



HAL
open science

Pratiques culinaires et repas à Madagascar

Jean-Pierre Domenichini

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Domenichini. Pratiques culinaires et repas à Madagascar. 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.104-136. hal-03419227

HAL Id: hal-03419227

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419227>

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.

Pratiques culinaires et repas à Madagascar

Jean-Pierre Domenichini
Madagascar

Si les marmites malgaches et les rites du repas à Madagascar sont aujourd'hui des lieux de rencontre entre l'Orient et l'Occident, sans doute nous faut-il d'abord constater qu'il a existé dans le passé et existe encore aujourd'hui une marmite de ville avec ses rites et des marmites de campagne avec les leurs. Si l'on veut définir les marmites des trois derniers siècles qui, me semble-t-il, ont connu des changements irréversibles, il est nécessaire de commencer par faire le registre des aliments utilisés pour mettre dans les marmites. Ce n'est qu'ensuite que je parlerai des rites du repas et de l'art de la table qui a succédé à celui du *fundambana*. Il est nécessaire, dirais-je aussi, de ne pas succomber à la tentation de concevoir le présent ethnographique de la campagne comme le modèle-type de ce que fut le passé.

Le registre des aliments au 17^e siècle

À une époque où l'expansion bantoue n'avait pas atteint la côte orientale d'Afrique et où les seuls peuples pratiquant la navigation hauturière depuis des millénaires étaient les Austronésiens, ce sont ces derniers qui, les premiers, atteignirent la Grande Ile, sûrement au début du 4^e siècle avant l'ère chrétienne où la culture du chanvre est attestée, et sans doute déjà dès le 7^e siècle, quand commencent à disparaître les grands lémuriens. En Asie du Sud-Est, les Austronésiens avaient développé un néolithique, ajoutant aux plantes de leur horticulture ancestrale (d'abord courges, petits grains comme fèves et fèves, puis igname et taro) celles qu'ils avaient domestiquées dans le riche capital des plantes endémiques des îles d'Insulinde et adoptant les plantes domestiquées sur le continent asiatique voisin. Ils y avaient aussi domestiqué des animaux et, au moment des premières migrations vers Madagascar – son existence avait déjà été reconnue par les réseaux commerciaux qu'ils avaient établis dans l'océan Indien –, toute l'Asie du Sud-Est connaissait la métallurgie du fer. C'est donc en emportant avec eux tout un bagage d'outils, de plantes et d'animaux, voire simplement de connaissances techniques, qu'ils entreprirent leurs expéditions de colonisation vers l'ouest dans l'Océan Indien²⁰⁶, comme ils l'avaient fait vers l'est dans le Pacifique²⁰⁷.

Avec eux, ils emportèrent donc principalement l'igname (*Dioscorea sp.* ou *ovy*), le taro (*Colocasia esculenta* ou *saonjo*), le coïx ou larme de Job (*Coix lachryma-jobi* ou *voatsako*, *voapatakana*), le riz, le bananier, la canne à

²⁰⁶ Les résultats de cette recherche sur l'histoire malgache sont disponibles sur le site ile-bourbon.net.

²⁰⁷ Bengt Danielsson, « La Polynésie », in : Jean Poirier (dir.), *Ethnologie régionale. I Afrique – Océanie*, Paris, Gallimard (Encyclopédie de la Pléiade), 1972, p. 1236-1329.

sucre²⁰⁸, le gingembre, le cocotier, le jacquier et divers agrumes (orangers, citronniers, mandariniers, cédratiers...) ²⁰⁹. Ils emportèrent aussi le chien²¹⁰, la poule²¹¹, le canard et le porc noir (*Sus papuensis*). Dans le monde austronésien, le chien était alors un animal de sacrifice et sa viande très appréciée²¹². Quant aux gallinacés qui sont connus aujourd'hui dans le monde entier, ils proviennent tous de la domestication du *Gallus bankhiva*, à l'origine présent dans tout le Sud-Est asiatique.

À ce peuple marin, le poisson, soit frais soit séché ou fumé, formait la base de l'alimentation. La viande, même si elle était appréciée dans les fêtes et les cérémonies, restait secondaire. À la consommation des animaux importés d'Asie s'ajoutait le produit de la chasse comme celle du tanrec (*trandraka*) ou tangué, comme on le nomme à La Réunion où il fut introduit tardivement. Les princes établis dans la Grande Ile ne vivaient pas dans un monde sans horizon. De leurs parents établis en Afrique orientale²¹³, ils firent venir les animaux que les peuples de la partie méridionale du continent élevaient déjà : le bœuf à bosse ou zébu (*Bos indicus*), la chèvre dite de Nubie (*Capra hircus africana*), le mouton à grosse queue (*Ovis dolichura*) et la pintade mitrée (*Numida meleagris*). Ils obtinrent aussi, sans doute pour des essais de domestication, le potamochère roux (*Potamochoerus larvatus*) qui, marronnant à Madagascar, donna cet animal que l'on nomme couramment sanglier (*lambo*). Ils empruntèrent également d'Afrique, notamment l'ambrevade (*Cajanus cajan*), le pois de terre (*Voandzeia subterranea*, qu'aujourd'hui le malgache appelle *voanjobory*) et le grand mil ou sorgho (*ampemby* ou, dans le parler du nord, *vary femba*).

Ce capital constitué du temps des principautés des embouchures ne connut pas, semble-t-il, d'autres modifications importantes jusqu'au 13^e

²⁰⁸ Selon le postulat du discours colonial, tout ce qui à Madagascar avait quelque valeur ne pouvait y avoir été introduit que par des étrangers. Il en fut ainsi de la canne à sucre dont une thèse de doctorat a pu écrire : « On connaissait à Rome l'existence d'un roseau indien au jus plus doux que le miel. Madagascar n'a pu l'apprécier que sous Jean Laborde » (B. Petitjean, « Le système agro-alimentaire et les pays du tiers monde », *Tany Malagasy. Terre malgache*, 1976 et 1977, n° 18 et 19, p. 83).

²⁰⁹ En plus des plantes alimentaires, il est bon de se souvenir qu'ils emportèrent aussi le coton arbustif d'Asie, qui est distinct du coton herbacé d'Amérique introduit en 1905 que l'on cultive aujourd'hui sur de grandes plantations.

²¹⁰ La description du chien « de race malgache » que donne Leguével de Lacombe (*Voyage à Madagascar et aux Îles Comores (1823 à 1830)*, Paris, Louis Desessart, 1840, t. I, p. 9) semble bien proche de celle du chien polynésien (B. Danielsson, *op. cit.*, p. 1247). Cette ressemblance permettrait de confirmer le fait qu'il avait été introduit d'Asie du Sud-Est dès le début du peuplement.

²¹¹ La poule malgache n'a «... aucune caractéristique autre que celle de se rapprocher du sauvage *Bankhiva* », constate au 20^e siècle le Service Vétérinaire (« L'élevage », in : M. de Coppet éd., *Madagascar*, Paris, *Encyclopédie de l'Empire Français*, 1947, II, p. 19), ce qui témoignerait aussi de l'ancienneté de son importation.

²¹² B. Danielsson, *op. cit.*, p. 1247-1248, 1256, 1263, 1286 et 1295.

²¹³ Entrevus déjà en 1979 par Raymond K. Kent, « *The possibilities of Indonesian colonies in Africa with special reference to Madagascar* », in : *Mouvements de populations dans l'océan Indien*, Paris, Honoré Champion, 1979, p. 93-105.

siècle, lorsque le monde arabo-musulman commença à prendre le contrôle de l’océan Indien. De ce temps, les introductions nouvelles semblent bien n’avoir eu quelque importance que localement. Furent alors introduites les plantes méditerranéennes qui étaient les plus estimées du Moyen-Orient : la vigne (*akitsy*) dans le Sud-Est du pays²¹⁴ – le raisin donne du vin (*siky*) et du vinaigre (*sikimasy*) ; « faire du vin » se dit *maniky* dans le parler du sud de Madagascar –, le grenadier, dont le nom en antanosy ancien comme en antemoro moderne est *voaromany* ou « fruit des Romains » (arabe *ruman*), et le palmier-dattier (l’arbre : *antrendry*, la datté : *kalalo*), dont il y avait encore quelques plantations dans l’ouest sakalava il y a plus d’un demi-siècle.

La question de l’adoption de nouvelles techniques ne s’est jamais posée dans l’agriculture ni dans l’élevage. Le grand changement dans l’alimentation commence à la fin du 17^e siècle, après l’introduction de l’ananas que déjà signale Flacourt. Deux plantes révolutionnèrent alors durablement et la diète et les comportements sociaux de beaucoup de Malgaches. Ce sont le manioc (*Manihot utilissima* L.) et le maïs (*Zea mays* L.). La culture du premier fut à l’origine de l’abandon progressif de celle de l’igname, comme celle du maïs le fut dans l’abandon du coix. Ce fut une révolution profonde qui, au 18^e siècle, facilita et multiplia les guerres, car, à la différence de l’igname, du taro ou du riz, le manioc et le maïs n’obligeaient plus l’agriculteur à respecter un calendrier strict, leur récolte pouvant être indéfiniment reportée²¹⁵. Rappelons que dans l’Europe médiévale, le service d’ost dû au seigneur ou au roi durait le temps qui séparait la fin des semailles et mises en culture et le début de la récolte. Une révolution profonde également, car aucun rituel, aucun interdit, aucun contrôle social ne présidant à leur plantation, à leur production et à leur consommation, l’adoption de ces plantes aboutissait à créer un espace de liberté sauvage ou, disons, sécularisée. Les « guerres tribales » du 18^e siècle où se produisit cette révolution, étaient aussi encouragées par la traite négrière que connut ce siècle. Il n’en reste pas moins que la consommation du manioc, notamment sous la forme de feuilles pilées cuites avec de la viande de porc – c’est le *ravi-toto* de la Capitale –, y est aujourd’hui reçue comme authentiquement malgache.

À partir du 19^e siècle, avec les contacts soit directs soit indirects avec l’Amérique, l’Europe et l’Afrique, le grand changement s’accéléra. Furent alors notamment adoptés la culture de la pomme de terre (*Solanum tuberosum*), de la patate douce (*Ipomea batatas*), de la tomate (*Lycopersicon esculentum*), du haricot (*Phaseolus vulgaris*, en malgache *tsaramaso*), de l’arachide (*Arachis hypogea*) et du piment, et l’élevage du dindon (*Meleagris gallopavo*, en malgache *vorontsiloz*, *vorontsiantambo*, *bitsy*, *kolokoloka*, *kolokolo*) et du canard de Barbarie (*Cairina moschata*, en malgache *dokotra*). Cultivés avant 1885 sans doute dans la région d’Antananarivo, il faut

²¹⁴ Flacourt, *Histoire de la Grande Isle Madagascar*, Paris, 1661, p. 128.

²¹⁵ W.G.L. Randles, « La civilisation bantou, son essor et son déclin », *Annales E.S.C.*, 1974, 29(2), p. 267-281.

compter des légumes : carottes (*karaoty*), chou (*laisoa*), concombre (*voantangobazaha*), laitue (*salady*), petits pois (*pitipoa*), radis (*radisa*), céleri (*selery*), et des arbres fruitiers : le pêcher (*paiso*), le pommier (*pôma*), des anones dont le cœur de bœuf (*hobohobo*), le jambrosier ou jambosier (*zahamborizano*) et, sans doute par une seconde introduction faite en Imerina, du grenadier (*apongabendanitra*)²¹⁶, et peut-être de la vigne (*voaloboka*). La plantation du figuier de Méditerranée (*Ficus carica*, en malgache *aviavimbazaha*) – l'arbre est signalé par Richardson²¹⁷ –, fut sans doute l'objet d'un essai qui ne se diffusa pas, mais dans la région de Mananjary, celle du litchi (*Litchi chinensis*) réussit ; fin 19^e siècle, au moment de la récolte, il en était envoyé les prémices à la Reine.

Au niveau de la langue, si la dénomination des plantes anciennes est souvent unique, celle des plantes importées varie selon les trajets d'introduction et les régions qui les ont reçues : sept appellations pour le manioc, six pour la tomate, dix pour la patate douce²¹⁸. Les nouvelles plantes, ai-je dit, en remplacèrent d'anciennes dans la vie courante : le coïx disparut au profit du maïs, l'igname au profit de la pomme de terre ou de la patate douce. Elles en colonisèrent les appellations par des choix localement variables, oubliant leur origine étrangère et les intégrant dans le capital malgache. Par exemple, en Imerina, la pomme de terre est devenue *ovy* – qui était le nom de l'igname –, mais elle est nommée *avory* en pays zafimaniry où la patate douce est appelée *ovy* et l'igname *oviala* « *ovy* de la forêt ». Quant à l'arachide américaine dont le développement est le même que celui du pois de terre africain, elle lui emprunta son nom (*voanjo*), alors que le pois de terre devenait *voanjobory*.

Une publication récente²¹⁹ laisse entendre – ou pousse à admettre – que, « pluriethnique »²²⁰, Madagascar appartiendrait à « l'Afrique des paniers » avec une agriculture itinérante sur brûlis et l'absence de conservation des aliments de base (banane plantain, manioc) – dans un « monde sans grenier ne prédispos[ant] pas à la gestion du futur ». Les Malgaches ne seraient pas,

²¹⁶ Ces plantes sont signalées en 1885 par J. Richardson dans son dictionnaire (*A new Malagasy-English Dictionary*, Antananarivo, The London Missionary Society, 1885, lix+832 p.), alors qu'en 1835, le premier dictionnaire malgache-français (*Dikisionary Malagasy. Ny jaharao'ny, Malagasy sy English*, An-tananarivo, Press ny London Missionary Society, 307 p.) de D. Johns [et Raharo] ne connaissait que la pêche (*pesy*, p. 190a), le raisin (*voaloboka*, p. 273a) et la salade (*salady*, p. 209a).

²¹⁷ J. Richardson, *op. cit.*

²¹⁸ Pour la localisation du vocabulaire, cf. J.-P. Domenichini, « L'inexistence d'un substrat bantou en malgache. Éléments d'ethnoarchéologie de la langue », Académie Nationale des Arts, des Lettres et des Sciences, Antananarivo, séance du 14 avril 2011.

²¹⁹ Roland Pourtier, « Afrique. Vers une identité noire ? », in *L'Atlas des Civilisations. Comprendre le présent à la lumière du passé*, Paris, Le Monde – La Vie, 2012, p. 112-115.

²²⁰ Ce caractère « africain » est inapplicable aux « populations régionales » de Madagascar. Avec une seule langue et, dans toute l'île, des institutions sociales d'origine austronésienne comme la dation du nom (cf. J.-P. Domenichini, « La première coupe de cheveux : histoire et philosophie d'une institution austronésienne », distribution générale sur internet, 21 janvier 2011) et les secondes funéraires, la Grande Ile n'est pas multiethnique et multilinguistique comme la France de François 1^{er}.

eux non plus, « entrés dans l'histoire », comme on a pu aussi récemment le dire des Africains. Il n'en est rien. La Grande Ile appartient bien à une civilisation paysanne ayant ses modes de conservation des productions alimentaires. Pour le riz, ce sont de hauts greniers sur pilotis (*tranoambo*) sur la côte est, des greniers circulaires taillés dans le bois (*godôna*) dans le mobilier des maisons d'habitation du pays zafimaniry sur le gradin forestier²²¹, et des silos le plus souvent souterrains (*lava-bary*) sur les Hautes Terres²²². Le manioc, une fois récolté, est coupé en rondelles et mis à sécher sur de grandes nattes ; on trouve souvent ce manioc séché sur les marchés d'Imerina. La patate douce, en pays mahafale dans la principauté au nord de la Menarandra, est de même coupée en rondelles et séchée, puis conservée dans des silos souterrains²²³ ; ce sont des *pike*.

L'alimentation quotidienne ne se contente pas des plantes jusqu'ici citées. De nombreuses petites herbes (*anana* ou brèdes) sont consommées, soit pour préparer des bouillons clairs (*ro matsatso*) pour humidifier le riz cuit, soit pour un bouillon plus consistant avec de la viande (*ro mazava*), soit simplement pour accompagner la viande dans la cuisson du plat principal du repas (*ro ketsaketsa*). Les plus connues de ces herbes comestibles ou brède sont l'*anamamy* ou brède morelle (*Solanum nodiflorum*), l'*anandrano* ou cresson (*Nasturtium officinale*), l'*anantarika* ou amarante (*Amaranthus tristis*), l'*anamafaitra* (*Solanum nigrum*), l'*anantsinahy* ou bident (*Bidens bipinnata*), l'*anamalaho* ou brède mafane (*Spilanthes*), et l'*ananandriana*.

Dans le catalogue que je viens de faire, je suis allé à ce qu'il y avait de plus important et, pour les brèdes, surtout d'un point de vue tananarivien. Beaucoup d'autres brèdes sont utilisées comme, sur la côte est, les fleurs des petits *hasina* (variété de *Dracaena* ou bois de chandelle) qui clôturent les cours des maisons et qui donnent un bouillon délicieux. En plus des plantes importées, il est évident qu'il y a de multiples endémiques qui sont consommables, qui furent reconnues comme telles et qui furent et sont consommées, même si elles ne donnèrent pas lieu à une domestication et à une activité horticole ou agricole. Flacourt dans son *Histoire de la Grande Isle Madagascar*²²⁴, présente, essentiellement pour la région de Fort-Dauphin, un tableau des plantes entrant dans la diète alimentaire des habitants de la région ; il y a notamment de nombreux fruits de plantes endémiques. En Imerina, la tradition orale se souvient du *voakandrina*. C'était un arbre « portant un fruit comestible »²²⁵ et, dit-on, délicat. Dans un

²²¹ Pour conserver le riz, et aussi aujourd'hui le maïs et les haricots, les *godôna* sont des meubles monoxyles taillés dans des troncs de bois dur (en palissandre, ou en *varongy mainty* – dans la classification zafimaniry, ce dernier est le bois le plus valorisé) dans les *trano kotona* des puissants, ou des *kidôna* plus petits en des bois communs dits de forêt (*hazon'ala*) dans les *trano volo* du peuple. D'une hauteur totale d'environ 1,40 m sur des pieds de 10 cm et un diamètre intérieur de 42 cm, les *godôna* peuvent contenir 180 litres de grains.

²²² Il existait encore au 19^e siècle de hauts silos circulaires construits en terre battue.

²²³ Au sud de la Menarandra en pays karimbola, la culture de la patate douce est absente, parce qu'interdite (*fady*).

²²⁴ P. 115-144.

²²⁵ J. Richardson, 1885, s'interroge sur son endémicité.

verger aménagé dans l'ancienne forêt au nord d'Antananarivo près de Talata-Volonondry, il en poussait fin 18^e siècle dont Andrianampoinimerina avait interdit qu'on les coupe. Radama I^{er} renouvela l'interdiction – ce que ne fit pas Ranavalona. L'arbre disparut pour alimenter les fourneaux en bois de chauffage.

Enfin, il est une question qui mériterait une étude approfondie – c'est celle de l'ail (*Allium sativum*, en malgache aujourd'hui *tongologasy*, également *tongolonkova* au 19^e siècle) et de l'oignon (*Allium cepa*, en malgache *tongolo*) –, tant nombreux sont en Imerina les lieux et les groupes qui sont encore l'objet d'un interdit (*fady*). Neuf des *Sampin'Andriana* et donc leurs adeptes ont l'interdit soit de sa consommation (*tsy homan-tongolo*) soit même de sa seule présence (*tsy idiran-tongolo ny trano misy azy*) et, par suite, de sa culture sur le territoire qu'ils contrôlent²²⁶. Le culte des *Sampin'Andriana* fut officiellement aboli en 1869, la plupart ont disparu, mais l'interdiction de la culture de l'oignon est toujours respectée. D'après le vocabulaire, on peut penser que l'usage de l'ail, très apprécié en Asie du Sud-Est, est antérieur à celui de l'oignon, ce qui expliquerait que l'ail se soit ensuite appelé *tongologasy* « oignon malgache » ou *tongolonkova* « oignon des Hova ». L'introduction de l'oignon *stricto sensu*, si l'on admet l'origine souahélie du mot *tongolo* que propose Richardson²²⁷, serait postérieure à celle de l'ail et pourrait être datée des 13^e-15^e siècles. Les interdits qui frappent l'oignon pourraient aussi être d'origine arabe ou musulmane²²⁸, si l'on admettait que l'opinion d'Ibn Hawqal (10^e siècle)²²⁹ était générale dans le monde arabe et si l'on sait qu'on discute aujourd'hui sur le fait qu'il serait contrindiqué de « manger de l'ail ou de l'oignon avant de se rendre à la mosquée »²³⁰.

A ce tableau des productions qu'utilise la cuisine, il faudrait ajouter le chat²³¹, dont on ne connaît pas les circonstances de l'introduction²³², mais

²²⁶ J.-P. Domenichini, *Les Dieux au service des Rois. Histoire orale des Sampin'andriana ou Palladiums royaux de Madagascar*, Paris/Sophia-Antipolis, Cnrs, 1986, 718 p.

²²⁷ J. Richardson, *op.cit.*

²²⁸ J.-P. Domenichini, « Dynamique indigène et influence arabe en Ankova à l'époque dite vazimba (XIII^e- XV^e siècle) », Table ronde sur l'archéologie africaine. Hommage au Professeur Jean Devisse, Université de Paris-I Sorbonne, Paris, 06 décembre 2011.

²²⁹ Ibn Hawqal (*Description de Palerme*, traduction Michel Amari) écrit : «... l'habitude de manger de l'oignon était la cause de l'abrutissement qu'il observait dans la populace de la ville [...] Voilà ce qui a corrompu leurs intelligences, altéré leurs cerveaux, abruti leurs sens, changé leurs facultés, rétréci leurs esprits, gâté le teint de leurs visages et changé tout à fait leur tempérament, au point qu'ils voient tout, ou du moins la plupart des choses, autrement qu'elles ne sont en réalité». Sur <http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http://remacle.org/bloodwolf/arabe/ibnhaucal/Palerme.htm&title=Description%20de%20Palerme>

²³⁰ <http://islam.forum-actif.net/t2433-manger-de-l-ail-ou-de-l-oignon-avant-de-se-rendre-a-la-mosquee>.

²³¹ Dans le texte qu'elle avait envoyé pour *The Anthropologist's Cookbook*, B. D. Ramiaramanana avait donné la recette du chat aux aromates. Les éditeurs anglais ne l'ont pas retenue pour s'éviter un procès avec les sociétés protectrices des animaux du Royaume-Uni.

qui fut souvent associé à la sorcellerie, et au 19^e siècle le lapin, que les campagnes n'ont toujours pas jusqu'ici adopté malgré l'engouement et les spéculations dont il fit alors l'objet à Antananarivo. Ajouter aussi, entre autres, la cannelle malgache endémique (*Cinnamosma fragrans* ou *hazomamy*, *darasiny*) très proche de la cannelle (*Cinnamomum zeylanicum* ou *kanely/kanelina*) introduite au 19^e siècle, et le poivre doux endémique (*Piper borbonense* ou *voamperifery*, *tsimperifery*), une liane que l'on trouve dans les forêts d'altitude et dont les drupes furent longtemps exportées vers le Moyen-Orient. Utilisé par la haute gastronomie, ce « cubèbe des Arabes », comme l'appelait Flacourt, est aujourd'hui le plus cher des poivres sur le marché international des épices.

Parmi les ingrédients qu'utilise la cuisine, il ne faudrait pas oublier, notamment pour les repas de fêtes, l'oie²³³, le lait des zébus – la vache malgache n'est pas une vache laitière, ne donnant que 2 à 5 litres de lait par jour –, et le miel traditionnellement collecté dans les ruches de la forêt dont certaines étaient creusées et posées dans les arbres²³⁴. Au 19^e siècle, Madagascar était classé au premier rang des pays exportateurs de cire d'abeilles. Ne pas oublier non plus les différentes boissons plus ou moins alcoolisées à partir de la canne à sucre et du miel (*toaka*, *toamena*, *toamanga*, *betsabetsa*). Il ne semble pas que l'on ait fait de l'alcool de riz²³⁵.

Aux 17^e-18^e siècles, Madagascar avait déjà constitué un important capital alimentaire qui avait été adapté aux conditions écologiques des différentes régions et qui fut notamment diffusé dans les Mascareignes au temps de leur occupation. Quand l'île Bourbon avait commencé à cultiver du blé, elle cultivait aussi le riz et le taro²³⁶. Dans la Grande Ile, la diète de peuples marins et pêcheurs devenus agriculteurs et éleveurs dans l'intérieur

²³² La langue distingue un chat domestique (*pisso*, *saka*, *ampaha*) d'un chat sauvage (*kary*, localement dans le Nord-Ouest *ampaha*). Ce petit félin n'a pu qu'être introduit. Le chat sauvage serait un chat marron.

²³³ L'introduction de l'oie, à ma connaissance, n'a pas été discutée et résolue. L'oie cendrée (*Anser anser*) fut introduite au 19^e siècle par les Anglais si l'on suit l'étymologie (*gisa*, *gisy*, *angisa*, malgachisation de l'anglais *geese*) que propose le dictionnaire de Richardson. Il propose aussi les noms (*maroampinga*, *voronkoe*) d'une oie naine (*A species of dwarf goose*, dit-il) qu'il identifie comme *Nettapus auritus* – ce qui en ferait une anserelle. Mais l'appellation la plus générale de l'oie – *vorombe* « grand oiseau, grosse volaille », dit-il aussi –, semble correspondre à une introduction ancienne, l'Asie ayant anciennement domestiqué cette volaille.

²³⁴ La collecte du miel en forêt est le plus souvent conçue comme l'activité de simples cueilleurs. Les peuples du gradin forestier, notamment les Zafimaniry, évidaient l'intérieur d'un gros tronc d'arbre de bois lourd et dur comme le *nato* (*Faucherea* sp.) et plaçaient horizontalement ces ruches privées (*tohòka* avec la longueur vocalique sur la pénultième) dans les arbres de la forêt. Les *tohòka* que je connais ont de 35 à 50 cm de diamètre intérieur et 84 à 90 cm de longueur. N'étant pas un mobilier domestique, elles ne sont pas sculptées.

²³⁵ Sur le vocabulaire et les emplois du riz, voir Bakoly D. Ramiramanana, « Madagascar », in N. Revel-Macdonald (éd.), *Le riz en Asie du Sud-Est*, Paris, Publications de l'E.H.E.S.S., 1988, p. 179-226.

²³⁶ Le taro n'a pas été introduit à Madagascar à partir de La Réunion, comme le prétend Lucien Montagné (*Essai de grammaire malgache*, Paris, Société d'Éditions Géographiques, Maritimes et Coloniales, 1931, 186 p. – Rééd de 1989) et son nom de *saorjo* n'est pas la malgachisation du mot créole *songe*. Montagné avait renversé l'histoire de cette plante et de son nom.

avait changé. Pour manger avec le riz, la viande fut habituellement préférée au poisson, comme le montre le changement sémantique des mots *laoka* et *hena*. Je ne reviendrai pas sur cette question qui a déjà été traitée²³⁷. Mais il est évident que le catalogue de ce que l'on trouve aujourd'hui dans la campagne ne peut pas être sans nuance projeté dans le passé.

La sacralité des aliments anciens

À la différence des forêts, les plantes cultivées n'étaient pas conçues comme présentes sur la terre de tout temps et simplement comme des éléments de la nature que l'homme aurait eu le pouvoir d'exploiter, de domestiquer et d'utiliser. Et, dans ses mythistoires, le créationnisme malgache expliquait que le riz avait été obtenu des plantations du Ciel ou, en Imerina, parce que la fille de Dieu ayant rendu visite à son père, l'avait subtilisé et cultivé sur la terre, ou, en pays bara, parce que les hommes le lui ayant demandé, Dieu, *Andriananahary*, le leur avait fait porter par l'oiseau cardinal, qui leur avait aussi enseigné les techniques de la riziculture. Quant aux plantes importées au 18^e siècle, véritables libéralités divines, les mythistoires bara racontent que c'est de sa propre initiative que Dieu avait décidé de les leur faire porter, le manioc par le perroquet, le maïs par le corbeau et le canard à bosse²³⁸.

Dans la pensée des Anciens, les plantes anciennes ne pouvaient pas être cultivées si elles ne faisaient pas l'objet d'un rituel, comme il en existe pour la culture du riz dans le monde austronésien²³⁹. Je ne le sais ni pour le coïx²⁴⁰, que l'on ne cultive plus mais qui est devenu subspontané et que l'on peut toujours consommer en cas de disette, ni vraiment pour le taro. Pour le riz, plante divine – *andriamanitra ny vary*, dit-on –, de nombreux rituels étaient nécessaires²⁴¹, notamment après la récolte pour adoucir le riz (*manamamy ny vary*)²⁴², c'est-à-dire pour lui enlever sa dangerosité et permettre sa consommation. Il me semble utile de dire quelques mots des mesures prises pour la récolte du riz et la protection du riz en culture ainsi que du *santa-bary* en Imerina²⁴³.

²³⁷ B. D. Ramiamanana, « Les fondements de l'économie ancienne avant Radama 1^{er} », in : *La Cité des Mille. Antananarivo : histoire, architecture, urbanisme*, Antananarivo, Cite / Tsipika, 1998, p. 51.

²³⁸ Jacques Faublée, *Récits bara*, Paris, Institut d'Ethnologie, 1947, 537 p.

²³⁹ Par exemple, Jeannine Koubi, « Des offrandes et des invocations. Rites rizicoles toradja... », *Revue en ligne des sciences humaines et sociales*, 2008. <http://www.ethnographiques.org>.

²⁴⁰ Le rituel de la plantation du coïx était encore pratiqué dans les années 1950 par les Mnong de l'Indochine. Transférés en Guyane, les jeunes montagnards ont abandonné cette culture, ne connaissant pas l'indispensable rituel du fait de l'absence des vieilles personnes.

²⁴¹ Arlette Ottino, « *First settlers, rice-cultivation and the alliance with nature spirits* », in : *L'étranger intime. Mélanges offerts à Paul Ottino*, Saint-Denis, Université de La Réunion / Océan Éditions, 1995, p. 117-141.

²⁴² *Ibidem*, p. 136.

²⁴³ Les datations que je donne ensuite indiquent le moment où fut faite l'observation. Elles n'indiquent pas *a priori* qu'elles auraient, depuis, disparu.

Il y a quarante ans dans le nord du pays betsimisaraka, pour commencer la récolte du riz, les femmes utilisaient un petit couteau en bambou (*karima*) avec lequel elles cueillaient les épis du riz. Ce n'est qu'ensuite que l'on utilisait une sorte de faucille pour récolter ensemble épis (*salohy*) et tiges (*mololo*). Le geste inaugural est intéressant. Il se souvient des temps où l'on n'utilisait pas encore le fer pour la récolte massive du riz et où l'on ne connaissait sans doute pas encore le fer en Asie du Sud-Est. Il se souvient aussi des temps de la domestication des riz sauvages, mauvaises herbes des tarodières. Les ingénieurs agronomes du passé devaient choisir ceux des épis des plants mutants ou anormaux qui, pour se reproduire, ne s'ouvraient pas dès que le riz était mûr. Ce sont ces riz qui furent ensuite multipliés et mis en culture. L'on pouvait alors récolter le riz sans en perdre partiellement ou totalement les grains.

Dans les années 1980 dans l'Antevavala à l'ouest et au sud de Manjakandriana, un canton comportant vingt-huit villages faisait appel à un *sampy* – dans la région, on ne disait pas *sampy*, mais *vakodrazana* « chaîne d'argent des ancêtres » – mis en place par le roi Ralambo au 16^e siècle et détenu par la même famille depuis onze générations issues de Rafaralahingatsa. Quand tous les plants de riz commençaient à avoir deux feuilles, on faisait le *jakan-ketsa*, le *jaka* des plants de riz, avec le sacrifice d'un mouton rouge pour que la croissance des plants se poursuive sans encombre. Puis, quand le riz était gros (*bevohoka ny vary*) ou, disait-on aussi, qu'il portait de l'or à son cou (*miambozombola ny vary*), on procédait au *jakam-bary*, le *jaka* du riz, avec un zébu uniformément rouge et sans défaut, pour que le riz arrive bien à maturité. Quelques jours plus tard, toute la population du canton avec le *vakodrazana* faisait en procession le tour de l'Antevavala pour que toutes les rizières produisent et qu'il n'y ait pas de famine. Chacune de ces cérémonies était une fête où l'on demandait des bénédictions à Dieu et aux ancêtres et où l'on dansait et où l'on mangeait en commun. À ces repas de communion, toute la population était associée avec la partie de l'animal sacrifié qui était rapportée à la maison pour être mangée en famille. Enfin, quand tout le paddy était moissonné et monté dans les villages, une cérémonie d'actions de grâce en l'honneur du Dieu créateur (*Nahary*) et des ancêtres était organisée avec le sacrifice et la consommation d'un mouton rouge²⁴⁴.

Dans la région de Fanongoavana au sud de l'Antevavala dans les mêmes années, la cérémonie des prémices du riz (*santa-bary*) comportait aussi plusieurs étapes. Quand on voyait les rizières prendre la couleur de l'or (*mivolom-bolamena*), il convenait de penser à organiser cette cérémonie. Le chef de la famille devait d'abord cueillir quelques épis de riz, alors qu'il n'était pas encore tout à fait arrivé à maturité. Ce riz, on l'appelle *lango*. À

²⁴⁴ Ces rituels étaient bien vivants au début des années 1980, comme les a observés Rtoa Razanamampionona (*Ny vakodrazana*, juin 1982, 7 pages). J'ai utilisé l'imparfait, quoique je ne sache pas ce qu'il en est aujourd'hui.

l'endroit où il allait le récolter, il s'adressait à Dieu, penchant la tête et lui expliquant que ce qu'il allait faire n'était que le début de toute la moisson :

« *Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, tsy handidy fa handany, tsy hitondra tapany fa erany. Ho feno soa ny sompitra Andriamanitra Andriananahary. Ka ho salama avokoa ny fianakaviana ka hanan' amby ho tra-jandriny anie ny varinay* ».

« Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, ce n'est pas qu'on n'en coupe qu'un peu car on moissonnera tout, ce n'est pas qu'on n'en emporte qu'une partie car elle sera le tout. Que soit bien rempli notre grenier, Andriamanitra Andriananahary. Puisse toute la famille être en bonne santé et notre riz lui assurer un surplus pour ses jeunes ».

Une fois indiqué que ce qu'il prenait n'était que le début de la récolte de toute la moisson, le père de famille cueillait juste le riz nécessaire au *santatra*. Par la suite, quand ce riz était sec, il fallait le piler, mais avant qu'une jeune fille ne lance le pilon dans le mortier, il disait :

« *Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, tsy hankarofy tsy hankarary fa ho feno foana ny laona* ».

« Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, que soit écartée toute maladie, et que soit toujours plein le mortier ».

Pour le jour où devait avoir lieu la fête des prémices, la famille cherchait de quoi préparer un repas de fête (*sakafo hanimpitolo*) : des écrevisses, du lait, des poissons, de la viande, des brèdes morelle et du miel. S'ils étaient encore vivants, le père et la mère, tant du maître que de la maîtresse de maison, devaient être présents. Pour disposer le repas, on étendait sur le sol²⁴⁵ une natte (*lambanana*) qui venait d'être faite et, sur elle, des feuilles de bananier. L'une de ces feuilles était réservée à la part d'Andriamanitra et des ancêtres. Quand on allait extraire le riz de la marmite, le chef de famille disait :

« *Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, tsy hanendry fa handray* ».

« Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, je ne commande pas mais je reçois ».

Le maître de maison portait alors, au coin des litanies et des prières de la maison au nord-est, la part de Dieu et des ancêtres qui, outre le riz, comportait du lait, du miel et de la bosse de zébu. Il disait alors :

« *Eny Andriamanitra Andriananahary notahianao ny tany ka nahavokatra ka alohan'ny hihinananay dia tsy azonay atao ny hitsako alohan'ny razana. Ka indro ny anjaranareo. Ary mba tahio izahay tsy ho kizo fara tsy ho lany hena alohan'olona* ».

²⁴⁵ Dans beaucoup de maisons anciennes en Imerina, quand elles ne sont pas sur pilotis comme dans l'ancien Ifaty, le sol n'est pas simplement la terre qu'a dégagée la construction ; elle est travaillée pour être lisse et ne pas permettre la remontée de l'humidité. C'est ce que les architectes du début de la période coloniale ont appelé « aire malgache » et dont ils ont interdit l'usage pour les caves des nouvelles constructions. C'est cette technique qui avait fait des Malgaches de l'île Bourbon les spécialistes des aires faites pour le séchage du café.

« Oui, Andriamanitra Andriananahary, vous avez béni la terre et vous l'avez fait produire. Aussi avant que nous prenions notre repas, nous ne pouvons pas commencer à mâcher avant les ancêtres. Voici donc ce qui est votre part. Et puissiez-vous nous bénir pour que notre famille ne s'éteigne pas et que nous ne soyons pas sans viande avant le reste du peuple »²⁴⁶.

Ce n'est qu'alors que l'on sortait de la marmite le riz pour la famille et qu'on le servait. Les anciens commençaient en prenant du riz avec la main (*mandrapaka*) pour le porter à la bouche. C'est le *rapa-dango* qui est pratiqué sans peur et sans réflexion dans un contexte simple ne supposant pas de multiples interprétations comme dans une situation de haut-contexte²⁴⁷. Le geste et la parole avaient écarté tout obstacle éventuel.

Le même *sambasamba* était aussi prononcé lors de la cérémonie de la circoncision ; il concernait l'enfant :

« *Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, tsy ho azon-tsampona, hahaleo hahalasa* »²⁴⁸.

« *Sambasamba Andriamanitra Andriananahary, qu'il ne connaisse aucun empêchement, qu'il arrive à la perfection dans tout ce qu'il fera* ».

Le duplicatif *sambasamba* est prononcé, quand on s'adresse à Dieu (Andriamanitra Andriananahary) et implicitement aussi aux ancêtres. Dans son dictionnaire, David Johns en avait déjà donné une définition assez circonstanciée : « *a term of benediction, used with any thing new, and especially at the annual fest on eating the Jaka, as, Sambasamba Andriamanitra Andriananahary* »²⁴⁹, en y ajoutant le sens et l'emploi de plusieurs de ses dérivés. Le R.P. Webber semble bien n'avoir pas disposé du livre de Johns. Par les exemples sakalava qu'il donne de la racine, il reste dans un monde laïc : *samba* signifierait « première fois »²⁵⁰, et l'on comprend que le duplicatif *sambasamba* appuierait le sens de la racine simple et signifierait quelque chose comme « c'est vraiment la première fois ». Le Rev. Richardson n'ajoute rien à la définition de Johns, mais signale le mot javanais correspondant (Jav. *sambah, reverence, homage*)²⁵¹. La définition de Gerbinis est la plus détaillée : « Le mot *sambasamba* est la parole que prononcent les gens, quand ils font une chose pour la première fois, que ce soit quand ils mangent pour la première fois la production de leurs terres, ou

²⁴⁶ Pour ce *santa-bary*, j'ai traduit, sans être satisfait du résultat, les textes recueillis à Ambohipeno en contrebas de Fanongoavana par J. A. Ramarosandratana, *Ny santa-bary* (Les prémices du riz), 1988, note de recherche manuscrite.

²⁴⁷ Sur cette notion, cf. Øyvind Dahl, *Signes et significations à Madagascar. Des cas de communication interculturelle*, Paris, Présence Africaine, 2006, 309 p.

²⁴⁸ Marchal Ramaroseheno, « *Amboanana Atsinanana* », in J.-P. Domenichini, *Lovantsofina sy tadidivava navelan'ny Razana teto Andramasina*, Andramasina, Mandovahasina Edisiona, 2010, p. 115-118.

²⁴⁹ D. Johns, *op. cit.*, p. 210 a et b.

²⁵⁰ Dictionnaire malgache-français rédigé selon l'ordre des racines par les missionnaires catholiques de Madagascar et adapté aux dialectes de toutes les provinces, île Bourbon, Notre-Dame de la Ressource, 1853, p. 580 : « *Samba ko nahita azy, samba ko zaho nahita azy*, c'est la première fois que je le vois ».

²⁵¹ J. Richardson, *op. cit.*, p. 546.

qu'ils mangent pour la première fois au moment de la nouvelle année ; [...] c'est ainsi qu'est formulée à Andriamanitra Andriananahary la demande de tout ce qui procure le bon et le bien »²⁵². Il en était donc de même quand le souverain inaugurait la maison qu'il avait fait construire. J'ajouterai que la formule est accompagnée d'un geste : la paume des deux mains dirigée vers la tête de part et d'autre du front et la tête légèrement penchée en signe de soumission – ou de révérence, dirait plutôt Richardson –, c'est ainsi que l'orant reçoit la bénédiction divine pour commencer un nouveau temps dans sa vie et pour être préservé de forces naturelles redoutables.

Le geste – pencher la tête – doit être noté car, dans les cultes traditionnels où l'on vient demander quelque chose à Dieu et que l'on négocie avec lui, on le regarde directement en levant la tête (*mibanjina*), lui et le ciel où il se trouve. Les missionnaires ont peiné à obtenir qu'en situation de prière, les convertis baissent la tête en signe de respect. Dans les cultes qu'ils organisaient à Fandriana dans le Fisakana, les missionnaires luthériens demandaient à l'un de leurs évangélistes malgaches de bien observer si les fidèles avaient la tête baissée et, pour ceux qui restaient la tête droite, de le rappeler à l'ordre en la frappant doucement avec un fin et long bambou. Le geste du *sambasamba* n'est pas la prière d'une demande, d'une négociation ou d'un espoir, mais le geste de soumission et de reconnaissance devant les dons de Dieu et des ancêtres qui permettent à la vie de se renouveler et aux hommes de se perpétuer²⁵³.

Dans le royaume d'Imerina puis de Madagascar, le Fandroana – la fête du bain du souverain qui marquait le Nouvel An –, purifiait le monde des impuretés mortifères de l'année écoulée, le plaçait sous la protection de Dieu et des ancêtres et réaffirmait l'unité des humains par la consommation du *jaka*. Au moment de cette consommation, au premier repas de la nouvelle année, la norme voulait que soit rejoué par le geste et que soit prononcé par la parole le rite du *sambasamba*.

Cuisson des aliments et repas à l'ancienne

Cette sacralité des aliments concernait aussi la préparation et la consommation des repas. Traditionnellement, les normes pour la cuisson des aliments²⁵⁴ et leur consommation répondaient à des règles variant selon le

²⁵² L. Gerbinis, « *Ny nitokanana an'i Manampisoa* », in : *La langue malgache enseignée suivant la méthode directe*, 1903, II, p. 44, qui écrit : « *ny hoe "sambasamba dia teny ataon' ny olona raha vao hanao zavatra voalohany izy, na hihinana voalohany ny zavatra vokatra amin' ny taniny, na hihinana voalohany ny zavatra amin' ny taom-baovao, [...] ka izany dia fangatahana izay hahasoa sy hahatsara amin' Andriamanitra Andriananahary* ».

²⁵³ Dans la vie courante, l'enfant qui parle avec son père ou sa mère, les regarde, comme le serviteur le fait avec son maître. Mais c'est en baissant la tête qu'ils écoutent les « conseils » (*anatra*) et réprimandes. La réprimande finie, l'enfant remercie son parent par le « *misaotra, Tompoko* ».

²⁵⁴ On trouvera, avec une enquête qui concerne une grande partie de l'île, le vocabulaire de la préparation des aliments et celui du mobilier domestique dans J.-P. Domenichini, « *L'inexistence*

lieu et l'objectif du repas, à la maison ou en plein air. Le repas n'avait pas la même valeur qu'en Occident, comme Jean Paulhan l'a observé dans les faits entre 1907 et 1910 à Antananarivo et interprété avec les données de la culture orale²⁵⁵.

Pour simplifier à l'extrême, disons qu'à Madagascar, comparé aux conceptions françaises, le repas est chargé d'une sacralité qui n'est pas accordée à l'amour physique. Au repas, aucune personne extérieure à la famille restreinte à celle de la maisonnée n'est invitée à manger, alors que, si elle est seule, la maîtresse de céans, dans une maison qui ne comporte qu'une seule pièce, accueillera la nuit les visiteurs et leur fera partager la natte sur laquelle elle dort²⁵⁶. Pour un Français, on sait qu'au 19^e et au 20^e siècle, avant l'actuelle révolution des mœurs, dans une maison honorable, il y avait une grande salle à manger pour recevoir les invités, et une fois le repas fini, un fumoir de taille moyenne pour les hommes et un petit boudoir pour les femmes, tandis que l'accès aux chambres à coucher était comme interdit. De taille plus petite, les maisons que se construisaient les ouvriers ou que l'on construisait pour eux dans des « cités ouvrières », comportaient une cuisine assez grande où l'on mangeait quotidiennement, une petite salle à manger et un petit salon pour les éventuels invités, les chambres étant éloignées à l'étage²⁵⁷.

La maison traditionnelle malgache n'avait qu'une seule pièce où l'on faisait la cuisine, où l'on mangeait, où l'on recevait les visiteurs et où l'on dormait. Le soir, les poules et les moutons y rentraient pour y passer la nuit. L'on y rentrait aussi, pour la nuit, le jeune veau ou la jeune velle que l'on voulait sevrer²⁵⁸. Comme il n'y avait pas de hotte ni de cheminée au-dessus du foyer, les maisons étaient intérieurement enfumées et les parois comme l'intérieur de la toiture couvertes de suie. Dans les familles des seigneurs et des puissants, une autre maison, souvent au sud-est, servait de cuisine à côté de la maison d'habitation – le *lapa*, appelait-on celle des seigneurs –, et offrait un meilleur confort.

Pour le repas quotidien, la norme commune était qu'il était préparé à la maison et qu'il utilisait la cuisine bouillie²⁵⁹, tant de la viande que des

d'un substrat bantou en malgache...», op. cit., qui témoigne de l'unicité des conceptions dans l'ensemble de la culture malgache.

²⁵⁵ Jean Paulhan, *Le repas et l'amour chez les Merinas*, Montpellier, Fata Morgana, 1970, 87 p.

²⁵⁶ Signalons que, quand il revient chez lui, l'époux parti en voyage s'arrête au dernier village qu'il a atteint et ne poursuit son trajet que le lendemain. Cette coutume était encore pratiquée dans certaines régions il y a une trentaine d'années.

²⁵⁷ Des grandes villas que construisaient les patrons d'entreprise, les ingénieurs et cadres supérieurs dans les régions industrielles du nord et de l'est de la France, les ouvriers disaient qu'elles étaient des « châteaux ».

²⁵⁸ Sur la maison, voir W.E. Cousins, *op.cit.*; P. Razafindramaka « *Antananarivo zato taona lasa izay* », *Ny Mpanolo-tsaina*, V (20), 1908, p. 224-234, et Raintovo, *Antananarivo fahizay na fomba na toetra amam-panaon'ireo olona tety tamin'izany*, Tananarive, Ffma, 1928, IV-116 p.

²⁵⁹ B. D. Ramiamanana, « *Malagasy Cooking* », in : Jessica Kuper (ed.), *The Anthropologist's Cookbook*, London, Royal Institute of Anthropology, Routledge and Kegan Paul, 1977, p. 111-115 ; « La cuisine malgache », in J. Kuper (éd.), *La cuisine des ethnologues*, Paris, Berger-Levrault, 1981, p. 120-125.

brèdes – ce qui semble la règle de la sécurité alimentaire de l'époque²⁶⁰. La sacralité du repas était aussi évidente en ceci que l'on en préservait la préparation et la consommation de tout regard étranger. En Imerina où les maisons étaient sombres et éclairées par une petite fenêtre et par la porte ouverte, et où le foyer était à gauche de la porte quand on entrait dans la maison, était un aménagement particulier, le *tako-kenatra*²⁶¹, qui « cache la honte ». C'est une séparation basse – soit une claie de souchet soit un petit mur de terre battue²⁶² – qui faisait obstacle au regard indiscret et malveillant cherchant à connaître la nature de la nourriture qui était cuite et consommée dans la maison et qui excusait aussi les convives de ne pas inviter les personnes passant devant la maison. A moins que ce « cache la honte » ne soit le moyen d'échapper au « devoir que l'on a[urait eu] de ne pas manquer de partager le repas auquel on assiste ou que l'on a vu préparer » que l'on connaît chez les Dayak de Bornéo²⁶³. Car à Madagascar, il était difficile de refuser une invitation à un repas, comme le prouve la première traduction (1835) de la parabole de l'Evangile de Luc (14¹⁶⁻¹⁹) qui donne à voir les attitudes traditionnelles devant une telle situation²⁶⁴.

Plus largement, le repas quotidien pris à la maison était réservé aux seuls membres de la famille y habitant. La coutume excluait, ai-je dit, d'inviter à manger chez soi pour un repas quotidien et tendait communément à interdire toute visite à l'heure du repas. Même quand, pour une nouvelle urgente, un proche parent arrivait au moment où la famille mangeait, celle-ci, avant de l'inviter à manger, se sentait obligée de l'excuser par une formule comme « *nasesin-drazana* – envoyé par les ancêtres ». La responsabilité de la personne, moins excusable qu'une simple impolitesse, était annulée par son transfert aux ancêtres. Ce n'est que, lors des fêtes familiales comme la première coupe de cheveux (*ala volon-jaza*) et la circoncision, que les invités mangeaient dans la maison. De même, lors d'un décès : la famille endeuillée offre le riz et un bouillon de viande de volaille sans sel – la viande de bœuf est *fady* – aux visiteurs ; refuser ce repas, ce serait refuser de manger une dernière fois avec le mort (*miara-misakafo amin'ny maty*). De façon générale, l'on ne mangeait pas à l'extérieur ; l'on ignorait ce qu'en France, on appelle pique-nique.

²⁶⁰ Autre règle de sécurité alimentaire, la boisson du repas (*ranovola*) est elle aussi bouillie dans la marmite d'où l'on a retiré le riz.

²⁶¹ Dans l'usage courant actuel, *tako-kenatra* désigne le « cache-sexe ».

²⁶² W.E. Cousins, *Fomba malagasy*, Tananarive, Edition Lms, 1950, p. 62. Troisième édition, rénovée et augmentée par H. Randzavola de *Malagasy Customs: native account of the circumcision, the tangena, marriage and burial ceremonies, etc.*, Antananarivo, Lms Press, 1876, 56 p.

²⁶³ Marcel Mauss, *Essai sur le don*, p. 21, citant V. Hardeland, *Dayak Wörterbuch*.

²⁶⁴ En ses débuts, cette entreprise de transfert de technologie culturelle que fut la traduction de la Bible a pu être investie par la culture malgache des élèves et assistants des missionnaires et présenter des conceptions que les pasteurs anglais acceptaient parce que formulées en malgache, mais dont ils ne comprenaient toutes les implications. Cf. J.-P. Domenichini, *Le concept de hasina. Essai de définition*, communication au colloque « Pouvoir et États dans l'histoire de Madagascar et du Sud-Ouest de l'océan Indien », 6-12 mai 1992, Antananarivo.

Dois-je aussi dire que c'était la femme, maîtresse de maison, qui préparait les repas ou en surveillait la préparation ? Ce pourrait sembler une lapalissade, si l'on ne savait pas que, lorsque la famille était en voyage, donc hors de la maison, ce n'était pas la femme, mais son mari qui avait cette charge²⁶⁵.

La cuisson grillée (*atono*) était soit celle – sauvage – des jeunes bouviers qui avaient pris un oiseau ou un tanrec et le faisaient griller pour déjeuner, soit celle des repas de communion rituelle avec Dieu et les ancêtres, le matin où le soleil montait vers le zénith, quand, pour un culte public, on avait sacrifié un mouton ou un zébu. On conçoit la différence entre un culte familial et un culte public. Le culte familial se fait dans la maison dont les murs séparent l'espace construit du reste du monde – comme les fossés du village séparent l'espace humanisé de celui des esprits errants et inconnus –, et dans la maison où règne le chef de famille (*samy manjaka erambaravarany*, disait le droit) ; seuls les ancêtres familiaux y sont invoqués à l'occasion et les normes sociales y sont respectées. Le culte public, quant à lui, se fait sur un lieu consacré et dans un monde où Dieu est présent vers l'est, mais où sont présents non seulement les ancêtres mais aussi d'autres esprits, notamment ceux du monde souterrain que l'on ne saurait négliger. Prenons l'exemple d'un *joro* en pays bezanozano²⁶⁶ qui, suivant la tradition austronésienne²⁶⁷, est un rituel de la vie accompli le matin, s'opposant aux rituels de la mort, lesquels se déroulent l'après-midi et le soir.

Quand les gens sont rassemblés, ils sont assis à l'ouest du lieu sacré et regardent vers l'est ; l'officiant, lui aussi tourné vers l'est, expose la raison de la cérémonie. Un bœuf (*omby manitra* « bœuf parfumé ») est présenté pour être offert en sacrifice. L'officiant présente alors la demande qui est faite et termine en disant : « *Inty omby manitra omena anareo* – Voici le bœuf parfumé que l'on vous donne ». Avant le sacrifice, avec son *tehina* (une longue canne signe de son autorité), il frappe plusieurs fois la nuque de l'animal. Puis, l'animal sacrifié et dépecé, on prend des morceaux des différentes parties du bœuf. Enfilés sur une fourche en fer (*salazana*), on les fait griller (*atono*), ce qui produit une émanation ou un fumet parfumé (*tsembo-manitra*). Une petite étagère à trois niveaux est confectionnée. Au *tsembo-manitra*, une fois la viande grillée, on ajoute du riz cuit dans une marmite en bambou (*kidimo*), du lait frais (*ronono velona*, lait vivant) et du miel (*tantely velon-dreny*) d'une ruche dont la reine est vivante. On en place sur l'étagère : la part de Dieu sur le niveau supérieur, celle des ancêtres au niveau moyen et sur le sol celle des esprits souterrains et inconnus. On

²⁶⁵ Cette communication doit beaucoup à Bakoly D. Ramiamanana et au demi-siècle d'une vie commune qui fut un séminaire permanent. J'utilise notamment les discussions que nous eûmes lorsqu'elle rédigeait son texte sur la cuisine malgache. Cf. note 50.

²⁶⁶ L'essentiel des informations qui suivent ont été recueillies auprès du *tangalamena* d'Antanamasoandro (Moramanga) par Norotiana H. Razafindrazaka, *Fomba fanao rehefa misy joro any amin'ny faritra bezanozano*, 1988, mns.

²⁶⁷ Pour les rituels de l'après-midi et du soir à Sulawesi, cf. J. Koubi, *Rambu Solo' « la fumée descend »*. *Le culte des morts chez les Toradja du Sud*, Paris, C.N.R.S., 1982, 530 p.

appelle ces invités pour venir déguster ce qu'ils désirent. Quand ils sont rassasiés, les personnes présentes se précipitent et font la mêlée (*mandrombaka*) pour consommer la nourriture de Dieu et celle des ancêtres – lesquelles possèdent de singulières qualités aux yeux des vivants –, mais personne ne touche à la nourriture posée sur le sol à laquelle les esprits consommateurs auraient conféré une nature mortifère. Et l'on remercie Dieu qui peut s'en aller. Le reste du *tsembo-manitra* est partagé entre les participants qui doivent tous en recevoir, même les enfants très jeunes. Bosse et culotte du zébu sont réservées aux *ray aman-dreny* des villages voisins qui avait été invités.

On retiendra que ce repas de communion avec l'au-delà est très conservateur de la mémoire du passé, notamment avec l'usage de la marmite en bambou pour la cuisson du riz. Faite de l'entre-nœud d'un gros bambou, elle conserve le souvenir du temps où l'on ne connaissait pas encore la technique de la céramique ou qu'on ne l'utilisait pas pour faire des récipients. Dans le néolithique du sud-est asiatique comme plus tard à Madagascar, la céramique n'a jamais totalement remplacé les récipients en matières végétales (bambou²⁶⁸, bois²⁶⁹,alebasse ou courge²⁷⁰).

Rituel de la vie, ce repas de communion recourt aussi au lait frais que le Malgache nomme « lait vivant, lait de vie » et au miel « dont la mère est vivante » (*velon-dreny*). Par le regard tourné vers l'est le matin et par l'étagère aux trois niveaux, il met en scène la conception du monde telle qu'elle est vécue dans toute l'île. L'Est, comme le dit un discours betsileo, est bien « la direction du sacré vers laquelle on se tourne quand on demande une bénédiction à Zanahary ou aux ancêtres [... et là où sont] les sources du bien qui fait les femmes et les hommes. [...] c'est là où apparaît le soleil en son éclat, là d'où l'on tire son origine, là d'où proviennent le garçon au bon jour et la fille au bon destin »²⁷¹.

Les trois niveaux de l'étagère visualisent, à vue d'homme, la structure du cosmos avec le monde supérieur du Dieu du Ciel, le monde

²⁶⁸ Dans la forêt, les *lananana* avec lesquels on va chercher l'eau, sont faits d'un long bambou dont les séparations au niveau des nœuds ont été évidées. Richardson (1885) donne aussi le nom « provincial » de *fangy*.

²⁶⁹ En pays zafimaniry autrefois quand son environnement était encore forestier, la réserve d'eau à la maison était faite d'un gros tronc d'arbre intérieurement creusé avec une *famalaka* et doté d'un fond collé avec de la sève de *kimba*. Il est étanche et couvert par un couvercle du même bois. Ce meuble, on l'appelle *bobôka* avec la longueur vocalique sur la pénultième. Celui que j'ai sous les yeux est fait en *lalôna* et n'est pas sculpté. Il peut contenir 90 litres d'eau environ. On le remplissait en allant puiser l'eau avec des *lananana*. Cf. note précédente. Aujourd'hui, on utilise les jarres en poterie (*siny*) fabriquées dans les hautes terres.

²⁷⁰ C'est le cas de la courge pèlerine dont les graines sont vendues en Europe et qui est présentée comme « une plante grimpanche à fruits décoratifs ». Le sachet distribué dans le commerce précise que « ses fruits en forme de bouteilles étranglées sur la partie supérieure pourront être séchées et vidées pour une longue conservation ». Cette courge (*voatavo monta*, dit-on aujourd'hui) était utilisée autrefois pour transporter l'eau de la circoncision et désignée sous le nom de *voatavo arivolahy*. S'il veut caractériser sa forme, le malgache dit *voatavo keoka*.

²⁷¹ J.-P. Domenichini, « *Le tsiny et son actualité* », Séance plénière, Académie Nationale des Arts, des Lettres et des Sciences, Antananarivo, 30 juillet 2009.

inférieur du dieu souterrain, des ancêtres inconnus et des défunts qui n'ont pas encore le statut d'ancêtre, et le niveau intermédiaire des *razana*, ancêtres individualisés issus des relations entretenues par les deux premiers dans la création de l'homme selon la Genèse de la tradition.

Du *fandambana* à la table ou de la table sans pieds à la table avec pieds

Le tournant du 19^e siècle

Dans la suite des marmites tripodes en céramique ou en chloritoschiste, on comprend que la vogue, à partir de la fin du 18^e siècle pour les repas de fête, des marmites tripodes²⁷² en fonte de différentes tailles, n'a pas modifié la façon de cuire les aliments. On continua à utiliser la grande marmite (*vilany tany*) pour le riz et la plus petite à col étroit (*vilany nongo*) pour le mets (*laoka*) qui accompagne le riz. Il n'en est pas de même de la table qui, pour certains, devint le signe emblématique et inévitable de la civilisation, tout comme le devint le recours à la gastronomie européenne.

Dans l'ancienne façon de prendre les repas, on peut distinguer le repas populaire et le repas des puissants. Dans la maison où se trouve le foyer (*fatana*), autour duquel on s'asseyait le soir, surtout en hiver, pour discuter en attendant que le repas fût cuit, les convives sont disposés selon la hiérarchie familiale et sociale. Le maître de céans est assis au nord du foyer dans la position honorable selon la valorisation des points cardinaux. Son épouse est à sa gauche et à l'est ; à la gauche de celle-ci et donc au sud, les serviteurs²⁷³ qui, outre le repas qu'ils prennent, s'occupent du feu. Les adolescents et les enfants sont à la droite du maître de maison, face à leur mère et aux serviteurs adultes. Dans le cas d'une fête familiale, le maître de céans cède sa place à son père et s'assied à sa droite. Son épouse cède sa place à sa mère ou à sa belle-mère et s'assied à sa gauche.

Quant au repas des puissants, il se situe dans une maison où la cuisine est faite à l'extérieur. On mange autour d'une belle natte (*fandambana*) étalée sur le sol aménagé en « aire malgache »²⁷⁴. A bien y réfléchir, cette natte en vannerie souvent historiée est une table sans pieds. Les convives sont disposés selon le protocole de la société politique. A Anosimanjaka, la princesse Ranaivalontsimioviaminandriana, fille d'Andriamasinavalona, s'asseyait au nord de la natte et, s'il était là, son mari

²⁷² Ce n'est pas que la marmite tripode ait été inconnue de Madagascar, mais sans doute fût-elle rare. Si l'on en connaît dans la région de Vohémar de belles pièces aux pieds à section carrée, taillées en chloritoschiste, il en a existé de même forme que les potiers ou potières faisaient en Imerina et que l'on peut trouver dans les sites anciens.

²⁷³ De ces serviteurs – *andevo*, en malgache au 19^e siècle –, c'est à tort que des travaux universitaires ont pu écrire qu'ils ne pouvaient manger avec leurs maîtres dans leur maison ou qu'ils ne pouvaient « sans le souiller [...] franchir le seuil d'un homme libre » (F. Raison-Jourde, *Bible et pouvoir à Madagascar au XIX^e siècle*, Paris, Karthala, 1991, p. 369). En fait, ces opinions sont celles, fin 20^e siècle, de jeunes descendants d'anciens puissants qui, broyés dans la nouvelle société, attribuent à leurs ancêtres une puissance et une autorité qu'ils n'ont jamais eues.

²⁷⁴ Cf. *supra*, note 37.

était à sa droite à l'ouest. Sortis des marmites, le riz est présenté sur un van (*sahafa*), de préférence en bois de *famelona* (le bois « qui fait vivre »), et la viande prise dans la marmite par un long crochet métallique (*fihavitra*) et découpée sur un « tailloir »²⁷⁵ (*akalana hena masaka* ou simplement *akalana*) pour n'en pas perdre le jus. On mangeait ensuite dans des assiettes sur pied en belle poterie graphitée. Les plus hautes et les plus grandes (*loviamanga*)²⁷⁶ ont pu être interprétées comme des assiettes collectives et familiales pour manger le riz²⁷⁷. Les plus petites (*tsangam-bava*, *tsatokaty*)²⁷⁸ ne pouvaient être que des assiettes individuelles. Sans pied, il y avait aussi des écuelles individuelles de la même fabrication²⁷⁹. On utilisait aussi des assiettes et des plats en bois, des cuillers en corne ou en poterie graphitée²⁸⁰ et, également des gobelets en corne ou cornes à boire²⁸¹. Les assiettes hautes ou les écuelles, qui pouvaient être portées près de la bouche, permettaient aux convives de conserver une position droite. Dans ces familles, il ne fallait pas baisser la tête devant la nourriture. On connaît l'exemple d'une jeune *andriana*, qui avait été en vain corrigée plusieurs fois et qui fut déshéritée par rejet (*fanariana*). Dans ces mêmes familles – *andriana* ou dont des ancêtres avaient eu ce statut –, il était également interdit (*fady*) de conserver et de vendre la nourriture cuite qui restait après un repas (*tsy mivarotra hanimasaka*)²⁸² : il fallait donc la donner. En pays bezanozano, il était *fady* de manger au petit matin le riz non consommé la veille au soir : il était le plus souvent donné aux poules²⁸³.

L'introduction de la table allait-elle modifier les conventions ancestrales ? On peut être tenté d'attribuer aux missionnaires, installés à Antananarivo sous le règne de Radama I^{er} et venus avec leur civilisation et tous ses meubles, l'introduction de l'usage de la table et de ses codes. Ce serait restreindre à la seule capitale les contacts que les Malgaches avaient avec les Européens. On ne sait si, au 17^e siècle, Flacourt prenait son repas sur une table ou s'il le faisait sur des planches posées sur des tréteaux. Ce qui est

²⁷⁵ C'est le mot du français médiéval qu'utilise Chrétien de Troyes. Cf. L. Harf-Lancner, « De Lancelot à Indiana Jones : la gloire des chevaliers », *L'Histoire*, n° 196, février 1996, p. 59a.

²⁷⁶ Diamètre intérieur entre les bords : 24,5 cm.

²⁷⁷ David Rasamuël, *Fanongoavana. Une capitale princière malgache du XIV^e siècle*, Paris, Éditions Arguments, 2007, p. 193. Encore faudrait-il que la consommation individuelle ait été moindre qu'elle ne l'est aujourd'hui.

²⁷⁸ Diamètre intérieur entre les bords : 14 cm.

²⁷⁹ J.-P. Domenichini, « L'écuelle de Milangana », in : *Ambario*, I (1), 1978, p. 127-131. Outre celle qui fit l'objet de cette publication, nous en avons trouvé aussi à Ambohitrikanjaka.

²⁸⁰ J.-P. Domenichini, « La fouille de Manjakazafy et l'histoire d'Ambohimpanompo (Imamo) », *Nouv. Centre Art Archéo*, 2, 1984, p. 21. C'est le seul exemple trouvé dans les fouilles qui furent faites.

²⁸¹ Ces gobelets, écrit Leguével de Lacombe (*op. cit.*, t. II, p. 209), « ont un manche qui s'emboîte dans un petit trou pratiqué à peu près au milieu de la corne ; tous les Hovas portent une de ces cornes suspendue à leur *seidik* ».

²⁸² Cet interdit est toujours respecté et, alors que le tourisme se développe, s'oppose dans ces familles, à l'ouverture d'un restaurant. S'il est transgressé, il provoque des remarques désobligeantes ou des questions inquiètes adressées aux nouveaux entrepreneurs en hôtellerie.

²⁸³ Communication de M. Ramilisaona.

sûr, c'est qu'au long du 18^e siècle, les contacts entre la côte est de Madagascar et les Mascareignes furent permanents, tant par les traitants venus commercer dans la Grande Ile que par les puissants de la côte est qui s'étaient établis dans les îles voisines. On sait qu'un *vazaha* en voyage dans la forêt de l'Est au début du 19^e siècle pouvait être reçu par un chef dont la sœur, ayant vécu à l'île de France, lui avait préparé de la cuisine créole²⁸⁴.

La généalogie de Jean René et de Coroller, établie à partir d'un manuscrit de ce dernier conservé en Nouvelle-Zélande, le démontre magistralement²⁸⁵. Ces relations se poursuivirent tout au long du 19^e siècle, comme le prouvent les témoignages des voyageurs et les correspondances des gouverneurs de Fort-Dauphin et de Mahanoro adressées à Ranavalona 1^{re} et à Rainilaiarivony par des *vadim-bazaha* (compagnes d'un traitant étranger qui conservent ce statut après le départ de celui-ci) dont les enfants se répartissent entre Madagascar et les Mascareignes. Ainsi, à la fin du règne de Ranavalona, Ravahidria, qui avait été la compagne d'un *vazaha* et qui habitait alors Fort-Dauphin avec un fils, voulait-elle rendre visite à l'un de ses fils installé à La Réunion.

Les visiteurs de Jean René à Tamatave pouvaient en constater les effets. Le lieutenant de vaisseau Théophile Frappaz, ayant été invité à manger par Jean René à Tamatave, constata que la table et l'accueil de son hôte étaient ceux d'un grand seigneur en Europe²⁸⁶. Du vin de Bordeaux y était même servi. La seule critique qu'il ait faite, c'est d'avoir vu Jean René aller à la cuisine, tremper un doigt dans la marmite et goûter ce qui allait être servi²⁸⁷. Si l'on se place d'un point de vue malgache, on peut se demander si le *mpanjaka mena* de Tamatave ne manifestait pas à son hôte le fait que la nourriture qu'il lui offrait ne présentait aucune dangerosité. Déjà, en 1819 si je ne me trompe, le gouverneur de Foulpointe, Rafaralahy-Andriantiana, beau-frère de Radama, et son épouse Ravaozokiny, fille d'Andrianampoinimerina et de Rasendrasoa sa première épouse, avaient reçu David Johns, qui juge qu'il fut « très bien reçu, comme dans une bonne maison bourgeoisie d'une province européenne ».

En dehors de la Cour d'Antananarivo, Tamatave n'était sans doute pas le seul lieu où l'on utilisait services de table et couverts, ainsi que le matériel de cuisson et les récipients fabriqués en Europe. En 1863, le gouverneur de Mahabo dans le Menabe signale l'acte de brigandage dont fut victime Ratsimbatsoka, un Grand-Juge (*Andriambaventy*) sakalava de sa province. Dans la longue liste des objets volés à cet Andriambaventy qui

²⁸⁴ Leguével de Lacombe, 1840, p. 211.

²⁸⁵ Pier M. Larson, « *Shreds of Malagasy History: Aristide Corroller and the Sociology of Knowledge in the Western Indian Ocean* », Communication au colloque Anthropologie comparative des sociétés insulaires de l'océan Indien occidental, Université de Nanterre, 27-29 avril 2011.

²⁸⁶ Leguével de Lacombe (*op. cit.*, t. I, p. 6) juge de même que Jean René « faisait les honneurs de sa maison avec autant d'aisance et de dignité qu'un grand seigneur d'Europe ».

²⁸⁷ R. Decary, *Les voyages du lieutenant de vaisseau Frappaz dans les mers des Indes*, Tananarive, Pitot de la Beaujardière, 1939.

devait faire du commerce, on peut retenir 300 assiettes de porcelaine, 50 couteaux et 20 *sotro varahina*, lesquelles étaient soit des louches en cuivre soit de cuillers en étain²⁸⁸. En 1865, parmi les marchandises importées par Samat, un document de la douane d'Andakabe (aujourd'hui Morondava) signale 250 marmites en fer, 150 assiettes de porcelaine, 70 couteaux de table, 10 couteaux de boucher, 110 verres de petite taille (*vera madinika*), 10 de grande taille (*vera vaventy*) et 500 bouteilles²⁸⁹.

Furent-elles achetées dans ces temps passés la vaisselle et l'argenterie massive du 18^e siècle d'un *mpanjaka* de l'intérieur du pays bara qui, il y a seulement un quart de siècle, offrait à ses hôtes de passage un sanglier farci de la meilleure cuisine ? Et la farce pour un des convives, bon expert en gastronomie, était délicieuse et « inouïe », disait-il²⁹⁰.

Si l'art de la table pouvait se répandre chez les puissants des provinces, il n'en reste pas moins que la Cour d'Antananarivo fut le centre important de cette diffusion, et ceci dès le règne de Radama. Et quand Radama mourut (1828), il emporta avec lui les biens qu'il aimait. Dans la liste que nous donne le Prince Coroller²⁹¹, parmi la longue liste d'objets précieux, d'armes et de tableaux que l'on plaça dans son tombeau, on note « des couverts d'argent d'Europe et du pays, et en grand nombre, de la vaisselle plate, des soupières et [...] de grands bols en cristal et en porcelaine de Sèvres [...] des gobelets de tout genre ». Radama n'avait pas seulement utilisé des ménagères importées d'Europe, car il avait mis au travail les orfèvres de la Cour pour lui fabriquer des couverts en argent. Tout ce déménagement devait lui permettre d'aménager son *lapa* dans le ciel près de ses ancêtres.

Comme tous les tombeaux royaux, celui de Radama fut chapeauté d'une *trano masina*. Cette « maison sainte des rois » leur sert de résidence secondaire quand, revenant de l'au-delà, ils font un séjour sur la terre. Dans celle de Radama, on plaça, précise en note Leguével de Lacombe, « une table, deux chaises, une bouteille de vin, une carafe d'eau et deux gobelets, afin que lorsqu'il plaira à l'ombre du feu roi de visiter le lieu où reposent ses restes, il puisse y inviter l'ombre de son père et y goûter les plaisirs qui lui étaient chers pendant la vie ». La table était donc déjà bien entrée dans l'usage de la Cour, mais elle n'était pas réservée à son usage exclusif comme

²⁸⁸ Lettre du 30 Adijady 1863 [18 janvier 1863], Archives Royales, Mahabo atsimo, IIICC156, 1863, ff^o31-34, Chemise 1863.

²⁸⁹ Lettre du 15 Adalo 1865, Archives Royales, Mahabo atsimo, IIICC156, 1865, ff^o 07-10, chemise 1865.

²⁹⁰ Autre type de réaction : à Rava, fille du chef d'Angontsy, concubine de Bényowsky qu'elle avait accompagné à la Cour de Louis XVI à Versailles et parfaite francophone, Leguével de Lacombe, fin des années 1820, demande si elle ne regrette pas les belles cités de France. Elle lui répond que les Malgaches « laisseraient sans regret vos palais d'Europe pour leurs cabanes et leurs forêts ; ils préfèrent à votre cuisine parisienne un jambon de sanglier boucané ou un poisson bouilli avec du gingembre et du piment » (*op. cit.*, t. I, p. 101).

²⁹¹ Son récit manuscrit des funérailles de Radama est publié et annoté par B.-F. Leguével de Lacombe dans son « Précis historique », p. 68-74, qui précède son *Voyage à Madagascar...*, *op. cit.*, t. I.

un privilège réservé au seul Roi. Dans la période de deuil qui, pendant un an, suivait le décès d'un souverain et qui frappait tout le peuple, le monde revenait au chaos primitif et le peuple ne pouvait plus chanter ni danser. Il ne pouvait plus se livrer à tout ce qui faisait sa civilisation : les tisserands ne pouvaient plus tisser la soie, les potières travailler l'argile, les maçons construire une maison, les musiciens jouer de leurs instruments, les grands se faire porter en *filanjana* ; et tout le monde ne devait se vêtir d'autres vêtements que du *lamba* des anciens et dormir autrement que sur une natte au niveau du sol. Comme la table était reçue comme un élément enrichissant la civilisation du pays, le deuil de Radama provoqua l'apparition d'un nouvel interdit : celui de manger sur une table. Pendant l'année de deuil, il fallait manger sur un *fandambana* au niveau du sol.

Le modèle de la Cour influençait non seulement le mode de vie du milieu tananarivien, mais aussi celui des grands ports²⁹² où il était demandé aux gouverneurs d'entretenir de bonnes relations avec les étrangers de passage. Pour ceux-ci en pays malgache – en brousse, disait-on –, le devoir d'hospitalité n'obligeait pas à les inviter à manger. Les vrais étrangers étaient les invités (*vahiny*) du souverain²⁹³. Lorsqu'ils arrivaient dans une localité, une maison était mise à leur disposition, une volaille, une petite tante de riz pilé (*varifotsy*) et du bois leur était fourni. C'était à eux de préparer leur nourriture, mais on pouvait mettre des serviteurs ou des jeunes à leur disposition.

À Antananarivo, les invitations à la Cour étaient fréquentes. Il y fallait des tables et des chaises ou des bancs. Ils pouvaient être fabriqués localement. Il y fallait aussi des assiettes, des verres et des couverts. Avec leur pied qui les surélevait, les assiettes (*vilia*, *lovia*) ne pouvaient pas satisfaire les normes européennes, les convives étant assis sur des chaises. Sous Ranavalona I^{re}, Jean Laborde, qui fabriquait des fusils et des canons à Mantasoa, s'essaya même à la faïencerie ; quelques-unes des assiettes et des plats qu'il fabriqua sont précieusement conservées chez les descendants des Grands de cette époque. Couteaux et cuillers étaient couramment utilisés, mais il y fallait aussi cette inconnue qu'était la fourchette et, comme il fallait homogénéiser l'ensemble des couverts, il fut le plus souvent nécessaire d'importer des ménagères. Les orfèvres qui, pour la Cour, travaillaient les piastres espagnoles, lui en fournirent en argent massif.

La fourchette – en français, c'est la petite fourche – posait problème au 19^e siècle. Au témoignage de Richardson (1885), on lui trouva des noms

²⁹² Il en fut sans doute de même dans les capitales des provinces intérieures. C'est ainsi que, dans les archives de la justice de Fianarantsoa en date du 27 avril 1891, je trouve 5 marmites de fer, 7 assiettes de porcelaine blanche et 5 cuillers en argent dans l'inventaire de la partie non encore partagée d'un héritage et objet d'un procès entre Andriamasinavalona et Ambaniandro. Une étude de ce genre d'archives devrait permettre de définir l'importance et les limites sociales de la diffusion de l'art de la table dans la population.

²⁹³ J.-P. Domenichini, « L'étranger et le zanatany », in : *Société, valeurs et développement* (Mémoires de l'Académie Nationale des Arts, des Lettres et des Sciences, XXVII), Antananarivo, 2003, p. 63-72.

malgaches : à côté de *forisety*, un calque du français, on utilisa *fitrebika*, *fitsindrona* et *firombaka*. Ces trois dérivés des racines *trebika*, *tsindrona* et *rombaka*, avaient des connotations qui ne pouvaient convenir aux normes du repas domestique et civilisé tant malgache qu'europpéen. *Fitrebika* « instrument qui permet d'embrocher » faisait penser à l'usage des *salazana*, ces grandes fourches métalliques des cultes aux ancêtres. *Fitsindrona* « instrument qui sert à piquer » ne comportait que l'idée de piqûre et non celle de prendre pour porter l'aliment à la bouche. Quant à *firombaka* « instrument qui prend avec violence » qui aurait pu s'inspirer de l'anglais *fork*, il comportait l'idée de faire la mûlée pour consommer la nourriture de Dieu²⁹⁴. À côté de *sotro rovitra* « cuiller déchirée, cuiller fourchue » que j'ai encore entendu, c'est *forisety* qui est le plus employé, témoignant sans doute de l'origine la plus commune des couverts de table, avant même la colonisation, tout comme en témoigne aussi, au lieu du malgache *antsy*, le calque *kito* pour « couteau » que nous allons rencontrer pour le couteau de table.

Quand il invitait à dîner, la table de Radama satisfaisait aux normes européennes – je n'ai pas trouvé de témoignage disant si la disposition des couverts suivait la norme anglaise ou la française –, mais la cuisine comportait des recettes ancestrales de l'aristocratie, comme en témoigne ce récit de Leguével de Lacombe que Radama invita à dîner à Vohiboazo, alors qu'il visitait le pays betsimisaraka :

« A six heures nous nous rendîmes chez le roi, et à mon grand étonnement je vis cinq couverts mis sur une table ronde ; la nappe et les serviettes étaient blanches et fines, la vaisselle, les couverts et les gobelets en vermeil²⁹⁵ ; plusieurs carafes de cristal taillé, pleines de Madère et de vin du Cap, brillaient à la clarté des nombreuses bougies que supportaient des flambeaux d'argent. Le prince Ramananoule, aide-de-camp du roi, était chargé de nous recevoir et portait un brillant uniforme anglais. Aussitôt que l'on eut servi, Radama parut suivi de Ramanétak et de plusieurs jeunes Antaymours, sorte de pages dont les fonctions consistaient à servir le roi à table. [...] L'ordre des services était le même qu'en Europe, le maintien des convives aussi décent ; les mets étaient nombreux, succulents et délicats ; ils consistaient en grande partie en gibier rôti ou apprêté avec des sauces fortement épicées. Je goûtai des deux plats que le prince préférait à tous les autres ; c'était un veau à l'état de fœtus et des tendraks rôtis. Le potage, que je trouvai délicieux, était composé de bouillon de pintades et de riz. Radama, qui vidait à chaque instant son verre, me pria cependant de ménager mes deux voisins, dont le Madère, disait-il, pourrait échauffer les jeunes têtes. [...] Nous étions au dessert... »²⁹⁶. Même en campagne, Radama ne mangeait ni sur le coin du pouce, ni sur un *fandambana* au niveau du sol.

²⁹⁴ Cf. supra *mandrombaka*.

²⁹⁵ Note de Leguével : ce service était un cadeau de l'Angleterre. Radama en avait un autre en argent qu'il avait fait fabriquer par les orfèvres de Tananarivo.

²⁹⁶ Leguével de Lacombe, *op. cit.*, t. I, p. 128.

Des tables pour les vahiny étrangers

Dans les ports, quand arrivaient des bateaux des marines nationales, le gouverneur offrait, comme on l'aurait fait dans un village de brousse, le cadeau d'hospitalité pour l'équipage²⁹⁷ et invitait le commandant et les officiers à venir manger au siège du gouvernement. J'allais dire qu'il les invitait à sa table. Il n'est pas évident, même si les secrétaires avaient une table pour écrire, que les gouverneurs aient toujours utilisé une table pour leurs repas quotidiens. C'est bien ce qui apparaît dans une correspondance du gouverneur de Maroantsetra du 5 Alahamady 1866²⁹⁸ et qui me semble mieux représenter ce qui se passait dans les gouvernorats de province que le cas de Tamatave, où les contacts avec les Européens étaient plus denses et leurs conséquences beaucoup plus évidentes et générales.

En ce début du mois du Bélier 1866, le gouverneur Razafimbakoraka 11 Hrs et son adjoint Ramboatsiadiana 11 Hrs avaient fini leur passation de service, quittaient leur poste et remontaient en Imerina. Le nouveau gouverneur Ramboasolo 12 Hrs, son adjoint Rainiandriampierenana Aide de camp du Premier Ministre 11 Hrs et les officiers rendent compte à la Reine Rasoherina de cette affaire, qui n'était pas du domaine civil mais ressortait du domaine militaire. Le gouverneur et son adjoint ont donc transféré à leurs successeurs des ustensiles et des objets (*fombany fihivanana ambony latabatra* ou *fombany fihinanana ambonilatabatra*) dont ils avaient la détention pour assurer leur devoir d'hospitalité aux passagers de marque – devoir qui, comme le montrent les inventaires, obligeait le gouverneur à des réceptions plus importantes que celles de son adjoint. Si l'on fusionne les deux inventaires, le gouvernorat de Maroantsetra, outre 100 piastres « pour assurer la tranquillité du Royaume » – c'était la part de ce budget qui restait disponible, les comptes en seraient rendus à la fin de l'année –, le gouvernorat disposait donc :

- pour la cuisson, d'une grande marmite de fer (*vilanivy lehibe*), d'une marmite de fer *forokampaina* (*vilanivy forokampaina* ?), de trois petites marmites hautes (*vilanivy kely tsangambatana*), d'une marmite de fer de taille moyenne (*vilanivy salasala*) et de trois petites marmites de fer masombika (*vilanivy kely Masombika*),
- pour la table, deux nappes de table (*lambandatabatra*), deux plats ovales (*lasety lava*), six légumiers et leurs couvercles (*lovia misarona*), 58 assiettes dont 39 blanches (*lasety fotsy*), 25 couteaux de table (*kito antsy fihinanana ambonilatabatra*), 24 cuillers en métal brillant (*sotro vifotsy*), 25 fourchettes de même nature (*forosety vifotsy*), cinq fourchettes en étain (*forisety fomahery*), huit autres cuillers en métal (6 *sotro fomahery*, 2 *sotro vifotsy*), 25 petits couteaux de table (*kito antsy fihinanana ambonilatabatra*), 18 verres

²⁹⁷ Exemple de *fahana* « don d'hospitalité » pour un bateau de la Royale arrivé en rade de Maroantsetra le soir du 17 Adalo 1880 : un bœuf, 4 oies, 4 canards, 4 poulets et 4 sacs de riz pilé (ARM : IIICC211 – 1880, Maroantsetra : *sambo nitody tao antseranana. Entana mivoaka sy miditra*, ff° 29-30).

²⁹⁸ Archives royales : IIICC210 1866, « *Avy any Maroantsetra (Ramboasolo) ho an-dRasoherina. Isan-karazany* », ff° 07-08.

dont 14 à pied (*vera manantongotra*), cinq petits verres à liqueur (*kopy kely fisotroantoaka*), deux longues piques pour sortir la viande de la marmite (*fitsindrona fihiazonana*). Verres, assiettes et ménagère nous donnent une idée de la présentation de la table. Il ne nous dit rien ni de la disposition des convives ni de celle des couverts sur la table. J’y reviendrai ultérieurement.

Des tables pour le peuple

Le repas sur une table, quasi obligatoire quand il s’agissait d’inviter des étrangers, restait un signe de la hiérarchie malgache dans les repas auxquels le peuple était convié. Comme le donne à penser une correspondance de Rainisolofa, aide de camp du premier Ministre et gouverneur de Mahanoro sur la côte est au sud de Tamatave en septembre 1892²⁹⁹, dans les grandes festivités, seuls les grands et les *vazaha* mangeaient à table. Rainisolofa, un gouverneur moderniste qui avait déjà suggéré confidentiellement à Rainilaiarivony la nécessité de modifier les modes de gouvernement et les lois pour répondre aux nouveaux besoins³⁰⁰, raconte donc les festivités organisées à Mahanoro en l’honneur du Premier Ministre. La nourriture fut abondante. Le gouverneur ne compte ni le riz, ni le manioc, ni les bananes, mais seulement les animaux, car le grand principe qui était respecté dans ces festivités politiques disait que « si l’on suit le Prince, c’est pour la viande » (*Anarahana Andriana, hena*). Aux neuf zébus pris dans le troupeau de la Reine, les officiers et les *Andriandahy* en avaient ajouté 120. Le peuple avait apporté 400 poules, 150 oies, 90 canards, 3 gros porcs, 40 porcelets, 10 dindons et 120 canards sauvages qui avaient été chassés. Il fallait y ajouter, innombrables, des œufs de poule : chaque enfant des écoles en avait apporté un et le gouverneur en avait aussi achetés. Le peuple était content de la quantité et de la qualité de la nourriture ainsi que de la façon d’organiser la fête. Mais « ce qui l’a le plus étonné, c’est que les officiers et les *Andriandahy* avaient fait confectionner des tables pour le repas du peuple et que, sans distinction, les *vazaha* et le peuple mangeaient dans les mêmes conditions »³⁰¹.

²⁹⁹ Archives royales : IICC167 1892, *Mahanoro Milaza toetoetry ny fanjakana*, ff° 037-040.

³⁰⁰ En janvier 1892, Rainisolofa écrivait à Rainilaiarivony : « *Satria noho ny fandrosoana betsaka, toy ny varotra sy ny fiasana sy ny fambolena sy ny fiompiana sy ny taozavatra sy ny fiovana maro ary ny toe-javatra sy ny fomba maro samihafa miseho ankehitriny, dia tahaka ny maneritery hampiova ny fitondrana, na ny lalàna sasany, ka misy ny mety tamin’ny andro taloha ela, toa tsy ilaina intsony ankehitriny, ary misy ny toa tsy ilaina na noheverina akory tany aloha, efa ilaina sy tokony hohaverina ankehitriny, ary misy ny nahazahoana tombony tany aloha, mahafaty antoka ankehitriny, ary nisy nahafaty antoka teo aloha efa tokony nahazahoana soa be ankehitriny* ».

³⁰¹ «... ary ny zavatra izay mba nahagaga azy indrindra noho nahavitany’ny Manamboninahitra sy ny *Andriandahy* latabatra hinanan’ny vahoaka, ka toraky izany ny hohanin’ny *vazaha* na ny hohanin’ny vahoaka ».

Une table pour être « civilisé » au 20^e siècle

Pour présenter la question, il nous faut évidemment bien distinguer les deux points de vue, l'europpéen et le malgache. C'est simplement une question de méthode.

Du point de vue européen, l'usage de la table et de la ménagère est la marque du progrès de la « Civilisation » à initiale majuscule, la seule, la vraie, celle de l'Europe du 19^e siècle. C'est ce qu'E.-F. Gautier, agrégé de géographie et explorateur qui fit en 1902 le premier doctorat sur Madagascar, constate au moment de la conquête : « Les Hovas s'habituent à s'asseoir sur des chaises, à manger avec une fourchette. Ils seraient un exemple unique de peuple sauvage cherchant à s'assimiler nos mœurs, si le Japon n'existait pas »³⁰².

À l'époque coloniale, l'usage de la table restait dans l'esprit de beaucoup de Français le signe de la francisation. L'on connaît bien l'histoire d'un Malgache qui avait fait la demande de la citoyenneté française et qui remplissait les conditions pour l'obtenir : il fut selon les procédures l'objet d'une enquête de police pour vérifier ses déclarations. Un inspecteur de police se présenta donc à son domicile à midi au moment du repas. Il y constata qu'avec sa famille, le demandeur mangeait par terre – sans doute sur un *fandambana* – et qu'il n'avait pas de table. Ce fut la raison pour laquelle sa demande fut refusée. Le rapport de police apportait la preuve irréfutable du fait qu'il n'avait pas assimilé la Civilisation.

La table est le lieu privilégié en Europe où se nouent les relations dans la société. À l'époque coloniale, la table ne le fut pas et n'a pas établi de relations entre les deux sociétés, l'europpéenne et la malgache. Léon Réallon, Gouverneur Général honoraire, indigénophile et bon connaisseur de la capitale et de ses habitants, constate en 1947 dans une publication officielle du gouvernement général : « Très rares sont les familles des deux sociétés qui se reçoivent et se fréquentent »³⁰³. Peu après, dans les *Cahiers Charles de Foucauld* achevés d'imprimer « le 17 décembre 1950 en ce jour du soixante-cinquième anniversaire du "Traité de 1885", première ébauche du protectorat de la France sur Madagascar », le même gouverneur général, témoignait du fait que les patrons du secteur privé « avaient des obligations », quand ils étaient invités par un confrère malgache de la bonne société pour le mariage de sa fille³⁰⁴.

À côté du Cercle franco-malgache tardivement créé en 1955 où *vazaha* et Malgaches pouvaient se rencontrer, il existait des lieux uniquement réservés aux Blancs par leurs gestionnaires *vazaha*. S'il n'avait pas légalement interdit les mariages mixtes, l'ordre colonial refusait toute

³⁰² E.-F. Gautier, « Madagascar et son avenir », *Bulletin du Comité de Madagascar*, mars 1895, 1^{re} année, n° 1, p. 31.

³⁰³ L. Réallon, « Physionomie historique de Madagascar », in M. de Coppet éd., *Madagascar et Réunion*, Paris, *Encyclopédie de l'Empire Français*, vol. I, 1947, p. 9.

³⁰⁴ L. Réallon, « L'évolution de la société malgache », in : *Madagascar*, Paris, *Cahiers Charles de Foucauld*, 1950, p. 390-393.

proximité entre colonisateurs et colonisés³⁰⁵. C'était, à Tananarive, le cas de l'Hôtel Fumaroli, du Golf Club d'Ambohidratrimo et du Sport Club d'Ambohidahy. En pleine ville, ce dernier était vraiment le temple de l'eupéanité blanche et, beaucoup plus tard, la proposition d'y accueillir des Malgaches fut combattue avec acharnement par les gardiens du temple. J'allais oublier de dire que tout le personnel y était évidemment malgache.

1958, année où Madagascar devint République, semble bien la date charnière qui lança le changement dans les rapports entre les deux sociétés. C'est en cette année-là que fut créé à Tananarive le Rotary Club qui fut le premier de tous les clubs de service du Sud-Ouest de l'océan Indien. Le Club était évidemment ouvert à des membres malgaches. Son premier président fut René Rakotobe, qui fut président du Conseil Supérieur des Institutions sous la Première République. De nombreux rotariens étaient des patrons du secteur privé et se retrouvaient aux mêmes tables que les rotariens malgaches. La décennie 1960, grande période de la coopération scolaire et universitaire, fut celle de la mutation. De nombreux professeurs coopérants qui voulaient établir des relations avec leurs collègues malgaches, les invitaient évidemment à manger et se heurtaient souvent à une forme de mur. Ils avaient du mal à comprendre que pour une relation durable et sûre, il était préférable de faire une visite de condoléances (*famangiana fahoriana*), quand le collègue était touché par un deuil. La mutation fut générale. Cette société européenne qui dénigrait les Malgaches et leurs « castes », n'admettait pas que l'un de ses enfants prenne son conjoint dans le pays. J'ai même connu alors un fonctionnaire français originaire de La Réunion qui fit toute sa carrière à Madagascar et y avait épousé une Malgache, mais qui avait interdit à ses enfants métis d'en faire autant. Pour certains, c'était même la certitude que le métissage détériorait, voire détruisait, chez les enfants métis les qualités originelles des deux « races »³⁰⁶. Or, une fois faite cette mue imaginale, l'on vit des adultes se séparer de leur conjoint ou conjointe « de souche » pour épouser une personne jusque-là interdite. On vit même un gardien acharné du temple de l'eupéanité s'habituer à recevoir le mari malgache de sa fille. Le partage entre les deux sociétés ne posait plus de problème pour se retrouver autour d'une table. Il en était fini du « peuple sauvage » d'Emile Gautier. Tous connaissaient l'usage des chaises et de la fourchette.

Du point de vue malgache, il nous faut là aussi distinguer plusieurs niveaux d'assimilation de l'art de la table : 1) occidentalisés ayant étudié ou vécu en Europe, 2) citadins de la classe moyenne, 3) paysans et assimilés.

Dans le milieu des occidentalisés, Réallon constatait déjà en 1947 qu'on y « appréc[ait] les meubles, le confort, les mets, les vins et, hélas

³⁰⁵ Sur le sujet, il faut lire Violaine Tisseau, « Quand l'intime défie l'ordre colonial. Les couples de Malgaches et d'Européennes en Imerina (Hautes Terres centrales de Madagascar) de 1896 à 1960 », *Genre et Histoire*, n° 7, Automne 2010 [mis en ligne le 13 janvier 2011].

³⁰⁶ J'ai entendu de tels propos. Je les ai aussi lus dans H. Lormian, *L'art malgache*, Paris, De Boccard, 1934.

aussi, les liqueurs de France »³⁰⁷. À ce que j'ai constaté, dès les années 60, les mets dont il parle sont ceux de la cuisine et de la gastronomie française. On peut y ajouter aussi un goût prononcé pour les fromages de France à base de lait cru. C'est un milieu qui invite et qui reçoit, qui fréquente les restaurants et qui a pris en main la gestion du Sport Club, aujourd'hui devenu ACSA, et du Golf Club – Guy Razanamasy en fut un temps le président. Tous disposent de ménagères de marque, de la ménagère de 48 pièces en bel inox à celle de 113, voire de 144 pièces, en argent massif. La verrerie est de cristal de grande marque ; on y apprécie aussi la verrerie que l'on a achetée en Italie lors d'un voyage, ainsi que la porcelaine pour les services de table. Les nappes de table étaient notamment achetées à La Ville Du Puy à Paris il y a plus de vingt ans ; aujourd'hui, ce sont de belles nappes brodées de fabrication locale sur lesquelles est posé le couvert. Et l'on y a appris aux enfants à ne pas se pencher et poser l'avant-bras gauche sur les genoux, ni à mettre les coudes sur la table – mais à y poser les deux poignets –, ni évidemment comme autrefois à ne pas baisser la tête devant la nourriture : c'est la cuiller où la fourchette qui doit la faire monter au niveau de la bouche.

Sur le modèle populaire, le riz y est souvent présent au déjeuner et au dîner. Chez les *andriana*, a été souvent oubliée la préférence ancienne pour le taro qui est maintenant classé avec le manioc, nourriture populaire. Dans les familles ayant de grands pasteurs protestants dans leurs ascendants, l'on ne prépare plus et l'on a oublié les plats comme le *varanga* – de la viande de bœuf longuement cuite et confite dans sa graisse que l'on préparait toujours au Fandroana et que l'on conservait et consommait au Fandroana suivant (*hena mialin-taona*). Le contexte missionnaire des contacts culinaires a été néfaste pour les nourritures des anciens jours de fête qui étaient associées aux pratiques païennes et donc néfaste pour la haute cuisine ancestrale. C'est sans doute à ce même contexte que l'on doit imputer l'oubli du taro « aîné du riz » que l'on utilisait pour l'inauguration des nouvelles maisons en milieu *andriana*, comme on le fit encore pour le palais de Manampisoa que Rasoherina avait construit dans le Rova d'Antananarivo³⁰⁸. En ce temps de tourisme culturel et patrimonial, beaucoup de restaurateurs veulent valoriser une cuisine malgache que ne leur a enseignée ni leur famille ni l'école hôtelière. Il leur arrive même de consulter historiens et anthropologues sur cette cuisine ancienne et sur la façon de préparer les plats³⁰⁹. Sur le marché tananarivien, certains chefs réussissent à faire retrouver à leurs clients des goûts anciens auxquels ils n'avaient jamais eu accès. Comme je l'ai fait pour inviter de jeunes apprentis chercheurs, dont je savais que certains d'entre eux respectaient l'interdit familial de la viande de porc, on peut aussi adapter un plat français pour lequel l'on devrait utiliser du

³⁰⁷ L. Réallon, *op. cit.*, 1947, p. 9.

³⁰⁸ Cf. L. Gerbinis, *op. cit.*

³⁰⁹ Par exemple, J.-P. Domenichini, « *Tantaran'ny hay nahandro malagasy* », conférence au Club des Chefs Cuisiniers et Pâtisseries de Madagascar, 17 août 2001 ; et du même, « *Histoire de la cuisine malgache* », conférence pour l'Association du Patrimoine Malgache, Apart-Hôtel, Antananarivo, 27 juin 2009.

lard fumé et en faire un plat malgache mangeable par tous : c'est le mérégnon qui est un zébu bourguignon à la merina, servi non avec des pommes de terre mais avec du riz. À la base, la recette est celle du bœuf bourguignon de ma grand-mère en remplaçant les champignons de Paris par des cèpes malgaches et le lard fumé par de la bosse de zébu (*trafonkena*). Statut oblige dans cette invitation, il n'était pas question de prendre de la viande de bœuf ordinaire comme le proposent les bouchers, mais évidemment de la culotte de zébu (*vodihena*) ou comme disent aussi les bouchers, du rumsteck. Quelle qu'ait été la quantité préparée selon les normes des repas de fêtes, le tout fut toujours apprécié et consommé.

Des anciens principes, il demeure, chez les personnes âgées et jusqu'aux quinquagénaires, au moins une réelle préférence pour le repas à la maison. Comme ils le disaient autrefois à propos des marchés, les parents disent toujours à leurs enfants : « *Aza manao kibo en-tsena* », que l'on peut traduire : « N'allez pas exhiber votre ventre en public ». C'est ce qui désespère le monde actuel de la restauration qui se plaint du peu de clientèle malgache.

Des nouveaux principes, on sait, quand on construit une invitation que le nombre idéal est de douze convives et l'on évite toujours le nombre de onze, car il est admis qu'un repas est un moment de plaisir. Si toutefois l'on en était arrivé au nombre de onze, on s'arrange alors pour inviter quelques autres convives et – cela tient aussi à l'espace dont on dispose dans la salle à manger –, on dispose deux tables, une de douze et une pour le surplus. On y sait aussi comment placer les convives entre hommes et femmes et quelle place assigner à un religieux. Dans nombre de ces familles, protestantes ou catholiques, on commence le repas par la prière du *Benedicite*, que l'on demande à un pasteur ou à un prêtre, s'il s'en trouve un à la droite de la maîtresse de maison. Dans un coquetècle avec de nombreux invités avec un buffet où chacun se sert, on retrouve les comportements traditionnels. Dans une villa moderne avec un grand salon ouvrant sur une terrasse orientée à l'ouest où les orientations cardinales sont compréhensibles par tous, on peut voir les hommes se regrouper au nord et à l'est du salon et les femmes au sud du salon et à l'ouest sur la terrasse.

Chez les *citadins de la classe moyenne*, la situation est différente. Le repas est toujours une affaire domestique, même si les impératifs contraignent à se restaurer en ville à midi. L'instauration de la journée continue pour les fonctionnaires sous le régime socialiste de la Deuxième République peina à se mettre en place, car la petite pause prévue était allongée par le temps incompressible d'un aller-retour au domicile. Quand on en a les moyens, le riz y est cuit pour les trois repas : soupe de riz (*vary sosoà*) le matin, riz en grains (*ampangoro*) le midi et, le soir, soit riz en grains soit soupe de riz. Autrefois, il pouvait n'y avoir de riz qu'une seule fois dans la journée ou que le matin et le soir ; aujourd'hui, la consommation du riz est souhaitée à chacun des trois repas.

On peut y voir comme la conséquence du fait que l'enseignement et le discours colonial ont répété que le riz était le fondement du repas des Malgaches (*ny vary no foto-kanin'ny Malagasy*), comme il l'a été démontré pour l'Algérie : dans cette colonie, il était dit et répété, notamment dans l'enseignement, que la semoule de blé dur (ou couscous) formait la base de l'alimentation des Algériens, alors qu'elle était en fait la nourriture des repas de fête. Les enfants qui avaient été scolarisés conformaient leur comportement à ce qu'on leur avait appris – être algérien, c'était manger du couscous pour assumer son identité –, ce qui posait alors le problème de l'approvisionnement. On peut penser que, si les Malgaches sont les plus grands consommateurs de riz dans le monde, c'est sans doute en partie la conséquence de l'enseignement à l'école primaire. S'y ajoute aussi le fait que beaucoup de citadins de la classe moyenne, originaires de la campagne, continuent à y posséder par héritage des rizières cultivées par des paysans qui leur fournissent, selon des proportions variables, une partie de la récolte. Pour eux, le riz a été sécularisé, car ils ne participent plus ou ne savent même plus que cette culture nécessitait des rituels.

On mange à table dans les réunions familiales, que ce soit dans une maison de ville ou dans la maison de la campagne, qui est celle des ancêtres (*tranon-drazana*). Le protocole répondait – mes observations datent des années 60 à 80 –, à une adaptation des normes traditionnelles. Dans la réunion familiale d'une cinquantaine de personnes, les hommes, personnes âgées et jeunes adultes, avaient droit à une table particulière dans la maison ; les femmes, les jeunes filles et les enfants autour d'une autre table dans une pièce voisine, si la maison le permettait, soit dans la partie de la cour que les hommes pouvaient voir de la maison et qui était de préférence à l'ouest de celle-ci. À défaut du même lieu, la communion que le repas établit, était maintenue par la vue et par la voix. De jeunes femmes revenues d'Europe où elles avaient étudié, ont bouleversé ce protocole en obtenant une répartition par générations et non plus par sexe, et que toutes les personnes âgées soient à la même table et les jeunes et les enfants à une autre table. Ce sont ces jeunes femmes que l'on retrouve aujourd'hui dans la sphère des occidentalisés dont je parlais précédemment. J'ajouterai que dans une réunion familiale ordinaire pour la nouvelle année, par exemple, qui comprenait une cinquantaine de personnes il y a cinquante ans, elle en comporte aujourd'hui entre 250 et 300 appartenant à cinq générations différentes. De ce fait, l'on ne mange plus à table et le protocole disparaît, sauf pour la ou les deux générations les plus anciennes. Seuls les repas de mariage qui peuvent atteindre ces chiffres, se font à table et dans les espaces consacrés à ces festivités qui se sont multipliés dans la ville et ses environs ces dernières décennies.

Les citadins de la classe moyenne ont un protocole très conservateur des règles anciennes. Le chef de famille est servi le premier, puis ses garçons et, pour finir, la maîtresse de maison et les filles. C'est lorsque le chef de famille a commencé à manger – il n'attend pas que toute la table soit servie – que les autres convives peuvent en faire autant, et c'est lorsqu'il a lui-même

fini son riz qu'ils doivent finir le leur et peuvent alors eux-mêmes se resservir. Autrefois – la règle commence à être oubliée –, les enfants ne pouvaient pas terminer leur part de riz, tant que leur père n'avait pas terminé la sienne. En Europe, l'éducation familiale apprenait aux enfants à éviter la gourmandise, à Madagascar, elle leur apprenait à éviter la glotonnerie et à prendre leur temps pour terminer leur nourriture, bien la mâcher et bien l'assimiler.

Pour le repas quotidien, la maîtresse de maison ou une domestique met la table pour qu'elle soit prête, lorsque le mari rentrera du travail et les enfants de l'école. De part et d'autre de l'assiette, à gauche la fourchette et à droite le couteau et la cuiller avec laquelle comme en Asie du Sud-Est on mange le riz. Eventuellement, en fonction du menu prévu, le couteau à fromage et la petite cuiller entre l'assiette et le verre. Cela semble bien suivre le modèle européen. À y regarder de plus près, on voit que le ou les couteau(x) sont disposés selon la norme malgache, le tranchant des couteaux n'étant pas dirigés du côté de l'assiette, mais vers l'extérieur. La norme malgache, peut-on constater, n'est jamais formulée ; elle apparaît dans les gestes. On la voit mettre en pratique, par exemple quand quelqu'un épluche une pomme. Dans une main, il tient la pomme et dans l'autre le couteau. Le tranchant du couteau est dirigé vers l'extérieur et le mouvement du couteau part du côté de la personne pour aller vers l'extérieur. C'est une façon de faire que l'on peut aussi observer en Asie du Sud-Est. La linguistique historique a fait connaître comment le lexique et la grammaire des langues conservent la mémoire du passé ; mais les langues évoluent alors que la mémoire des gestes est beaucoup plus durable et beaucoup plus difficile à changer. Cette mémoire gestuelle conserve bien le souvenir que Madagascar a beaucoup hérité de la civilisation austronésienne.

Manger à table depuis plus d'un siècle pour certaines familles n'a pas fait oublier les anciennes conceptions liées au repas, même en milieu chrétien confirmé. On le voit quand il arrive à quelqu'un d'éternuer pendant un repas. Dans la pensée traditionnelle, éternuer était compris ou simplement vécu comme le fait d'invoquer le dieu des morts et du monde souterrain et, s'agissant de la circonstance, à l'inviter à venir prendre part au repas. Ce dieu aurait alors conféré une qualité mortifère à la nourriture. Par la parole et le geste, l'un des convives conjurait les effets possibles de la présence de cet invité imprévu. Il disait à la personne : « *Tsy handao vary ary tsy ilaozambary* », c'est-à-dire « Puissiez-vous n'abandonner le riz et le riz ne point vous abandonner », prenait une pincée de riz et la jetait par terre pour être la part du redoutable invité³¹⁰.

Dans le monde rural, l'usage de la table s'est répandu comme on peut le supposer avec le nombre de tables et de chaises sur les marchés

³¹⁰ J.-P. Domenichini, « *L'éternuement dans la culture malgache* », Séance plénière, Académie Nationale des Arts, des Lettres et des Sciences, 24 février 2011, Antananarivo.

d'Antananarivo où les paysans viennent faire leurs achats et avec toutes les camionnettes qui, transportant des meubles, s'enfoncent dans les campagnes. J'avouerais que c'est un milieu que je ne connais pas aussi bien que le milieu occidentalisé et celui des citadins de la classe moyenne. Mais ce que nous pouvons tous savoir, c'est que l'habitat s'est modifié. Déjà au 19^e siècle dans la campagne d'Imerina, l'on construisait des maisons en terre qui, à la différence des maisons en végétal, avaient un étage qui, avec deux pièces, calquait le modèle de l'ancienne maison. Au nord honorable, la pièce principale comme lieu de réception et chambre à coucher avec, au coin nord-est – le lieu des *sacra* –, une petite cavité dans le mur où les ménages chrétiens posaient leur Bible. Au sud, dans la colonne de l'escalier se trouvait la cuisine avec le foyer. C'était là le lieu de vie habituel. Au rez-de-chaussée, la pièce du nord servait d'entrepôt pour les outils et n'était libérée et utilisée qu'au moment des circoncisions et des fêtes familiales. Dans l'entrée au bas de l'escalier étaient posés le mortier et le pilon, comme ils l'étaient derrière la porte de la maison à pièce unique. Répandue au 20^e siècle dans toute la campagne, c'est une maison où l'on retrouve les comportements du passé.

J'ai insuffisamment d'expérience pour en parler longuement. Je suppose toutefois que la cuisine quotidienne s'est simplifiée. Même là où il poussait et où la toponymie l'atteste, le *voamperifery* est oublié ainsi que les autres condiments, sauf le gingembre. Je suppose aussi qu'au moment du repas, les convives retrouvent les places et les activités conformément à la tradition.

Mais ce que je sais, c'est que ce sont les familles de la campagne qui se souviennent le mieux des repas des fêtes anciennes et qui, avec des moyens limités, essaient de les maintenir lors de la circoncision autant que lors de la première coupe de cheveux (*ala volon-jaza*) que j'ai plus particulièrement étudiée. Tous se souviennent que l'on y servait un véritable festin, le *hanim-pitoloha* « nourriture aux sept plats » qui, avec le chiffre sept, connote une nourriture sinon royale, du moins digne de l'être. Il y fallait, outre le riz, des aliments de prestige : le taro ou sonje, le miel, le poisson séché et la bosse de zébu, mais aussi la présence de la canne à sucre et du bananier avec son régime de bananes. Certains constatent avec regret que « de nos jours, les gens ne s'engagent plus dans de grandes invitations, parce qu'ils vivent déjà une vie chrétienne et que la vie au quotidien est aussi devenue plus difficile »³¹¹.

Dans cette société hiérarchique d'ordres et de rangs qu'est la société malgache, ces fêtes étaient le moyen de maintenir et renforcer tous les liens sociaux sans aucune discrimination. L'autorité reconnue aux personnes âgées en faisait évidemment des invités de choix dans la mesure où c'étaient eux qui maintenaient tout ce qui faisait le *fihavanana* avec la nécessaire soumission aux fondements de celui-ci. L'idéal chrétien, sur le modèle

³¹¹ Enquête faite à Andramasina fin 2010 : « *Ankehitriny kosa dia tsy manao izany fanasana izany intsony ny olona, satria efa miaina amin'ny Fiainana kristianina ary efa mihasarotra ihany koa ny fiainana* ».

puritain du protestantisme anglais du 19^e siècle, imposa une autre soumission. Il a condamné ces fêtes non seulement parce qu'elles avaient un caractère religieux traditionnel, mais aussi parce qu'elles occasionnaient de grandes dépenses présentées comme inutiles. La table chrétienne n'a donc pas remplacé l'art du *fandambana* dans le maintien et le renouvellement des liens sociaux dans la sphère rurale.

Paysans et assimilés, ai-je dit. Ces derniers sont notamment ceux qui se sont installés pour ouvrir une gargote sur le bord des routes nationales. C'était dans les années 60 comme une véritable chaîne – celle des *resto gasy* – où j'ai pris la majorité de mes repas pendant l'année scolaire de 1967 à 1972. Ils pratiquaient les mêmes tarifs dans toute l'île. Le repas (riz, *laoka* et *ranovola*³¹²) y coûtait 70 francs CFA. Cette activité imposait des tables et des chaises ou, plus souvent, des bancs pour s'asseoir. Le riz était servi dans une assiette en métal émaillé, le *ranovola* dans une tasse en métal émaillé, et le tout accompagné d'une cuiller. Si le mets commandé supposait l'usage du couteau, quand il était posé sur la table, il l'était toujours avec le tranchant dirigé vers l'extérieur – une façon de faire que l'on voit encore aujourd'hui dans les petits restaurants dont les serveurs, souvent d'origine rurale récente, n'ont suivi aucun enseignement hôtelier.

Il est une autre sorte d'assimilés, ce sont les citadins, nombreux parmi les chrétiens, qui reviennent à la campagne pour un culte où l'on mange avec Dieu et les ancêtres. Les rituels n'y ont pas changé, mais l'on y utilise souvent une assiette de porcelaine blanche d'importation. C'est sur la côte est que cet élément de l'art de la table s'est diffusé dès le 19^e siècle à partir de Tamatave. Elle remplace parfois la feuille de bananier pour la part des esprits de l'au-delà. La tradition, si elle est bien conservatrice, ne s'interdit pas le recours au luxe de la nouveauté et peut y trouver le moyen d'honorer tous ceux qui ont construit ce monde et continuent à le protéger.

L'art de la table que l'Europe a créé à l'époque moderne et diffusé dans le monde à l'époque contemporaine, n'a pas à ce jour encore conquis Madagascar en y installant l'unité culturelle qu'avait prévue l'Empire français. Déjà empruntée au 19^e siècle, la table fut longtemps un signe de distinction des grands et de l'appareil d'Etat. Ce ne serait que sous le premier protectorat qu'elle a été concédée au peuple, lors d'une manifestation en faveur de Rainilaiarivony. Son usage fut étendu dans le reste de la société à l'époque coloniale. Mais s'il existe une classe économiquement supérieure qui l'a adopté avec ses codes, dans la plus grande partie de la population, prévalent toujours les anciennes conceptions du repas mais avec un champ d'application restreint selon les demandes des missionnaires du 19^e siècle. Simple objet mobilier, une table lors de son achat n'est pas livrée à l'acheteur avec un mode d'emploi qui lui apprendrait l'art d'inviter et de recevoir à déjeuner ou à dîner, l'art de se faire des relations sociales et de les cultiver.

³¹² Cf. supra note 49.

Comme on le voit dans d'autres domaines, et pas seulement à Madagascar, lorsqu'elles empruntent un apport étranger, les cultures les jaugent, les examinent et les réinterprètent. Dans le monde planétaire, la Grande Ile reste un village malgache avec son organisation hiérarchique.