Le pain et le riz, emblèmes identitaires en situation coloniale (Hautes Terres centrales de Madagascar, 19ème - 20ème siècles)

Violaine Tisseau

▶ **To cite this version:**

Violaine Tisseau. Le pain et le riz, emblèmes identitaires en situation coloniale (Hautes Terres centrales de Madagascar, 19ème - 20ème siècles). 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.195-206. hal-03419218

HAL Id: hal-03419218
https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419218

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.

Le pain et le riz, emblèmes identitaires en situation coloniale (Hautes Terres centrales de Madagascar, 19ème-20ème siècles)

Violaine Tisseau
Docteure en histoire
Université Paris Diderot – SEDET

L'adage célèbre de Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais ce que tu es » ne saurait mieux convenir pour désigner les enjeux entourant l'alimentation et les manières de table des métis en situation coloniale. En effet, la situation coloniale repose sur la partition en deux pôles de la société, le monde des colonisateurs et celui des colonisés. Le discours officiel des instances coloniales met en avant l'absence de « préjugé de couleur » dans les colonies françaises. Toutefois, au statut légal des personnes est aussi associé un mode de vie singulier. Or, les espaces de rencontre entre colonisateurs et colonisés sont rares. Les couples mixtes et les familles qui en sont nées en sont un, qui s'inscrit dans le quotidien. Ces familles, situées à l'intersection entre Européens et Malgaches, ont dû faire la preuve de leur identité : dans le monde bipolaire qu'est la société coloniale, leur appartenance était en effet questionnée.

Le pain, associé au mode de vie européen et le riz, au contraire associé à la vie malgache, deviennent alors deux emblèmes identitaires forts et les arts de la table, le moment et le lieu d'affirmer son appartenance à l'une ou l'autre des sociétés. Ainsi, autour des repas, plusieurs enjeux se lient et se délient : la question de l'identité, l'évaluation par les Européens de la capacité des Malgaches à ce qu'ils estiment être la civilisation, la manifestation d'un statut social et économique, et la preuve de la maîtrise de codes différents. Les repas, par leur contenu et leur agencement, participent à la construction des identités sociales et à l'affirmation de la distinction. Les pratiques décrites ne sont aucunement spécifiques aux couples mixtes et à leur descendance, mais du fait de leur marginalité, ils ont souvent été obligés de se positionner et de manifester, au sens de rendre visible, leur appartenance. L'enjeu est donc plus fort et la situation plus révélatrice de ce qui se noue dans ces interactions pour ces familles. Leurs habitudes et pratiques alimentaires peuvent ainsi être vues comme un support symbolique de leur identité. En outre, pain et riz sont des éléments emblématiques, mais je ne traiterai pas uniquement de ces deux aliments, mais plus largement des pratiques alimentaires et des manières de la table. Ces pratiques sont situées entre contraintes économiques, besoins physiologiques, goûts personnels et enjeux sociaux de représentation. Comme le résume Monique Chastanet : « En Afrique comme ailleurs, ceux qui sélectionnent, préparent et mangent déclinent leurs appartenances, disent leur statut, leur identité, leurs aspirations, bref s'inventent et inventent leur rapport aux autres, à travers les

gestes les plus quotidiens, les choix les plus contraints, les goûts les mieux ancrés »[506].

Je montrerai dans un premier point de quelle manière l'alimentation s'articule à la définition des identités en situation coloniale. J'analyserai comment, dans ce contexte, les solutions apportées à la « question des métis »[507] intègrent les manières de table. Enfin, la table est le lieu de rencontre entre Européens et Malgaches mais nourrit aussi la mémoire familiale et sa transmission.

1. Autour de la table : les arts culinaires comme distinction

Pain et riz : l'affirmation d'une identité

Au 18e siècle, Mayeur est l'auteur du premier récit de la rencontre avec les Merina : il décrit une région peuplée, avec des marchés actifs et où la culture du riz est répandue[508]. A son arrivée dans les Hautes Terres centrales de Madagascar, venant de Majunga, au nord-ouest de l'île, Emile-Félix Gautier, géographe qui deviendra ensuite directeur de l'enseignement à Madagascar, décrit le paysage environnant et insiste sur la présence des rizières : « Nous entrons dans un nouveau monde ; les villages se pressent, de quelque côté qu'on se tourne, à tous les coins de l'horizon. Tous les fonds de vallées sont tapissés de rizières vert pâles, qui tranchent avec les tons rouge gris, avec l'aspect lamentablement nu des sommets. Les rizières remontent à flancs de coteau, savamment étagées et artificiellement irriguées »[509]. Sous le regard européen, et ces citations n'en sont que des exemples parmi d'autres, le riz est ainsi associé à Madagascar, et en particulier aux Hautes Terres. Le riz, auquel les Malgaches attribuent une origine légendaire, constitue l'élément essentiel de leur alimentation, comme le remarque Decary au début des années 1950[510].

Soumise aux aléas climatiques, la production du riz est variable mais en hausse avec la colonisation : les Hautes Terres sont d'ailleurs une des zones de production importante[511]. La production rizicole s'organise autour de différents réseaux et échelles, qui vont de la production familiale écoulée sur les marchés locaux ou destinée à la consommation personnelle, aux

---

[506] Monique Chastanet, François-Xavier Fauvelle-Aymard, Dominique Juhé-Beaulaton (éds), *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*, Paris, Karthala, 2002, p. 14

[507] Le terme est celui qui est employé à l'époque.

[508] Nicolas Mayeur, « Voyage dans le Sud et dans l'intérieur des terres et particulièrement au pays d'Hancove, janvier 1777 », *Bulletin de l'Académie Malgache*, 1913, vol. 1, p. 139-173 et « Voyage au pays d'Ancove (1785) par N. Mayeur », *Bulletin de l'Académie Malgache*, 1913, vol. 2, p. 13-42.

[509] Emile-Félix Gautier, « Mes trente mois à Madagascar », *La Revue de Paris*, 15 mars 1895, p. 427.

[510] Raymond Decary, *Mœurs et coutumes des Malgaches*, Paris, Payot, 1951, p. 57-71.

[511] Jean-Pierre Raison, *Hautes-Terres de Madagascar et leurs confins occidentaux. Enracinement et mobilité des sociétés rurales*, Paris, ORSTOM-Karthala, 1984, vol. 1 : 649 p. et vol. 2 : 607 p.

grandes concessions dirigées vers l'exportation. S'il devient culture d'exportation, le riz reste cependant la base de l'alimentation malgache, ce dont les autorités coloniales sont tout à fait conscientes. Ainsi, en février 1921, un décret est promulgué autorisant le Gouverneur général de Madagascar à prendre les mesures nécessaires pour prévenir l'accaparement et la disette du riz, « indispensable à l'alimentation des Malgaches ». Pour cela, il peut en interdire provisoirement l'exportation ou en fixer le prix maximum de vente au détail[512]. Le prix du riz est ainsi l'objet des attentions des autorités politiques de l'île, ce qui se concrétisera au lendemain de la Seconde Guerre mondiale par la création de l'Officie du riz, rapidement décrié. Le coût de la vie ne cesse cependant d'augmenter : avec un salaire de 30 francs par mois, un manœuvre vivant à Tananarive pouvait acheter 150 kgs de riz avant la Première Guerre mondiale. Après le conflit, il ne peut plus acquérir que 50 kgs avec 55 francs[513].

	1939	1944	1945	1946	1947	1948
Pain	100	147	265	354,5	454,5	909,1
Sucre	100	196,1	4441,2	4441,2	1 078	980,4
Huile d'arachide	100	281,2	281,2	468,7	1 000	1 700
Riz rouge	100	210	400	900	1 750	2 000
Viande de bœuf	100	486,1	444,4	1 041,6	1 180,5	1944,4

Tableau 1 : Prix au détail de produits à Tananarive, 1939-1948 (indice 100 en 1939)
Source : Lucile Rabearimanana, *La vie rurale à Madagascar de la crise de 1930 à la veille de l'Indépendance, 1930-1958*. Thèse de doctorat, Université Paris 7, 1994-1995, p. 283.

Le pain, cependant, est progressivement intégré au régime alimentaire des élites malgaches, puis progressivement du reste de la population. En 1905, il y a quatre boulangers répertoriés à Tananarive[514] mais dans l'Itasy, région peu peuplée située à l'ouest des Hautes Terres centrales, les auteurs de l'annuaire recommandent aux Européens d'avoir leur provision de farine pour fabriquer eux-mêmes leur pain[515]. Alors que la culture du riz est ancienne et répandue dans l'île, la culture du blé – appelé « *varimbazaha* » en malgache, soit littéralement le « riz des étrangers » – est quasiment inexistante. Les Norvégiens, avant la colonisation, avaient acclimaté le blé dans la région de Betafo. Puis l'industriel Goerger, installé à Antsirabe, fit les travaux nécessaires à la fabrication du pain : culture de blé, construction d'un moulin à farine où furent travaillées jusqu'à 23 tonnes de blé par an au maximum. L'activité cessa en 1939, faute de rentabilité[516]. La majeure partie de la farine nécessaire à la fabrication du pain est donc

[512] Pierre Collomb, *Recueil des textes concernant l'administration de la justice à Madagascar et Dépendances*, Tananarive, Imprimerie Officielle, 1935, p. 525.
[513] Faranirina V. Rajaonah, *Elites et notables malgaches à Antananarivo dans la première moitié du XX^e siècle*, Thèse pour le doctorat, Université Lumière-Lyon 2, 1997, p. 872.
[514] *Annuaire de Madagascar et dépendances*, 1905, p. 174.
[515] *Annuaire de Madagascar et dépendances*, 1905, p. 230.
[516] Georges-Sully Chapus, *Antsirabe : passé, présent, avenir*, Antananarivo, Impr. Luthérienne, 1951, p. 37.

importée, de France ou d'Australie. Les boulangeries cependant se multiplient : on en compte une dizaine dans le répertoire de la Chambre de commerce à Tananarive en 1933. Un kilo de pain coûte 2, 50 franc en 1933 contre 1,50 franc pour le riz blanc[517]. Comme pour le riz, le prix du pain est soumis à surveillance et taxation. Fabriqué à partir d'éléments importés, le pain est plus difficile à trouver, ce qui accroît son efficacité classante et quand les autorités coloniales s'intéressent à l'alimentation de la population, la vision est tranchée : aux Malgaches, le riz ; aux Européens, les boulangeries.

Alimentation, « civilisation » et « décivilisation »

Les dossiers d'accès à la citoyenneté donnent d'ailleurs finalement le même reflet. Ils sont intéressants car ils dessinent les contours de ce que signifie « être européen », de ce à quoi correspond le statut de citoyen français en contexte colonial. En 1909, un décret est promulgué à Madagascar permettant aux Malgaches d'accéder à la citoyenneté française, sous certaines conditions. Une enquête est alors conduite sur les candidats à cette occasion et l'une des questions qui doit être renseignée est : « Le postulant vit-il à l'européenne ? ». Jamais, nulle part, n'est défini ce que signifie « vivre à l'européenne », alors que la situation coloniale repose précisément sur cette bipolarité. Cependant, les fonctionnaires chargés d'établir la réponse passent alors en revue la façon de se vêtir, l'organisation, la taille et la propreté des habitations et enfin la manière d'accommoder les repas. Toutefois, cela ne constitue pas un élément essentiel, du moins dans le contenu. Les enquêteurs vérifient cependant que les candidats mangent bien à table et avec des couverts. Ainsi, les habitudes de Ravelo Marcel, employé de commerce né en 1896, citoyen en 1922, sont décrites comme suit : « Il vit à l'européenne, mange à table où son couvert est bien disposé »[518]. Paul Jean dit Rajaona, né en 1898 à Tananarive, passé par l'école des enfants métis entre 5 et 7 ans, devenu commis du cadre spécial du service géographique, obtient la citoyenneté en 1928. Le fonctionnaire chargé de l'enquête à son sujet note qu'il s'habille à l'européenne, que sa maison est sobre et bien tenue mais qu'il « vit » à la malgache, c'est-à-dire, et je cite, qu'« il faut entendre que pour lui et sa famille, comme d'ailleurs pour les Malgaches les plus fortunés, le riz est la base de leur alimentation »[519]. C'est la forme plus que le contenu des repas qui importe.

« Vivre à l'européenne », et en particulier adopter les habitudes alimentaires européennes, nécessite d'en avoir les capacités économiques mais aussi la possibilité car l'accès aux denrées européennes n'est pas nécessairement possible en fonction de la localisation. Outre le niveau socio-économique, la localisation détermine donc aussi le régime alimentaire.

---

[517] Faranirina V. Rajaonah, *Elites et notables malgaches, op. cit. ...*, p. 879.
[518] CAOM, 6(10) D25.
[519] CAOM, 6(10) D32.

Ainsi, la fréquentation entre Malgaches et Européens est plus quotidienne à la campagne et cela s'accompagne d'une adaptation du régime alimentaire. Né en 1922, A. L. raconte ainsi qu'il se pliait au rythme des journées des ouvriers de son père lorsqu'il travaillait sur sa concession, dans la région d'Ankazobe, ce qui modifiait aussi ses habitudes. Il passait ses journées dans les champs et partageait leur repas. Avec eux, il allait récolter maïs, manioc ou patates douces sur les plantations de son père, ce qui constituait leur déjeuner du midi. Commentant cette habitude, il conclut : « J'étais un peu sauvage !... »[520]. Généralement, effectivement, les paysans partent tôt le matin en ayant mangé juste un peu de riz *sosoa* (cuit avec beaucoup d'eau). Ils passent ensuite leur journée dans les champs où ils mangent des tubercules et rentrent au coucher du soleil. Le témoignage évoqué rejoint d'ailleurs l'une des anxiétés de la société coloniale : la « décivilisation ». Tout comme l'assimilation des Malgaches suppose que ces derniers adoptent un certain nombre d'usages européens, visibles de préférence, la « décivilisation » des Européens suit le chemin inverse. L'expression malgache « *vazaha lany mofo* » en est l'illustration. Elle est utilisée pour désigner les Européens qui ont « mangé tout leur pain », à savoir les Européens pauvres et qui n'ont pas les moyens de vivre comme l'on attend qu'un Européen vive en situation coloniale. Manières de tables et pratiques alimentaires font pleinement partie de la définition des identités de chacun, avec toujours en toile de fond le contexte inégalitaire que constitue la situation coloniale avec un modèle à suivre et un modèle à abandonner. Cependant, c'est l'agencement autour de la table et l'utilisation des couverts qui importent plus que le contenu même des repas. Finalement, les colonisateurs font preuve d'une certaine tolérance et reconnaissent ici aux Malgaches leurs particularités. Comme le remarquent Bruegel et Laurioux, « l'identité alimentaire passe donc aussi par une prise de conscience de l'autre, qui est un jeu de miroirs renvoie et formule la différence. La distinction en la matière s'exprime bien souvent en des stéréotypes qui préjugent du caractère d'autrui par un mets perçu comme typique, voire comme particulièrement barbare ou grossier »[521]. C'est dans ce contexte que les couples mixtes et les métis doivent se placer.

2. « Question métisse », cohérence identitaire et manières de la table

La question métisse

Madagascar est une colonie où les unions mixtes, c'est-à-dire entre Européens et Malgaches, sont relativement courantes, qu'il s'agisse de mariages réguliers ou de concubinage. La grande majorité des métis est

[520] Entretien avec A. L., retraité, né en 1922, de père français et mère malgache, 2002, banlieue parisienne.

[521] Martin Bruegel et Bruno Laurioux (sous la direction), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, p. 11.

cependant née de relations hors mariage. Beaucoup sont nés au lendemain de la conquête. Leur nombre croît jusqu'à la Première Guerre mondiale avant de ralentir dans l'entre-deux-guerres puis d'augmenter de nouveau après la Seconde Guerre mondiale[522]. En 1938, sur un total de 5558 métis à Madagascar, 1330 sont recensés dans la région centrale[523]. La société coloniale est structurée et hiérarchisée autour des notions de « race », de nationalité (Français/étrangers) et de statut juridique des individus (citoyens/sujets ou « indigènes ») : ces différentes catégories classificatoires s'entrecroisent et ne coïncident pas parfaitement, ce qui nourrit les anxiétés coloniales. En effet, le cloisonnement entre les groupes est en partie condition de la pérennité de cette organisation. Or, les unions interraciales perturbent cette organisation sociale théorique. La situation des métis, en particulier des métis illégitimes non reconnus, et surtout la question de leur devenir devient ainsi rapidement une préoccupation des autorités coloniales. La législation est ainsi aménagée afin de permettre aux métis d'accéder plus aisément à la citoyenneté française : ils bénéficient plus largement du décret Fallières de 1909 ; en 1916, un décret permet aux enfants métis reconnus d'acquérir la citoyenneté[524] et en 1931, ils peuvent, sur simple jugement, obtenir le statut de citoyen[525]. Pour cela, ils doivent faire la preuve que leur parent légalement inconnu est d'origine européenne, ce qui est évalué par le nom, l'éducation mais aussi le mode de vie du requérant. Leur capacité à manier les codes sociaux européens est donc déterminante s'ils veulent acquérir la citoyenneté. En parallèle à la législation, les autorités coloniales décident aussi de soutenir des œuvres ayant pour objectif de recueillir les métis supposés abandonnés ou orphelins.

La prise en charge par les institutions

Pour répondre à la situation parfois précaire dans laquelle se trouvent certains enfants métis, les autorités coloniales décident rapidement de subventionner trois œuvres : une œuvre laïque, la Société d'Assistance et de Protection de l'Enfance (SAPE) ; et deux œuvres catholiques, les Paulins tenus par les Jésuites à destination des garçons, et son pendant pour les filles, dirigé par les sœurs franciscaines missionnaires de Marie (FMM). L'action de ces institutions est à destination des enfants abandonnés ou indigents et donc la question de leur alimentation, très prosaïquement, constitue une préoccupation centrale de leur intervention. Elles ont en outre pour charge

---

[522] Violaine Tisseau, *Le pain et le riz. Métis et métissage, entre « Européens » et Malgaches dans les Hautes Terres centrales de Madagascar, aux 19ème et 20ème siècles*, Doctorat d'histoire, Université Paris 7, 2011, ch. 3, p. 142-188.

[523] ARM, DAP 752, Enquête sur les métis, 1938.

[524] *Journal Officiel de Madagascar et Dépendances* (*JOM*), 1916.

[525] *JOM*, 1931. Sur ce sujet, on consultera avec profit, Emmanuelle Saada, *Les enfants de la colonie. Les métis de l'Empire français entre sujétion et citoyenneté*, Paris, La Découverte, 2007, 336 p.

d'orienter les trajectoires des métis, ce qui passe par l'apprentissage de métiers mais aussi de manières de faire.

La SAPE, créée en 1899, a pour première action de distribuer de riz aux mères de métis dans le besoin[526]. En 1902, elle met en place l'école des enfants métis dont un des objectifs, outre l'œuvre d'éducation, est d'assurer aux enfants un déjeuner. En 1903, un déjeuner composé de riz, viande et légumes du potager est ainsi servi aux élèves, à 11h. En 1936, le déjeuner est toujours offert et la SAPE est attentive à ce que le repas, composé de riz, viande et brèdes soit copieux[527]. Cette société a pour objectif de ne pas séparer les métis de leur entourage malgache : cela se voit dans les repas offerts aux enfants. Aucune mention du pain ou de desserts mais il s'agit peut-être juste d'une lacune des sources. En revanche, la SAPE possède un potager et un jardin exploités à partir des années 1930, avec plus ou moins de succès.

L'œuvre des Paulins procède de manière proche. Active dès 1905 mais reconnue officiellement seulement en 1924, elle loge les métis, les habille et les nourrit. Des notions d'hygiène et de propreté leur sont inculquées. Dans une photographie, publiée en 1934 dans un petit fascicule de propagande pour les Paulins, les enfants sont présentés attablés, donnant l'impression d'une grande tablée familiale. Pieds-nus, cheveux rasés de près, ils portent tous une blouse. Les deux surveillants portent le casque colonial. Si la photo les présente à table, cela ne semble pas être toujours la manière dont les repas sont partagés : le père de Villèle rapporte que les nourrices en charge des enfants mangent à terre, sur des nattes, et enseignent cet usage aux enfants. Il note cependant le décalage entre cet usage et l'origine européenne des métis : « Il est assez paradoxal de les voir enseigner cet usage à des enfants, chez qui le sang européen semble dominer… »[528]. On ne voit pas le contenu des assiettes mais la brochure apporte des informations : « … Sur un primitif four de briques, deux marmites crachent des jets de vapeurs. La question classique s'impose aux curiosités féminines : – Peut-on savoir ce qui cuit ? – Dans une des marmites, du riz ; dans l'autre, de la viande et cette sorte de salade malgache que nous appelons brèdes »[529]. Ces repas ne sont complétés de desserts qu'à des occasions exceptionnelles comme Noël ou Pâques, les fruits produits par l'œuvre étant vendus au marché. En 1943, les repas n'ont pas changé : à 8h30 : riz ordinaire aux grands ; riz mou aux moins grands ; bouillies et biberons aux bébés ; 11h30 : déjeuner vraisemblablement composé de riz et brèdes ; 16h : goûter de manioc, ou patates aux grands ; 18h15 : dîner, sans précision non plus…[530]. Comme la SAPE, les Paulins disposent d'un jardin et le jardinage et l'agriculture sont enseignés aux enfants. L'idée sous-jacente est d'ancrer ces enfants à Madagascar.

---

[526] CAOM, 3D225.
[527] CAOM, 3D225.
[528] R. de Gosselin, *Les « Sans-Famille »*, Bourges, 1934, p. 15.
[529] R. de Gosselin, *Les « Sans-Famille, op. cit. …*, p. 16.
[530] *Maduré-Madagascar*, n° 35, juillet 1943.

Arrivées à Madagascar en 1900, les sœurs Franciscaines missionnaires de Marie (FMM) recueillent d'abord les métisses avec les orphelines malgaches dans leur établissement d'Ambohidratrimo, un village situé à une dizaine de kilomètres de Tananarive. L'orphelinat des métisses n'est transféré qu'en 1926 à Ankadifotsy, un quartier de Tananarive. Les deux orphelinats n'ont alors plus tout à fait les mêmes orientations, comme l'illustrent schématiquement deux photos. Sur l'une, les jeunes Malgaches sont représentées, pieds-nus, en train de préparer le repas : l'une porte sur sa tête l'herbe sèche nécessaire à l'alimentation du feu pour la cuisson du riz ; une autre surveille la cuisson, et chaque étape est ainsi représentée. Les jeunes métisses ont, elles, été photographiées en train de pratiquer des travaux de broderie. Les ambitions ne sont vraisemblablement pas les mêmes pour les métisses et les Malgaches. La composition des repas servis aux unes et aux autres en et l'écho. Les journées sont rythmées par trois repas où le riz est omniprésent : « Petit-déjeuner : riz et thé au lait ; midi : riz – viande – légumes – pain – dessert ; goûter : pain et miel ou chocolat ou fruit ; soir : comme midi »[531]. A l'orphelinat tenu par les mêmes religieuses mais réservé aux Malgaches, les fillettes avaient des repas moins complets et sans pain ni dessert : « Petit déjeuner : une assiette de riz ou de manioc ; midi : riz – viande ou poisson – légumes – fruits ; soir : riz et légumes verts brèdes »[532]. Selon l'usage de l'époque, les métisses se doivent d'agrémenter leurs repas d'éléments constitutifs de la cuisine européenne tels que le pain ou encore le dessert même si le riz est présent à chaque repas. En 1949, l'orphelinat des métisses les plus âgées[533] est organisé en foyers possédant chacun leur linge, leur table, etc.[534]. Le passage par les institutions se révèle ainsi important car ces dernières cherchent à redonner de la cohérence aux signes identitaires : les enfants y sont initiés aux habitudes européennes qu'ils transmettent ensuite au cours de leur vie d'adulte, dans leur famille. Cela est d'autant plus vrai et fort pour l'orphelinat recueillant les jeunes métisses : l'objectif en est, en effet, de faire des jeunes filles de bonnes ménagères. L'apprentissage de l'économie domestique et de la cuisine en font partie. Que ce soit les Paulins ou les Franciscaines, les photographes ont pris bien soin de représenter les enfants, assis à table, avec une assiette, un verre et au moins une cuillère et non installés sur des nattes, à partager un plat commun et manger avec les mains. C'est finalement plus dans cette manière de se tenir à table que dans le contenu du repas que se situe, selon le regard européen et colonial du moment, la capacité des Malgaches à vivre comme des Européens. Ainsi, comme le résument Gojard, Lhuissier et Régnier, « la cuisine, les manières

[531] Archives des FMM, Rome, Province St Raphaël, Catalogue Général, n° 42 ter, n° 10, Règlements des œuvres de la province St Raphaël : Internat St François d'Assise, 1956.
[532] Archives des fmm, Rome, Province St Raphaël, Catalogue Général, n° 42 ter, n° 10, Règlements des œuvres de la province St Raphaël : Orphelinat d'Ambohidratrimo, 1956.
[533] Les jeunes filles sont recueillies jusqu'à leur mariage.
[534] Rapport annuel de 1949, cité par Sœur Aurore Pierrette Marie Hélène, *Les Franciscaines Missionnaires de Marie à Madagascar*, Paris, 1998, p. 136

de table et les goûts renvoient à une représentation du groupe social auquel le mangeur appartient »[535].

3. Se placer dans l'espace social, transmission et mémoire

Connaissance des codes et relations sociales

Comme ils n'ont jamais constitué de groupe distinct à Madagascar mais au contraire ont pu s'insérer, ou naviguer, d'un espace à un autre, les métis ne se sont pas identifiés à un aliment, des pratiques ou des plats particuliers, comme ont pu le faire par exemple les *Anglo-Indians* à Madras. Au 19ème siècle, dans les institutions qui leur étaient directement destinées, les *Anglo-Indians* partageaient des repas à l'indienne mais certains aliments étaient présents pour leur rappeler leur origine européenne : ainsi, le dimanche, ils mangeaient du mouton rôti, des légumes et du pain quand le reste de la semaine, leurs repas étaient composés de riz, de curry, et d'une soupe pimentée (*pepper water*). Les *Anglo-Indians* les plus âgés se souviennent qu'avec leurs parents, quand les Britanniques étaient encore en Inde, leur régime était presque intégralement occidental, ce qui était possible car il y avait alors localement des magasins qui vendaient les produits utilisés par les Britanniques. Avec l'indépendance, la part de nourriture indienne croît dans le régime de ces familles ainsi que l'habitude de manger avec les mains. Par ailleurs, pour se distinguer des Indiens, les *Anglo-Indians* mettent en avant leur consommation de bœuf et le fait qu'ils prennent leurs repas à table, avec des assiettes et des couverts. Certains plats sont aussi identifiés comme typiquement « *anglo-indian* »[536]. Rien de tel à Madagascar. Regardant l'alimentation, la spécificité des habitudes des couples mixtes et des métis ne se situe pas sur ce plan mais dans leur capacité à maîtriser les univers alimentaire à la fois des Européens et des Malgaches. Encore une fois, ils partagent ce trait avec les élites malgaches, notamment urbaines, ou les Malgaches ayant migré en France[537], mais l'enjeu est plus fort pour les métis dans la mesure où leur façon de vivre, et l'alimentation en est une des composantes, doit donner à voir l'identité qu'ils se choisissent.

La nourriture et les repas sont ainsi des éléments de distinction dans le contenu mais aussi dans la façon dont les repas sont agencés, préparés : que mange-t-on ? Comment mange-t-on ? Qui a cuisiné ? etc. Tous ces éléments sont essentiels. Le témoignage d'une de mes interlocutrices l'illustre. Evoquant une de ses grands-mères malgaches, elle raconte que cette dernière prenait ses repas à table, servies par ses bonnes, qui, elles,

---

[535] Séverine Gojard, Anne Lhuissier, Faustine Régnier, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 2010, p. 7.
[536] Lionel Caplan, *Children of Colonialism, Anglo-Indians in a Postcolonial World*, Oxford, New York, Berg, 2001, p. 206-207.
[537] Chantal Crenn, « Les pratiques alimentaires des "élites" malgaches installées en France. Petits arrangements entre ici et là-bas », *Hommes et Migrations*, n° 1283, 2010, p. 150-161.

mangeaient sur des nattes. Considérée comme la « femme du caporal européen », cette dernière entendait manifester son statut et son standing, marquant la distance sociale la séparant des autres femmes de la maisonnée. En outre, si elle a continué à consommer du riz, elle a appris à confectionner des plats européens pour satisfaire son époux : gratins, escargots, sauce blanche, etc. .... Malheureusement, je n'ai pas d'informations sur la manière dont cet apprentissage a été fait. On peut toutefois souligner la place importante des femmes dans ce processus. Au quotidien, l'alimentation est en effet un domaine très féminin : elle ressort du domaine de compétences de la maîtresse de maison, même si le personnel domestique qui l'exécute peut être masculin. C'est ici la femme malgache de l'Européen qui s'enquiert de nouvelles techniques et les transmet ensuite à son personnel et à sa descendance. De même, dans les années 1940, la mère de D. Rand. forme son personnel de cuisine pour qu'il soit capable de faire de la cuisine européenne : flans, gâteaux, crèmes sont au menu. Elle-même en a appris les recettes en lisant des magazines[538].

Si, en situation coloniale, les lieux de rencontre entre Européens et Malgaches sont rares, ces familles métisses la vivent au quotidien, autour de la table. Une autre de mes interlocutrices, née de deux parents métis, souligne l'écart entre les repas pris chez ses grands-mères française et malgache. Chez sa grand-mère malgache, les repas étaient partagés sur des nattes, avec une vingtaine de plats tous présentés en même temps alors que sa grand-mère française faisait servir les repas à table, par des domestiques vêtus de livrées blanches et de gants, proposant l'aïoli[539] chaque vendredi. Le contraste entre les deux active les deux pans de son identité, malgache et française. La fréquentation de ces deux espaces sociaux lui permet aussi d'en maîtriser les codes[540]. Cette pratique quotidienne peut permettre aux métis de naviguer ensuite sans peine dans la société française, puisqu'ils en connaissant les codes. Ainsi, Louis Rakotomalala, métis non reconnu né en 1901 à Tananarive, citoyen français en 1925[541], est-il invité, dans le cadre de son engagement politique, à une réception au Haut-Commissariat, en 1954[542]. Florent Quellier pointe tout ce qui se joue à travers les pratiques alimentaires : « Quelle que soit la société étudiée, une culture alimentaire définit des goûts et des dégoûts, des mets prestigieux et des tabous, des associations d'aliments et des exclusions. Elle dit l'ordre du menu, le nombre quotidien de repas, leurs horaires et leurs lieux. Elle décide du cru et du cuit, du bouilli et du rôti, de l'écuelle et de la fourchette. Elle nourrit une gestuelle et une attitude corporelle propres au Boire et au Manger révélatrices d'un milieu, d'une éducation et d'une époque »[543]. Les familles métisses, par leurs

[538] Entretien avec D. Rand., Tananarive, 17 mars 2004.
[539] Sa grand-mère est originaire du sud de la France.
[540] Entretien avec AP.-Ran., Tananarive, mars 2004.
[541] CAOM, 6(10) D 29, Dossier de candidature à la citoyenneté française.
[542] CAOM, 6(9) D 94, Haut-Commissariat, protocole des réceptions, 1954-1956.
[543] Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e^-début du XIX^e^ siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 11.

habitudes, ont la possibilité de maîtriser deux cultures, qu'ils peuvent mobiliser en fonction des occasions, des stratégies et des contraintes.

Lien émotionnel, nourriture et mémoire familiale

Elément distinguant et distinctif, les repas peuvent ainsi être, à l'occasion d'évènements particuliers, un moyen d'alimenter et de nourrir la mémoire individuelle, qui crée un attachement sentimental et intime au pays. Cela est d'autant plus vrai qu'à Madagascar, les évènements rythmant la vie des individus mais aussi de la communauté (naissances, mariages, décès, *famadihana*, etc. ...) s'organisent toujours autour d'un repas partagé. La commensalité à Madagascar a ainsi une véritable signification sociale[544]. Le lien au pays peut alors passer par la nourriture et en particulier l'attachement fort au riz. L'identité se retrouve ici enracinée dans le quotidien, relevant du domaine du sensible, du subjectif et de l'émotionnel[545]. Lorsqu'elle était dans l'Itasy, sur la concession de son père ou de ses grands-parents, Mme D. Rand., fille de deux parents métis qui vivait habituellement dans la capitale, jouait librement avec les enfants des ouvriers Antandroy, ce qui a marqué ses souvenirs d'enfance. Le soir, elle s'éclipsait pour aller manger avec eux du manioc dans leur case, manioc qui était leur quotidien alors qu'il constituait pour elle une gourmandise. En outre, elle participe aux *famadihana* qui ont lieu dans le village de sa grand-mère andriana, à Ambohimahatsinjo, village à une dizaine de kilomètres au sud-est de la capitale. Ces cérémonies sont l'occasion de réactiver son lien aux ancêtres et son appartenance à son village ancestral. Elle se souvient de l'ambiance particulière de l'un d'entre eux alors qu'elle était enfant. Il s'agissait d'une grande fête, rassemblant tout le village. Alors qu'elle vivait à Tananarive habituellement, ce fut, pour elle, l'occasion de découvrir la vie à la campagne et en particulier, de partager des repas avec ses cousins malgaches, sur des nattes[546]. La mémoire de la table rappelle l'enjeu de la rencontre et l'empreinte laissée par le souvenir de la cuisine de l'enfance est profonde. En partageant ce repas, elle partageait aussi une identité commune avec les Malgaches et surtout, la manifestait alors que ses origines pouvaient la remettre en question aux yeux de la société.

En conclusion, les Français n'ont pas eu la volonté d'imposer leurs habitudes alimentaires aux Malgaches mais l'élite malgache en a adopté certaines habitudes, associées à un statut social supérieur et considérées comme élément de distinction, en particulier l'usage de la table et du pain. Ainsi, le pain a progressivement été intégré aux pratiques malgaches même si le riz en est resté le cœur. Finalement, quand toutes les apparences font de

---

[544] On peut consulter par exemple : Lalaina Razanamandimby, *Histoire et mémoire à Lazaina Avaradrano, village princier de l'Imerina (Hautes Terres Centrales de Madagascar) de 1861 à nos jours*, Doctorat d'histoire, Université Paris Diderot, 2011, 348 p.

[545] Anne Muxel, *Individu et mémoire familiale,* Paris, Nathan, 2002, p. 63-93.

[546] Entretien avec Mme D. Rand. à Antananarivo, le 21 août 2003 et le 8 septembre 2003.

vous un Européen, un des derniers nœuds de l'identité qui reste malgache est le riz du repas. Le pain et le riz sont en ce cas bien plus que de simples aliments, ce qui souligne la dimension éminemment sociale des habitudes alimentaires. L'alimentation, ainsi, se révèle importante dans la construction de l'identité et l'on peut, avec Bruegel et Laurioux, remarquer que « depuis longtemps, les anthropologues ont remarqué que les habitudes alimentaires étaient les dernières à se maintenir chez les déracinés, bien longtemps après que ceux-ci eurent perdu leur langue et leur foi »[547]. Si le pain est aujourd'hui largement consommé par les Malgaches et ne constitue plus spécifiquement une consommation européenne, il demeure des aliments associés aux Européens. Ainsi, à chacun des repas que j'ai partagés avec des Malgaches, ils ont pris soin de m'offrir crudités et yaourt et de souligner, avec fierté, la présence du riz sur la table.

[547] Martin Bruegel et Bruno Laurioux (sous la direction), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, *op. cit.*, p. 9