme dans ce menu de la table Desbassayns où se succèdent « le potage à la tortue, les nids d'hirondelle, un carré de buffle de Madagascar, des faisans de Pondichéry, des poulets cochinchinois, le mouton du Cap, rôti en plein air et nos vins les plus fins »⁴⁰⁴.

Mais l'apparente similitude n'oblitére pas l'originalité de la table des sucriers. Bien qu'ils favorisent constamment l'acclimatation de fruits et légumes d'Europe, leur table révèle des spécificités qu'observent les visiteurs. C'est ainsi que Melchior-Honoré Yvan évoque « Les coins de la table (...) ornés de gigantesques pyramides de goyaves, d'anones, de pommes-cannelles, d'ananas, et de jambosiers à l'odeur de rose, entremêlés, en guise de pampre, de géraniums et de jasmin d'Espagne. Nos regards

ethnologie du repas, Paris, éditions Odile Jacob, 1999, 497 p., p. 193-273, et Anne Martin-Fugier « Les rites de la vie privée bourgeoise », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée*, t. 4, *De la Révolution à la Grande guerre*, Paris, Seuil, 1986, 636 p., p. 193-261.

⁴⁰⁰ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

⁴⁰¹ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, op. cit.

⁴⁰² Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

⁴⁰³ Jean-Baptiste Renoyal de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, op. cit.

⁴⁰⁴ Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, op. cit.

s'arrêterent d'abord sur ces fruits magnifiques, dont plusieurs nous étaient inconnus et auxquels nous fûmes (...) charmés de goûter»⁴⁰⁵. De tels entassements de fruits, en recoupant l'imaginaire de l'Eden, du paradis auquel est classiquement associée la colonie⁴⁰⁶, proposent l'image d'une convivialité coloniale « selon la nature » très positive. L'ananas y tient une place singulière. Ce fruit, connu en Europe dès le XVI^e siècle, ne s'impose comme symbole de raffinement sur les tables des élites que dans la seconde moitié du XIX^e siècle⁴⁰⁷. Lorsqu'écrivit le docteur Yvan, son assimilation n'est pas encore tout à fait achevée en France, alors qu'il est de consommation commune à Bourbon. Des milliers de ces ananas « avec lequel les nôtres se garderaient bien de se comparer », de l'avis de Billiard, sont livrés par Lescouble à Périchon uniquement pour en faire de l'eau de vie ! L'ananas illustre ici le décalage qui existe en termes d'aliments entre la colonie et la France, marqué aussi, a contrario, par l'exemple de la pomme de terre : introduite en France à la fin du XVIII^e siècle, elle est accueillie à la table parisienne, puis par la bonne bourgeoisie qui la met au premier plan⁴⁰⁸. Mais dans l'île, elle est très lentement assimilée puisque Lescouble ne sait pas trop comment la cultiver, et se propose en 1831 d'essayer la méthode de l'agronome Leschenault de La Tour de passage dans l'île dix ans plus tôt – à savoir les enfouir dans des fosses, comme des boutures de canne à sucre !

Ce décalage se note aussi dans le domaine de l'alimentation carnée : sur les tables de la bourgeoisie française, on constate la réhabilitation du bœuf, « Roi des viandes », selon La Reynière, consommé désormais grillé ou rôti, et non plus mijoté ou bouilli⁴⁰⁹. Mais nos sucriers consomment essentiellement de la volaille⁴¹⁰ et du porc⁴¹¹, au grand dam de l'abbé

⁴⁰⁵ Melchior-Honoré Yvan, (Dr), *De France en Chine*, Paris, Hachette, 1855, 406 p.

⁴⁰⁶ « Les fruits de Bourbon sont excellents. Les oranges y sont exquises, et on y peut joindre les pêches et les fraises d'Europe aux ananas, aux mangues, aux pommes-cannelles, aux bananes, aux sapotilles et aux avocats... », note ainsi Th. De Ferrière Le Vayer, *Une ambassade française en Chine. Journal de voyage, op. cit.*

⁴⁰⁷ Marika Galli « L'assimilation de l'ananas dans les gastronomies françaises et italiennes », p. 77-96, dans Martin Bruegel, Marylin Nicoud, Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes et Presses universitaires François Rabelais de Tours, 2010, 260 p.

⁴⁰⁸ Hans Jurgen Teuteberg, Jean-Louis Flandrin « Chap. XXXIX : Transformations de la consommation alimentaire », dans Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.

⁴⁰⁹ Qui illustre cette « modernisation » de l'art culinaire en France dans les élites sociales, avec un goût nouveau pour les légumes, en particulier les champignons, les artichauts et cardons, les asperges, les légumes verts, alors que les féculents régressent, et que les assaisonnements évoluent, avec l'abandon des assaisonnements « de haut goût », épicés et acides, caractéristiques de la cuisine médiévale, sont de plus en plus délaissés par au profit d'assaisonnements gras, estimés plus délicats et discrets, et révélant mieux la valeur propre des aliments. Cf. Jean-Louis Flandrin « Chap. XXXVI : Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e - XVIII^e siècles) », dans Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.), *Histoire de l'alimentation, op. cit.*, p. 657-681.

⁴¹⁰ « La volaille, sous toutes les formes, à toutes les sauces, faisait le fond de ce repas. Le bœuf était rare ; le pays n'en produisait guère ; nos relations avec Madagascar n'en donnaient pas encore d'une façon régulière et continue. Le chevreau, plus commun que le mouton, fournissait

Macquet : « Dans l'espace de six ans, je n'ai peut-être pas mangé trois fois un bon morceau de bœuf, et le mouton, hélas ! Ne paraît que de loin en loin sur la table des riches planteurs ! »⁴¹².

Il y a certes dans ce décalage un effet de l'économie comme l'observe Billiard dès le début du siècle : « Tous les mets qui nous sont offerts sont du produit de l'habitation », voire de la géographie : une cuisine qui fait la part aux épices sied à une terre coloniale, alors que le goût des assaisonnements gras, inexistant dans l'île – et il est vrai que l'on ne peut identifier de matière grasse régionale, aussi bien cuisine-t-on alors à la graisse, au saindoux et à l'huile d'olive, abandonnée en France depuis le XVIII^e siècle au profit du beurre – est sans doute lié aux orientations de l'agriculture française et européenne aux XVIII^e et XIX^e siècles.

Le pain ne manque pas ; le maïs figure sur les tables, jusqu'à ce que l'invasion de la canne restreigne la culture du blé et du maïs (Saint-Louis), fasse disparaître le riz créole (Saint-Paul), obligeant aux importations du Bengale. Mais plus que la nature des aliments, c'est la façon de les accommoder qui étonne les visiteurs. « Les créoles donnent la référence aux mets préparés à la manière des Indiens ; on ne manque jamais de servir un kari de volaille, souvent accompagné d'un kari de poisson », note déjà Billiard en 1817, repris par Victorine Monniot au milieu des années 1830 : « J'ai dit que je voulais essayer de manger du riz, comme tout le monde, et on m'a mis dessus du cari ; c'est une espèce de fricassée de volaille, au safran, ayant une longue sauce jaune et piquante, parce qu'on y met du piment. Malgré moi, je mangeais toujours du pain, en même temps que mon riz, et l'on s'en amusait. On a voulu ensuite faire me connaître (...) ce qu'on appelle des hachards ; ce sont des légumes et des fruits verts de toutes sortes, des concombres, du palmiste, des mangues, de l'oignon, etc., coupés et mêlés dans du vinaigre, du piment, tout ce qu'il y a de plus fort. Et du rougail, qui est fait aussi avec des fruits verts ou des tomates, écrasés, pilés, avec du piment »⁴¹³. Ce n'est pas véritablement le riz qui déconcerte les visiteurs⁴¹⁴ : intronisé dès le début du XIX^e siècle, on le rencontre dans les repas du

souvent le rôti ; le potage s'accommodait fort bien d'une oie grasse, d'un chapon, au besoin », Emile Trouette, *L'île Bourbon pendant la période révolutionnaire, de 1789 à 1803*, Paris, Challamel et Cie, 1888, 362 p.

⁴¹¹ « On aimait le porc, mais seulement celui qu'on élevait chez soi, sous ses yeux. On en préparait dans les campagnes ; on gardait un large approvisionnement de viande fumée, boucanée, de petit salé qui se conservait dans la saumure, et ces délicieuses marinades, où le parfum de plantes aromatiques relevait la saveur particulière, tout exceptionnelle, du porc de Bourbon », Emile Trouette, *L'île Bourbon pendant la période révolutionnaire, de 1789 à 1803*, op. cit. Lescouble mentionne de fréquents achats de « cochons » (plusieurs par an), qu'il prépare en « galantine », en « fromage de tête », et dont il arrange la langue « en filets à la manière d'Europe ».

⁴¹² Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, op. cit.

⁴¹³ Victorine Monniot, *Le journal de Marguerite (1835-1845)*, rééd. Azalées Editions, Saint-Denis, 1993, 263 p.

⁴¹⁴ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Payot, (1973) 1989, 366 p.

Premier au Second empire, et en 1867, le baron Brisse⁴¹⁵ le cite plus que la pomme de terre. Même s'il est plutôt présent en entremets sucré, l'habitude de le traiter en légume se répand.

C'est plutôt la présence d'épices fortes qui est insupportable aux visiteurs. La table française s'en débarrasse au XVIII^e siècle : la consommation des épices lointaines, poivre, cannelle, clous de girofle, muscade, gingembre, safran, cannelle, graine de Paradis⁴¹⁶ réservées aux tables des riches du fait de leur prix, régresse, car les cuisiniers cherchent désormais à conserver aux aliments leur goût propre, sans les dénaturer par des sauces fortes. D'ailleurs, la composition des batteries de cuisine évolue en conséquence : aux marmites et chaudrons du XVII^e siècle – où les préparations culinaires privilégiaient les longues cuissons et les mijotages – se substituent au XVIII^e siècle, les broches, les lèche-frites et les grils, les viandes étant alors plus souvent grillées ou rôties. Rien de tel à Bourbon, et les visiteurs incommodés cherchent-ils à justifier l'emploi de telles épices par des raisons apéritives, comme Lavollée : « Un convive manquait au dîner, la faim, qui n'aime pas le climat des tropiques. Aussi faut-il recourir aux excitants les plus énergiques, au piment rouge, au kari, pour secouer, un instant du moins, l'indolence de la bête (...) Je voulus essayer de la recette. Imprudent ! Il faudrait un gosier de fer pour supporter ces charbons ardents que les charmantes créoles avalent comme du sucre, le plus naturellement du monde. Je jurai, mais un peu tard, qu'on ne m'y prendrait plus »⁴¹⁷.

Tout l'imaginaire culinaire métaphorique régi par sa propre logique interne échappe donc aux visiteurs, et la plupart du temps, ces épices et ces sauces ne leur servent qu'à mettre en lumière la dimension fondamentalement multiculturelle et étrangère de la table des sucriers : « Les conserves d'Europe, note Lavollée, et surtout les truffes, figuraient assez avantagusement à côté des mets indigènes ». Ces « mets indigènes » forment une constellation comprenant le cari proprement dit, les achards et les rougails, coordonnés par le mordicant piment, et décrits comme des préparations culinaires empruntées à l'Inde : « Ce sont des karis encore, et des fricassées de volailles accompagnées de petits hors-d'œuvre pimentés, tels que des rougails de bringelles et d'autres fruits, des hachards de palmiste et de mangue, qui semblent être un objet de première nécessité »⁴¹⁸, écrit Billiard, « Le kari est presque l'unique plat des créoles », insiste Lavollée⁴¹⁹. Le terme kari, utilisé par les habitants créoles des Mascareignes bien avant

⁴¹⁵ Léon Brisse, dit Baron Brisse (1813-1876) est un journaliste culinaire et gastronome ; il a publié plusieurs ouvrages culinaires, comme *Recettes à l'usage des ménages bourgeois et des petits ménages*, 1868, et *La petite cuisine du Baron Brisse* (sd).

⁴¹⁶ La maniguette, malaguettes, poivre de Guinée ou encore graine, plante ou poivre du paradis, est une plante vivace de la famille botanique du gingembre, dont la graine est utilisée comme condiment. Elle fut une des principales marchandises exportées de la côte d'Afrique de l'Ouest à partir du XIV^e siècle, et a donné son nom à la Côte du Poivre dans le golfe de Guinée.

⁴¹⁷ Charles-Hubert Lavollée, *Voyage en Chine*, *op. cit.*

⁴¹⁸ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, *op. cit.*

⁴¹⁹ Charles-Hubert Lavollée, *Voyage en Chine*, *op. cit.*

l'immigration massive indienne – liée à l'engagisme du XIX^e siècle – désigne une grande variété de préparations culinaires d'inspiration indienne mais aussi Thaï, du sud-est asiatique et de l'océan Indien ; notons que ce mot, qui découle du mot tamoul kari, signifiant « plat mijoté », n'est pas employé en Inde.

Les visiteurs quant à eux ne s'interrogent pas sur l'introduction de l'exotisme dans l'alimentation ni sur l'adaptation, sans doute lente, qu'elle a exigée, pas plus que sur le mécanisme qui a fait qu'une élite coloniale emprunte la cuisine de populations dominées, ignorent le relais indo-portugais, négligent le fait que la cuisine hindoue s'articule, et encore aujourd'hui, autour du souci de pureté, et qu'elle s'accomplit dans le rite, dont semble singulièrement dépourvue la préparation du cari.

D'ailleurs, les visiteurs ne voient que des situations de voisinage : « Aux légumes de France se réunissent des margoses amères, des aubergines, des ambreuviades qui rappellent un peu nos lentilles, et des papangayes qui ont le goût de nos petits pois en primeur », « rapprochement de l'Europe et de l'Asie, dit Billiard, qui se fait remarquer jusque dans la préparation des aliments »⁴²⁰, « l'immense table, servie avec l'élégance parisienne et la magnificence créole », fait écho Yvan⁴²¹. Cet assemblage de l'ordre du bric-à-brac snob, le matériel de table l'indique aussi : « Le service était splendide, écrit l'abbé Macquet ; toutes les grandes villes des Indes y étaient représentées : Calcutta avait étendu ses tapis et ses nattes ; Bombay avait envoyé son linge le plus blanc et le plus finement brodé ; Pékin y brillait par sa porcelaine la plus antique ; les cristaux de Bohême étincelaient comme des diamants »⁴²².

Si les visiteurs relèvent la variété des aliments, pour l'essentiel des fruits⁴²³, ils ne distinguent pas de variations dans des recettes routinières qui semblent ne proposer qu'un savoir-faire culinaire rudimentaire⁴²⁴. Ils ne

⁴²⁰ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, op. cit.

⁴²¹ Melchior-Honoré Yvan, (Dr), *De France en Chine*, op. cit.

⁴²² Abbé Macquet, *Six années à l'île Bourbon*, op. cit.

⁴²³ « Ces arbres sont des attiers, des bibaciers et des goyaviers, qui ont la hauteur de nos amandiers en plein vent. Ces fruits verts, de la grosseur de nos plus belles poires, sont des avocats, dont les plants nous sont venus d'Amérique ; on les sert parmi les hors-d'œuvre comme les figues, ou bien on les offre au dessert ; dans ce dernier cas, au lieu de les manger avec du sel, on fait une crème de leur pulpe pâteuse, en la mêlant avec du sucre et du jus de citron galet. Je ne sais encore ce que l'on doit préférer de la crème de l'atte ou de la crème de l'avocat, d'une datte de Saint-Paul ou d'une bonne mangue de la partie du vent. Les oranges de la ravine à Marquet sont les plus estimées de l'île : nous rencontrons aussi des buissons chargés de mandarines, de vangassayes, de limons, de citrons doux et de citrons galets. La mandarine de Chine est la plus délicate de toutes les oranges ; elle se naturaliserait dans nos climats tempérés », Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, op. cit.

⁴²⁴ Nous n'avons pas trouvé de mention du moindre livre de cuisine dans les inventaires – il est vrai qu'ils sont rares aussi en France, surtout dans les milieux les plus aisés, à l'exception de *La Cuisinière bourgeoise*, de Menon, de la seconde moitié du XVIII^e siècle jusqu'au début du XIX^e siècle – ; tout au plus relève-t-on chez Lescouble des allusions aux confitures, éventuellement à la conservation des viandes en salaison. Au final, ces recettes ont pour fonction d'assurer un approvisionnement durable de la maison et la meilleure utilisation possible des ressources au

notent que de rustiques cuissons (le bouilli, le mijoté) et d'élémentaires combinatoires : le descendant de Patu de Rosemont, Mareschal de Bièvre, décrit ainsi la confection du cari : « Faisant fondre de la graisse de porc, le cuisinier Malabare y avait **jeté** du piment, de l'oignon, de l'ail, de la tomate et surtout du safran (...) Puis il **noyait** dans cette sauce des morceaux de poulet, de chevreau ou de porc, et laissait mijoter le tout à petit feu en y ajoutant de l'eau et du sel ». Mais c'est plus encore par la disposition des ingrédients dans l'assiette que les visiteurs sont étonnés : ils sont à la fois juxtaposés et empilés, de manière quasiment déictique, sans qu'il y ait véritablement entremêlement des aliments, ni non plus métissage des saveurs : « Aussi fus-je très-étonné, plus tard, lorsque, de nouveau réuni à des dames créoles, je m'aperçus qu'elles ne mangeaient pas de pain, écrit le docteur Yvan. Elles prennent ordinairement sur leur assiette une provision de riz bouilli ; elles entassent sans distinction sur cette première couche les différents mets servis devant elles, se souciant peu de la diversité de leur saveur, et ajoutant au tout les inévitables condiments auxquels les palais européens ne sauraient s'habituer, les achars, le piment rouge, la poudre de kari. J'avoue qu'elles me rappelaient ainsi les Arabes réunis devant un plat de kouskoussou : la seule différence, c'est que l'élégante dame créole porte nonchalamment le riz à sa bouche avec une cuiller d'argent ciselé, tandis que le Bédouin plonge tout simplement des doigts crasseux dans la pâte substantielle et compacte »⁴²⁵ ; « Je fus parfaitement surpris de voir mes jolies voisines empiler sur leur assiette d'énormes cuillerées de riz qu'elles entouraient d'autres légumes et de viandes de toutes sortes, saupoudrer le tout de fortes quantités de piment et de kari, puis porter délicatement à leurs lèvres cette singulière composition qui rappelle le thé de madame Gibou », relève de son côté Lavollée⁴²⁶.

Aussi les visiteurs peinent-ils à donner une image construite de la cuisine qu'ils absorbent ; et si l'on inverse l'aphorisme de Lévi-Strauss « pour qu'un aliment soit bon à manger, il faut qu'il soit bon à penser », on peut en déduire que la difficulté des visiteurs à penser le cari comme plat signifie qu'à leurs yeux, il n'est pas bon à manger. Le piment est le symbole de ce rejet : dans la mesure où « on est ce que l'on mange », selon le principe d'incorporation cher à Frazer⁴²⁷, ce que sont les Créoles qui peuvent ingérer « naturellement » ces épices auxquelles les palais européens sont réfractaires, en aucune façon les convives européens ne sauraient l'être.

long de l'année ; elles offrent l'opportunité de réduire le recours aux circuits commerciaux en prolongeant la durée de consommation de produits comme la viande, les fruits, les poissons ; cf. Philippe Meyzie « Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII^e au milieu du XIX^e siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », p. 33-48, dans Martin Bruegel, Marylin Nicoud, Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, op. cit.

⁴²⁵ Melchior-Honoré Yvan, (Dr), *De France en Chine*, op. cit.

⁴²⁶ Charles-Hubert Lavollée, *Voyage en Chine*, op. cit.

⁴²⁷ J. G. Frazer, *Le rameau d'or*, t. 1, Paris, Robert Laffont, 1998, 1004 p., en particulier « Tabous sur les restes d'aliments ».

Ce que ne saisissent pas ces visiteurs, en évoquant ces usages alimentaires déjà constitués avant même le début du XIX^e siècle, avant, en tout cas, l'émancipation des esclaves, est tout simplement le processus de créolisation, sous la forme d'un métissage des cuisines et donc des cultures. Ce n'est pas dans la population servile, notons-le, qu'un tel processus s'opère : les esclaves en effet n'ont pour ordinaire que le peu de maïs, de riz et de grains que leur consentent, de manière infiniment répétitive, les maîtres, ni même la classe populaire ; il s'initie et se réalise dans la classe dominante des sucriers qui représentent désormais l'élite de Bourbon. Avant l'émancipation des esclaves, avant l'arrivée des engagés, ce sont les élites sucrières qui, par la consommation du « cari » en particulier, admettent la relativité des valeurs gastronomiques auxquels ne sont pas encore accoutumées les Français qui les visitent, et opèrent la première forme de créolisation.

Ce métissage marque la spécificité des sucriers créoles, et met à distance les visiteurs français. L'expérience culinaire est vécue comme une mise à l'épreuve : elle peut être bienveillante : « On s'amuse des nouveaux débarqués en leur offrant une mangue ; les maladroits sont capables de la peler comme une pomme », écrit Billiard ; elle peut devenir presque ordalique : « J'avais accepté [de manger du rougail] écrit Victorine Monniot, parce que je ne savais pas que c'était si brûlant, mais je n'ai seulement pas pu avaler la première bouchée »⁴²⁸. Les visiteurs, cependant, ressentent comme une sorte d'étrangeté devant les mœurs culinaires des créoles et perçoivent ce métissage des cuisines comme un déclassement : la comparaison avec les Bédouins, même si l'imaginaire du temps les présente comme de bons nomades, hospitaliers, vertueux, vivant librement et simplement, tire néanmoins les sucriers de la colonie vers la primitivité.

Cette primitivité est définitivement sanctionnée par la présence des esclaves dans le service. Au XIX^e siècle, en France, on essaie de rendre les domestiques invisibles⁴²⁹ ; La Reynière imagine des repas qui excluraient les domestiques : ils tachent les habits des convives, échangent des sourires narquois, espionnent ; aussi utilise-t-on désormais dans les salles à manger des lampes à huile à double courant d'air⁴³⁰, plus puissantes que les chandelles, qui permettent de se passer de la présence importune de valets. À Bourbon en revanche, les esclaves sont exhibés, ce qui étonne les invités français. Ainsi Billiard⁴³¹ : « Deux jeunes négresses, placées aux extrémités de la table, n'avaient d'autre fonction pendant le repas que de chasser les mouches avec une longue palme de dattier » ; le docteur Yvan : « Chaque invité avait en outre derrière lui un esclave nègre plus ou moins vêtu, lequel

⁴²⁸ Victorine Monniot, *Le journal de Marguerite (1835-1845)*, op. cit.

⁴²⁹ Catherine Hall « *Sweet Home* », dans Philippe Ariès et Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée, t. 4, De la Révolution à la Grande guerre*, Paris, Seuil, 1986, 636 p., p. 54-87.

⁴³⁰ Inventées par Ami Argand mais auxquelles Antoine Quinquet, pharmacien de Paris, a laissé son nom.

⁴³¹ Auguste Billiard, *Voyage aux colonies orientales*, op. cit.

ne s'occupait que de son maître »⁴³² ; ou Charles-Hubert Lavollée : « Chaque convive avait derrière lui un nègre à peu près vêtu, chargé de prévenir son moindre désir. Pendant que l'on répétait tous les vieux arguments sur le sort de cette malheureuse race, j'examinais attentivement le visage des nègres qui nous servaient ; ils demeuraient impassibles, et si parfois mon regard s'arrêtait trop fixement sur l'un d'eux, il accourait immédiatement et tout craintif pour me changer mon assiette. Les nègres pourtant ont des oreilles ; mais les oreilles s'allongent et ne s'ouvrent pas dans l'esclavage ».

Toutefois, cette cuisine coloniale qui paraît exotique est recomposée de façon à respecter les normes de la culture d'accueil. Et la table des sucriers illustre la façon dont cette société construit sa distinction épulaire : la cuisine des sucriers établit d'abord par ses lieux, ses outils, ses rites, une homologie avec la cuisine des classes dominantes de France. Mais elle s'en distingue, et se distingue de ceux qu'elle domine, les esclaves, non par l'existence d'une haute cuisine, car il n'y a nul raffinement des préparations ni originalité des assaisonnements et cuissons, mais par l'exotisme et la simple abondance d'aliments mis à disposition et fort peu transformés. C'est le propre d'une société périphérique où la hiérarchie se réduit à un clivage jugé comme naturel et définitoire, sans conflit ni compétition entre groupes sociaux : celui de l'esclavage.

⁴³² Melchior-Honoré Yvan, (Dr), *De France en Chine, op. cit.*