



**HAL**  
open science

# Regards ethnohistoriques et patrimoine culinaire des Kimosy au XIXe siècle

Gil Dany Randriamasitiana

► **To cite this version:**

Gil Dany Randriamasitiana. Regards ethnohistoriques et patrimoine culinaire des Kimosy au XIXe siècle. *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.207-214. hal-03419219

**HAL Id: hal-03419219**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419219>**

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.

## Regards ethnohistoriques et patrimoine culinaire des *Kimosy* au XIX<sup>e</sup> siècle

Gil Dany Randriamasitiana  
Professeur de sociologie  
Université d'Antananarivo

### Introduction

Un proverbe zaïrois nous apprend : « Vous pouvez porter tous les bijoux du monde, mais vous devriez avant tout manger »<sup>548</sup>, c'est dire la nécessité biologique de l'acte de manger. « Le ventre, c'est ce qui vaut mieux qu'un enfant » nous dit un proverbe Sakalava de Madagascar (ibidem) ; autrement dit, il y a lieu de satisfaire les besoins primaires, et la progéniture est reléguée au second plan par rapport au diktat des entrailles, de l'estomac, du plaisir gastronomique, etc. Une boutade dans les hautes terres centrales de Madagascar nous conseille de manger à satiété ou bien comme il faut si nous ne voulons pas que notre groupe des pairs nous abandonne. Et le fait de hoqueter signifie que le Malgache est bien rassasié.

Ces quelques lignes laissent transparaitre que les aliments sont au cœur des préoccupations majeures de l'être humain. L'existence, la survie, la longévité, etc. en dépendent. C'est un besoin vital<sup>549</sup>.

Ainsi, le rapport aux aliments dans l'histoire d'un groupe social, les *Kimosy* du sud-est / ouest de la grande île de l'océan Indien, nous semble d'une part peu exploré et d'autre part révélateur d'une culture alimentaire qui mérite un devoir de mémoire.

Notre contribution comprendra 3 parties : dans la première partie, nous évoquerons quelques balises conceptuelles et théoriques ; dans la seconde partie, il sera question d'une lecture plurielle des *Kimosy* sous l'angle ethnohistorique. Dans la troisième et dernière partie, nous analyserons la dimension patrimoniale et les diverses retombées du mode d'alimentation de ce groupe « proto-historique ».

### I – Balises conceptuelles et théoriques

#### - Approche conceptuelle de l'ethnohistoire<sup>550</sup>

Il importe tout d'abord de préciser que « l'emploi du terme ne correspond pas à sa définition originelle qui précise que l'ethnohistoire serait

---

<sup>548</sup> Mwamba Cabakululu, *Dictionnaire des proverbes africains*, Paris, L'Harmattan, 1992, 304 p., Document en ligne consulté le 12 novembre 2012.

<sup>549</sup> Michelle Le Barzic, « Le point de vue de la psychanalyse : le plaisir oral est-il nutritionnellement correct ? », OCL Vol. 14, n° 5 Septembre-Octobre 2007, Document en ligne consulté le 12 novembre 2012.

<sup>550</sup> Pierre Bonte et Michel Izard, dir, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, Quadrifuge/P.U.F, 2002, 864 p., p.337.

l'étude historique des sociétés sans histoire, sociétés qui ne relèveraient du domaine occidental qu'à partir du moment où l'expansion européenne les intègre dans sa logique économique et politique. Plus récemment et surtout grâce à la considération de son document de base, l'archive orale, on a identifié le domaine de l'ethnohistoire à l'ensemble des procédures de mise en relation du présent au passé à l'intérieur d'une société ou d'un groupe, dans son langage et en référence à ses valeurs et à ses enjeux propres ».

Pour ce qui est de l'approche onusienne du patrimoine, celle de l'Unesco, le patrimoine immatériel peut revêtir différentes formes : chants, costumes, danses, traditions gastronomiques, jeux, mythes, contes et légendes, petits métiers, témoignages, captation de techniques et de savoir-faire, documents écrits et d'archives (dont audiovisuelles), etc.

Quant à l'approche socio-anthropologique de l'alimentation, il est intéressant d'évoquer celle de L. Malassis<sup>551</sup>, pour qui le M.C.A ou Mode de Consommation Alimentaire englobe « ...l'organisation de l'unité socio-économique de consommation (famille patriarcale ou ménage restreint, nombre de personnes à charge par actif), les fonctions de cette unité (approvisionnement, stockage, préparation des repas), les pratiques alimentaires (systèmes culinaires, prises alimentaires) et les manières de table (culture et société), etc. ».

Pour JP Poulain<sup>552</sup>, l'espace social alimentaire est un objet sociologique total au sens maussien du terme ; ainsi, « l'alimentation humaine est soumise à deux séries de contraintes ... Les premières, liées au statut d'omnivore et imposées aux mangeurs par les mécanismes biochimiques sous-jacents à la nutrition et aux capacités du système digestif (contraintes physiologiques et biologiques), laissent un espace de liberté largement investi par le culturel, contribuant ainsi à la socialisation des corps et à la construction des formes d'organisations sociales. Les secondes, les contraintes écologiques du biotope dans lequel est installé le groupe d'individus, offrent, elles aussi, une zone de liberté dans la gestion de la dépendance au milieu naturel ». Par ailleurs, il postule que cet espace susmentionné recouvre l'espace du mangeable (substances minérales, végétales, animales), le système alimentaire (de la collecte à la préparation), l'espace du culinaire (sens spatial, répartition sexuelle, triangle culinaire de Lévi-Strauss dans *Les mythologiques* à savoir le cru, le cuit/fumé et le bouilli/pourri), l'espace des habitudes alimentaires (ensemble des rituels) et la temporalité alimentaire (pour chaque cycle de vie, alimentation du nourrisson, de l'enfant, etc.).

<sup>551</sup> Louis Malassis, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 1994, 126 p., p. 22.

<sup>552</sup> Jean-Pierre Poulain, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, P.U.F., 2002, 286 p., p.228-235 ; Jean-Pierre Poulain « L'espace social alimentaire : un concept pour comprendre les modèles alimentaires », *Lettre Scientifique IFN*, n° 89, Janvier 2003, p.9-14, Document en ligne consulté le 12 novembre 2012 ; on peut lire aussi à ce propos Faustine Régnier, Anne Lhuissier et Séverine Gojard, *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La découverte, 2006, 121 p., p.13-19.

## II – Approche plurielle des *Kimosy* sous l’angle ethnohistorique

### II.1 Des sources parfois non concordantes

#### II.1.1. Posture animaliste mythologisante

Cette posture rejoint en partie l’approche de Maudave dans son *Mémoire sur un peuple singulier nommé les Quimos*, 1769 ; il rapporte des témoignages sur le portrait physique : les Quimos mesurent environ trois pieds cinq pouces, ils sont gros, trapus, ils ont la peau claire, les cheveux courts et cotonnés. D’après le chef Remouzaï, les femmes n’ont pas de poitrine et ne sont pas sujettes au flux menstruel, ce qui les situe en marge des caractéristiques biologiques habituelles de l’espèce humaine. Le portrait établi par Copalle (1826) se trouve dans le même registre lorsqu’il dit : les Quimos sont d’une très petite taille, (*fohy*), ils ont le ventre gros (*vaventy ny kibony*), les fesses plates (*fisaka ny vodiny*), les cheveux crépus (*volony ngita*), les yeux de chat (*mason-tsaka*) ; quant à leurs mœurs et coutumes, elles sont entachées de pacifisme et d’agressivité : les Quimos offrent des vivres aux étrangers, ils ont le sens de l’hospitalité légendaire et ils sont généreux. Quand ils aperçoivent des natifs ou des étrangers qui rasent la partie inférieure des montagnes où ils se trouvent, ils leur offrent des bœufs dans le but de ne pas sans doute les déranger dans leur quiétude et leur autosuffisance alimentaire, mais ils sont des guerriers redoutables<sup>553</sup>, pour qui se risque à les attaquer. Leur situation géographique se trouve à soixante lieues au nord-ouest de Fort-Dauphin (lire sur la carte jointe en annexes), dans une vallée fermée de très hautes montagnes, une localisation avoisinant des espaces utopiques, à l’instar de l’Eldorado de *Candide*.

Etant naturaliste, Commerson (dans ses travaux de 1767 à 1777, en majeure partie publiés par ses biographes) conclut à partir de l’hypothèse des variations accidentelle et collective liées au cadre géographique, qu’il existe des Pygmées de Madagascar, et ce à partir de l’unique cas dont il a été le témoin oculaire, celui de la petite esclave Quimosse ; sa description est toutefois primitiviste et parfois chimérique ; de nature pacifique, les Quimosses<sup>554</sup> pratiquent le pastoralisme et sont de vaillants guerriers.

Au final, il semblerait que les Quimosses ont été victimes d’une dégradation de l’espèce humaine. Pour l’astronome Le Gentil de la Galaisière, dans son *Voyage dans les mers de l’Inde* (1779), le Quimos ressemble à une créature, à « ... un être de l’espèce ordinaire, et seulement contrefait par quelque cause étrangère ». La thèse du naturaliste, Sonnerat, disciple de Commerson, va à peu près dans le même sens, en 1782 dans le récit de ses voyages dans l’océan Indien et le Pacifique : « Avant de nous connaître, les Madécasses vivaient dans cette heureuse ignorance du crime ou de la vertu, qui suppose l’ignorance des premiers âges [...]. Auteurs de leur dépravation, nous en avons été les premières victimes ; ils apprirent de nous

<sup>553</sup> Il s’agit d’une sorte de légitime défense et de protection.

<sup>554</sup> L’orthographe varie d’un auteur à un autre.

le meurtre et le brigandage dont ils se servirent ensuite contre leurs maîtres » ; l'on n'est pas loin du mythe du Bon sauvage<sup>555</sup>. La naturalité et l'authenticité, l'ataraxie et la sérénité constituent des principes de vie et d'action des *Kimosy*. Mais c'est le contact avec l'autre /l'étranger qui a engendré une sorte de dénaturalisation des *Kimosy*, d'où l'avilissement, le bellicisme, etc. L'altérité devient corruptrice, xénophobe, etc.

Dans ce même ordre de description diachronique et anthropologique, Ferrand (1908-1910), consul de France à Mananjary, croit que des Pygmées africains ont jadis peuplé le centre de l'île. Il les localise sur la route de Mananjary ; à cela s'ajoutent, dit Deschamps<sup>556</sup>, des négroïdes indo-mélanésiens.

Voulant conforter la légitimité de la dernière dynastie des Zafiraminia, cette dernière a occulté l'histoire intérieure dans l'Anosy où l'on rencontrait des *Kimosy*, littéralement « petits cochons » ou « petits chanvres » (inspiré en fait du dictionnaire de Flacourt, enfants de sangliers, *Anakimoso*) et en partie marginalisés et mythiquement nanifiés<sup>557</sup>.

## II.1. 2 Posture non animalisante

Chapelier (1804) insiste sur le fait que « jamais, il n'exista un peuple nain à Madagascar appelé Quimosse » et les *Kimosy* sont plutôt d'ascendance Betsileo et Bara ; en outre, le témoignage de l'administrateur Bénévent semble édifiant, il communique sa découverte à l'Académie malgache concernant l'occupation territoriale des *Kimosy* sur le Sud d'Ambalavao.

Par ailleurs, il importe de rappeler que dans les régions où il n'existe plus de *Kimosy* connus, le terme est devenu synonyme de *Hako* (génies des forêts, assimilés aux *bibiolona* de la côte ouest (littéralement bêtes-gens), espèces d'ogres humaines) et lorsque l'on rencontre des tombeaux abandonnés depuis longtemps, on parle de « *olo Zibo* », des « gens *Zibo* », on dit que ces *Zibo* descendent des *Hako*<sup>558</sup>.

## III – Capital alimentaire et retombées diverses du mode d'alimentation

### III.1. Dialectique autonomie spatiale et espace du mangeable et du culinaire

<sup>555</sup> Jean Michel Racault, « Histoire et enjeux d'un mythe anthropologique : les Quimos de Madagascar à la fin du 18<sup>e</sup> siècle », mardi 9 mars 2010, 19 p., Document en ligne consulté le 12 novembre 2012. Jean Claude Hébert, « A propos des *Kimosy* ou le mythe des pygmées malgaches », *Bulletin de Madagascar*, sept-oct 1973, Tananarive, Direction de la presse, Ministère de l'information, 86 p., p. 579-593.

<sup>556</sup> Hubert Deschamps, *Histoire de Madagascar*, Paris, Berger-Levrault, 348 p., 1972, p. 25.

<sup>557</sup> Jean-Pierre Domenichini et Bakoly Domenichini Ramiamanana, *Le modèle antanosy*, 2001. Document en ligne consulté le 12 novembre 2012.

<sup>558</sup> Ferrand (1908-1910), *Bulletin de Madagascar*, Tananarive, Direction de la presse, Ministère de l'information, « A propos des *Kimosy* ou le mythe des pygmées malgaches », septembre-octobre 1973, 80 p., n° 324, p.585-586 cité par Jean Claude Hébert, 1974, *op.cit.*

Libres dans leurs rochers sur des hauteurs, « ils y vivent de riz, de différents fruits, légumes et racines et y élèvent un grand nombre de bestiaux (bœufs à bosses et moutons à grosse queue), dont ils empruntent aussi leur subsistance. Ils ne communiquent point avec les différentes castes madécasses dont ils sont environnés, ni par commerce, ni de quelque manière que ce soit, tirant leurs besoins du sol qu'ils possèdent... », Commerson (1769-1771) in Hébert, *op. cit.*, p.265 ; en fait, l'on assiste ici une validation des thèses de Claude Lévi-Strauss et de Jean-Pierre Poulain ; Flacourt (1656) rajoute à cette liste les ignames et d'autres vivres, sans les préciser.

### III.2. L'unique élément de l'espace d'habitude alimentaire

Par ailleurs, les *Kimosy* avaient dans leur espace de vie des mines de sel-gemme (*sira fasy* ou *sira-tany*) [Rondeaux, 1807] et c'était l'unique produit, excepté bien sûr les bœufs qu'on livrait aux ennemis redoutables en guise de tribut, qu'ils commercialisaient<sup>559</sup>.

### III.3. Temporalité alimentaire

La relation mère-enfant, d'après Valgny<sup>560</sup>, vers 1767, se caractérise par le fait suivant : étant dépourvues de seins, les femmes *kimosy* nourrissaient leurs enfants avec du lait de vache<sup>561</sup> ; certes, il s'agit d'un aliment complet, mais le lait maternel est encore plus nutritif, en outre il protège l'enfant (fonction immunitaire) contre les affections intestinales et corrobore le lien physiologique et psychologique irremplaçable entre la mère et sa progéniture<sup>562</sup>.

### III.4. Le système alimentaire (essentiellement limité au niveau des collectes)

Le système alimentaire se réduit comme suit : « La culture ordinaire consiste en racine farineuse (racines de l'espèce des camarres de Flacourt ou des ignames), plantain (banane, jadis dénommée banane-plantain) et giromons (plusieurs variétés de courges). Le *Kimosy* vit dans un état sauvage. Il trafique seulement du sel de bois avec ses voisins de la côte est... Aussi habile à tendre des pièges qu'à se servir de la flèche... Audacieux à voler bœufs, riz et miel. S'il est poursuivi, il s'embusque dans les défilés épais de la forêt »<sup>563</sup>.

<sup>559</sup> Rondeaux (1807), *Ibidem*.

<sup>560</sup> Valgny (1767), *Ibidem*.

<sup>561</sup> Florence Courtet Leymarios, *Qualité nutritionnelle du lait de vache et ses acides gras. Voies d'amélioration par l'alimentation*, thèse pour le doctorat vétérinaire, Année 2010, 122 p., p.13, Document en ligne consulté le 12 novembre 2012.

<sup>562</sup> Norbert Sillamy, *Dictionnaire de psychologie*, Larousse, Paris, 2004, 281 p., p. 17.

<sup>563</sup> Rondeaux (1807) in *Bulletin de Madagascar, op.cit.*

### III.5. Essai de diététique des substances floristiques

Les feuilles sauvages peuvent être une excellente source de vitamines A et C, de protéines et de micronutriments tels que le calcium et le fer. Les fruits sont des sources particulièrement riches en minéraux et vitamines et leur apport en calories n'est pas négligeable. Certaines variétés de plantes que l'on trouve dans les forêts ont des racines et tubercules comestibles qui fournissent des glucides et certains minéraux<sup>564</sup>. Ce qui expliquerait sans doute cette résistance stoïque des *Kimoty* sans parler des apports d'un écosystème quasi naturel et des substances faunistiques. Par ailleurs, la minorisation et la description limitée des mets et/ou de l'espace alimentaire des *Kimoty* ne relèvent-elles pas en fin de compte d'une volonté délibérée de « dépatrimonialiser » le capital alimentaire du groupe en question ?

### Conclusion

L'éloignement et l'isolement des *Kimoty* ont laissé une transmission parcellaire de leur patrimoine culturel en général et de leur patrimoine culinaire et gastronomique en particulier.

Même s'ils avaient déjà eu la maîtrise du fer avec leurs sagaies de fer<sup>565</sup>, une peuplade forte de 15 000 âmes, disent les quelques sources scripturales dont nous disposons, finirait par disparaître en un laps de temps assez long ; la sélection naturelle, le trafic d'esclaves, les contacts souvent conflictuels avec l'Autre, etc. auraient contribué à leur disparition.

Néanmoins, cette étude ethnohistorique du rapport des *Kimoty* aux aliments / nourritures nous a permis de corroborer l'idée selon laquelle la fonction alimentaire humaine obéit à une triple finalité : nutritive, hédonique et symbolique d'une part et d'autre part, elle a fait ressortir des invariants culinaires transcontinentaux et indianocéaniques.

---

<sup>564</sup> Irina Utkina « Les forêts, une solution potentielle dans la lutte contre la faim », Rome, F.A.O., Espace Presse, 26 octobre 2011. Document en ligne consulté le 12 octobre 2012.

<sup>565</sup> Jean-Aimé Rakotoarisoa, *Mille ans d'occupation humaine dans le sud-est de Madagascar, Anosy, une île au niveau des terres*, L'Harmattan, Paris, 1998, 203 p., p.78.



### FLACOURT (1658)

Le mythe est né, nous dit Flacourt, des fables des joueurs d'herravon (cithares sur calebasse ?).

