



**HAL**  
open science

# Voyages et alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle : le cas d'Alfred Grandidier. Des Amériques à l'océan Indien

Jehanne-Emmanuelle Monnier

► **To cite this version:**

Jehanne-Emmanuelle Monnier. Voyages et alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle : le cas d'Alfred Grandidier. Des Amériques à l'océan Indien. *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 XVIII<sup>e</sup> siècle, 10, pp.344-356. hal-03419208

**HAL Id: hal-03419208**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419208>**

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.

## Voyages et alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle : le cas d'Alfred Grandidier Des Amériques à l'océan Indien

Jehanne-Emmanuelle Monnier  
Doctorante, Université de La Réunion  
CRESOI – EA 12

Au rebours de la majorité de ses contemporains qui, selon l'anthropologue Jane Cobbi<sup>925</sup>, considéraient l'alimentation comme un sujet mineur, Alfred Grandidier a toujours été très attentif à la nourriture qui lui a été servie ainsi qu'aux conditions dans lesquelles il prenait ses repas. La comparatiste Martine Courtois renchérit en signalant que, de tous temps, les récits de voyageurs sont restés peu bavards sur les cuisines étrangères<sup>926</sup>. Alfred Grandidier, au contraire, a laissé des renseignements sur son alimentation lors de ses voyages et explorations au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, alors même qu'il n'a jamais rédigé de récit de voyage. Ce sont ses carnets de notes ou sa notice autobiographique qui nous renseignent essentiellement. Cela prouve combien cette préoccupation lui semblait fondamentale, aussi bien aux Amériques qu'en Inde ou à Madagascar.

Car en voyage ou en exploration, la nourriture constitue à la fois un réconfort moral et physique, ou au contraire l'expression directe et parfois brutale de l'étrangeté puisqu'il faut ingérer des plats rebutants ou des mets inconnus. En pays étranger, le repas offre en même temps un lieu d'observation très pertinent de la culture locale à travers le cérémonial du repas, les coutumes et habitudes de restauration, les interdits alimentaires etc. Le déplacement induit en outre des préoccupations alimentaires très spécifiques, telles que la préservation de sa santé, l'approvisionnement et les réserves... Nous allons évoquer tous ces aspects à travers le cas d'Alfred Grandidier, essentiellement au cours de ses voyages en Amérique et dans l'Océan Indien, de 1857 à 1870.

### **I – L'expérience intime de l'alimentation en pays étranger : entre réconfort et choc culturel**

La nourriture constitue l'un des aspects les plus personnels de la vie quotidienne, et sans doute l'un des plus difficiles à adapter car il s'ancre dans les habitudes et l'identité. Le goût se forme très tôt dans l'enfance, par le lait maternel en tout premier lieu, puis largement façonné par le contexte familial, culturel, géographique etc. L'historien Léo Moulin nous rappelle que seule l'appétence pour le sucré est innée, les autres préférences ou les dégoûts sont

---

<sup>925</sup> Jane Cobbi, « Préface », p. 7-16, in Cobbi, Jane et Flandrin, Jean-Louis (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 497 p., p. 8.

<sup>926</sup> Martine Courtois, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches. Cuisine et identité culturelle*, revue *Autrement*, n° 154, Armand Colin, 1995, p. 89.

liés à l'éducation<sup>927</sup>.

L'alimentation ne fait pas intervenir que le goût mais s'appuie sur les cinq sens, ce qui en fait une expérience très intime, sensuelle et propre à fixer des émotions. C'est ainsi qu'à la fin de sa vie, Alfred Grandidier conserve un souvenir ému de l'excellente cuisine servie à l'hôtel *Cerni* de Rome en 1848, alors qu'il était encore enfant. Déjà, nourriture et voyage sont associés dans son esprit.

Alors que le déplacement dans un pays étranger bouleverse les habitudes, conduit au déracinement, à la perte des repères, voire heurte le voyageur de plein fouet par son étrangeté, le repas peut constituer une pause familière, une sorte de refuge qui rassérène. Ainsi, Alfred Grandidier apprécie son café du matin à La Réunion, qui lui rappelle sans doute le café au lait devenu incontournable dans un petit-déjeuner urbain en Métropole dès le début du siècle<sup>928</sup>. Il semble d'ailleurs que les Européens n'aient renoncé nulle part à leur café au lait au lit, puisque la voyageuse autrichienne Ida Pfeiffer témoigne, pour les années 1850, que les Britanniques aux Indes, les Hollandais en Indonésie ou les descendants de Français à l'île Maurice s'adonnent tous à ce rite<sup>929</sup>. C'est sans doute également pour se ménager des moments de douceur qui lui rappelleront son foyer qu'Alfred Grandidier part en exploration à Madagascar en emportant du sucre, du café et des petits-beurre nantais<sup>930</sup>. Pour la même raison, son fils Guillaume se fera envoyer du chocolat par sa mère en 1898, un colis alimentaire dont la vertu réconfortante semble évidente. De nombreux explorateurs de Madagascar au XIX<sup>e</sup> siècle se munissent pareillement de thé, café, sucre et chocolat<sup>931</sup>.

Des aliments habituellement insignifiants, tant ils sont familiers à domicile, peuvent soudain se révéler succulents en pays lointain grâce à la charge émotive dont ils se trouvent investis. Alfred Grandidier témoigne de sa satisfaction lorsqu'il retrouve, dans le Sud de Madagascar, des saveurs bien connues, après une diète forcée qui lui a semblé particulièrement insipide. « Befanery dans ses terres cultive l'oignon, l'ail et les tomates. Le tout pousse à merveille et ce n'est pas sans plaisir que je puis ajouter ces condiments à ma cuisine si fade »<sup>932</sup>.

En période de grand stress lié à des circonstances difficiles sur lesquelles le voyageur n'a aucune prise, le repas peut également se révéler un moment de calme et de réconfort, comme hors du monde et de ses soucis. Ainsi, plongés en pleine tourmente de la guerre civile chilienne et séquestrés dans la ville de Copiapo, Alfred Grandidier et son frère tentent de tromper

<sup>927</sup> Léo Moulin, « Le bon plaisir », p. 70-79, in *Mille et une bouches. op. cit.*, p. 71.

<sup>928</sup> Jean-Louis Flandrin, « Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle », p. 193-273, in Cobbi, Jane et Flandrin, Jean-Louis (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs, op. cit.*, p. 207.

<sup>929</sup> Ida Pfeiffer, *Voyage à Madagascar*, Paris, Karthala, 1981, p. 38.

<sup>930</sup> Achats à crédit du 13 octobre 1868, MNHN Ms 2811, lettre d'Archambault à Alfred Grandidier, le 24 septembre 1870.

<sup>931</sup> CAOM MAD 140-196, carnet de notes n° 2 d'Henri Douliot.

<sup>932</sup> MNHN Ms 3259, Carnet d'exploration n° 7.

leur ennui le plus agréablement possible en passant leur temps à table. « Pendant notre pseudo captivité, nous avons fait force bons repas, mon frère, Pina et moi, n'ayant rien de mieux à faire »<sup>933</sup>.

Cependant, il arrive aussi que, malgré les kilomètres parcourus, le voyageur issu de l'élite parisienne, habitué aux établissements de grand luxe comme le *Café Riche*, trouve presque à l'identique les mets, les arts de la table et tout le cérémonial qui accompagne un grand dîner en ville. Alfred Grandidier en fait l'expérience au cours d'une soirée à La Nouvelle-Orléans, la ville du plus important brassage culturel aux Etats-Unis au XIX<sup>e</sup> siècle, comme le rappelle l'historienne Hélène d'Almeida-Topor<sup>934</sup>, et à ce titre sensible aux modes européennes : « C'était le soir, tout le monde était en habit et les dames en belle toilette ; dans la salle à manger, il y avait un buffet bien garni et, vers les heures du matin, un beau souper nous a été servi, arrosé de champagne frappé et de toutes sortes de vins fins »<sup>935</sup>.

L'identification à l'Europe est plus importante encore quelques années plus tard chez des hôtes britanniques aux Indes. « Ce qui n'est pas à dédaigner, c'est, après une journée de fatigue et d'émotion, de trouver le soir un camp formé de tentes où chaque gentleman est sûr de dormir sur un lit confortable et d'être servi, comme chez soi, par une armée de domestiques. Un salon de lecture garni de romans les plus récents et de revues et journaux arrivés par la dernière malle, offre un délassement intellectuel à quiconque désire se reposer. Une table servie avec tout le luxe qu'on pourrait à peine exiger dans une ville riche et populeuse d'Europe, et couverte de cristaux magnifiques, d'argenterie étincelante, réunit trois fois par jour les *sportsmen* que leur passion pour les plaisirs de la chasse n'entraîne jamais jusqu'à leur faire négliger ceux de la bonne chère. Les vins les plus exquis, les liqueurs les plus rares coulent à flots »<sup>936</sup>.

A plusieurs reprises au cours de son séjour en Inde, Alfred Grandidier indique « qu'il n'eût tenu qu'à [lui] de [se] croire à Londres », tant les Britanniques ont transporté là-bas leur mode de vie. Théophile Gautier s'était déjà fait, vingt ans auparavant, la même remarque qu'Alfred Grandidier : « En quel qu'endroit qu'un Anglais se trouve, il vit exactement comme s'il était à Londres : il lui faut son thé, ses *rumpsteacks*, ses tartes de rhubarbe, son *porter* et son *sherry* s'il se porte bien et son *calomel* s'il se porte mal. Au moyen des innombrables boîtes qu'il traîne après lui, l'Anglais se procure en tous lieux le *at home* et le *comfort* nécessaires à son existence »<sup>937</sup>.

La plupart du temps, les voyageurs français sont heureux de retrouver en n'importe quel pays l'une de ces auberges anglaises qui se multiplient au XIX<sup>e</sup> siècle, et servent l'ancêtre de la cuisine internationale.

<sup>933</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>934</sup> Hélène D'Almeida-Topor, *Le goût de l'étranger*, Paris, Armand Colin, 2006, 350 p., p. 105.

<sup>935</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>936</sup> Alfred Grandidier, *Voyage dans les provinces méridionales de l'Inde*, (extraits du *Tour du Monde*), Paris, 1870, 192 p., p. 186-187.

<sup>937</sup> Théophile Gautier, *Voyage en Espagne*, cité dans Courtois, Martine, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 93.

Chateaubriand, dans *Itinéraire de Paris à Jérusalem*, en conclut que tous les voyageurs doivent s'en montrer très reconnaissants envers les Britanniques<sup>938</sup>. Dans tous les cas cités précédemment, le voyageur se trouve tellement à son aise qu'il a l'impression d'être demeuré chez lui. Si cette situation procure à Alfred Grandidier un certain confort et le rassure, elle peut également le frustrer de la découverte et de la nouveauté qu'il s'attend à trouver en pays lointain.

Car si Alfred Grandidier décide de devenir explorateur, c'est avant tout par goût de l'aventure. Or, l'un des premiers lieux de l'aventure se situe justement dans l'assiette, ce qui explique sans doute pourquoi notre explorateur accorde une telle importance à la nourriture. L'anthropologue Franco La Cecla estime que la cuisine est le seuil le plus accessible d'une culture, mais aussi le moins compromettant, puisque l'on peut se contenter de goûter. C'est oublier à notre avis que l'aventure gustative est sans doute la plus intime et celle qui engage le plus puisque, deux ou trois fois par jour minimum, il s'agit d'ingérer des aliments inconnus, peut-être rebutants. Tout le corps est impliqué, et le voyageur met en quelque sorte en jeu son intégrité. Accepter de la nourriture à l'étranger est une véritable aventure en soi, une prise de risque au moins pour ses papilles, au pire pour sa santé.

Alfred Grandidier se révèle particulièrement curieux et, même s'il sous-entend avoir pu hésiter à goûter du tatou dans la Pampa argentine ou des holothuries à Ceylan, il s'est finalement régalingé. « L'on tuait un bœuf pour notre souper car la viande n'avait alors, dans cette région, aucune valeur. [...] Nous avons eu plusieurs fois le plaisir de trouver sur notre route des tatous [...] qui sont fort bons au manger »<sup>939</sup>.

En Argentine, il se montre plus étonné par le renversement des valeurs par rapport à l'Europe qui fait de la viande bovine l'ordinaire du pauvre, que par le fait de manger du tatou, un animal que la plupart des Français ne connaissent pas. Pour faire comprendre à ses compatriotes qu'il s'agit somme toute d'une nourriture tout à fait acceptable, et pour tenter de partager avec eux ces saveurs exotiques, il compare les plats étrangers à des recettes françaises et donne des conseils pour les accommoder. Il anticipe en quelque sorte les travaux du psychologue Paul Rozin qui montrent que les aliments que nous déclarons ne pas apprécier sont en fait ceux que nous connaissons mal<sup>940</sup>. Ainsi les holothuries sont-elles présentées comme semblables au pied de veau et donnant un excellent potage. « On recueille aussi dans le même golfe des *tripangs* ou holothuries qu'on ramasse sur la plage à basse mer ; ces *tripangs* ressemblent à de gros vers. Après les avoir fait sécher, on les expédie en Chine où les gourmets les achètent fort cher, moins toutefois que les nids d'hirondelles. Le goût de ce met inconnu, à tort, sur nos tables d'Europe, rappelle le pied de veau ; si la cuisson est très prolongée, selon l'habitude chinoise, le *tripang* se dissout entièrement et on

<sup>938</sup> Martine Courtois, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches*, op.cit., p. 93.

<sup>939</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>940</sup> Paul Rozin, « Des goûts et dégoûts », p. 96-105, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 97.

obtient alors un potage excellent »<sup>941</sup>.

Alfred Grandidier procède de même avec son pique-nique à l'iguane en Equateur, dont la chair est comparée au thon et au lapin. « C'est un bon "gibier" que mon cuisinier fit cuire, m'assurant que c'était un excellent manger, et en effet, je m'en suis régalé et ai maintes fois récidivé. La viande du dos a une grande analogie avec la chair du thon, tandis que les cuisses ressemblent à celles du lapin (...) Un autre bon coup de fusil est ce gros perroquet à longue queue, connu sous le nom d'ara, et qui est d'un beau bleu avec le ventre jaune : nous en faisons de bons salmis et les jeunes constituaient des rôtis très acceptables [sic] »<sup>942</sup>.

L'explorateur cherche ici également à ébahir ses lecteurs, en l'occurrence ses petits-enfants, en affirmant avoir mangé dans ce pays des animaux aussi étranges et peu ragoutants pour des petits Français que l'iguane ou le perroquet. Il n'est alors pas différent d'Attilio Pecile qui se vante d'avoir mangé au Congo, avec Brazza, des mets aussi exotiques que le porc-épic, le boa ou encore l'éléphant<sup>943</sup>. Le grand-père se présente en héros qui, non seulement a réussi à avaler cette nourriture, mais l'a aussi appréciée, car il se vante de l'avoir fait par goût et non par nécessité. Il transgresse en quelque sorte un tabou qui voudrait qu'un Européen n'avale des aliments jugés barbares et impropres à la consommation que s'il est à moitié mort de faim. C'est ce qu'expliquent les compagnons d'Auguste Pavie au Laos, vers 1870 : « [Les habitants de Luang Prabang] n'ont pas de répugnance à se nourrir de la chair de diverses bêtes que nous n'admettons qu'en cas de famine. Ils ne voient pas pourquoi on ne mangerait pas aussi bien de la taupe que du porc »<sup>944</sup>.

Cependant, dans les propos d'Alfred Grandidier, le choc est en quelque sorte atténué par la comparaison avec des mets bien connus en France. D'autre part, Franco La Cecla affirme que « le dégoût est souvent l'antichambre de la curiosité et de l'exotisme. Plus une cuisine intrigue l'imaginaire, lui répugne, plus elle attire »<sup>945</sup>.

Finalement, Alfred Grandidier est plutôt bien servi par sa curiosité, car le gourmet qu'il est semble avoir découvert beaucoup plus de saveurs agréables que de plats immangeables. A part son mauvais souvenir de bœuf et de porc salés pendant 56 jours lors de sa traversée de Bombay à Zanzibar<sup>946</sup>, ou la nourriture qui laissait à désirer malgré le fait qu'il soit en première classe dans le train de Leeds<sup>947</sup>, le plaisir de la découverte de plats inconnus et délicieux l'accompagne tout au long de ses pérégrinations, et il ne manque pas de le souligner. Ses papilles exigeantes apprécient aussi bien le « pain

<sup>941</sup> Alfred Grandidier, *Voyage dans les provinces méridionales de l'Inde*, op. cit., p. 111.

<sup>942</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>943</sup> www.brazza.culture.fr

<sup>944</sup> Pavie.culture.fr

<sup>945</sup> Franco La Cecla, « Faux contact », p. 82-88, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 86.

<sup>946</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, Tananarive, Association Malgache d'Archéologie, 1971, p. 5.

<sup>947</sup> MNHN Ms 3270, dossier biographique Alfred Grandidier.

brésilien » plutôt grossier, que les délicats ananas équatoriens dont il se délecte autant de la chair que de leur présentation très artistique : « Le dîner était copieux et, suivant la mode brésilienne, le pain était remplacé par de la farine de manioc rissolée grillée que nous aimions fort et, tant que nous voyageâmes au Brésil nous en fîmes une grande consommation (...) [Les femmes de Guayaquil] nous envoyaient des ananas (et quel[s] ananas ! Juteux, sucrés, parfumés !) dont le cœur (...) était habilement enlevé avec toute sorte d'emporte-pièces, dont la peau extérieure était également enlevée soigneusement (...), du jus savamment préparé baignait la base de ce roi des fruits »<sup>948</sup>. A ce propos, l'historien Jean-Louis Flandrin souligne que, bien qu'il soit connu en Europe, l'ananas demeure un fruit très cher et rare durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle<sup>949</sup>, d'où les souvenirs émerveillés d'Alfred Grandidier.

Visiblement grand amateur de fruits, le voyageur adresse des louanges comparables aux mangues de l'Inde, lui qui est par ailleurs si avare de compliments et si peu sensuel. « La présidence de Bombay est réputée parmi les Anglo-Indiens pour les fruits délicats qu'on y récolte, et personne n'ignore que les mangues méritent, entre toutes les productions des tropiques, la prédilection des gourmets les plus difficiles »<sup>950</sup>.

Puisque qu'il est à ce point enchanté des saveurs qu'il découvre de par le monde, Alfred Grandidier cherche à faire durer le plaisir de retour chez lui. C'est pourquoi il se fait envoyer de La Réunion des assaisonnements et autres productions créoles qu'il a particulièrement appréciés : achards, piments, curcuma, miel vert et café...<sup>951</sup>.

## II – La sociabilité autour du repas : pénétrer et observer une culture étrangère

En plus de la découverte de plats et recettes inconnus, le repas ouvre en quelque sorte au voyageur et à l'explorateur une fenêtre sur la société dans laquelle il se trouve de passage. Le moment du partage de la nourriture offre plusieurs expériences possibles : proximité avec les hôtes, occasion de médiation qui permet d'entrer en communication avec les autochtones, observation d'habitudes déroutantes et de coutumes locales.

Dans la culture de plusieurs peuples rencontrés par Alfred Grandidier, l'offrande de nourriture est un signe d'accueil, un début d'échange et donc de considération. Ainsi reçoit-il, de chaque roi du Sud malgache, des bœufs et des volailles en quantité, mais en contrepartie il doit leur offrir des marchandises européennes pour une valeur supérieure, ce qui l'exaspère car sa nourriture lui revient en définitive plus cher que s'il l'achetait sur un marché<sup>952</sup>. Cependant, refuser d'accepter les victuailles et de donner les

<sup>948</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>949</sup> Jean-Louis Flandrin, (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p., p. 762.

<sup>950</sup> Alfred Grandidier, *Voyage dans les provinces méridionales de l'Inde*, op. cit., p. 170.

<sup>951</sup> MNHN Ms 2811, lettre d' Archambault à Alfred Grandidier, le 25 mai 1876.

<sup>952</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, op. cit., p.11.

cadeaux en contrepartie reviendrait presque à une déclaration de guerre. Parfois, dans l'Est ou le Centre de Madagascar, l'on honore le voyageur en lui organisant un banquet, et le faste qui est déployé à cette occasion témoigne du respect qu'on lui accorde. Dix ans avant Alfred Grandidier, le Français Joseph Lambert, accueilli comme le meilleur ami de la Reine Ranavalona I<sup>ère</sup>, se voit gratifié, dès son arrivée à Tamatave, d'un festin gargantuesque composé d'une centaine de plats et largement arrosé de Champagne et autres vins français. Un autre banquet fastueux est donné en son honneur quelques jours plus tard, à son arrivée dans la capitale Tananarive, et la Reine lui offre symboliquement des œufs, des volailles et un bœuf<sup>953</sup>.

Ce genre de grand dîner est propice à l'observation des coutumes locales, et le voyageur doit se plier à un certain nombre de règles, le plus souvent bien différentes de celles en usage autour des tables françaises, pour ne pas contrevenir à la politesse. Du même coup, il ne doit pas se montrer choqué devant certaines habitudes autochtones qui peuvent contrevenir gravement aux usages de la bienséance de sa propre culture. Ainsi, Alfred Grandidier remarque que le roi Befanery, dans le Sud de Madagascar, abandonne les reliefs de son repas à ses soldats et à ses esclaves. L'explorateur note également, avec une grande répugnance, qu'au cours du dîner royal, la nourriture tombée à terre est systématiquement remise dans la marmite ! Mais ce qui le heurte par-dessus tout, c'est l'honneur qui est fait à un invité de marque d'abattre lui-même le zébu qu'il va consommer. Bien qu'il ait conscience de froisser ses hôtes malgaches, Alfred Grandidier se refuse catégoriquement à faire office de boucher<sup>954</sup>. Il semble que le voyageur s'accommode mal d'une autre habitude malgache. En effet, il emporte avec lui deux fourchettes et deux cuillères, ce qui pourrait indiquer qu'il rechigne à manger avec les doigts<sup>955</sup>. De même exprime-t-il sa répugnance à partager un repas avec des individus, surtout des femmes, tout juste vêtus d'un cache-sexe. Il explique que la nudité lui coupe l'appétit<sup>956</sup>.

Sans aller jusqu'à des expériences si extrêmes, le voyageur peut être dérangé par des coutumes apparemment plus banales. Par exemple, si les mets qu'il déguste au déjeuner à la Nouvelle-Orléans lui sont familiers, il découvre avec déplaisir que le principe du buffet oblige à manger debout ! « On se réunissait autour de vastes et luxueux comptoirs occupant le pourtour du Hall et où était exposée une foule de mets froids, dindes, volailles, filets de bœuf, salade russe, puddings divers, gâteaux etc., tous mets qu'on avait le droit de consommer jusqu'à satiété. Mais debout, de midi à deux heures »<sup>957</sup>. Ici, Alfred Grandidier évoque l'horaire du déjeuner, ce qui n'est pas si fréquent dans ses écrits. Tout juste indique-t-il par exemple qu'à Madagascar,

<sup>953</sup> Ida Pfeiffer, *Voyage à Madagascar*, op. cit., p. 94, 107, 130, 200.

<sup>954</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, op. cit., p.17.

<sup>955</sup> Achats à crédit le 13 octobre 1868, MNHN Ms 2811, lettre d'Archambault à Alfred Grandidier, le 24 septembre 1870.

<sup>956</sup> MNHN Ms 3259, carnet d'exploration n° 8.

<sup>957</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

en 1865, il mangeait deux fois par jour, à midi et à six heures<sup>958</sup>. Nous pouvons estimer l'heure de ses repas aux Indes grâce au témoignage d'Ida Pfeiffer qui, une fois encore, note la similitude des habitudes entre l'Inde, l'Indonésie et l'île Maurice. L'on y boit son café au lever du soleil, soit vers 6h, puis l'on déjeune entre 8h et 9h de riz, curry et autres plats chauds, l'on goûte vers 13h-14h de fruits, de pain et de fromage et la journée se termine par un dîner roboratif à nouveau composé de plats chauds, servi après 19h<sup>959</sup>. Nous remarquons donc que dans ces pays l'on vit avec le soleil et que les repas ont lieu relativement tôt. Or, Jean-Louis Flandrin signale que les horaires de repas n'ont cessé d'être retardés dans les milieux urbains français au XIX<sup>e</sup> siècle, particulièrement dans l'élite<sup>960</sup> dont est issu Alfred Grandidier. Il est très probable que ses horaires habituels de repas soient bouleversés en voyage, puisqu'un rythme calé sur le soleil lui permettait tout à la fois de s'adapter aux mœurs locales et de consacrer plus de temps à ses tâches d'explorateur. Cependant, l'on peut supposer un décalage moindre avec sa vie en Europe du fait que sa famille lui a imposé un rythme de vie de travailleur, plus conforme à celui du paysan qu'à celui du noctambule parisien. Ainsi, lors un séjour studieux en Italie durant sa jeunesse, Alfred Grandidier vivait suivant un emploi du temps proche de celui décrit par Ida Pfeiffer dans les colonies d'Asie. La famille Grandidier avalait son café avant 6h, puis déjeunait rapidement entre 8h et 8h30, s'octroyait un nouveau repas entre 11h30 et 12h30, goûtait à 16h et finalement, dînait en grande tenue vers 18h30<sup>961</sup>.

En revanche, ce qui n'a pas manqué d'étonner le voyageur français, c'est que le repas ne signifie pas toujours partage, convivialité et bonne chère, au contraire. Alfred Grandidier est surpris de constater qu'en Inde « dans un pays où l'esprit de caste règne si despotiquement et ne permet à aucun Indou de recevoir dans sa demeure ou à sa table, un homme d'une condition inférieure »<sup>962</sup>, le repas est avalé rapidement, en silence et le plus souvent en solitaire. Comme le rappelle l'anthropologue Marie-Claude Mahias, la nourriture est une source potentielle d'impureté, c'est pourquoi le repas est tout sauf un moment convivial. Partager un plat apparaîtrait même comme plus intime que partager son lit, et motiverait davantage de restrictions et tabous<sup>963</sup>. Avant Alfred Grandidier, le naturaliste Victor Jacquemont regrettait déjà, en 1830, de ne pas pouvoir manger en compagnie des Indiens, ou de constater à quel point les repas indiens se déroulaient dans le plus grand silence et une extrême concentration. Un Français semble plus qu'un autre

<sup>958</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, op. cit., p. 8.

<sup>959</sup> Ida Pfeiffer, *Voyage à Madagascar*, op. cit., p. 38.

<sup>960</sup> Jean-Louis Flandrin, « Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle », p. 193-273, in Cobbi, Jane et Flandrin, Jean-Louis (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, op. cit., p. 194-214.

<sup>961</sup> MNHN Ms 2807, Alfred Grandidier, *Souvenirs*, manuscrit autobiographique de 1917.

<sup>962</sup> Alfred Grandidier, *Voyage dans les provinces méridionales de l'Inde*, op. cit., p. 10.

<sup>963</sup> Marie-Claude Mahias, « Manger en Inde. Partage et transaction », p. 347-369, in Cobbi, Jane et Flandrin, Jean-Louis (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, op. cit., p. 356-357.

éprouver de la difficulté à ne pas bavarder avec les autres convives, et trouver inconcevable de ne pas prendre son temps pour apprécier les plats.

Pourtant, Alfred Grandidier le constate à plusieurs reprises : de nombreux peuples considèrent le repas quotidien comme la satisfaction d'un simple besoin physiologique et non comme un moment de détente et de plaisir. Il découvre ainsi que l'importance donnée à la table et au repas en France n'est pas naturelle mais culturelle. Sans évoquer des régions touchées par la famine, le voyageur se plaint souvent de la monotonie, de l'insipidité, de la tristesse des repas en pays étranger, bref, de leur manque de fantaisie et de recherche gustative. Sur la côte Est de Madagascar, il se lasse du riz au poisson ou du riz au poulet dont il doit faire son ordinaire à chaque repas durant six mois<sup>964</sup>. Déjà, dans les Andes, il avait été confronté avec son frère à un régime tout aussi répétitif et encore moins savoureux : « Le repas de chaque jour se composera invariablement d'un *chupé*, espèce de soupe où il entre des pommes de terre, de la viande salée et du piment, et vous serez très heureux si les pommes de terre ne sont pas gelées. Les indigènes m'ont assuré que la gelée communiquait à ce légume une saveur exquise ; je suis loin de partager le goût des Péruviens à ce sujet »<sup>965</sup>.

Malgré ses déconvenues, Alfred Grandidier demeure malgré tout beaucoup plus ouvert d'esprit que la plupart de ses compatriotes en voyage, et il accepte que tous les peuples du monde ne partagent pas le pain et le vin autour d'une table recouverte d'une nappe. Avec le développement du second empire colonial, les Français considèrent de plus en plus que seule la cuisine française est mangeable et que l'unique modèle de repas valable est celui qui s'est développé dans la bourgeoisie française au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. L'intolérance culturelle en matière culinaire peut conduire certains voyageurs à se laisser mourir de faim au milieu d'un festin<sup>966</sup> !

### III – Bien se nourrir en voyage pour préserver sa santé, un enjeu de survie

Le lien entre nourriture et médecine se tisse d'emblée dans la vie d'un explorateur. L'alimentation en voyage revêt une importance particulière, car de sa qualité dépend souvent l'issue du périple. L'attention portée à la boisson et à la nourriture est primordiale dans un pays étranger, pour plusieurs raisons. Tout d'abord, l'alimentation doit être suffisante en quantité et en qualité pour permettre au voyageur ou à l'explorateur de poursuivre son chemin. Les déplacements à pied, sur une monture ou encore à la rame, très fréquents dans les pays lointains, exigent une bonne condition physique. Un organisme affaibli par un régime alimentaire inadapté est d'autant plus vulnérable aux attaques des microbes qu'il rencontre<sup>967</sup>. Ensuite,

<sup>964</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, op. cit., p. 8.

<sup>965</sup> Ernest Grandidier, *Voyage dans l'Amérique du Sud, Pérou et Bolivie*, Paris, 1861, p. 55.

<sup>966</sup> Martine Courtois, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 94-95.

<sup>967</sup> Jean-Louis Flandrin, (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p., p. 812-813.

l'alimentation ne doit pas être elle-même source de maladie ou d'affaiblissement du voyageur, surtout dans des zones où il ne peut attendre aucun secours médical. La nourriture peut se révéler source de toxines, et pourtant elle est indispensable à la survie, d'où l'ambivalence à son égard<sup>968</sup>, particulièrement en voyage. Alfred et Ernest Grandidier font cette amère expérience sous les pluies incessantes d'Amazonie qui gâtent leurs provisions. « Nos vivres moisissaient, et la mauvaise nourriture que nous préparions chaque soir, de nos mains, altérait peu à peu notre santé »<sup>969</sup>.

La nourriture constitue à la fois une source de vie, voire de plaisir, mais aussi un danger potentiel auquel le voyageur est très vulnérable. L'eau de boisson est particulièrement redoutée également. « On a le choix entre l'eau pure et la *chicha*, liquide que l'on obtient avec du maïs fermenté et qui rappelle un peu la bière. Je recommande aux voyageurs de se munir d'eau-de-vie pour la route, afin de corriger de quelques gouttes de cette liqueur la crudité des eaux de la Cordillère et de se préserver ainsi de la dysenterie »<sup>970</sup>. La nourriture fait partie des méthodes prophylactiques pour maintenir un bon état sanitaire général et éviter d'être trop sensible aux maladies ou aux petits maux qui peuvent rapidement dégénérer en voyage. A cette fin, Alfred Grandidier se concocte par exemple un grog de tamarin<sup>971</sup> à Madagascar pour lutter contre les effets de la chaleur et de la déshydratation.

Dans tous les cas, c'est souvent une question de vie ou de mort pour le voyageur, spécialement dans les régions de climat extrême, chaud ou froid. C'est pourquoi, rien ne vaut que l'on sacrifie sa santé en voyage, le trésor le plus précieux du voyageur comme l'indique le frère d'Alfred Grandidier. Les deux jeunes gens racontent alors avec une certaine dose d'humour comment se prémunir d'un excès d'alcool néfaste en Amazonie péruvienne, sans contrevenir aux règles élémentaires de la politesse. « On nous accueille avec enthousiasme, on s'empresse d'ajouter deux couverts pour les nouveaux venus et nous fûmes obligés, pour nous conformer aux usages, de boire à la santé d'une quinzaine de personnes présentes. Cette coutume est un peu tyrannique pour celui qui est souffrant et qui n'est pas habitué à boire une si grande quantité d'eau-de-vie. Le *cañaso*, fabriqué dans l'hacienda, circulait dans l'assemblée et mit bientôt tout le monde hors d'état de raisonner juste et de marcher sans guide. Une seule tasse sert à tous les assistants : chacun la prend à son tour, en remplit le quart et, la coupe vidée, la remet au voisin. Elle passe ainsi de main en main et on ne boit jamais sans porter la santé de quelqu'un qui est par là même obligé de rendre la politesse (...) L'expérience m'a appris, depuis, la manière de toujours accepter impunément l'eau-de-vie qui m'était offerte : en cette matière, un refus a des suites graves et se traduit en une offense (...) Pour se dérober aux effets pernicieux de l'eau-de-vie, il faut user de ruse. On porte la tasse à sa bouche et, en feignant de boire

<sup>968</sup> Paul Rozin, « Des goûts et dégoûts », p. 96-105, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 96.

<sup>969</sup> Ernest Grandidier, *Voyage dans l'Amérique du Sud, Pérou et Bolivie*, Paris, 1861, p. 171.

<sup>970</sup> Ernest Grandidier, *Voyage dans l'Amérique du Sud, Pérou et Bolivie*, op. cit., p. 55.

<sup>971</sup> MNHN Ms 3259, Carnet d'exploration n° 7.

lentement le contenu, on le laisse couler en partie goutte à goutte le long du menton et du cou : on ne mouille ainsi que son linge et l'on épargne sa santé, le trésor le plus précieux du voyageur »<sup>972</sup>.

Malgré tout, il existe des circonstances dans lesquelles, même avec beaucoup de soin et d'attention, l'explorateur ne parvient pas à se nourrir correctement. C'est le cas lorsqu'il traverse des régions frappées par la famine. Ce danger est loin d'être négligeable car au XIX<sup>e</sup> siècle de nombreuses régions du monde sont encore touchées par ce fléau. Le voyageur est alors confronté à des problèmes d'approvisionnement qui peuvent durer plusieurs semaines. La nourriture qu'il parvient à grand peine à se procurer est souvent insuffisante et de médiocre qualité, ou elle ne permet pas d'assurer une alimentation équilibrée et peut mettre sa santé en péril. Pourtant, il a plus que jamais besoin de se rassasier pour marcher rapidement vers une région bien approvisionnée. Alfred Grandidier a vécu la grande famine du Sud de Madagascar en 1868, provoquée par la sécheresse. Il doit alors se contenter de pois chiches, pois du Cap, patates bouillies et, dans les cas les plus extrêmes, de millet cru<sup>973</sup>. Heureusement, sa situation est rendue moins pénible par les provisions qu'il emporte avec lui avant de se lancer dans sa traversée de la région dévastée. « Les vivres étaient forts rares (...) Dès Saint-Augustin je n'avais plus de riz. Je mangeai d'abord des woèmes que j'ai apportés de Tuléar, puis ce sont des *kabaro* (pois du Cap) que je trouve à acheter, puis enfin des patates. Je ne trouve pas pendant plusieurs jours de volaille et il me faut (...) me contenter de légumes bouillis, nourriture réputée très saine mais peu savoureuse »<sup>974</sup>.

Ceci explique sans doute pourquoi certains explorateurs terrestres emportent toujours le plus possible de nourriture dans leurs bagages, sans parler des marins qui prennent leurs repas à bord, préparés par le cuisinier de l'équipage. Cependant, même les voyageurs par voie terrestre considèrent parfois que le cuisiner français fait partie intégrante de leur équipe, surtout s'ils traversent une région jugée sauvage. Ainsi, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les époux Bourboulon se font servir en plein milieu du désert de Gobi, par leur cuisinier personnel, des mets apportés de France : « Omelette, riz au naturel, jambon demi-sel, pâté de faisans, confiture de framboises, vin de Bordeaux et café »<sup>975</sup>. Plusieurs explorateurs postérieurs, tel Edouard Foà<sup>976</sup> par exemple, qui traverse l'Afrique Centrale à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, souhaitent préserver leur autonomie en emportant avec eux une grande quantité de réserves alimentaires : céréales, conserves diverses, vins... Ils pensent ainsi se prémunir contre les maladies, mais sans doute aussi contre le choc culturel de la cuisine. Cette attitude est favorisée par la découverte de Nicolas Appert, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, même si Jean-Louis Flandrin souligne que la France fut

<sup>972</sup> Ernest Grandidier, *Voyage dans l'Amérique du Sud, Pérou et Bolivie*, op. cit., p. 103.

<sup>973</sup> Alfred Grandidier, *Souvenirs de voyages 1865-1870*, op. cit., p. 15, 17.

<sup>974</sup> MNHN Ms 3259, Carnet d'exploration n° 7.

<sup>975</sup> Martine Courtois, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 92.

<sup>976</sup> Edouard Foà, *A travers l'Afrique centrale du Cap au lac Nyassa*, Paris, Plon Nourrit & Cie, 1897, 382 p.

l'un des pays les plus lents à adopter les boîtes de conserve<sup>977</sup> et que Martine Courtois a constaté que l'idée qu'il faille apporter de chez soi une nourriture à son goût et jugée plus saine, soit très ancienne et bien antérieure à l'invention de l'appertisation<sup>978</sup>.

Cependant, les réserves alimentaires transportées depuis l'Europe au moyen de boîtes de conserve sont loin de garantir aux explorateurs la saveur et surtout la qualité sanitaire de la nourriture. L'ultime expédition polaire de Franklin en fut un célèbre et tragique exemple, dont la mémoire s'est perpétuée durant plusieurs décennies. Partis d'Angleterre en 1845, les 129 officiers et marins transportaient avec eux l'équivalent de 3 ans d'autonomie alimentaire, essentiellement sous forme de viande salée en conserve. Mais les boîtes fermées au plomb étant mal scellées, leur contenu a été contaminé ce qui a répandu le saturnisme dans l'équipage. A cela s'ajoutait le manque cruel de vitamines et de nourriture fraîche qui a engendré une épidémie de scorbut. En effet, il semble que le gibier était rare dans le grand Nord canadien puisque les Inuits refusaient de partager leurs prises. De plus, les Britanniques se privaient de consommer le phoque, la baleine, le lièvre polaire ou le caribou, qu'ils considéraient comme une nourriture digne seulement de peuplades primitives. Pourtant, les bateaux ayant été pris dans les glaces deux ans de suite, les réserves ont été rapidement épuisées. En définitive, en 1850, les derniers survivants de l'expédition ont été réduits au cannibalisme d'après le témoignage des Inuits, ce qui a été confirmé par des explorateurs britanniques postérieurs puis par l'archéologie<sup>979</sup>. Du fait d'avoir accordé trop de confiance à ses propres aliments, pourtant toxiques, et d'avoir dédaigné les ressources locales jugées indignes, l'équipage s'est finalement résolu à briser l'ultime tabou alimentaire en consommant sa propre chair, sombrant alors au dernier degré de la sauvagerie dans l'imaginaire européen. Au rebours de tous les exemples précédents, Alfred Grandidier estime au contraire qu'il vaut mieux chercher sa pitance sur place, afin de conserver de l'espace dans ses bagages pour des instruments plus utiles, et parce qu'il se souvient de sa traversée des Andes au cours de laquelle « le poids de nos provisions, 35 à 40 livres environ, nous incommodait beaucoup »<sup>980</sup>. Peut-être privilégie-t-il aussi cette attitude parce que la recherche de la nourriture offre un prétexte pour entrer en contact avec la population. D'autres explorateurs adoptent une position médiane entre celle d'Alfred Grandidier et celle d'Edouard Foà ou de Franklin, comme Henri Douliot qui, se rendant à Madagascar à la suite d'Alfred Grandidier et ayant sans doute été averti par lui du manque de saveur des plats locaux, emporte les habituels thé, café, sucre, chocolat mais surtout des condiments « en abondance »<sup>981</sup> pour relever

<sup>977</sup> Jean-Louis Flandrin, (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 785-787.

<sup>978</sup> Martine Courtois, « Sans pain ni vin », p. 89-95, in *Mille et une bouches*, op. cit., p. 91.

<sup>979</sup> Jean Malaurie, *Ultima Thulé*, Paris, Bordas, 1990, 447 p., p. 54, 56.

<sup>980</sup> Ernest Grandidier, *Voyage dans l'Amérique du Sud*, op. cit., p. 154. 35 à 40 livres représente entre 16 et 18 kilos environ.

<sup>981</sup> CAOM MAD 140-196, carnet de notes n°2 d'Henri Douliot.

sa cuisine dont les ingrédients de base sont trouvés sur place.

### **Conclusion**

En définitive, la nourriture constitue bien un enjeu central lors d'un déplacement, qu'il s'agisse de préserver sa santé, de découvrir la culture locale ou de se ménager quelques gourmandises réconfortantes. Le changement des habitudes alimentaires représente une difficulté majeure pour le voyageur. Il lui faut faire preuve d'une réelle curiosité intellectuelle pour dépasser ses frontières mentales aussi bien en matière de pratiques culinaires, d'horaires de repas, d'utilisation d'ustensiles, de conditions matérielles et sociales d'ingestion de la nourriture. Alfred Grandidier semble relativement original, à la fois parce qu'il a accordé de nombreuses lignes aux cuisines locales dans ses écrits, mais aussi parce qu'il a goûté à toutes les recettes en compagnie des autochtones. L'un ne va pas sans l'autre, et si la plupart des voyageurs n'ont généralement rien à dire sur les cuisines locales, c'est tout simplement parce qu'ils ont conservé une alimentation européenne, préparée par un cuisinier *ad hoc* à partir de provisions apportées avec eux. C'est pourquoi, si les études fleurissent actuellement sur les aliments qui ont voyagé jusque sur les tables d'Europe, elles demeurent plus rares en ce qui concerne le menu des Européens loin de chez eux.