



**HAL**  
open science

## Ce que cuisiner veut dire, l'exemple d'une famille créolo-vietnamienne 1947-2011

David Gagneur

► **To cite this version:**

David Gagneur. Ce que cuisiner veut dire, l'exemple d'une famille créolo-vietnamienne 1947-2011. *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.357-366. hal-03419223

**HAL Id: hal-03419223**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419223>**

Submitted on 8 Nov 2021

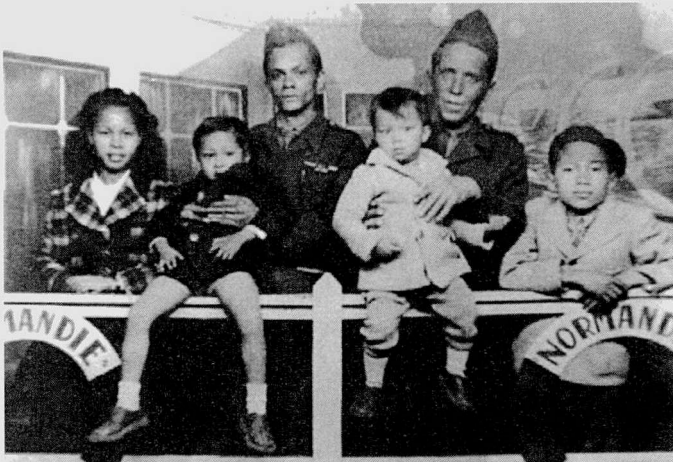
**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

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.

## Ce que cuisiner veut dire, l'exemple d'une famille créolo-vietnamienne 1947-2011

David Gagneur  
Docteur en Histoire contemporaine  
Université de La Réunion

Lorsque le Professeur Prosper Eve me propose une communication dans le cadre du colloque annuel de l'AHIOI (*Semaine de l'Histoire*) sur *L'alimentation, les pratiques culinaires et les rites des repas*, je me dis d'emblée qu'il faut une grande audace pour un sujet aussi complexe. Je lui fais part aussi de mon enthousiasme en lui proposant un récit de vie, celui de ma famille paternelle, qui commence par la rencontre à Hanoï, à la fin des années Trente, de mes grands-parents Roger Félicien Gagneur, le Créole de La Réunion et Ha-Thi Tuyet My, la Tonkinoise, alors que mon grand-père est maréchal des logis dans l'artillerie coloniale. Je passe vite sur les circonstances de la Seconde Guerre mondiale, la montée des tensions avec la proclamation de l'indépendance d'une grande partie du territoire vietnamien en 1945 par Ho Chi Minh qui amène le couple à contracter une union civile en juin 1946<sup>982</sup>. Quand la guerre d'Indochine éclate quelques mois plus tard, les jeunes époux prennent la décision de partir précipitamment pour la France en faisant une halte à Marseille avant de venir s'installer définitivement à La Réunion à Saint-Denis en 1947.



Famille Gagneur (posant ici avec les deux premiers fils nés au Vietnam, un ami et un enfant adoptif à droite) en 1946. © Collection privée, droits réservés

<sup>982</sup> « En 1945, à la fin de la Seconde Guerre mondiale, le conflit avec l'Empire du Japon aboutit à la désorganisation complète de l'administration coloniale française en Indochine. Le Viêt Minh, mouvement nationaliste fondé par le Parti communiste indochinois, en profite pour prendre le contrôle d'une grande partie du territoire vietnamien : Hồ Chí Minh, son chef, proclame le 2 septembre 1945 l'indépendance de la République démocratique du Viêt Nam ».

J'ai pour ainsi dire planté le décor qui me permet de mettre en scène cette cuisine vietnamienne omniprésente dans mon éducation. Cette cuisine a sans doute pris le dessus parce que les mercredis, les vacances ont été enivrés par des odeurs, des saveurs, bercés par la voix mélodieuse de cette aïeule qui s'activait toute la journée en proposant à toute heure des mets variés : une vraie stimulation des sens.

Il y a un film qui recrée cet univers avec une qualité visuelle envoûtante et pour moi presque mélancolique : « L'Odeur de la Papaye verte » de Tran Anh Hung<sup>983</sup>. Ainsi les gros plans montrent la petite Mui qui apprend auprès d'une ancienne comment accommoder les plats, comment servir, respecter les rituels...

S'engager dans cette ego-histoire n'est bien évidemment pas sans poser des problèmes méthodologiques quant à l'énonciation distanciée chère à Régine Robin<sup>984</sup> par rapport à des traces mémorielles supposées subjectives. J'ai pris le parti de confronter cette description d'une culture spécifique à un moment donné de son histoire avec d'autres expériences pour augurer des invariants et des singularités de ces pratiques culinaires. Les entretiens avec Gisèle Tarnus et Bernadette Ardon serviront de contrepoint à mon propos.

Ensuite différentes questions surgissent :

- Comment cette cuisine allogène a-t-elle pu persister dans un environnement où les ingrédients, les condiments n'étaient pas forcément disponibles ?
- Certaines règles s'assouplissent-elles au contact des autres ?
- Quels sont les plats typiques ?
- Quels sont les rituels associés au repas ?
- Ces traditions sont-elles vérifiables auprès des autres familles créolo-vietnamiennes ?

## 1. Cuisine vietnamienne en terre réunionnaise

Mes souvenirs d'enfance associent à certains aliments une sensation de réconfort, de bien-être, de chaleur familiale mais aussi paradoxalement un sentiment de devoir, de respect, de reconnaissance. J'ai en mémoire un rite de passage familial autour de l'âge de six ans lorsque je dois m'appliquer à manger correctement avec des baguettes.

La permanence de cette tradition culinaire vietnamienne est le fruit de circonstances. Si mon grand-père avait proscrit l'usage du vietnamien et le port de certains vêtements traditionnels comme la tunique *Áo Dài* – car il fallait avant tout s'intégrer à la société – la nourriture est sans aucun doute le seul point sur lequel il ait fait des concessions. D'une part ma grand-mère avait la réputation d'être une bonne cuisinière, vendant même occasionnellement ses services à certaines familles qui lui commandaient des

<sup>983</sup> « L'odeur de la papaye verte » réalisé par Tran Anh Hung, sorti le 8 juin 1993.

<sup>984</sup> Régine Robin, *Histoire et linguistique*, Paris, Armand Colin, 1973, 306 p.

plats typiques, d'autre part lorsqu'elle se retrouve veuve à 44 ans, elle recrée avec force son petit Vietnam avec ses règles de vie, ses codes et ses habitudes culinaires.

Le riz est une composante essentielle de la cuisine vietnamienne, il n'y a pour ainsi dire aucun déracinement ici, si ce n'est que d'autres variétés de cette graminée – notamment le riz gluant – réapparaissent plus tard dans les années 1980. Le nuoc-mâm ou *nuóc mắm*, extrait d'une saumure d'anchois ou de poisson, dont la macération est plus ou moins longue, est l'ingrédient principal, pur (certains de mes oncles le consomment encore tel quel aujourd'hui) ou dilué dans de l'eau chaude, du citron, de l'ail et des racines de gingembre pilés. Plus récemment, cet assaisonnement a été accommodé avec de la carotte émincée ou de la mangue verte râpée et du piment vert, « sauce altérée » pour reprendre l'expression de certains membres de la famille.

Les viandes et les poissons sont poêlés, grillés ou cuits à la vapeur, les légumes sont le plus souvent légèrement saisis dans un *wok* ou *carai*. L'approvisionnement en nourriture constitue la préoccupation essentielle de mon aïeule. A son arrivée en 1947, c'est le temps des disettes, du rationnement. Pourtant mon père et sa phratricie m'affirment n'avoir jamais manqué de rien. Elle cultive son potager qu'elle n'abandonnera jamais, possède sa basse-cour comme de nombreux Réunionnais. Pour certains condiments, il fallait activer les réseaux d'alimentation asiatiques « les boutiques chinois » : ma grand-mère se rendait chez Ah-Sing, Thia, Ah-Yon, qui finissaient par anticiper ses achats ; pour les commandes particulières, des colis sont expédiés par la famille restée au pays ou principalement en Thaïlande<sup>985</sup>. La majorité des aliments se trouvait facilement dans l'île. L'alimentation quotidienne tourne autour de ces ingrédients : le riz, une soupe, des légumes et plus rarement de la viande toujours disponibles en petite quantité toute la journée. Au fil des années, et au fur et à mesure de l'amélioration du niveau de vie de la famille comme celui de la société réunionnaise en général, la possibilité d'un retour aux sources de la cuisine devenait plus pratique. La seule entorse quotidienne se concevait au petit déjeuner, où le lait, les biscottes tartinées du beurre *Sovaco* et de confiture avaient droit de cité. Perpétuer la tradition ne signifiait pas pour autant une fermeture à la cuisine créole environnante : désireuse de s'adapter pleinement à la société d'accueil, elle se risque à certains caris et rougails. Ses habitudes ont dû être modifiées pour qu'elles s'harmonisent avec son nouveau contexte de vie sans toutefois s'y assimiler complètement.

---

<sup>985</sup> Renseignements rapportés par mon père pour les années 1960 et 1970. La sœur aînée de ma grand-mère lui envoie régulièrement des colis.

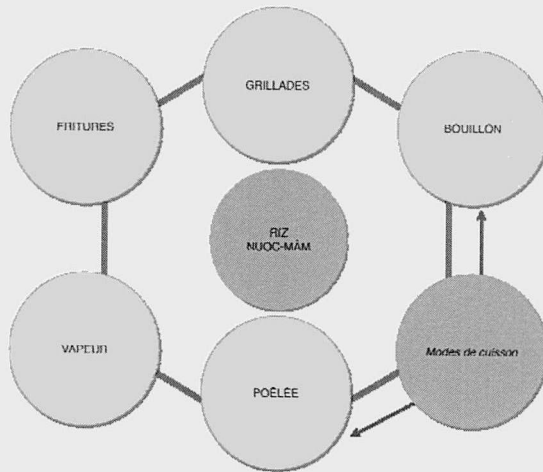


Schéma simplifié de la cuisine familiale

Parmi les plats typiques vietnamiens servis à la table familiale, il faut citer :

- les nems ;
- les rouleaux de printemps dont il existe plusieurs variantes, chez nous la galette de riz est roulée autour d'une farce composée de porc cuit émincé avec des crevettes, des vermicelles et divers légumes de saison ;
- le *phở* composé de nouilles de riz de bouillons de viande (pas forcément de bœuf) accoutumé localement avec des brèdes et beaucoup d'aromates comme le basilic ou la coriandre ;
- le *thịt kho*, plus communément connu comme le porc au caramel ;
- le *bánh xèo*, omelette réalisée avec des œufs par ma grand-mère plutôt que de la farine de riz, fourrée plus souvent avec du bœuf préférablement au porc avec des germes de soja ;
- le *bánh cuốn*, galette de riz qui prennent la forme d'une crêpe enroulée et garnie principalement avec de la viande de porc haché et de champignons noirs...

Lors de fêtes particulières<sup>986</sup>, comme le *Tết*, notre ancêtre, aux prises avec son menu, nous faisait toujours l'honneur d'un *Bánh Tết*, gâteau de riz gluant vietnamien farci de pâte de haricots et de poitrine de porc et parfois d'un poulet farci, volaille désossée reconstituée de tranches comprenant des couches successives de champignons noirs, de viandes moulignées, d'omelettes, de légumes et recouverts de la peau braisée, une création culinaire originale demandant un véritable tour de force et des préparatifs décourageants, pouvant demander une journée entière. Ce mets d'exception lui vaut des commandes surtout de familles chinoises jusqu'à Saint-Pierre. Ces spécialités vietnamiennes sont cuisinées lors des réunions familiales car ce repas revêt le caractère du partage entre les siens et confère la cohésion au groupe. Ce repas doit respecter des règles de bienséance placées sous le signe

<sup>986</sup> Les célébrations de Noël et du Jour de l'an sont relativement sobres.

d'une préséance stricte. Dans le groupe domestique, les mœurs confèrent à l'autorité et à la parole du père une souveraineté illimitée. La femme est l'ombre de son mari, le foyer demeure plus que jamais son univers.

En qui concerne notre famille, la situation est plus originale puisque mon aïeule a pris le rôle de chef du clan – j'utilise ici volontairement ce terme car il a toute son importance dans la culture vietnamienne. En bout de table, c'est elle qui se sert en premier, les garçons viennent ensuite bien évidemment après l'aîné, et en dernière position les femmes et les enfants. Il est de bon ton de s'exprimer à voix basse et de ne pas perturber le déroulement de ce moment le plus important de la journée sinon de la vie de la famille élargie. Peu d'étrangers mangent à notre table, en général des personnes de la petite communauté créolo-vietnamienne.

Formellement, les plats sont disposés au centre de la table dans un plat commun. Les principaux ustensiles pour manipuler les aliments sont les baguettes et la cuillère pour les liquides. Du thé vert peut être servi, les alcools ont progressivement fait leur apparition surtout pour les fêtes.

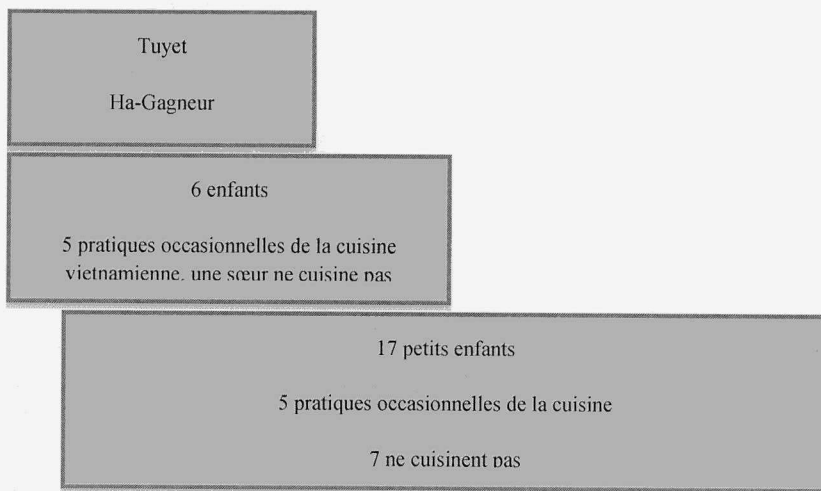
L'autre aspect rituel en rapport avec la nourriture concerne le culte des ancêtres. Pour Florence Nguyen-Rouault : « Étant avant tout une pratique familiale, le culte des ancêtres est exercé à la maison devant un autel dressé généralement dans la pièce principale, sur un meuble laqué ou une simple table, selon le niveau de richesse de la famille. Les tablettes funéraires et des photos des défunts y sont déposées, des bâtons d'encens plantés dans des petits pots de cendres y brûlent régulièrement, des corbeilles de fruits sont déposées à titre d'offrandes »<sup>987</sup>. Chez nous, l'autel est installé plus discrètement dans la chambre de ma grand-mère, et le syncrétisme religieux explique également qu'il y ait à proximité coexistence d'une statuette de Bouddha en même temps qu'une représentation de la Vierge. Des bâtons d'encens brûlent de temps à autre et des offrandes de fruits ou de plats sont déposées pour honorer les ancêtres. Si, pour la génération de mon père, de mes oncles et de mes tantes, ces rites étaient naturels, pour celle en revanche de mes cousins et moi-même, ces coutumes n'allaient pas forcément de soi : je crois que nous nous rappellerons toujours du regard courroucé de ma grand-mère qui nous a surpris un jour en train de nous délecter de bonnes mangues détournées de leurs destinations premières... Les offrandes se font aussi avant le repas avant de dire les bénédictions. « En effet, en vénérant leurs ancêtres, les membres de la famille expriment leur respect, leur attachement et leur reconnaissance »<sup>988</sup>. Ainsi suis-je amené à me demander si la cuisine, qui est un élément de la cohésion familiale, imposant des rites et des devoirs, est passée naturellement à la postérité.

De fait, la transmission de cet art culinaire est inégale à travers les générations : sur les six membres de la phratrie de la deuxième génération,

<sup>987</sup> Florence Nguyen-Rouault, « Le Culte des ancêtres dans la famille vietnamienne » in *Histoire et migrations*, n°1232, juillet-août 2001, p. 5.

<sup>988</sup> Florence Nguyen-Rouault, « Le Culte des ancêtres dans la famille vietnamienne », art. cit., p. 2.

tous savent cuisiner vietnamien et cinq y ont recours fréquemment mais plus quotidiennement, deux pratiquent le culte des ancêtres, tous vénèrent encore les Anciens lors de la fête du Têt. En ce qui concerne la troisième génération, la mienne – celle des 17 petits enfants de Ha-Thi Tuyet My – 5 concoctent encore occasionnellement des plats traditionnels, 7 ne cuisinent pas ou sont encore jeunes pour augurer de leur intérêt pour cette tradition culinaire, tandis que les offrandes se limitent désormais aux honneurs rendus lors des festivités du nouvel an lunaire par une poignée de petits-enfants qui ne sont plus que vietnamiens de quart. 8 d’entre nous ne vivent plus à La Réunion.



*« Cette transmission suit fréquemment le chemin d'une relation intrafamiliale ; elle est souvent influencée par le parcours personnel de chacun des protagonistes ; mais elle se construit toujours dans un contexte historique (ensemble d'éléments aussi bien économiques, sociaux, culturels...) qui la marque de façon indélébile »<sup>989</sup>.*

Force est de constater que si la tradition culinaire vietnamienne perdue et se transmet à travers les générations, elle n'est plus aussi présente dans la vie quotidienne depuis la deuxième génération. Elle est effectivement tributaire de l'évolution de nos modes de vie qui ne nous permettent plus, hormis les fins de semaine et les vacances d'y consacrer tout le temps et les soins nécessaires, du moins pour les plats élaborés. Il était pourtant possible de garder de cette gastronomie les cuissons minutes peu contraignantes comme je l'ai signalé plus haut avec l'avantage d'un régime équilibré (riz, légumes et apports protéinés modérés).

989 « Lien intergénérationnel et transmissions » in *Recherches familiales* n° 8, 2011, *passim*.

## 2. Expériences partagées de familles créolo-vietnamiennes

Reste à savoir si la prégnance de ces valeurs se retrouve chez d'autres familles créolo-vietnamiennes. Toute une petite communauté gravite à la lisière du carré historique de Saint-Denis. Mesdames Cuvelier et Le Bihan habitent non loin la rue Monthyon, Mme Nang est une voisine de la rue Bois-de-Nêfles. Je rencontre successivement Gisèle Tarnus et Bernadette Ardon et leur propose un entretien principal semi-directif – avec un questionnement ni entièrement ouvert, ni entièrement fermé – jalonné par des thèmes dont l'objectif fixé est de reconstituer un passé, restituer des expériences en essayant d'impliquer les acteurs dans l'analyse qu'ils donnent à leurs pratiques, leurs systèmes de valeurs, leurs repères normatifs.

Chaque interlocutrice se présente, identifie le parent d'origine vietnamienne, décrit l'environnement et l'histoire de la famille. La série des thèmes abordés reprend ma démarche initiale mise en place pour ma grand-mère : l'approvisionnement des denrées, les pratiques culinaires, la symbolique des repas, les aspects cultuels, la transmission intragénérationnelle et intergénérationnelle.

Interlocutrice – Parent d'origine vietnamienne	Gisèle Tarnus – <u>Père</u> : N'Guyen Phuc Vinh Chuon né à Hué, fils de l'empereur Than-Thai	Bernadette Ardon – <u>Mère</u> : Tran Thi Dong née à Vinh Long, Sud Vietnam	Ha Thi Tuyet My (Anna Gagneur), née à Nam Dinh, Tonkin, Nord Vietnam
Approvisionnement	Commerçants chinois, colis expédiés par la famille	Commerçants chinois, colis expédiés par la famille	Commerçants chinois, colis expédiés par la famille
Usage de la cuisine	Ne cuisine pas	Cuisine	Cuisine
Transmission intragénérationnelle ?	Femme apprend par le biais de sa belle-mère	Epoux ne sait pas cuisiner	Veuve jeune, époux cuisine créole
Plats typiques	Nuoc-mâm à toutes les sauces même avec le cari poulet, <i>bánh cuốn</i> ...	<i>Tit kho, Bánh chung, Chả giò</i> ...	<i>Nems, Tit kho, Nep</i> , rouleaux de printemps, <i>Bánh chung</i> , poulet farci
Culte des ancêtres	Pas d'offrandes	Offrandes discrètes	Offrandes discrètes
Hierarchie sociale et familiale	Hierarchie masculine père, garçons	Hierarchie masculine, mais la sœur aînée a une place importante	Hierarchie originale : la mère est chef de clan, puis primogéniture mâle avec le fils aîné et les garçons
Transmission intergénérationnelle (3 <sup>e</sup> génération)	Les deux filles de l'interviewée cuisinent (deux enfants sur trois)	Les neveux de l'interviewée cuisinent	Cinq petits enfants sur douze pour lesquelles nous avons des informations



### **Gisèle Tarnus – père : Vinh Chuon N’guyen Phuc**<sup>990</sup>

Gisèle Tarnus est retraitée. Elle est la fille de N’Guyen Vinh Chuon qui est arrivé en 1916 ou 1920 avec son père l’Empereur Than-Thai destitué par les Français. Certaines sources précisent que « l’empereur a été exilé en compagnie de ses fils, dont Duy Tân. Chacun va donc participer à la vie quotidienne sous sa houlette : l’un s’occupe de son père, un autre du jardin maraîcher pour les herbes fines nécessaires à la cuisine vietnamienne »<sup>991</sup>. Mme Gisèle Tarnus précise toutefois que son père ne cuisine pas, et que sa mère créole, Yvonne Germaine Clotilde, apprend quelques éléments de base avec sa belle-mère. Le *nuoc-mâm* sert d’assaisonnement à peu près pour tout et même le cari poulet est servi avec ce condiment. Des circonstances exceptionnelles amènent son père à cuisiner lorsque sa mère tombe malade alors que Gisèle Nguyen n’a que 13 ans, mais Vinh Chuon ne transmet pas, c’est un homme discret et peu loquace. C’est surtout l’arrivée à La Réunion en 1976 d’une femme d’origine vietnamienne, Mme Barthes, qui permet une transmission intergénérationnelle en devenant la mère et même la grand-mère de substitution, en inculquant son savoir-faire culinaire à Gisèle Tarnus et à l’une de ses filles. Comme notre famille, on se rend chez les grossistes chinois pour trouver les aliments nécessaires à la confection des plats. A table, le père se sert avant ses fils, la femme et les filles viennent toujours après. Le *Têt* est frugal, sans grand éclat car les moyens ne le permettent pas. Ce n’est que lorsque les enfants de Vinh Chuon prennent leur indépendance financière que le nouvel an lunaire sera fêté avec faste.

### **Bernadette Ardon – mère : Tran Thi Dong**<sup>992</sup>

Mme Bernadette Ardon née Le Bihan est la fille du Créole Abraham Le Bihan et de la Vietnamiennne Tran Thi Dong. Le couple a une histoire très proche de la nôtre : comme mes grands-parents, les Le Bihan ont dû fuir le Vietnam du fait même de leur union mixte mal perçue, alors que la Guerre d’Indochine éclate. Après un court séjour à Marseille, ils s’installent à La Réunion en 1947 et se fixent à Saint-Denis à quelques pas de ma famille paternelle. Madame Le Bihan a du mal à s’adapter à son nouvel environnement car elle ne parle ni le français ni le créole. Avec la langue maternelle, la cuisine apparaît comme un refuge, un exutoire qui lui permet de maintenir les liens avec sa Mère patrie. Le *tit kho*, *chà giò* (nems) selon l’expression consacrée dans le Sud, sont les plats cités spontanément par Bernadette Ardon. Le *mắm tôm* (pâte de crevettes) est aussi très utilisé chez eux : on dit souvent que son odeur réveille les morts, mieux valait savoir l’accommoder ! Pour disposer de tous les ingrédients, des colis sont expédiés par la mère de Mme Le Bihan restée au Vietnam. Elle se fait aussi

<sup>990</sup> Entretien avec Gisèle Tarnus réalisé à son domicile le 13 novembre 2012.

<sup>991</sup> G. Nguyễn Cao Đức, « THÀNH THÁI 1879-1889-1954 Vrai empereur, faux fou » in *Magazine Good Morning Vietnam*, 2 décembre 2007, éditorial mensuel de l’Amicale des anciens élèves du lycée Chasseloup Laubat-Jean-Jacques Rousseau à Saïgon.

<sup>992</sup> Entretien avec Bernadette Ardon réalisé aux Archives départementales le 19 novembre 2012.

rapidement accepter par la communauté chinoise par l'entremise de son amie chinoise Ba Sam, gouvernante de Guy Lawson, qui a vécu à Cho Long, parle le vietnamien, ce qui lui permet de nouer des contacts utiles auprès des grossistes chinois pour l'achat de ses produits particuliers.

Chez les Le Bihan, le *Têt* est marqué par un grand rassemblement de la petite communauté vietnamienne dans leur grande maison, ils fabriquent eux-mêmes leur pâte de riz, et chacun se voit confier une spécialité culinaire dans laquelle il excelle : Mme Nativel, par exemple, s'applique à épépiner, dénoyauter et peler les fruits pour les confire, car il s'agira de les offrir en cette occasion exceptionnelle. La hiérarchie à table est également respectée. Bernadette Ardon tance : « La femme vietnamienne à trois tutelles : son père, son mari et, une fois veuve, son fils aîné »<sup>993</sup>. Pourtant, à y regarder de plus près, l'expatriation de ma grand-mère et de Mme Le Bihan leur a donné beaucoup d'autonomie. Ces femmes de caractère n'auraient pas eu dans leur pays d'origine autant de liberté d'agir. D'ailleurs toutes deux s'estimaient françaises et n'auraient pour rien au monde quitté La Réunion.

La cuisine renvoie également à des considérations géographiques, socioculturelles et politiques parfois singulières. C'est en filigrane une histoire du Vietnam qui s'écrit. Bernadette Ardon s'est vu rapporter une satire prétendant que les Vietnamiens du Nord figuraient l'abondance en mangeant un poisson de bois. Gisèle Tarnus dit avoir souvent entendu caricaturer le Vietnamien du Nord comme ne mangeant pas comme les autres et ayant de grandes dents. Elle retrouve d'ailleurs ce clivage entre les deux régions du pays lors des cours de cuisine vietnamienne organisés dans les locaux de l'ARFUTS (Association Réunion Formation de Travailleurs Sociaux) : des vieilles « tatas » vietnamiennes s'invectivent, l'une prétendant que sa compatriote utilise trop de sucre dans sa cuisine, sans doute en raison de ses origines sudistes ! Nous assistons d'ailleurs à une scène du même genre lors d'un voyage familial à Paris en 1991 : alors que nous déjeunons dans un restaurant vietnamien, mon père invite ma grand-mère à échanger avec les restaurateurs. Elle se mure d'abord dans un silence, puis, après avoir examiné scrupuleusement le contenu de son assiette, lâche un cinglant : « Vietnam du Sud » ! Un même aliment de base ne donne pas partout des mets identiques. Il est accommodé différemment suivant les coutumes locales et les ressources.

Une même défiance se manifestait à l'égard du grand voisin du Nord – la Chine. Le pays est perçu par ma grand-mère, comme nombre de ses compatriotes, comme une puissance expansionniste qui constituait une menace séculaire pour l'indépendance vietnamienne. Force est de constater que mon aïeule avait pourtant tissé de nombreuses relations amicales au sein la communauté sino-réunionnaise qui, dussé-je le rappeler, lui permettait d'obtenir les condiments qui lui étaient précieux pour sa cuisine.

---

<sup>993</sup> Entretien avec Bernadette Ardon, 19 novembre 2012, *op. cit.*

## Conclusion

En définitive, le point commun est que l'approvisionnement en nourriture constitue la préoccupation essentielle des trois familles qui multiplient, pour deux d'entre elles, des stratégies pour obtenir des subsistances traditionnelles vietnamiennes. Cette cuisine nous renvoie à nos origines géographiques, familiales, culturelles, religieuses. Codifiée, ritualisée, elle constitue un élément essentiel de la cohésion du groupe familial, même si la troisième génération a pris progressivement ses distances avec les cérémonies culturelles.

Cette approche de la cuisine vietnamienne en terre réunionnaise, celle d'une minorité, permet de saisir la complexité de la société réunionnaise, dans sa foisonnante diversité. À travers la cuisine, les traditions, les usages, les religions et croyances, la hiérarchie des relations familiales et des manières de vivre dessinent une Réunion aux multiples visages.

Je terminerai par un proverbe vietnamien qui pour moi est la quintessence de la cuisine vietnamienne :

*Ăn quả nhớ kẻ trồng cây.*

Pense à celui qui a planté l'arbre dont tu manges le fruit.