Les espaces alimentaires et leurs signifiés dans la littérature mauricienne

Shakuntala Boolell
Ile Maurice

Les premiers écrits sur l'Isle de France pendant la colonisation française et les œuvres poétiques ou romanesques qui ont paru après la conquête britannique évoquent les scènes où l'alimentation permet de comprendre les strates sociales, les codes et rituels et les signifiés mythiques. Nous nous sommes bornés ici aux espaces qui nous ramènent au temps de la colonisation, c'est-à-dire les XVIII[e] et XIX[e] siècles, périodes pendant lesquelles les colons français marquent fortement le paysage de cette terre, et le début du XX[e] siècle qui voit l'émergence de cultures et mythes des esclaves et engagés indiens.

Nous avons eu pour objectif d'inventorier les différents espaces alimentaires en analysant les scènes où manger, déguster, boire ont une fonction signifiante. Ce sont les signifiés sociaux et mythiques qui nous semblent les plus pertinents. L'espace étudié dans l'optique de la *géocritique* a comme enjeux d'une part la *multifocalisation*, c'est-à-dire la multiplication des points de vue, et d'autre part la stratigraphie constituée de plusieurs couches temporelles correspondant aux stratifications historiques, mythiques et intertextuelles.

Les œuvres nous servant d'appui sont : *Un bal au Port-Louis*, *Rose des Vents, journal de Madame Rose de Saulces de Freycinet, Ratsitatane, Le vingt Floréal au matin, La diligence s'éloigne à l'aube, Quatre-épices, Terre d'orages*. Ce sont des œuvres d'inspiration coloniale, compte tenu des préfaces, des notes sur les documents d'archives, du rappel des évènements historiques comme la présence de John Jérémie dans la colonie, le rôle du gouverneur Robert Farquhar, des noms d'anciennes rues et des dates historiques.

L'espace alimentaire urbain

Ainsi *Ratsitatane*, paru dans la revue *Le voleur mauricien* en 1888 et 1889, est une réécriture du mythe d'un prince malgache déporté à l'Isle de France et guillotiné sur la place publique pour ses crimes. Le chapitre trois consacre une partie à un espace alimentaire assez particulier. Laïsaff « l'Africain » et Ratsitatane « enveloppés dans d'épais vêtements » se dirigent vers la « cantine des Bons enfants »[683]. La taverne se caractérise par la promiscuité de la foule, indifférente aux manœuvres des fugitifs. On prend connaissance du cadre sociologique qui est assez précis sans qu'il y ait de longs développements fastidieux. C'est celui du bas peuple : « Il y avait là des matelots, des apprentis malgaches, des esclaves cafres, qui criaient à tue-

[683] Lucien Brey, *Ratsitatane, épisode historique de Maurice*, collection : textes inconnus d'auteurs mauriciens, Editions les Mascareignes, Best Graphics Ltd., 2005, p. 33.

tête une chanson obscène dont le refrain accompagné par un orchestre de verres dégénérait en une véritable cacophonie »[684]. C'est dans cette atmosphère orgiaque qu'on découvre les plaisirs de la table chez ces habitants de Port-Louis. Ils se défoulent en buvant à volonté du rhum. La salle « aux murs noircis » dégageait une odeur âcre et bourdonnait de conversations mêlées à des « bruits de voix, de chansons, de danses, accompagnés d'un cliquetis formidable de bouteilles, de gobelets et de verres »[685]. L'atmosphère de liesse et d'orgie qui prévaut est renforcée par la danse de deux femmes se donnant en spectacle : « Deux femmes du peuple, dégingandées et effrontées » qui « piquaient un séga des plus corsés. » C'est ainsi que Laïsaff et Ratsitatane arrivent à passer inaperçus dans cette cohue qui se livre à une véritable fête bacchanale. En effet ils « se dirigèrent tout droit au comptoir et lampèrent un bon verre de rum »[686].

Dans le roman de Marcelle Lagesse, *Le vingt Floréal au matin*, nous retrouvons l'image d'avilissement que symbolise Port-Louis. Lorsque Félicité Champelair apprend que « depuis son départ de la Rivière Noire, le lieutenant s'était installé au café tenu par Hortense sur la place du Bazar »[687], elle va s'y aventurer pour le ramener au bercail. Ce sont des incartades que la jeune épouse ne pardonne pas, d'autant qu'elle se méfie d'Hortense, connue comme la tentatrice. C'est inconvenant de se trouver dans cet espace alimentaire avec des portes à jalousies ouvrant de plain-pied sur la rue. Elle ne veut pas non plus le surprendre en plein délit adultère. La description du café est assez sommaire puisque Félicité emprunte une porte latérale pour gravir les marches jusqu'au boudoir d'Hortense. Au bas elle sait que « les sièges étaient groupés autour des petites tables et, parfois, on entendait les sons d'un violon »[688]. C'est un espace public tout comme la taverne, mais plus axé sur le calme et l'intimité. Le « violon » contraste fortement avec les « accents discordants et grinçants » de la chanson du « vieux créole » dans la taverne. Le café semble réservé à une classe sociale plus raffinée et discrète. La relation du personnage à l'espace est élucidée par un certain nombre de signes. La clientèle du café d'Hortense est un espace de prédilection pour les colons de passage dans la capitale et autres personnalités de marque qui veulent échapper à leur vie recluse sur les domaines pour un climat de récréation.

Un autre espace orgiaque est celui du bal qui est organisé à Port-Louis. L'illusion référentielle est frappante dans ce court récit en prose et en vers d'E. Bernard. Un vieillard est projeté dans une « foule réunie pour l'attrait du plaisir ». Il devient un témoin privilégié du tableau dans lequel les différentes tranches d'âge sont parées pour l'occasion. Evidemment ce sont tous des « messieurs » et « dames », bref le beau monde de la colonie, qui

---

[684] *Ibid.*, p. 34.
[685] *Ibid.*, p. 34.
[686] *Ibid*, p. 34.
[687] Marcelle Lagesse, *Le vingt Floréal au matin*, Editions IPC, Port-Louis, 1960, p. 109.
[688] *Ibid.*, p. 109.

l'étonne par leurs toilettes, leurs gestes et parfums. Sa propre tenue détonne avec l'élégance des autres et lui donne le sentiment d'être déclassé. Il prend un air détaché et poursuit sa ronde jusque la salle du buffet. Il ne peut s'empêcher de s'exclamer « Dieu ! Quel buffet ! C'était l'image de la corne d'abondance ! ». Les mets révèlent la vie opulente que mènent ces gens dont il fait subtilement le procès. Par ailleurs, de par sa profusion, la nourriture décrite frise la caricature. L'observateur et nomenclateur versifie le tableau des boissons et mets :

« Tous les vins délicats que l'Europe expédie,
Ces liqueurs que fabrique une habile industrie,
Les bordeaux, le tokay, l'aï, le chambertin,
Le champagne mousseux, pur du jus de raisin,
La bière, le porto, le muscat, le madère,
Le bourgogne, le kirsch, coulaient dans chaque verre ; »[689]

Le *discours social*, pour emprunter la terminologie du théoricien canadien Marc Angenot, c'est-à-dire « tout ce qui se dit et s'écrit dans un état de société »[690] se veut un réquisitoire contre la société coloniale de consommation. Il fait craquer le vernis sous lequel la bonne société se complaît dans l'étalage ostentatoire et les repas gargantuesques. Le vieillard énumère aussi les mets : « Pâtés, dindes, bonbons, paraient, couvraient la table »[691]. L'espace alimentaire ici est contradictoire puisqu'il éblouit et étourdit à la fois à cause de son luxe et de ses folies.

Les espaces alimentaires constituent un champ d'observation digne d'intérêt pour les auteurs qui sont soucieux de montrer les strates sociales et d'en dégager les plaisirs gustatifs. L'univers sordide de la taverne et le café scandaleux d'Hortense forment une antithèse vigoureuse avec le salon « dans l'ancienne maison Périchon, à l'hôtel Mallet… »[692].

L'espace alimentaire des salons

C'est dans le cadre d'un autre réseau, en retrait de l'espace urbain, que nous essayerons de comprendre la strate socioculturelle et le signifié des espaces alimentaires. Le corpus est constitué d'extraits de *Rose des Vents-Journal de Madame Rose de Saulces de Freycinet : Voyage de l'Uranie autour du monde (1817-1820), Le vingt Floréal au matin, La diligence s'éloigne à l'aube et Quatre-épices*. Le journal qui est une relation quotidienne des évènements n'est pas une exploration de la mémoire ni une résurrection du passé mais tout un système de signes qui tient lieu d'action et

[689] E. Bernard, *Un bal au Port-Louis*, Rowlanson, Keepsake Mauricien, 1839, p. 121.
[690] François Provenzano, « Notes à la lecture de quelques travaux de Marc Angenot, du concept d'idéologie », http://contextes.revues.org/125.
[691] E. Bernard, *Un bal au Port-Louis*, *op. cit.*
[692] *Ibid.*, p. 114.

de pensée. Ainsi la mondanité chez Proust « jugée du point de vue des actions, apparaît comme décevante et cruelle ; et du point de vue de la pensée, apparaît stupide »[693].

Dans le chapitre trois du journal, intitulé *La ville du Cap*, l'aristocrate Louis-Claude de Freycinet, navigateur et scientifique, et son épouse Rose (née Pinon), font une escale à l'île Maurice. Ils sont accueillis pendant leur court séjour dans la colonie par des notables et des familles possédant des domaines et de magnifiques demeures. Rose raconte l'ambiance de ces réceptions qui tantôt la rebutent et tantôt lui plaisent. La réception est considérée comme l'un des clous de l'hospitalité des colons. C'est ainsi que, le troisième jour de leur passage, ils ont été invités « par un avocat », un ami du beau-frère de Rose, à « un très grand dîner qu'il donna pour l'arrivée de Louis et pour le départ de son frère »[694]. Les familles aisées avaient pris l'habitude de s'inviter mutuellement ou d'honorer les visiteurs de marque. L'avocat dont l'identité n'est pas dévoilée a pu faire fortune dans la colonie et aime les mondanités, bien qu'il ne soit pas « d'une très bonne famille » et vive dans une petite maison. La narratrice ajoute : « De plus, il croit de bon ton de surcharger sa table de mets. Il nous donna un dîner en trois services dont chacun était suffisant pour 20 personnes »[695]. Le souci du paraître dans cet espace alimentaire est flagrant. L'avocat croit plaire alors qu'il se rend ridicule. D'ailleurs « la table était tellement chargée de plats qu'aucun des convives ne savait où mettre son verre. L'odeur de ces mets, la chaleur du lieu occasionnée par la petitesse du local et par les lumières, l'insistance pour nous servir, manquèrent vingt fois de m'obliger à sortir… »[696]. Nous pouvons reconnaître les signes qui donnent à ce repas une allure grotesque. Ces signes ont un sens implicite, équivoque. L'observatrice ne caractérise pas les « odeurs » et ne fournit aucun nom des « mets » pour nous laisser le loisir d'interpréter l'hospitalité *de bazar* choquante. La fortune ne change pas la vraie nature de l'homme car l'avocat, grisé par sa fortune, a agi par mimétisme et a fait un mauvais effet sur ses invités. Rose était forcée de quitter momentanément cette atmosphère suffocante.

Rose va vivre une expérience analogue dans la « maison superbe » à Pamplemousses d'un « richard » qui a été l'artisan de sa fortune et qui est bien vu malgré sa balourdise. Il étale son luxe insolent par les deux salons qu'il a imaginés pour mieux dîner. Selon cet hôte, « c'est pour manger le dessert plus fraîchement et n'avoir pas le déplaisir de voir desservir les viandes et en sentir l'odeur »[697]. Rose a vite conclu qu'il contrevenait aux codes de bienséance en ajoutant « mais le bonhomme a oublié qu'il n'y

---

[693] Gilles Deleuze, *Proust et les signes*, Presses universitaires de France, Paris, 1964, p. 13.
[694] Marc Serge Rivière, *Rose des Vents. Journal de Madame Rose de Freycinet : voyage de l'Uranie autour du monde (1817-1820)*, Collection Mascarin, Editions Ars Terres Créoles-Editions de l'océan Indien, 1996, p. 57.
[695] *Ibid.*
[696] *Ibid.*, p. 57.
[697] *Ibid.*, p. 59.

entendait rien »[698]. Les salons étaient envahis de monde et chacun agissait comme bon lui semblait. Après le second service dans le premier salon, « le maître de maison » voulait plaire à Rose en l'engageant à passer dans la salle de dessert où « rien n'était prêt et la salle pas même allumée »[699]. Toutefois Rose semble éblouie par la vaisselle éclatante : « L'or, l'argent, les cristaux et les lumières y faisaient un effet magnifique »[700]. Ce sont les hôtes qui disjonctaient avec ce décor trop fastueux pour eux puisqu'ils n'étaient pas, selon Rose, « à la hauteur du service ». Ce fut une nouvelle déception pour Rose qui souligne le manque de savoir-faire d'un milieu social qui se complaît dans l'étalage de la fortune. Il manque cette osmose parfaite entre les personnages et leur espace. La sémiotique des repas et du service dans les deux espaces fonctionne donc comme une sémiotique sociale. Elle met en pleine lumière les mondanités dans la colonie, les manifestations de l'hospitalité et les mérites que les hôtes font valoir outrageusement.

Un inventaire de ces signes alimentaires fait ressortir les pratiques culturelles dans une société codifiée où chacun veut briller avec force cérémonie dans le service mais se trahit par l'art de paraître qui l'emporte sur le bon goût. La persistance de ces usages est traitée de façon ironique par Rose qui aurait préféré la simplicité et le naturel dans le service. Les invités, pour la plupart, ne savourent pas les plats en fins gourmets. Ils donnent l'impression de faire ripaille, de manger gloutonnement et, une fois rassasiés, ont l'air heureux de faire leurs adieux : « La gaieté ne régna pas au milieu de tout ce luxe et chacun parut content lorsque l'heure de se retirer arriva »[701].

L'art de la table sur les domaines

Marcelle Lagesse dans deux de ses romans historiques, *Le vingt Floréal au matin* et *La diligence s'éloigne à l'aube,* restitue un décor grandiose où on honore deux cultes fondamentaux, à savoir l'hospitalité et la vie communautaire. Nicolas Kérubec n'avait pas encore accosté les rivages qu'il avait entendu parler de cette hospitalité parmi « les descendants des colonisateurs ». Ce jeune notaire qui vient prendre possession des terres de son cousin mort tragiquement se laissera entraîner peu après dans leur tourbillon de bonheur. Comme les autres propriétaires, il va perpétuer la tradition et organise une fête le 2 janvier pour la distribution des vêtements et cadeaux aux esclaves. Après « les vœux du personnel », il invite ses amis à un dîner au domaine des Girofliers. C'est une atmosphère conviviale et fastueuse qui s'impose pour accueillir la famille Boucard et sa voisine Isabelle Ghast. Le service se veut irréprochable qui doit être tout à son éloge d'autant qu'il aura à sa table des invités avec des qualités appréciables : « Les bougies de toutes les appliques étaient allumées, les cristaux et l'argenterie

---

[698] *Ibid.*
[699] *Ibid.*
[700] *Ibid.*
[701] *Ibid.*

brillaient sur la table. Au dessert, Rantanplan nous fit la surprise d'une superbe pièce montée ; la cabane de Paul et Virginie en nougat, fourrée de pamplemousses et de tomates cristallisées... »[702]. Son cuisinier l'a si comblé qu'il avoue « ... Ce fut un dîner plein d'entrain dont je me souviendrai »[703]. Nicolas est visiblement heureux car l'espace alimentaire a été transcendé pour s'apparenter à un espace de rêve auquel le service a donné un lustre particulier. La touche exotique s'ajoutant au dessert rehausse ce décor éblouissant.

Au domaine de la Maison Blanche nous retrouvons un décor fascinant par son service. La maîtresse du domaine est une hôtesse remarquable par son souci du raffinement. Son domaine symbolise le fief de la vieille noblesse riche et élégante. Le buffet propose une profusion de mets qui doit être pour tous les goûts. Félicité Champelair est entourée pour l'occasion par des gens en adoration et elle a le pouvoir de charmer cette bonne société. La vieille dame a prévu une des plus belles réceptions pour l'accueil réservé au contre-amiral et à son état-major qui protègent les côtes de l'Isle de France. Elle ne laisse point le cuisinier composer le menu comme à l'accoutumée mais va elle-même dans les cuisines. Le salon doit sortir de l'ordinaire : « Quand tout fut arrêté selon ses vues, elle donna des ordres pour les fleurs au salon et la décoration de la table... »[704]. L'éclairage doit également être suggestif car elle est convaincue qu'une « salle mal éclairée donne une impression d'ennui et de pauvreté »[705]. Telle une décoratrice d'intérieur, Félicité rend des plus attrayants et harmonieux son salon en changeant la place des candélabres et en diminuant le nombre posé sur la table. La décoration florale renforce son goût d'esthète. Personne d'autre ne saurait donner une belle tournure au bouquet car il faut que les fleurs soient d'une symétrie harmonieuse qui charme l'œil. Ainsi elle enlève des consoles les anthuriums qui « dressaient leur longue tige et leur unique et large pétale rouge »[706] pour les piquer ailleurs après avoir coupé soigneusement les tiges. Le salon fait merveille sur un fond de contrastes : « Les tons chauds des pétales se reflétaient dans le miroir des panneaux et dominaient sur le blanc et l'or des boiseries »[707]. Cet espace lui sert de faire-valoir et lui procure non seulement une extrême sensation de bien-être mais lui permet aussi de prendre sa revanche sur son passé mièvre. L'ambiance de ses propres fiançailles lui paraissait funèbre avec « l'unique repas ... offert par son ladre de père »[708]. Quant au repas, il obéit à un rituel entrecoupé de conversations autour des combats aux Indes, des forces navales de l'océan Indien, des plantations. Aux invités sont offerts comme apéritif « de l'eau de vie et du

---

[702] Marcelle Lagesse, *La diligence s'éloigne à l'aube*, General printing & Stationery Cy. Ltd, 1971, p. 148.
[703] *Ibid.*
[704] Marcelle Lagesse, *Le vingt Floréal au matin*, Editions IPC, Port-Louis, 1980, p. 122.
[705] *Ibid.*, p. 123.
[706] *Ibid.*
[707] *Ibid.*
[708] *Ibid.*, p. 124.

punch ». La surprise est créée au moment où l'Intelligent, cuisinier du domaine, « déposa sur la console un petit porc rôti : il avait la queue en vrille et on lui avait mis une fleur entre les dents »[709]. Les mets, tout en étant exquis, sont présentés tels qu'on croirait rêver. Un invité n'a pu cacher son admiration et a applaudi en souhaitant découper ce rôti. La touche exotique y est avec la salade de « cœur de cocotier ». Le salon vibrait de voix harmonieuses car « tous semblaient trouver l'heure agréable et souriaient... »[710]. Si pour Nicolas Kérubec un dîner dans son salon faisait partie du domaine du rêve, par contre pour Félicité Champelair le repas symbolise la vie elle-même, la pérennité qu'elle veut instiller dans l'esprit de sa petite fille Dominique qui doit reprendre le flambeau à la Maison Blanche. Dans l'inconscient collectif, il faut réactiver le mythe des origines, le mythe sacré en répétant l'acte créateur. Le rituel observé par Nicolas et Mme Champelair fait référence à un archétype et le dote d'une fonction sacrée. C'est le mythe de l'éternel retour que Mircea Eliade décrit par la répétition d'une action effectuée à une époque originelle.

Les espaces simples, frustes et à l'état nature

D'autres auteurs brossent le tableau de repas sans fard et dans la bonne humeur. Philippe Forget dans son roman *Quatre-épices* évoque un moment privilégié pour un promeneur solitaire qui est tenté par des arômes exotiques. Cédar Ludovic Bonaventure quitte sa garçonnière et va flâner dans son quartier. Comme c'est vendredi, les petites gens ont eu leur salaire de fin de semaine et ont été appâtés par les poissonniers colporteurs. Cédar sait pertinemment que le vendredi « la marée était de mise aux menus des dîners créoles »[711]. Il longe les cours, regarde les marmites noircies dans lesquelles le riz bout et se laisse submerger par « les molécules odorantes de la cuisine créole [qui] envahissaient l'air comme autant de messages »[712]. Les effluves sont si lancinants qu'il presse le pas et devine juste : « Mais c'est de chez Raoul, ce curry de homard ; ça sent rudement bon ! »[713]. L'intrus ne perd pas son assurance malgré l'air goguenard de son partenaire de travail à l'usine et avoue « *L'odère-là vantard* ! »[714]. C'est que la tentation a été trop forte pour y renoncer. Cédar est accueilli par le couple qui lui offre un « petit verre de rhum plein à ras bord »[715] qui lui brûle la gorge. L'on infère que le mobilier fait défaut dans cet espace puisque Cédar pose le verre sur le perron où il est installé aux côtés de Raoul. Alors que les deux hommes trinquent en discutant, Thérèse s'active à cuire le riz et les légumes. Il n'y a que deux mets – ce fumet de homard et la pulpe des aubergines qui s'amollissent

---

[709] *Ibid.*, p. 133.
[710] *Ibid.*
[711] Philippe Forget, *Quatre-épices*, Editions Alma, Trou d'Eau Douce, 1996, p. 26.
[712] *Ibid.*, p. 27.
[713] *Ibid.*
[714] *Ibid.*
[715] *Ibid.*

« dans la cendre chaude, sous la grille du réchaud… »[716]. Tout en se faisant des confidences sur les arpents de terre acquis par Cédar, ils reconnaissent leur partage mutuel pendant les jours maigres. En effet ce repas du vendredi compense largement les dons généreux de son ami : « Cédar contribuant diversement aux victuailles : volailles, poisson… un tanrec pas trop mûr… des fois même un singe bien gras…»[717]. Les ouvriers afro-créoles se régalent dans la simplicité.

Serge Ng Tat Chun, dans son roman colonial *Terre d'orages*, évoque une atmosphère enfiévrée où le rhum et le curry de singe grisent toute une communauté. Sur la propriété sucrière de Médine, les esclaves avaient appris à fabriquer le « rhum alambiqué dit *tilambic*, à forte teneur d'alcool »[718]. Lésiméon se sentait heureux de pouvoir faire apprécier à tout le quartier comprenant les familles, les passants, les vigiles d'étables ce « liquide couleur métallique dont on emplissait des grands récipients d'où l'on puisait des solides rasades dans des nœuds de bambous qui y ajoutaient un goût végétal adoucissant la descente du gosier »[719]. Boire jusqu'à la saoulerie est la coutume chez les esclaves. Lésiméon boit des « rasades d'arak à pleins gobelets ». La réjouissance est euphorique car il s'agit de transcender la réalité, « noyer la mémoire dans l'oubli »[720]. Tout en attendant le curry de singe qui se prépare de façon artisanale sur un feu de bois, tous boivent, chantent et dansent de manière frénétique. L'espace de bombance est bruyant, anarchique et s'imprègne de mysticisme : « L'arak alambiqué coulait à flots et on chantait et dansait en tapant les mains en cadence… »[721]. Selon l'auteur, la danse précédant le repas échappe au simple caractère folklorique pour rappeler le temps immémorial « la nuit des temps ». L'on voit chez les esclaves un « comportement mythique », pour reprendre la formule de Mircéa Eliade, parce qu'ils veulent recréer l'ambiance primitive en répétant les pratiques ancestrales, entre autres, la tradition du feu de brousse, l'incantation et la boisson qui fait accéder à un état extatique.

Arthur Martial, chroniqueur, conteur et romancier dans la tradition des réalistes du dix-neuvième siècle, peint dans une langue savoureuse et pittoresque un cadre habituel à l'époque coloniale, la boutique du camp. C'est le conte *La faim et la soif*, mettant en scène Virgile qui cumule le métier de maçon et de tailleur de pierre ; il va rejoindre son ami Raoul pour passer un samedi soir de réjouissance populaire. Les deux hommes se retrouvent dans l'arrière-boutique où ils sont accueillis par des acclamations. Virgile oubliait tout : la famille, le dur labeur, les intempéries. Le conteur le transforme en un peintre face à la Joconde, un musicien exalté par la sonate de Beethoven et un passionné du théâtre. Virgile est en effet heureux de

---

[716] *Ibid.*
[717] *Ibid.*
[718] Serge Ng Tat Chung, *Terre d'orages*, Centre Nelson Mandela, Port-Louis, 2003, p. 160.
[719] *Ibid.*
[720] *Ibid.*
[721] *Ibid.*, p. 162.

respirer l' « acre odeur de lie de vin et de vinaigre, ces relents de poivre, d'alcool et de nicotine »[722]. La tentation devient alors plus forte chez lui de pouvoir dépenser sa paie et de boire tout son saoul. Cet espace de promiscuité est hautement significatif des plaisirs du petit peuple. Ils sont nombreux à se tasser dans un espace exigu « vingt, Indiens et Africains, tels debout, tels assis sur des caisses de pétrole, un accroupi dans un coin, déjà abruti »[723]. L'essentiel est de se solidariser dans le plaisir en fin de semaine. Personne ne se plaint de ce qui est proposé dans la boutique du Chinois. Ce sont des ouvriers, laboureurs ou chômeurs qui sont en connivence et ne rechignent pas au service. On voit sur une table « des verres à pied, des bouteilles de vin, des chopines de rhum, une d'eau de vie et le « *gadjac* » qui se composait de sardines à l'huile, de saumon, de pains-savates et de margarine »[724]. Le rhum est toujours en honneur. Or ce qui donne un aspect inédit à cet espace est l'apport du vin à ce repas ; boisson qui est censée trôner sur la table des domaines et salons des privilégiés. Le *gadjac* est un amuse-gueule, un aliment passe-partout qui se prépare avec tout ce qui est comestible comme des poissons, légumes ou racines. Il incombe à chaque personnage de se montrer généreux pour les tournées qui se succèdent. L'ambiance se corse avec le séga traditionnel que fulmine Louis en état d'ivresse car il est « affalé sur le rebord de la fenêtre »[725]. Leur insouciance suppose un espace affranchi de toutes limites et peut être synonyme de dérive. L'arrière-boutique est à l'abri des regards et échappe aux contraintes aliénantes. Ainsi Virgile se met à danser en entonnant un séga « encore plus canaille que celui du bourrelier »[726]. Le regard mi-amusé et mi-ironique du contemplateur s'attarde sur Virgile dont le bonheur se confond avec la fantaisie. Complètement ivre avec des yeux « zigzaguant », les gestes maladroits, les bras bringuebalants, il semble avoir perdu le sens de la réalité, « notre bonhomme semblait sourdre l'abrutissement extatique »[727]. Il est à peine préparé à la confrontation quand il est averti de l'arrivée de sa femme et la marmaille.

Grille Sémiotique

Sémiotique du repas	Sémiotique du service
Champagnes mousseux/vins délicats	Pratiques codifiées/maîtres et domesticité
Liqueur, punch, eau-de-vie	Etalage/ gaspillage/souci de plaire
Café	Boissons réservées aux familles des colons et à leurs invités
Poulet rôti, dinde, pâtés Dessert : pièce montée en nougat	Abondance et variété de mets Atmosphère orgiaque

[722] Arthur Martial, *A l'ombre du vieux Moulin, contes*, General Printing and Stationery Cy. Ltd, Port-Louis, 1928, p. 68.
[723] *Ibid.*, p. 68-69.
[724] *Ibid.*, p. 69.
[725] *Ibid.*
[726] *Ibid.*, p. 70.
[727] *Ibid.*

Curry de homard/curry de singe, tanrec *Gadjac*, pain-savate, riz, pulpe d'aubergine	Espace de promiscuité Ambiance folklorique Désordre et bruit
Rhum/arak alambiqué	
Observations	**Observations**
Repas copieux en contraste avec un repas frugal. La créativité et l'exotisme frappants pour les divers repas	Le luxe et le paraître en contraste avec la modicité Salon : espace gastronomique en contraste avec la taverne et le camp à l'image des espaces de partage et de défoulement

Les signifiés sociaux et mythiques de ces espaces

Les oppositions binaires de Nature/Culture, Primitif/Civilisé, Gourmet/Grossier, Domaine/Case, Blanc/Noir, font apparaître une image contrastée des espaces alimentaires. Les salons et les domaines sont réservés aux nobles et riches bourgeois, les bien-pensants qui observent les convenances et renvoient dans la périphérie les autres classes sociales. Les espaces alimentaires entérinent le concept de hiérarchisation à l'époque coloniale. En revanche les tavernes, cases et camps sont fréquentés par des ouvriers, laboureurs et fugitifs, bref des noceurs impudiques. Mobilier, objets, service, sens de l'hospitalité, tout sépare ces espaces qui sont indiciels du statut socioéconomique des personnages mis en scène. Ainsi l'espace alimentaire n'est pas un arrière-plan descriptif neutre à simple « effet de réel » mais il informe sur la distribution des personnages et leur territorialité. La manière conventionnelle de camper le décor d'un salon sur un domaine relève du phénomène de la stéréotypie. Le stéréotype compris comme une doxa, une image mentale collective permet de conclure au service cérémonieux des familles des colons. En revanche la figure stéréotypée qui se découvre dans la case créole et le camp comprend les stéréotypèmes (les éléments qui entrent dans la structure du stéréotype) « tapant des mains, accroupi dans un coin, zigzaguant, chanson obscène etc. ».

Un certain nombre de mythes aussi se dégage de l'analyse de ces espaces. L'atmosphère orgiaque du bal, des tavernes et camps évoque le mythe de Bacchus. C'est le laisser-aller total, le débordement et la satisfaction de ses désirs sans crainte de sanction. En somme ce sont des expériences collectives, contagieuses, frisant la folie comme dans le bal au Port-Louis ou sur la propriété sucrière de Médine. Le mythe de l'âge d'or apparaît dans l'étonnement de l'invité face à la nature trop généreuse et au plaisir de pouvoir déguster à volonté les mets. L'imaginaire du vieillard qui est étourdi dans cet espace alimentaire ne peut s'en rappeler du mythe de la corne d'abondance symbolisant des rêves de fécondité et de fortune.

Le mythe de l'ailleurs est aussi présent et pourrait être mis en corrélation avec le mythe de l'éternel retour à la faveur des gestes du maître et de la maîtresse du domaine destinés à se remémorer les gestes sacrés de l'état primordial. La « Maison blanche » et le domaine des « Girofliers » sont

recréés sur un modèle primitif inconscient. C'est la mère-patrie qui demeure à jamais présent dans l'esprit des hôtes.

Ainsi la littérature coloniale constitue un riche patrimoine culinaire dont une partie seulement a pu être exploitée. Matou, pseudonyme de Félix d'Hauterive, qui a livré ses impressions en parcourant les villes et campagnes et en dégustant les mets les plus variés en conclut que c'est « l'île de Cocagne » au dix-neuvième siècle.