



HAL
open science

La lente diffusion des mets chinois dans la cuisine réunionnaise

Édith Wong Hee Kam

► **To cite this version:**

Édith Wong Hee Kam. La lente diffusion des mets chinois dans la cuisine réunionnaise. *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.238-246. hal-03419226

HAL Id: hal-03419226

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419226>

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.

La lente diffusion des mets chinois dans la cuisine réunionnaise

Edith Wong Hee Kam
Docteure en Histoire
La Réunion

La cuisine chinoise est présente sur les cinq continents. Elle a gagné l'océan Indien dans le sillage des immigrants venus en nombre du Céleste Empire depuis la deuxième moitié du XIX^e siècle. Elle a importé un répertoire d'une grande subtilité, y a enrichi le goût des épices et des sauces, elle a donné ses lettres de noblesses au sucré-salé et à l'aigre-doux, en même temps qu'une certaine conception des relations humaines s'est développée autour de l'art de la table.

1. Premières entrées

Ceux qui ont connu les boutiques chinoises des décennies qui ont immédiatement suivi la Deuxième Guerre mondiale ont sans doute gardé le souvenir de ces comptoirs vitrés où se trouvaient exposées à la vente maintes gourmandises : à côté du fromage *coco d'mort*, du beurre salé « Sovaco » et du *cari kaf*, on voyait des gâteaux secs appelés *bonbons* dans la terminologie créole : bonbons *S*, bonbons *miel*, bonbons *cravates*, bonbons *le doigt*, bonbons *secs* (pratiquement sans matière grasse), bonbons *gras*, et aussi *Tit poissons* (petits gâteaux secs taillés en forme de poissons). Le week-end venaient s'ajouter d'autres pâtisseries comme les chemins de fer (sorte de génoise fourrée et recouverte de sucre cristallisé), des mâchepains ou des viennoiseries rudimentaires (des petits feuilletés). Non loin s'alignaient des boccas regorgeant de sucres d'orge, de berlingots et de pastilles multicolores, sans compter les *colles pistaches* ou *colles aux dents*. Les immigrants chinois arrivés dans l'entre-deux guerres confectionnaient leurs pâtisseries dans de gros fours à bois, pour les livrer ensuite aux boutiques de leurs compatriotes à leur clientèle personnelle. Les premières entrées des mets chinois dans la cuisine réunionnaise semblent être des sucreries fournies par l'intermédiaire des boutiques. Depuis l'entre-deux guerre avait commencé la diffusion de la pâtisserie à La Réunion : le samedi, les boutiques recevaient une cargaison de gâteaux. Mais on peut remonter jusqu'aux premières étapes de l'implantation des Chinois, au cours de laquelle s'étaient lancés dans ce segment économique. Ils ont joué à La Réunion le même rôle qu'en Insulinde où selon Denys Lombard, « avec les pâtes (au sens large) et tous les dérivés du soja, l'apport chinois le plus notable se situe peut-être au niveau de ce qui correspond chez nous à la pâtisserie »⁶²³. Il parle aussi de « la tradition de la Chine du sud en matière de friandises, de fruits conservés, secs ou en saumure, et de bonbons en général ». Nous avons déjà noté chez

⁶²³ D. Lombard, *Le carrefour Javanais, Essai d'histoire globale*, vol II, *Les réseaux asiatiques*, Éditions de L'EHESS, Paris, 1990, p. 273.

les premiers engagés la fabrication de friandises qui avait lieu le dimanche et qu'ils revendaient à leurs compatriotes. Nous avons fait état dans nos travaux d'un King-Soun qui était bonbonnier de son métier : « Preuve de cette installation, ils commencent à acheter des terrains dans la capitale : en 1867, King-Soun (dont le nom est parfois orthographié Hing-Soun) fait l'acquisition avec une veuve créole d'un terrain à bâtir situé au Butor »⁶²⁴. King-Soun n'est pas naturalisé ; son histoire est exemplaire. En 1893, dans une lettre adressée au Directeur de l'Intérieur le 26 avril, il retrace son parcours : « Le sieur Hing-Soun, marchand confiseur demeurant à Saint-Denis, déclare qu'il est arrivé dans la colonie le 10 décembre 1862 muni d'un passeport de passage, que depuis cette époque il exerce la profession de commerçant, il est actuellement confiseur et installé dans un immeuble situé rue Bouvet et lui appartenant, qu'il s'est marié en 1865 avec la demoiselle Naulet Rosélie et qu'il est père de leurs enfants, que son industrie suffit et au-delà à son entretien et à celui de ses enfants ».

Il existait aussi des restaurants, tels celui de la ruelle Chinois à Saint-Denis, une gargote où l'on allait manger la soupe. D'autres établissements avaient un standing un peu plus élevé, tel le restaurant Georges, fréquenté à cette époque par des Chinois, puis le Mandarin ou le Pékinois, le Bangkok ou le Wing Long dans la capitale.

De nos jours sont entrés dans les mœurs réunionnaises des éléments salés : la marmite à *bouchons* (bouchées qu'on cuit souvent à la vapeur) trône dans maints camions-bars ou restaurants. D'autres classiques font partie des plats à emporter ou des cartes des restaurants chinois locaux : le riz cantonais, les mines sautées, le shopsuy, le sarcive. On trouve le *rice-cooker* dans la plupart des cuisines de l'île, bien que l'habitude de consommer du riz ne soit pas imputable aux seuls Chinois, les engagés indiens ayant eu de ce point de vue un rôle déterminant.

2. Métissage de la cuisine

Cette diffusion des mets chinois s'est accompagnée d'un métissage de la cuisine, à travers par exemple les bouchons qu'on parfume au combava, les mines sautés où le traditionnel *till'ail* (ciboulette chinoise) est remplacé par des oignons verts, le riz cantonais qu'on accompagne de *rougail tomate* pimenté, l'emploi d'ananas dans certains shopsuy (dont il est dit d'ailleurs que c'est un plat né dans la diaspora chinoise et non venu directement de Chine : selon Guy Siew, Réunionnais d'origine chinoise qui s'est penché sur la question gastronomique chinoise, il serait lié à un art d'accommoder les restes né aux Etats-Unis lors de la construction des chemins de fer, puis serait venu en Europe, en particulier au Quartier Latin). Quand on regarde la liste des plats à emporter dont les Réunionnais sont devenus grands consommateurs,

⁶²⁴ Edith Wong Hee Kam, *La Diaspora chinoise aux Mascareignes : le cas de La Réunion*, co-publication de l'Université de La Réunion et des éditions de L'Harmattan, Paris, 1996, p. 97.

on est frappé par l'importance du nombre de plats chinois qui viennent en tête devant la cuisine créole (le *rougail saucisses*) ou indienne (le *cabri massalé*) : ils occupent plus de 50 % des places. Il est d'ailleurs à remarquer que l'on retrouve le principe des mines sautées et du riz cantonais dans des régions où il y a eu une forte immigration chinoise, comme en Malaisie, à Singapour ou en Indonésie, ainsi qu'en pays de tradition sinisée comme le Vietnam. On peut aussi se demander si le riz chauffé, bien connu des vieux Réunionnais, ne serait pas un héritage des premiers Chinois. Il est avéré en tout cas qu'au petit déjeuner, les gens de la première génération d'immigrants consommaient comme en Chine méridionale (où le riz fait partie des habitudes alimentaires alors que la Chine du Nord avait une alimentation à base de farine) la soupe de riz, le gruaux appelé *tsouk* en hakka (mandarin *zhuo*)⁶²⁵ : les écoliers chinois en mangeaient avant de se rendre en classe, et il était agrémenté de brèdes ou d'œufs salés ou plus localement de morue frite. A noter que les *nems*, qui ont fait une bonne percée dans la cuisine locale, qu'on trouve traditionnellement à présent à côté des samoussas et bonbons piments dans les apéritifs, sont d'origine vietnamienne. La version chinoise (*hakiane*) pour laquelle la galette de riz est remplacée par de la crêpe de porc, puis actuellement par une pâte à beignets, reste relativement peu connue du grand public.

Plusieurs ingrédients de la cuisine chinoise sont entrés dans les habitudes réunionnaises : la sauce de soja (*siav*) avec ses variétés (sauce claire, sauce noire) et le glutamate de sodium (*Vi-tsine*) figurent en bonne place, et sont devenus d'usage très courant. Plus récemment, on a aussi introduit la sauce d'huître, le piment rouge appelé *chili*, la poudre de manioc (utilisée dans les sautés de légumes avec le Vermouth) et plus rarement la sauce *hoïsin*.

3. Les produits

L'approvisionnement des produits utilisés n'était pas toujours chose aisée : le jardin potager a permis de faire pousser des légumes très prisés des immigrants venus de Chine, comme le chou chinois blanc (appelé *petsai* en créole à La Réunion, *p'ak tsoye*, mand. *baicai*), les brèdes moutardes (utilisées pour la confection des brèdes séchées et salées, *hamtsoye*, mand. *yancai*), les brèdes marguerites, les brèdes *foumak*, les haricots chinois (*t'ewcok*), les germes de soja ou la ciboulette chinoise. La coriandre, ou *coton milly*, largement usitée dans la cuisine chinoise, est par la suite entrée dans les mœurs locales, ainsi que le gingembre que d'autres immigrants employaient aussi (pour la recette classique intitulée « poisson gingembre »). Mentionnons les arbres fruitiers introduits par les Chinois : le letchi et le longanis.

⁶²⁵ Nous donnerons la plupart des termes chinois en chinois hakka que nous ferons suivre de la transcription en chinois mandarin selon le système *pinyin*.

Pendant la deuxième moitié du XX^e siècle, on avait recours aux magasins de Maurice pour s'approvisionner en certains produits comme le *p'aw* (abalones) ou les *ki-tse* (baies de goji). A l'heure actuelle, le *tsaw* (un genre de sauce de couleur rosâtre à base de riz fermenté utilisée pour faire revenir les brèdes et leur donner un goût plus prononcé) reste plus difficile d'accès en raison des contrôles douaniers. Les « œufs de cent ans », obtenus par fermentation dans une enveloppe de paille et de terre et dégustés avec des brindilles de gingembre confit, sont maintenant interdits d'importation. Mais au niveau des supermarchés, il existe souvent un rayon de produits asiatiques, et à l'occasion des fêtes comme celle du Jour de l'an chinois, ou des Semaines Commerciales spécifiques, une publicité est faite autour de la vente de ces produits. Signalons aussi le rôle dans le passé des magasins spécialisées dans la vente de ce type de produits comme ceux d'Ah-Sing, d'Ayon, de Thia, et aussi l'existence actuelle d'épiceries asiatiques comme Asia Store, d'entreprises de transformation comme Asia Food, ou le recours aux sociétés d'importation de produits asiatiques type SORETAL : ainsi, de nos jours, on trouve plus facilement certains ingrédients particuliers comme les boîtes de conserves de pousse de bambous, de petits maïs, de châtaignes d'eau, de champignons de paille, des ormeaux (abalones). *Idem* pour des aliments déshydratés : *chioung kou* (champignons noirs parfumés), *mouk mi* (une variété de lichen surnommée « oreilles de chat »), *siet mi* (« champignons de neige » en raison de sa couleur blanche), fleurs de lys séchées, brèdes moutardes séchées (*ham tsoi*), graines de soja pour la confection du tofu, riz gluant, gousses de tamarin séchées, dattes rouges, coquilles Saint-Jacques séchées, poudre des Cinq Parfums (*ng chiong foune*, mand. *wu xiang fen*, mélange de cinq épices).

Le thé et l'alcool de riz (*wong tiuw*, mand. *huangjiu*), prisés dans les premières générations d'immigrants, ont quelque peu perdu leur audience dans des générations actuelles, tournées vers les sociétés de consommation à l'occidentale, touchées par la mondialisation, et qui sur ce plan s'orientent davantage vers les sodas, les limonades, les eaux minérales et les alcools locaux (rhum, punch, vins, bière, etc.). Il existe différentes variétés de thés en Chine, mais pour faire simple, nous dirons qu'à La Réunion, on consommait surtout du thé rouge (mand. *hongcha*), et de plus en plus de nos jours le thé vert (effet de la mode ?), ainsi que le thé au jasmin (*huacha*) commandé au restaurant. Pour mémoire, rappelons qu'on avait essayé à la fin du XIX^e siècle de cultiver le thé à La Réunion, et qu'on avait fait venir des travailleurs de la province du Fujian dans ce cadre. Les autres variétés de thé très prisées en Chine sont moins connues, que ce soit le *Wulong cha* ou le *JieGuanyin cha*. L'alcool de riz, qu'on appelle en chinois « le vin jaune » (*wong tiuw*, mand. *huang jiu*), qui titre de 14° à 19°, est proche du Xérès par le goût, il a un bouquet puissant et doux, on le servait traditionnellement aux femmes pendant la période de grossesse, et surtout après l'accouchement avec « le coq à l'alcool » (*kê tiuw*, mand. *jjiu*) un plat à la saveur sucrée, censé agir comme un tonique ou un remontant. Pendant longtemps, on a trouvé aussi

dans l'île une liqueur appelée le *Meiguilu* (rosée de roses), titrant de 54° à 55°, à base de sorgho et d'autres grains, mais il semble que cet alcool n'est plus guère sur les rayons des magasins.

4. Les ustensiles et les techniques culinaires

Les techniques de découpe requéraient bien sûr des ustensiles précis : autrefois, elle se passait en général sur un gros billot de préférence en bois de jaquier (sur une planche à découper de nos jours), à l'aide d'un couperet (un grand couteau qui sert non seulement à couper, mais aussi à aplatir) et parfois d'un petit couteau qui tient lieu d'économe. Avec le *wok* en fonte (entré dans les mœurs réunionnaises sous le nom de *caraye*), on manipulait une spatule plate spéciale ou une passoire à long manche, ainsi que des baguettes qui permettaient de retourner certains aliments dans le wok. On avait aussi une grosse marmite en métal pour la cuisson, des marmites en terre cuite pour le même usage et une marmite en vapeur en bambou remplacée ensuite par un panier à vapeur en métal (*tsene poune*) où l'on cuisait des gâteaux comme *kê tan kao* appelé en créole « gâteau éponge », à base de farine de blé et d'eau, *mi kaopane* (à base de riz glutant), *pote pane* (petit gâteau rituel de la taille d'une tasse chinoise, souvent coloré en rouge ou en rose). Les Occidentaux connaissent le panier à vapeur sous le nom de *dim sum* : cette appellation serait impropre pour désigner un récipient et s'appliquerait plutôt au mode de cuisson à la vapeur, à des en-cas servis avec du thé en Chine, composé d'amuse-gueule salés cuits à la vapeur comme les petits *bao* farcis accompagnés de sucreries telles des crèmes aux dattes rouges ou à la pâte de haricots noirs sucrés. Un certain nombre de ces ustensiles restent utilisés à présent dans la cuisine réunionnaise.

Pour les plats quotidiens, on utilise des techniques de découpe pour les cuissons rapides en petits morceaux (dés, bâtonnets, lamelles), selon un art précis, en suivant le sens des fibres pour les viandes ou en biais pour les légumes : cette technique permettait d'utiliser de la façon la plus rapide et la plus économique le combustible (du bois qui, en Chine, devenait de plus en plus cher et de plus en plus difficile à trouver) en mettant en contact une plus grande surface de l'aliment avec le corps gras et la surface de cuisson. Cette découpe en petits morceaux est liée également au fait qu'on mangeait avec des baguettes.

Ce mode de cuisson à l'huile était le plus utilisé par les immigrants (et le mieux connu des Occidentaux), de par son coût économique et sa rapidité. On peut y inclure aussi les fritures que la société réunionnaise a adoptées (cf. les boulettes, ainsi les boulettes de taro – *songe* en créole – font une percée). Il existe néanmoins d'autres modes de cuisson : cuisson à l'eau (pour le riz blanc, le poulet bouilli *p'at samké*, bouillon clair à base de carcasse de poulet, bouillon aux brèdes), cuisson à la vapeur (voir les gâteaux dont il est fait mention *supra*, poisson cuit à la mode cantonaise, *dimsum*), rôtissage de viandes marinées, cuisson en sauce (sauce rouge comme le *foune moune tsou niouk*, porc rouge à la sauce de soja).

A signaler qu'à côté de cette cuisine quotidienne, il y avait des plats plus gastronomiques et des plats relevant des rituels religieux d'offrande. N'oublions pas que pour l'essentiel, l'immigration chinoise à La Réunion provenait de la province du Guangdong dont la gastronomie est particulièrement réputée en Chine et qui se signale par sa grande variété. On peut faire des différences entre des aspects régionaux de cette province : cuisine *hakka* des originaires de Meixian, cuisine *namsun* plus spécifiquement cantonaise des originaires de Shunde et de Nanhai. Signalons au passage que l'on trouve en Chine quatre grandes familles géographiques⁶²⁶ culinaires comportant le sud-est (Anhui, Jiangsu, Zhejiang), le nord-est (Shandong), le sud (Fujian, Guangdong), ces trois premières familles étant associées à de grandes métropoles telles Shanghai, Pékin, Canton, et une quatrième famille qui est la région intérieure du sud-ouest (Sichuan et Hunan).

Variété, originalité, raffinement caractérisent la cuisine cantonaise, célèbre au point qu'un vieux dicton chinois dit qu'« il faut vivre à Suzhou (en raison de la beauté des filles), mourir à Liuzhou (où on a les meilleurs cercueils) et manger à Canton (à cause de sa gastronomie) ». Une plaisanterie connue dit que « les Cantonais mangent tout ce qui a quatre pattes sauf les chaises, et tout ce qui a deux ailes, sauf les avions ».

Le Guangdong est une région côtière, ce qui explique l'importance des produits de la mer dans ses menus : poissons, crevettes, coquilles Saint-Jacques, ormeaux, mollusques y abondent. On y remarque aussi la grande place réservée aux légumes, qu'ils soient frais, séchés ou salés. Cette région connaît la culture de la canne à sucre et des agrumes, dont on se sert pour cuisiner viandes et volailles avec une sauce aigre-douce. Ces différents aspects ont été apportés et introduits dans l'île par les immigrants chinois.

La cuisine chinoise qui a touché La Réunion est d'ordre populaire. Celle qui relevait d'un niveau social plus élevé se retrouvait de façon plus exceptionnelle dans des fêtes ou des rencontres familiales dignes d'un « Festin de Babette » au cours desquelles les maîtres de maison exerçaient leurs talents de cordon bleu pour leurs proches. Ainsi ne sont pratiquement pas entrés dans la cuisine populaire réunionnaise des plats basés sur des ingrédients coûteux et plus rares, nécessitant un gros travail de préparation et de cuisson : les nids d'hirondelles, les ailerons de requins, les holothuries (concombres de mer), le « melon » (pastèque en fait) farci. La consommation de graines de lotus, autrefois indispensables pour clôturer les banquets des mariages, reste assez anecdotique. L'habitude de consommer les graines de melon séchées, chère aux anciens, n'est pas du tout entrée dans les mœurs réunionnaises.

⁶²⁶ La division souvent citée entre cuisine du Nord, du Sud, de l'est et de l'Ouest est contestée.

5. Une diffusion qui se poursuit

Depuis quelques années, voire une à deux décennies, certains mets chinois peu connus commencent à se diffuser dans la cuisine réunionnaise, mais assez lentement : le *pao* (mand. *bao*, petit pain cuit à la vapeur et parfois fourré de pâte de haricot, ou de viande et de légume), le *hakao* (bouchée vapeur à la crevette), les gâteaux de lune (*bonbons zaricots*, *niatpan*, mand. *yuebing*), les *wantan* (raviolis chinois à la vapeur ou frits, on les consomme aussi en soupe, que certains Réunionnais ont intitulée *soupe wonton*), les saucisses chinoises (sucrées-salées). Le tofu a toujours ses adeptes chez ceux qui ont gardé une cuisine traditionnelle, mais ne semble pas faire une percée sur l'île comme cela a été le cas pour la diététique en France (où il reste aussi associé à la cuisine japonaise : remarquons au passage, en ce qui concerne cette dernière, l'entrée des *sushis* et la présence des restaurants de cuisine nipponne à La Réunion ces dernières années). D'autres plats demandent une initiation : la version chinoise du porc au caramel (*foune moune tsou niouk*, viande de porc braisée, sucrée, colorée en rouge), le porc à peau croustillante aux cinq parfums (*saooutsou*, cantonnais *siwyok*), les pieds de porc à l'aigre-douce, le canard laqué, la fondue chinoise. Quant aux *croupos*, qu'on voyait autrefois au Jour de l'an chinois, on en trouve à présent en sachet toute l'année au jour de l'an. Certains industriels ont commercialisé des apéritifs salés qui correspondent à la tradition de petits amuse-gueule confectionnés autrefois à l'occasion du jour de l'an chinois : tel est le cas des « chipettes ». Les Réunionnais s'intéressent aux boulettes (nous avons parlé *supra* des boulettes de songe (*vouyane*) qu'on trouve dans certains restaurants. On avait autrefois dans les boutiques les boulettes sucrées appelées en créole *zeufs chinois*, ainsi que des boulettes de millet aussi. Moins connues : certaines boulettes comme celles sucrées au sésame (*tien yanê*) ou salées. Signalons aussi le poisson à la vapeur (qui a aisément récupéré la légine), les *dim sum* à la vapeur (voir *supra*), le *k'ewniuk*, plat national des Hakka du Guangdong, constitué de tranches de porc cuites à la vapeur sur un lit de brèdes séché, les boulettes de poisson ou de bœuf, la mousse noire (gelée froide à base de plante), les carrés de fromage de soja farcis au porc ou au poisson (*niong t'ew kone*). A noter que l'île Maurice a fortement assimilé ces trois dernières spécialités, si bien qu'il est possible de les déguster sur le trottoir grâce aux multiples échoppes ambulantes. D'autres plats chinois commencent à être mieux connus à La Réunion comme le poisson gingembre, le bol renversé (un mystère plane sur le bol renversé : est-il vraiment d'origine chinoise ? En effet, nous n'en avons jamais mangé en Chine, même pas dans la province méridionale du Guangdong. Son apparition à La Réunion est-elle récente ?), et le poulet croustillant, tous ces plats qui peu à peu entrent dans les menus réunionnais. On voit aussi le développement de la consommation de nouilles instantanées dont les sachets figurent en bonne place dans les payons des supermarchés. Les vermicelles de soja consommés autrefois couramment par les Chinois le sont moins de nos jours, et on trouve surtout des nouilles de riz.

On peut signaler aussi l'introduction à La Réunion de cuisiniers chinois embauchés par des restaurateurs locaux chinois il y a deux ou trois décennies et qui avaient ouvert leurs propres restaurants, diffusant à leur tour des plats qui ont obtenu la faveur des Réunionnais, lesquels en effet ne reculent pas devant le mixage des saveurs. Une émission comme *Gazon d'riz* sur Réunion Première s'inscrit dans la mode médiatique des émissions concours culinaires style Master Chef, et dénote aussi un engouement local pour des essais culinaires nouveaux. *Idem* pour l'existence de blogs ou de sites sur la cuisine réunionnaise où les héritages et nouvelles introductions de la cuisine chinoise figure en bon ordre à côté d'autres innovations ou plats traditionnels.

6. L'art de la table

Traditionnellement, en Chine, on s'attablait autour d'une table ronde dont la forme évoquait la perfection du cercle familial et son harmonie dans les relations humaines. Une multitude de plats étaient disposés au centre. La coutume est restée dans nombre de milieux sino-réunionnais où l'on a introduit un plateau tournant placé au centre de la table et sur lequel on dispose simultanément différents plats dans lesquels chaque convive pioche à sa guise. Le menu ne se déroule pas selon un ordre précis comme on le voit dans les coutumes françaises. Chacun se compose son ordonnancement personnel en fonction des plats présentés : chaque convive saisit dans le plat ce qu'il veut (une forme de courtoisie en Chine consiste à saisir et à mettre dans le plat de son convive ce dont l'amphitryon souhaite lui faire profiter, manière de lui exprimer amitié et respect). Généralement, ces derniers étaient accompagnés d'un bouillon : en Chine, il continue à servir de boisson, ce qui dispense de servir de l'eau à table, mais pas d'alcool ! Le bol et les baguettes d'autrefois ont laissé place à des couverts à l'européenne. Le nombre de plats pouvait être variable, mais le symbolisme avait son importance et le repas festif comportait obligatoirement certains plats, par exemple des huîtres séchées ou du poisson, par homophonie entre l'aliment et le mot « abondance » ou « prospérité » (mand. *yu*), ou le chiffre de neuf plats pour un mariage, par homophonie entre le chiffre neuf et le terme « longtemps » (mand. *jiu*). En fin d'un banquet de noces, on servait une soupe sucrée de graines de lotus, des *lianti* (mandarin *lianzi*), homophone d'une autre expression qui signifiait « beaucoup de fils » : c'était ce qu'on souhaitait au nouveau couple dans une Chine confucéenne et patriarcale. On doit signaler que traditionnellement, en Chine, les desserts ne faisaient pas partie des repas et que les éléments sucrés pouvaient être consommés en dehors, sous forme de fruits déjà tranchés, de fritures ou de pâtisseries dont nous avons fait mention *supra*.

A noter que de nos jours, par pragmatisme, et en raison des habitudes locales, beaucoup de grands banquets se font avec un buffet à l'occidentale pour lequel on a loué les services d'un traiteur. Il arrive

néanmoins que dans certaines fêtes, comme celle du *ti tchiam* (*jidian*), pour les fêtes des défunts (avril ou/et septembre), des associations comme celle du temple Guandi à Saint-Pierre organisent des repas où l'on se groupe par table de huit personnes et où on sert différents plats traditionnels ou un peu adaptés aux ingrédients locaux.

On pourrait encore évoquer d'autres aspects de la cuisine chinoise tels les cinq éléments, les différentes saveurs, l'aspect médicinal ou le ginseng. Il y aurait beaucoup à dire concernant les plats d'ordres religieux, tels les plats végétariens pour la déesse bouddhiste Guanyin. On pourrait aussi s'étendre sur les offrandes faites rituellement à Guandi sur les autels richement décorés pour les fêtes de son anniversaire dans les temples chinois, avec le symbole des « mines de longévité » (les nouilles chinoises sont servies pour les anniversaires en signe de longue vie, de par leur forme évocatrice du fil de la vie).

Les mets chinois sont entrés dans l'île en utilisant la ressource fournie par le sucre, sous forme de gâteaux et de bonbons vendus dans les boutiques. Les restaurants ouverts à La Réunion ont répandu une cuisine populaire dont les plats et certains ustensiles, ainsi que des ingrédients, font dorénavant partie intégrante du paysage culinaire réunionnais. Le métissage des couples a conduit à de nouvelles reconfigurations des recettes et des menus. Les familles chinoises voyaient autrefois souvent trois ou quatre générations partager le même repas. A présent, c'est une famille réunionnaise élargie qui a intégré dans ses menus ces apports venus d'Extrême-Orient.