



HAL
open science

Consommation alimentaire et contacts culturels à Tamatave dans la seconde moitié du XIXe siècle (1857-1885) : de la cuisine au banquet

Dominique Bois

► **To cite this version:**

Dominique Bois. Consommation alimentaire et contacts culturels à Tamatave dans la seconde moitié du XIXe siècle (1857-1885) : de la cuisine au banquet. *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.185-194. hal-03419217

HAL Id: hal-03419217

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419217v1>

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.

Consommation alimentaire et contacts culturels à Tamatave dans la seconde moitié du XIX^e siècle (1857-1885) : de la cuisine au banquet

Dominique Bois
Docteur en histoire
Université Paris Diderot – SEDET

Tamatave, au début de la seconde moitié du XIX^e siècle, est la porte orientale du Royaume de Madagascar forgé par les rois d'Imerina ; elle compte alors de 5000 à 12 000 habitants. Principal port de l'île, c'est la ville la plus cosmopolite de Madagascar. Quelques centaines d'Européens et d'originaires des Mascareignes en constituent la part la plus nombreuse et la plus remuante, elle s'est installée au bord de la mer au quartier dit de la Pointe. A quelques distances du littoral se trouve le village merina, groupé autour de la Batterie où réside le gouverneur qui préside aux destinées de la ville. Rares sont les étrangers (les *vazahas*) qui possèdent des richesses comparables à celles de quelques familles métisses. La plupart vit aux limites de l'indigence. Pourtant, les récits de voyage s'accordent à dire que sur la Côte Est l'opulence de la table compense la précarité des autres aspects de la vie matérielle.

L'étude de la pénétration des produits alimentaires étrangers à Tamatave et sur le reste de la côte part d'un constat simple : pour toute communauté migrante, la nourriture est un élément essentiel, investi d'une forte signification identitaire ; elle est un lien avec le pays d'origine, le domaine du connu. Au contraire, la nourriture du pays d'accueil représente l'étrangeté, et éventuellement, le danger. C'est le cas dans la communauté tamatavienne à l'intérieur de laquelle circulent de fréquentes rumeurs d'empoisonnement et qui, exposée aux ravages des fièvres paludéennes, s'interroge sur les rapports possibles entre le régime alimentaire et la plus ou moins grande résistance à la maladie.

Pour les autochtones, l'apport de nourritures et de formes nouvelles de consommation, ou de produits alimentaires déjà connus, mais introduits en quantités beaucoup plus grandes (comme le sel et l'alcool), recouvre des significations plus complexes alors que la diffusion géographique et sociale de ces produits est plus difficile à saisir. Nous tâcherons, de cerner les modalités par lesquelles ils sont introduits dans l'île et comment les étrangers les utilisent. Puis, nous nous efforcerons de voir de quelles façons ils oblitèrent l'alimentation traditionnelle des autochtones.

La nourriture des étrangers

Les produits alimentaires semblent avoir connu un double cheminement : légumes et fruits d'Europe ont été d'abord progressivement acclimatés et cultivés sur place. Puis, des produits alimentaires conditionnés ont été diffusés un cadre nouveau, celui des boutiques.

Napoléon Delastelle, principal traitant de la Côte Est à la fin de la première moitié du XIX^e siècle, avait revendiqué l'acte civilisateur qu'était l'introduction de plantes nouvelles⁴⁵⁷. Mais il s'agissait essentiellement des cultures industrielles, de céréales, et d'arbres fruitiers. Avant lui, Jean René⁴⁵⁸ possédait un jardin d'orangers⁴⁵⁹ dans sa demeure de plaisance. La plantation de ces arbustes s'apparente à la prise de possession. En 1855, le père jésuite Finaz notait qu'à Ambodimanga, les ateliers étaient construits au milieu des vergers⁴⁶⁰. Mais les innovations visent aussi à l'amélioration des cultures vivrières autochtones (introduction de « l'arbre à pain », de semence de riz de Caroline, de Java ou de l'Inde). Cependant les cultures « potagères » ne sont pas mentionnées. Pourtant, la production de ces légumes s'est certainement d'abord développée au voisinage de ces grandes habitations, avant de s'installer dans les enclos des demeures des villes de la côte qui sont en partie aménagés en jardin. En effet, les légumes que consomment les Européens sont pratiquement absents du marché, à l'exception de quelques oignons, tomates et des *brèdes*. La plupart d'entre eux sont produits par leurs jardins qui suppléent ainsi à l'absence de ravitaillement en provenance de l'extérieur pendant l'hivernage⁴⁶¹. A condition de prodiguer fumure et arrosages, comme le fait le consul britannique⁴⁶², on obtient, pendant la saison fraîche (de mai à novembre), de nombreux légumes et, entre autres, des laitues, des tomates et des radis. Ainsi trouve-t-on dans nombre d'inventaires après décès la mention de sachets de graines potagères⁴⁶³. Cependant les terres propices à de telles cultures sont rares sur la côte et Fénérive, qui fournit Tamatave en choux, fait à cet égard figure de terroir privilégié⁴⁶⁴. Mais dès 1861, on peut, semble-t-il, se procurer sur les Hautes Terres Centrales des pommes de terre, des oignons, de l'ail, des haricots et des lentilles⁴⁶⁵. On peut par ailleurs acheter des patates douces, du manioc et des potirons à bon marché.

Paradoxalement, les fruits sont rares à Tamatave. Si l'on peut se procurer des bananes toute l'année sur le marché, il n'y a guère que les trois mois de la mauvaise saison qui permettent de consommer des oranges, des

⁴⁵⁷ *Notes sur Les établissements de MM. De Lastelle et De Rontaunay....* p. 9. Voir aussi la Réponse de M. Philippe Samat... p. 23-24.

⁴⁵⁸ Jean René (1803-1818) est un métis qui règne sur un royaume autour de Tamatave.

⁴⁵⁹ Leguével de Lacombe, *Voyage à Madagascar et aux Isles Comores (1823-1830)*, Paris, Desessart, t. 1, p. 255.

⁴⁶⁰ Finaz, *op. cit.*, p. 53.

⁴⁶¹ *Commercial Gazette and planter's Magazine* (CG), 8 décembre 1862.

⁴⁶² Lacaze H (1881) : *Souvenirs de Madagascar (1868-1869)*, Paris, Berger Levrault, p. 12.

⁴⁶³ Voir des exemples dans ma thèse *Vazaha et autochtones sur la côte est de Madagascar : médiation et métissage entre 1854 et 1885*.

⁴⁶⁴ Lacaze, *op. cit.*, p. 100 : « Dans le village même, il y a des portions de terre fine et d'une grande fertilité. Le jardinage y est facile (...) les terres à potager sont une exception à Madagascar ».

⁴⁶⁵ Archives catholiques de Tananarive (Arc T.), C52b, Lettre du père Bobillier à Jouen, 2 nov. 1861

ananas et des melons d'eau⁴⁶⁶. Les mangues sont abondantes autour de Tamatave, mais, elles doivent être importées de l'intérieur, à certaines périodes de l'année⁴⁶⁷. Le lait, seul, fait presque entièrement défaut et le café consommé à Tamatave et à Tananarive provient, encore en 1864, de La Réunion⁴⁶⁸.

Mais l'aliment le plus remarquable, c'est la viande abondante et la modicité de son prix. Les volailles et le porc surtout, prolifèrent dans les villes de la côte. Les premières sont l'objet d'un petit élevage dans l'enclos de l'habitation : en 1867, Sébastien Klein possédait ainsi 14 canards et 4 lapins⁴⁶⁹. Les seconds divaguent librement dans les rues de la ville, dont ils assurent le nettoyage. Mais on trouve aussi en abondance de la viande de zébu. Si cet animal ne fait pas l'objet d'un élevage extensif sur la côte, le port est le point d'arrivée des troupeaux venus des autres parties de l'île et qui vont ravitailler les Mascareignes. Tamatave, en vertu de cette abondance, n'est pas soumise à la politique malthusienne d'abattage qui règne dans la boucherie des Mascareignes ; le prix de la viande y est bas, particulièrement celle de bœuf⁴⁷⁰. Fruits, riz, sucre et parfois même du miel, oies, canards, dindes, viande de porc et de zébu sont distribués au marché de Tamatave, espace traditionnel de commercialisation des productions agricoles, mais également espace politique profondément marqué par le pouvoir⁴⁷¹ : c'est ainsi qu'il est déplacé à la mort de la Reine Ranavalona 1^{ère}. Situé jusque-là au centre de la ville, il est installé ensuite à l'ouest⁴⁷², soit à une demie-lieue du quartier de la Pointe⁴⁷³ ; il précède le marché aux bœufs qui se trouve lui-même au pied de la Batterie. Au milieu des années 1860, Lacaze en brosse ce tableau : « Le marché est un espace irrégulier, assez large, sans constructions ; deux morceaux de bois supportent une rabane⁴⁷⁴ servant d'abri aux objets en vente. Le bœuf y est étalé en plein soleil, couvert de mouches et de poussière ; on le coupe en petites lanières, avec la peau, pour les Malgaches qui en achètent par petites quantités »⁴⁷⁵. La viande est vendue au morceau et non selon le poids. Autant que possible, elle est écoulée dans la journée : en 1863,

⁴⁶⁶ CG, 8 décembre 1862. Les bananes, sur la côte, sont cueillies vertes et dures puis enterrées dans des trous où elles sont conservées en attendant de les vendre à Tamatave (CG. 29 avril 1863). Wilkinson se plaint de ce que les rares fruits soient cueillis avant maturité.

⁴⁶⁷ CG, 28 mars 1863.

⁴⁶⁸ Arc T C52, Lettre de Faure à Jouen, juin 1864. En 1868 le sucre est également importé (AOM 2Z 77).

⁴⁶⁹ Archives d'Outre-Mer, Aix en Provence, (AOM) 3Z 177.

⁴⁷⁰ CG, 13 décembre 1861.

⁴⁷¹ CF « Le travail et ses représentations dans les discours d'Andrianampoinimerina », F. Raison Jourde, in *Le travail et ses représentations*, Michel Cartier, 1984.

⁴⁷² CG, 23 octobre 1861.

⁴⁷³ Arc T 52c, Bobillier à Jouen, 16 février 1862.

⁴⁷⁴ Tissu de fibre végétale.

⁴⁷⁵ Lacaze, *op. cit.*, p. 9. C'est à la fin des années soixante, à cause de l'ampleur prise par le commerce des peaux, que l'on vend la viande « écorchée ».

selon Charnay, la plupart des commerçants du marché sont originaires des Hautes terres centrales⁴⁷⁶.

Dans les années soixante, au marché qui écoule la production locale, vient s'ajouter un circuit de distribution nouveau, celui des boutiques qui proposent des conserves, des produits secs et toutes sortes d'alcool. Avant cette date, les magasins des étrangers étaient avant tout des entrepôts dans lesquels on stockait les produits destinés à l'exportation ainsi que ceux qui devaient monter à la capitale. Désormais, on trouve des boutiques qui distribuent aussi bien des produits manufacturés que des aliments. Au début de l'année 1866 il n'existe encore, selon Wilkinson, que deux ou trois magasins de comestibles à Tamatave (qui ne se limitent sans doute pas à cette seule activité⁴⁷⁷). Mais ils se multiplient très vite ; on en trouve bientôt dans les autres villes de la côte⁴⁷⁸. Sans doute ressemblent-ils tous plus ou moins à celui d'Elisa Riblet, tel qu'il nous est décrit en 1871, lui-même conforme au modèle mscarin : le salon est la pièce qui sert d'entrée principale dans la maison ; par une porte, il communique avec le magasin de provisions qui donne sur la cour, et par une autre, avec le magasin de vente lequel, par une autre porte et deux fenêtres s'ouvre sous la varangue qui borde la rue.

Elisa Riblet possède un local uniquement consacré à la nourriture. Boissons de toutes sortes et conserves, s'y amoncellent : vin en caisses, Vermouth, liqueurs, paniers de bouteilles de bière française, caisses de champagne, des boucauts⁴⁷⁹ de bière anglaise, de Porter, mais également de la limonade gazeuse du soda, anisette, Sherry, Madère ainsi que deux barriques de rhum. On y avait également stocké de petits barils de sel d'Epsom, de l'huile d'olive, des dames-jeannes de vinaigre blanc, du beurre en flacons, des boîtes de sardines de différentes tailles, d'asperges, et de raisins de Malaga, des flacons de fruits à l'eau de vie, de pruneaux, etc.

Dans la boutique de vente même, les aliments occupent une place importante : on y retrouve les aliments signalés dans la réserve, mais il y a, dans le buffet et sur les étagères, des pots de confitures anglaises, une potiche de saindoux, du poivre, du café du pays, deux caisses d'huile Palma Christi⁴⁸⁰, du sucre nankin, du sucre blanc, de l'absinthe. Une malle en fer blanc contenait trois fromages de Hollande, un morceau de gruyère, un morceau de fromage pâte grasse et deux livres de safran dans une boîte en fer blanc. L'inventaire signale ensuite une caisse de macaronis, des boîtes de biscuits américains, des boîtes de desserts, des flacons de dragées, des boîtes de fruits cristallisés, du cognac, des haricots du pays, des bouteilles de guignolet, des boîtes de petits pois au naturel, des flacons de cornichons, de

⁴⁷⁶ D. Charnay, in *Le Tour du Monde* (1864, p. 193-231) qui insiste également sur le mauvais état sanitaire de l'ensemble.

⁴⁷⁷ CG, 13 avril 1866.

⁴⁷⁸ CF ; à titre d'exemple, ceux de Gaudin (à Fénérive en 1876) et de Mardin (à Vinangabe en 1877).

⁴⁷⁹ Boucaut : tonneau pour marchandise sèche.

⁴⁸⁰ Autre nom de l'huile de ricin.

moutarde et de sauces anglaises, de curaçao, des boîtes de saumon, d'alose⁴⁸¹, de champignons, d'artichauts et même de produits plus luxueux : boîtes de truffes, de pâté de lièvre truffé, de cèpes.

La lecture de l'inventaire souligne la variété des aliments proposés à Tamatave et la diversité des horizons d'où ils proviennent : l'Europe, et en particulier Bordeaux ou l'Angleterre en ce qui concerne les alcools, mais aussi les USA pour les conserves. Ces dernières témoignent du succès rapide de l'alimentation industrielle à ses débuts, largement diffusée dans l'univers maritime. L'industrie agroalimentaire américaine semble avoir été à la pointe dans ce domaine : le 14 mai 1870, la barque américaine *Florence*, en provenance de New York et se dirigeant vers Aden et Zanzibar débarquait entre autres éléments de sa cargaison, toute une gamme de biscuits (biscuits au bicarbonate de soude, biscuits de mer etc.) Aux USA, le passage du bocal de verre à la boîte en fer blanc s'effectue au moment de la guerre de Sécession (1861-1865). A cause du prix relativement élevé des conserves vis-à-vis des produits frais, la production se tourne vers les besoins de la marine, des armées (en Europe au moment de la guerre de Crimée) et vers les pays plus ou moins lointains : c'est ainsi que la firme américaine Underwood exportait la majeure partie de sa production vers l'Inde, Batavia, Hong Kong, Manille, les Antilles, l'Amérique du sud et Gibraltar⁴⁸². Les produits en conserve offrent des possibilités nouvelles aux *vazaha* de plus en plus nombreux qui s'installent à l'écart des centres urbanisés. Non seulement ils permettent une alimentation plus variée, mais ils offrent aussi un moyen efficace de lutter contre l'isolement si durement ressenti en brousse

La production de pain à Tamatave éclaire assez les limites et les difficultés du transfert des habitudes alimentaires. En effet, jusqu'en novembre 1861, il n'existait qu'une boulangerie à Tamatave. En 1864, il existe trois boulangers⁴⁸³. Lors du décès d'Agut en 1877, l'inventaire nous décrit la boutique, située dans le quartier de La Pointe : outre la maison principale, il y avait un magasin de farine, un autre doté d'un pétrin complet, la boulangerie proprement dite⁴⁸⁴ et un abondant matériel. Au moment de la première guerre, il en existe au moins deux : Porcheret, présent depuis au moins 1877⁴⁸⁵ et Devaux qui, en 1883, emploie Eugène Zoé, un jeune Réunionnais dont deux parents (Henry et Eugène) sont boulangers chez Porcheret⁴⁸⁶. Dans de nombreux cas, la boulangerie n'est pas une activité autonome et elle est associée au commerce des « vins et comestibles ». Parallèlement, les techniques de la panification se diffusent hors du milieu

⁴⁸¹ Hareng doux.

⁴⁸² Sur tout ceci, cf. J. Goody, *Cuisines, Cuisine et Classes*, 1982, CUP, trad. 1985, CGP, 407 p., Chap. 5.

⁴⁸³ CG, 9 nov. 1861 ; CG 6 février 1864.

⁴⁸⁴ AOM 3Z 123.

⁴⁸⁵ Affaires Etrangères, Nantes, CH.277.

⁴⁸⁶ Archives de la Marine, Lorient, Registre des Jugements.

vazaha : le recensement de 1872 signale l'existence de François Tsimalai, Saint-Marien de vingt-six ans, qui se déclare boulanger.

Mais dès 1864, Wilkinson se plaint de la cherté du pain et de l'absence de concurrence réelle. Pourtant, son prix augmente encore en 1866 et passe de 8 cents à 12 cents et demi en raison de la rareté de la farine à Maurice et à La Réunion⁴⁸⁷ et des ruptures d'approvisionnement⁴⁸⁸. Coûteux, le pain semble être demeuré d'une diffusion restreinte. Une partie de la production est destinée aux navires en rade, particulièrement les vaisseaux de guerre. Cette modeste diffusion est sans doute en partie imputable à la forte créolisation de la population étrangère de Tamatave, tout autant qu'aux incertitudes du ravitaillement en farine qui maintiennent cette denrée à un prix relativement élevé. Pourtant le pain, comme les aliments en conserve, joue un rôle de marqueur identitaire d'autant plus fort qu'on est isolé de la communauté étrangère de la ville : lors de son séjour à Mahambo, Lacaze note que son hôte en mange rarement⁴⁸⁹. En 1881, Lousier, traitant à Vatamandry, à 128 km de Tamatave, expédie un coursier vers cette dernière. Il en profite pour lui confier une boîte à pain dans laquelle son correspondant déposera deux pains « et quelques petites commissions »⁴⁹⁰.

On ne peut s'empêcher de se poser un certain nombre de questions au sujet de l'inventaire d'Elisa Riblet. La première d'entre elles concerne les clients : la plupart des conserves et alcools sont des produits de luxe qui ne peuvent toucher qu'une minorité parmi les étrangers. Sans doute s'adressent-ils également aux métis les plus riches et aux officiers de la Batterie (au moins pour ce qui concerne les alcools). L'alimentation est une des rares dépenses ostentatoires qu'il est loisible aux étrangers de réaliser et que complètent les investissements en vaisselle comme le note H. Capitaine : « Tout le luxe se reporte sur la table : les vins, les conserves d'Europe abondent, la cuisine même est recherchée, et ce n'est pas sans une certaine surprise que l'on s'assied à une table couverte d'argenterie et de cristaux étincelants. Malheureusement à côté de ce luxe il arrive souvent que les objets de première nécessité font défaut »⁴⁹¹.

Il s'agit donc d'une marque de différenciation sociale interne tout à fait importante, que ne négligent ni les *vazaha* ni leurs hôtes de passage, tout particulièrement en ce qui concerne les boissons alcoolisées. La liste des marchandises du magasin d'Elisa Riblet souligne l'importance des alcools que l'on retrouve également en abondance dans les inventaires des magasins localisés sur les autres points de la Côte, même si l'offre y est moins diversifiée. Ils constituent en effet un élément fondamental de la

⁴⁸⁷ CG, 13 avril 1866. Les farines proviennent principalement des USA, de France ou d'Australie. AOM 3Z 123.

⁴⁸⁸ AOM 2Z 77.

⁴⁸⁹ Cf. Lacaze, *op. cit.*, p. 97-98 : « Le vin et le pain sont des luxes qu'on n'a pas tous les jours ».

⁴⁹⁰ AOM.

⁴⁹¹ H. Capitaine, (1879), « Episode d'un voyage dans l'intérieur de l'île de Madagascar accompli dans les années 1862 et 1863 », *Recueil des publications de la Société Havraise d'Etudes Diverses*, Le Havre, 11 p.

représentation sociale de la réussite, aussi les témoignages sur la consommation de champagne sont à la fois abondants et anciens : le Moët coule à flot dans les récits de voyage. Désiré Charnay achève le repas offert par Clément Laborde et Ferdinand Fiche, autre métis, en approvisionne les pirogues qui le conduisent d'Ivondro à Andevorante⁴⁹².

La seconde question porte sur la place des composants de la cuisine créole. Les aliments qui figurent dans cet inventaire font référence à la cuisine européenne, alors que les composants de la cuisine créole manquent, si on excepte le safran. On trouve, dans d'autres inventaires d'originaires des Mascareignes, des flacons de curry. C'est sans doute qu'elle est moins diversifiée dans ses bases et qu'elle s'élabore en grande partie avec des produits locaux que l'on se procure au marché et non dans les boutiques. Car les créoles sont très attachés à leur cuisine et c'est un sujet de querelle entre les Jésuites (Européens) et les Frères des Ecoles Chrétiennes (Réunionnais). Il y aurait donc deux niveaux de consommation. Le premier serait celui de la cuisine créole consommée par tous dans la communauté étrangère, mais plus exclusivement par les plus démunis et confectionnée à partir de la production locale (riz compris). Le second serait celui d'une cuisine européenne réservée à une élite plus restreinte ou à des circonstances plus exceptionnelles.

Une autre question est de savoir qui cuisine. Les ménagères⁴⁹³ métisses partagent sans doute avec les Saint-Mariens les compétences requises à l'exécution des recettes du second registre. Mais la cuisine est aussi l'œuvre de cuisiniers employés par les traitants et les métis : les archives gardent la trace de quelques cuisiniers réunionnais⁴⁹⁴, mais le cuisinier d'Unienville, en 1883, est un Betsimisaraka, tout comme est malgache celui de Laconfourque, en 1861, ainsi que celui du journaliste Wilkinson.

Au total, l'alimentation de base est relativement abondante et peu coûteuse. Le bas prix de la viande en particulier fait contraste avec l'état du marché dans les Mascareignes. Cet élément, conjugué avec le bon marché des vêtements et des tissus, confère à la vie sur la côte un caractère de facilité et d'aisance que renforce encore le luxe de la table des plus riches, et qui doit exercer un fort attrait sur le prolétariat des deux îles voisines, pour lequel la sécurité alimentaire et la perspective d'un surplus composent l'un des éléments fondamentaux du niveau de vie. Même si un petit nombre de produits, de consommation courante ailleurs, sont ici rares, la remarque de Lacaze concernant les traitants de Mahambo vaut pour l'ensemble de la côte : « Les mets qui sont d'exception ailleurs deviennent ici ceux de chaque jour : on les a facilement : gibier, dindes, oies, canards, bœufs, poissons se trouvent presque sur toutes les tables... »⁴⁹⁵.

⁴⁹² Ainsi que du vin de France et des bières anglaises in *Le Tour du Monde*, p. 202-203.

⁴⁹³ On désigne ainsi les femmes malgaches ou métisses qui vivent avec des étrangers.

⁴⁹⁴ Edouard Bateau, né à Saint Denis et mort le 16 avril 1876 ; Fanchin Lefluet, qui fut peut-être le cuisinier de Soumagne, également dionysien, décédé le vingt janvier 1877 ; Ernest Ribeyra, né à Saint Benoît, mort le 8 novembre 1877.

⁴⁹⁵ Lacaze, *op. cit.*, p. 97-98.

L'impact sur la consommation des élites

Les élites merina intègrent une partie du mode alimentaire des étrangers. C'est un processus entamé à l'époque de Radama 1^{er}, simultanément à la Cour et dans l'entourage des gouverneurs de la côte. Il s'agit d'utiliser le rituel du repas comme la manifestation d'un rapport d'égalité (et d'amitié) avec les étrangers. A ce titre il s'intègre dans un ensemble de manifestations ritualisées du pouvoir : bal, parties de chasse et surtout les défilés⁴⁹⁶. A ce niveau, la cuisine, mais aussi l'ordonnance même du repas, sont significatives. Simultanément on accentue la distance sociale avec le reste du peuple. Comme dans le cas du vêtement, l'adoption d'apports étrangers est une manifestation de la spécificité du pouvoir et de ses agents⁴⁹⁷.

La tradition des banquets trouve son origine au début du siècle, à l'époque à laquelle Robin, Français au service de Radama 1^{er}, officiait à Tamatave. Avec sa femme et les sœurs de celle-ci, Malgaches élevées à l'européenne, il y a introduit une vie mondaine, calquée sur celle des îles voisines, qui étonnait Ackermann par l'abondance et le luxe qu'elle étalait : « L'ordre et la symétrie y étaient scrupuleusement observés. Les vins de diverses espèces, jusqu'au champagne, se succédèrent sans interruption. D'élégantes lampes placées à temps, nous avaient fait oublier la chute du jour »⁴⁹⁸. Cette tradition semble s'être maintenue sous le règne de Ranavalona 1^{ère}, du moins sur la côte. Les occasions de banqueter se multiplient à partir du règne de Radama II : les avènements royaux, le Nouvel An malgache (Noël à partir de la conversion de la monarchie au protestantisme), mais également le passage à l'aller et au retour des délégations étrangères qui montent à la capitale, ou le séjour d'un navire de guerre (généralement français) dans la rade de Tamatave. Les convives sont, outre les officiers de la Batterie, les principaux commerçants étrangers et leurs consuls, les pères Jésuites et les métis qui sont les maîtres d'œuvre de la cérémonie et qui fournissent la vaisselle, les chaises et organisent le protocole, accomplissant ainsi leur fonction de « passeurs » entre Malgaches et étrangers.

Le lieu de la réception a changé : à l'époque de Ranavalona 1^{ère}, la méfiance à l'égard des étrangers imposait qu'elle ait lieu à l'extérieur de la Batterie, soit dans une maison proche de cette dernière, soit chez le Grand Juge, officier chargé de régler les différends et les conflits entre les étrangers et les Malgaches, charge confiée à Tamatave à la famille métisse Philibert. A partir du Règne de Radama II, les réceptions se tiennent à l'intérieur de la Batterie. Ces résidences sont dotées d'une salle de réception qui est aménagée en salle à manger quand elle concerne un nombre restreint d'étrangers, sous une vaste toile de tente dans les autres cas.

⁴⁹⁶ Voir ma thèse : *Vazaha et autochtones sur la côte est de Madagascar ...*, op. cit.

⁴⁹⁷ On peut comparer le cas malgache avec celui de l'Éthiopie, J. Goody, op. cit., p. 346.

⁴⁹⁸ Ackerman, p. 96. Le repas est suivi de danses.

Les boissons étrangères jouent un rôle important lors de ces réceptions. Les officiers en usent abondamment lors d'interminables toasts. Le vermouth a tout particulièrement leur faveur, ainsi que le champagne autour duquel s'organisent les repas sur la route même de Tananarive⁴⁹⁹. Mais d'autres boissons non alcoolisées connaissent un certain succès, comme la limonade, consommée en quantité, et taxée autant que les alcools⁵⁰⁰.

Dès 1825, Frère est étonné « de voir une table si bien servie. L'argenterie, des vins de toute espèce, des liqueurs, des mets recherchés et accommodés à la mode européenne étaient partout prodigués. J'avoue que j'avais les idées les plus fausses sur ces peuples que je croyais encore dans l'état sauvage. Mais je vis au contraire un certain luxe qui annonçait la civilisation »⁵⁰¹. Il existe de nombreux exemples de réceptions lors desquelles la nourriture et le service de la table mettaient, avec plus ou moins de bonheur, les pratiques européennes à l'honneur. Significative, à cet égard, la réception offerte par les officiers de la Batterie, le 27 juillet 1861 (avant la mort de la reine le 18 août), aux étrangers de Tamatave (réception payée par les prélèvements de la douane) dans la maison du Grand Juge : « Une longue tente ou pavillon était dressée avec une rangée de tables couvertes d'assiettes, de couteaux, de fourchettes, de bouteilles de vin etc. disposés dans le style français. Nous nous assimes aussitôt, les places étant indiquées par des cartes sur lesquelles étaient inscrits les noms des convives. La soupe, le poisson, les viandes, les volailles ne se firent pas attendre, puis succédèrent les gâteaux et les fruits. Le vin et le champagne circulèrent abondamment. Le gouverneur et les dames étaient assis en bout de table. La conversation se tenait principalement en français (...). Le dîner dura trois heures environ... »⁵⁰². Pendant le bal qui suivit, circulait le Porter, et, avant de se séparer, les convives burent des liqueurs. Le jeudi 17 octobre de la même année eut lieu le premier repas à la Batterie où furent conviés des étrangers : « Un repas copieux... comprenant une grande quantité de liqueurs, de vins et de champagne, de pâtisseries et de fruits, café etc. Plusieurs toasts furent portés dont un à la santé du Roi, un à la santé de la Reine d'Angleterre, un à l'Empereur des Français ». Le repas dura six heures⁵⁰³. Plus modeste, le lunch qui fut servi en 1863 lors de la célébration du couronnement de Rasoerina à Tamatave, n'en fait pas moins appel aux mêmes éléments : sous une grande toile de tente étaient installées des chaises et des tables sur lesquelles étaient disposés, autour des assiettes et des verres, des bouteilles de boisson, du pain sec et des fruits en conserves. La réception souffrit cependant du manque de

⁴⁹⁹ CG, 10 nov. 1864. A Ivondro, sur le chemin de Tananarive, Packhenham et les officiers qui l'accompagnent font un repas au champagne organisé par la princesse Juliette.

⁵⁰⁰ Le CG du 6 février 1864 note le succès de la limonade importée de Maurice auprès des Merina.

⁵⁰¹ J. Valette « Deux documents français sur Madagascar en 1825 », *Bulletin de l'Académie Malgache*, XLVII, p. 252 (1968).

⁵⁰² CG, 9 octobre 1861.

⁵⁰³ CG, 9 nov. 1861.

couverts et de tire-bouchons⁵⁰⁴. En 1882 encore, le faste des banquets à la Batterie étonne Meyer, diplomate fraîchement débarqué à Madagascar : sa délégation est reçue par treize fonctionnaires merina, tous en habit noir et cravate blanche. Le repas est entièrement servi à l'européenne et la table est couverte de cristaux et d'argenterie, de fleurs et de fruits disposés dans des vases et des coupes de porcelaine, le tout éclairé par des lampes et des candélabres⁵⁰⁵.

On constate donc que l'alimentation et les modes de sa consommation sont au cœur d'une double problématique : son abondance relative et la modicité de son coût contribue à procurer aux étrangers vivant sur la Côte l'illusion d'une certaine aisance qui compense en partie les déboires que la plupart d'entre eux subissent dans la quête de la fortune. Du côté des Merina, l'alimentation et la consommation « à l'Européenne » tient une place de choix dans le dispositif qui met en scène le pouvoir comme l'égal des états étrangers avec lesquels il négocie. Mais elle permet également à celui-ci d'établir une distance plus grande avec les populations qu'il gouverne.

⁵⁰⁴ CG n° 187.

⁵⁰⁵ Archives du Ministère des Affaires Etrangères, Correspondance T11 13 avril 1880. Si le texte de Meyer marque d'abord sa surprise « un aspect auquel je ne m'attendais pas ici », l'on retrouve vite ses esprits : « Malheureusement, il faut bien le dire, il n'y a là que les apparences de la civilisation ».