



HAL
open science

La Cuisine mauricienne: Miroir d'une identité en situation

Bruno Cunniah

► **To cite this version:**

Bruno Cunniah. La Cuisine mauricienne: Miroir d'une identité en situation. 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.215-227. hal-03419231

HAL Id: hal-03419231

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419231>

Submitted on 8 Nov 2021

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

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La Cuisine mauricienne : Miroir d'une identité en situation

Bruno Cunniah
Université de Maurice

Dans le processus de l'élaboration d'un site web destiné à être la vitrine d'un pays, les autorités gouvernementales se doivent de trouver les composants essentiels de l'identité nationale et de la culture. Voilà pourquoi les sites web officiels sont un excellent endroit pour découvrir ce que les élites qui nous gouvernent considèrent comme des facettes importantes de la culture nationale. Et c'est précisément là que nous aurons une idée de l'importance que la cuisine occupe au sein d'une culture particulière. Le site de l'Office du Tourisme de l'île Maurice est la vitrine officielle du pays sur la toile et le visiteur est immédiatement informé qu'il est au bon endroit par un slogan conçu dans le but de le faire saliver : « L'île Maurice, c'est un plaisir »⁵⁶⁶. Trois voies sont, alors, proposés au visiteur dont la découverte de l'île, le patrimoine et l'expérience mauricienne. En cliquant sur cette dernière option, le voilà transporté vers une série de marqueurs qui par ordre d'importance sont : le logement, la religion, la famille, les mariages, les plages, etc. Dans cette liste composée de 23 items, la cuisine ne figure qu'au treizième rang. Pour ceux qui sont à l'origine de la conception de cette vitrine virtuelle sur le monde, il est évident que la cuisine mauricienne n'est pas une notion si cruciale que cela, vu qu'elle passe après des items tels que les spas, la plongée ou encore la religion. Pour l'Office du Tourisme de Maurice, la cuisine locale émane de trois continents, ce qui correspond à l'origine de ses habitants. Aussi, cet organisme nous assure qu'une visite de l'île permettra au touriste de passage de goûter une variété de mets issus de la cuisine indienne, européenne, créole et chinoise. Aussitôt après cette introduction de quelques lignes, le discours devient contradictoire, faux et se permet même le luxe d'erreurs de grammaire :

« La cuisine mauricienne est une catégorie à part : une combinaison de saveurs qui ont [*sic*] évolué au travers des héritages culturels et des traditions culinaires ».

Les Mauriciens ont une cuisine créative, mélangeant des styles différents dans un même menu. Ils sont aussi adeptes à expérimenter des recettes traditionnelles chinoises, indiennes ou musulmanes qu'ils sont prêts à créer d'appétissants plats créoles ou européens.

Fière de son héritage, la cuisine mauricienne s'est aussi forgé une belle réputation dans le monde culinaire contemporain. De grands chefs tels que Paul Bocuse, Alain Ducasse et les frères Troisgros ont visité l'île et y ont introduit de nouveaux plats pour renforcer la qualité de la cuisine déjà proposée⁵⁶⁷.

⁵⁶⁶ Mauritius Tourism Promotion Authority – Official website – Office du Tourisme, Ile Maurice – www.tourism-ilemaurice.mu, consulté le 17/02/2012.

⁵⁶⁷ *Ibid.*

Notre première remarque porte, ici, sur cette le fait que la cuisine mauricienne soit décrite comme une « catégorie à part ». En fait, l'objectif de cette étude sera de démontrer que si une certaine idée de la dite cuisine mauricienne a pu exister dans un passé lointain, elle ne l'a été qu'au niveau du mythe et que cela fait belle lurette qu'elle n'existe plus pour la bonne et simple raison qu'elle n'est plus plébiscitée par le peuple. Notre deuxième remarque se rapporte à la notion de « cuisine créative », terme que l'Office du Tourisme semble confondre avec un menu composé de mets pluriculturels. Notre troisième remarque se rapporte au fait que nous ne pouvons qu'être dubitatifs devant la déclaration selon laquelle la cuisine mauricienne s'est forgé une belle réputation dans le monde culinaire contemporain vu le nano nombre de restaurant dits 100 % mauriciens qui existent aussi bien dans l'île qu'à l'étranger, comparé par exemple avec le cas des restaurants chinois. Pour terminer, nous aimerions bien connaître le nom des plats créés par Bocuse, Ducasse et les frères Troisgros pour « renforcer » la cuisine proposée à l'île Maurice et aussi savoir dans quelle mesure ces plats font partie du patrimoine culinaire mauricien ?

Si nous avons tenu à analyser le discours tenu par les autorités sur les pratiques culinaires locales, c'est pour faire ressortir les failles dans le système. La cuisine, comme bien des choses à Maurice telles que le concept de l'identité, est souvent basée sur une perception rêvée des choses qui ne semble avoir aucune assise dans le monde réel. Dans les pages qui vont suivre et dans un premier temps, nous allons essayer de comprendre la relation qui existe entre la cuisine et l'identité. Dans un deuxième temps et dans la mesure du possible, nous tenterons de faire la lumière sur la composition de la cuisine mauricienne. Et pour terminer, nous verrons quelle type de cuisine est réellement plébiscité par la majorité des habitants de l'île, non pas en analysant des livres de recettes, souvent biaisés, mais en utilisant notre propre sondage et aussi en examinant les témoignages les plus précis de l'état d'une cuisine, nommément les divers menus proposés aux consommateurs par ceux dont la survie en dépend, les restaurateurs.

Cuisine et identité

Qu'est-ce que la cuisine ? Bien que cette question puisse paraître saugrenue et que la réponse est plus qu'évidente, nous gagnerons à nous pencher sur l'entreprise anthropologique dont l'objectif est de déstabiliser les catégories qui proviennent de l'architecture de la pensée logocentrique occidentale. Aussi, la cuisine comme la famille ou le genre, se doit d'être perçue en tant que construction culturelle. Et c'est justement dans cette perspective que nous devons appréhender le site web de l'Office du Tourisme de l'île Maurice. En effet, il faut comprendre que dans le monde actuel, nous tenons comme une évidence que chaque nation possède une cuisine qui lui est propre. Stephen Mennell⁵⁶⁸ va même jusqu'à avancer que l'émergence de

⁵⁶⁸ Mennell, Stephen, *All Manners of Food*, Oxford, Blackwell, 1985.

cuisines nationales reconnaissables coïncide avec la formation de nombreux états-nations au XV^e siècle. Pour Philippe Couderc, il ne peut en être autrement vu le titre de son livre : *Les Plats qui ont faits la France*⁵⁶⁹. Avec le temps, une cuisine culturellement définie ainsi que des pratiques alimentaires particulières finissent par devenir caractéristiques d'un peuple ou d'une patrie. Le cas de la France est souvent cité car il ne fait aucun doute que la cuisine joue un rôle crucial dans l'élaboration de l'identité nationale. Ainsi, chaque nation aurait sa propre cuisine, bien que la globalisation de la culture culinaire ait tendance à rendre complexe la relation entre la cuisine et la nation. Un exemple concret de cela est le cas de l'Angleterre où le *roast beef* doit faire face à la concurrence du *chicken tikka masala* qui demeure le plat le plus vendu par les restaurateurs britanniques.

Depuis déjà longtemps, les anthropologues ont démontré que la nourriture est bien plus que de la simple nutrition car, entre autres, elle permet aux individus de tisser des liens affectifs à leur milieu social, ce qui débouche sur des comportements particuliers à un groupe. À ce sujet, Lévi-Strauss⁵⁷⁰ déclare que la nourriture relève plutôt du domaine de la pensée que du domaine de ce qui est bon à manger. En d'autres termes, une cuisine qui serait considérée comme appropriée, serait intimement liée à des actes de constructions socioculturelles selon lesquels les sociétés organisent et catégorisent la nature. Dans une telle optique, la cuisine peut agir en tant que construction mentale qui regroupe les gens au sein de diverses communautés, créant par ce geste un sens de la collectivité. Goody⁵⁷¹ démontre clairement que le fait de manger en groupe peut fortifier les relations qui structurent les institutions sociales de même que les attitudes collectives. Ainsi, des individus qui partagent une cuisine similaire, soudent des liens qui cautionnent une appartenance à un groupe bien précis.

La cuisine étant si culturellement et socialement chargée, finit par avoir un impact sur d'autres sphères d'une nation comme la politique. Comme c'est le cas avec d'autres commodités, la nourriture sert souvent de marqueur au sein de la hiérarchie sociale. Ainsi, certains groupes établissent des frontières et des différences de classes en classifiant des aliments selon divers critères, dont la rareté ou le prix, ce qui va souvent de pair. Il suffit de se référer à Bourdieu⁵⁷² qui démontre clairement que le goût reflète les hiérarchies sociales élaborées selon un capital économique et culturel. Selon lui, la source principale de cette différenciation relève d'une série d'agents implantés si tôt qu'ils finissent par internaliser des prédispositions telles que les habitudes alimentaires qui sont alors enracinées au sein de l'identité nationale en tant que capital culturel.

⁵⁶⁹ Couderc, Philippe, *Les Plats qui ont fait la France*, Paris, Julliard, 1995.

⁵⁷⁰ Lévi-Strauss, Claude, *Mythologies : Tome 1, Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 2009.

⁵⁷¹ Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class, a Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge U. Press, 1982.

⁵⁷² Bourdieu, Pierre, *La Distinction*, Paris, Minuit, 1979.

Les éléments qui composent la cuisine sont aussi bien des substances que des symboles qui soutiennent l'alimentation des individus ainsi que le mode primordial de communication qui véhicule différents types de sens. Comme nous l'avons vu, plusieurs études ont démontré que la cuisine est un symbole prédominant de l'identité d'un groupe et d'un individu. Dans cette optique, la cuisine apporte les fondations d'aussi bien d'une individualité que d'un sens d'appartenance à une communauté structurée. Ce qui moins aisé à cerner, est comment un tel pilier de l'identité puisse être si fluide et sujet à des changements. En d'autres termes, il s'agit de comprendre comment les frontières supposément imperméables qui définissent les pratiques culinaires de divers groupes, peuvent être maintenues alors que les régimes, les recettes et la cuisine en général sont en constante évolution. Dans un monde caractérisé par une multitude de contacts culturels, par des groupes de médias transnationaux et par un marketing global, le processus de changement des pratiques culinaires semble avoir été accéléré, tandis que les frontières qui séparent les cultures n'ont pas disparu pour autant. Cet équilibre entre la stabilité et la perte, l'emprunt et la diffusion sans perte d'identité, qui caractérise l'alimentation au niveau mondial, se retrouve aussi dans d'autres sphères de la culture. À partir de ce constat, il est clair que les anciennes théories ayant trait à la modernisation et à l'acculturation qui prédisaient une homogénéisation croissante de même que la "mcdonalisation" du monde semblent aujourd'hui inadéquates. Pendant ce temps, le monde contemporain ne cesse de créer de nouvelles diversités, de nouvelles divisions sociopolitiques ainsi qu'une flambée de nouveaux fondamentalistes.

Plusieurs sociologues, dont Arjun Appadurai⁵⁷³, ont démontré que la résurgence du nationalisme et de l'ethnicité pendant ces deux dernières décennies ont conduit à un renforcement des identités locales. Or, un tel processus constitue une réponse directe à la globalisation de la culture de consommation. Dans un tel contexte, le discours populaire finit par opposer la cuisine locale et authentique à l'anonymat des grandes enseignes globales de la culture telles que "McDonald's". Cependant, nous devons admettre que nous n'avons pas observé de tels phénomènes dans le contexte mauricien. En fait, nous avons noté une complémentarité dans les cuisines.

Ainsi, nos observations convergent vers une approche alternative où le renforcement des identités locales et le libéralisme économique en termes de consommation ne sont point des tendances contradictoires, mais bien les deux facettes d'un seul et même processus. Dans ce contexte, un individu peut bien avoir du respect pour quelque chose sans pour autant y croire. En ce qui nous concerne, c'est précisément autour de cet axe que se joue la dramaturgie de la cuisine mauricienne

⁵⁷³ Appadurai, Arjun, *Modernity at Large*, Minneapolis, U. of Minneapolis Press, 1996.

Qu'est que la cuisine mauricienne ?

Pour essayer de trouver une définition à la cuisine mauricienne, nous avons parcouru les divers livres de recettes locales, notamment ceux disponibles à la bibliothèque universitaire, ce qui d'une certaine façon, constitue une reconnaissance académique. Suivant un ordre chronologique, notre premier livre de recette est rédigé par Paul Jones et Barry Andrews qui sont deux Sud-Africains qui travaillent au sein d'un des plus premiers établissements hôtelier de l'île, « Le Saint Géran ». *A Taste of Mauritius*, publié en 1980, est un texte essentiellement destiné au touriste avec une préface de Frank Muir qui tient plus du roman d'aventures que du livre de recettes. Si nous avons tenu à évoquer ce texte, c'est qu'il est certainement parmi les seuls à classifier les recettes mauriciennes selon leurs appartenances ethniques. Ainsi, le texte est divisé en chapitres se rapportant à la cuisine créole, la cuisine indienne, la cuisine chinoise, la cuisine française et finalement aux spécialités du « Saint Géran ». Ici, les choses sont claires. La cuisine mauricienne est donc segmentée selon des lignes ethniques. Et c'est justement à cause de cela que les auteurs semblent avoir du mal avec le chapitre destiné à la cuisine créole. Pour eux, il s'agit d'une cuisine qui comprend aussi bien des éléments de cuisines africaine, européenne et indienne. La dernière phrase de leur introduction à la cuisine créole finit par laisser le lecteur dans la confusion la plus totale : « *To really celebrate, the Creole cook might roast a turkey, prepare a Muslim briani or eat fried noodle in a chinese restaurant* »⁵⁷⁴ [À l'occasion d'une fête, le cuisinier créole peut rôtir une dinde, préparer un *briani* musulman ou manger du *chow mein* dans un restaurant chinois]. Ainsi, un cuisinier pourrait préparer un *briani* mais serait incapable de mijoter un plat de nouilles chinoises. Ces incohérences montrent bien les difficultés inhérentes à la catégorisation de la cuisine locale.

Quelques années plus tard, plus précisément en 1986, ces mêmes auteurs reviendront avec un autre livre de cuisine avec l'aide de Gerald Gay, un photographe culinaire. En l'espace de six ans, il semble qu'ils aient eu le temps de méditer sur la composition de la cuisine mauricienne et c'est pour cela qu'ils posent la question qui fâche dès l'introduction : « Qu'est donc la cuisine mauricienne ? Chaque nouvelle vague d'immigrants apporta ses propres traditions culturelles et religieuses. De cette mosaïque est née la cuisine mauricienne traditionnelle »⁵⁷⁵. Ce texte, disponible aussi bien en anglais qu'en français, est toujours destiné au touriste de passage dans l'île. Une fois de plus, nous sommes dans l'approximatif quant à la vérité historique. Ainsi, nous apprenons que « Les Français, plutôt conservateurs quant à leurs goûts, sont venus à Maurice avec des galions chargés de pâtés,

⁵⁷⁴ Jones, Paul & Andrews, Barry, *A Taste of Mauritius*, Ile Maurice, E.O.I., 1980, p. 124.

⁵⁷⁵ Andrews, Barry, Jones, Paul & Gay, Gerald, *Les Meilleures recettes de la cuisine mauricienne*, Singapour, Times Editions Pte Ltd, 1986. p. 11.

de fromages et de vins»⁵⁷⁶, ce qui prend des allures de parties de plaisirs. Cependant, l'évolution majeure de ce deuxième texte de Jones et d'Andrews se trouve sur le plan de la classification de la cuisine locale. Désormais, il n'est plus question de diviser la cuisine en ethnies mais en termes de produits. Ainsi, il existe des chapitres sur les amuse-gueules (« L'eau à la bouche »), les soupes (« La fortune du pot »), les produits de la mer (« Les trésors de l'océan »), le gibier (« Saveurs sauvages ») et les viandes (« Un quatuor de goût »). C'est à partir du prochain chapitre intitulé « Le comptoir des épices » que les choses se compliquent. En effet, il s'agit ici de mets indiens qui se retrouvent pour beaucoup sous l'appellation de jadis, « cuisine créole ». Aussi pour éviter les impairs et les erreurs, les auteurs ont refusé toute connotation ethnique. Il en est de même pour les deux derniers chapitres consacrés à la nourriture, l'un sur les légumes, grains secs et autres céréales (« La magie de la terre ») et l'autre sur les desserts (« Rêves gourmands »).

Le troisième texte que nous avons consulté est l'œuvre de Franco-Mauriciens sous la direction de Raymond de Ravel (qui décèdera avant la sortie du livre en 1986) et de Philippe Lenoir. Pour ce dernier, un homme féru de gastronomie, « les multiples visages de l'île Maurice, point de rencontre de trois continents – ou dirais-je de trois fourchettes ! – se reflètent dans une cuisine qui va de la simplicité rustique à un raffinement exempt de snobisme »⁵⁷⁷. Force est de constater que ce spécialiste n'évoque jamais l'existence d'une cuisine mauricienne mais bien de cuisines étrangères qui se retrouvent dans un lieu. Et dans ces diverses cuisines venues d'ailleurs, Lenoir évoque les éléments de base de la cuisine locale que sont « le riz, les lentilles, les rougails, les brèdes avec un accompagnement de chutneys »⁵⁷⁸. Un peu plus loin dans sa liste d'aliments, il délaisse les plats simples pour des recettes un peu plus raffinées dans lesquels il inclut le chou palmiste et le « camaron », un crustacé d'eau douce. Dans ce texte destiné aussi bien à un lectorat local qu'au touriste de passage, l'auteur ne peut s'empêcher de succomber au pittoresque, qu'il assume pleinement d'ailleurs. Cependant, ce texte demeure une tentative de sublimer la cuisine de tous les jours pour créer une nouvelle gastronomie locale (composé uniquement d'aliments rares) : « Le charme pittoresque d'une jolie paysanne a-t-il moins d'attrait que la beauté d'une mondaine qui sait mettre en valeur l'art du coiffeur et du couturier »⁵⁷⁹ ? Au fil des pages, Lenoir et ses collaborateurs passent en revue une multitude de plats issus des diverses cultures présentes dans l'île. Cependant, à aucun moment il n'est question d'amalgame ou de fusionner les multiples influences présentes sur le plan local. Aussi, la cuisine mauricienne proposée dans ce texte demeure très compartimentée malgré les efforts de l'auteur d'éviter une classification ethnique des recettes. Bref, la cuisine qui

⁵⁷⁶ *Ibid.* p. 13.

⁵⁷⁷ Lenoir, Philippe, *L'île Maurice à table*, Maurice, E.O.I., 1986. p. 1.

⁵⁷⁸ *Ibid.*

⁵⁷⁹ *Ibid.*

existe dans l'île est « un échantillonnage représentatif de plats d'origines différentes axés sur les produits du terroir »⁵⁸⁰.

Le quatrième texte que nous avons consulté, celui de Lalita Sookhee⁵⁸¹, reprend une classification de la cuisine similaire à celle de Lenoir qui avait utilisé les chapitres suivants : « Fruits et légumes, Poissons et crustacés, Volailles, viandes et gibiers, Recettes des îles, Pâtisseries, confiseries et desserts ». Le sommaire du texte de Sookhee se décline comme suit : « Chutneys/amuse-gueules/entrées, Salades/potages, Légumes/œufs, Poissons/fruits de mer, Volailles, Viandes, Desserts/biscuits, sucreries ». Parmi les éléments qui différencient ce texte des autres, on note le dernier chapitre très significatif sur le plan ethnique intitulé « Supplément » où nous retrouvons des plats aussi divers que le gratin de pomme de terre, le curry de légumes, le *chop suoy* et le *halim*. Dans une petite note qui sert d'introduction, cet auteur, comme tous les autres, ne peut s'empêcher de faire la comparaison entre la cuisine locale et les diverses races qui ont peuplé l'île. Cependant, nous restons dubitatifs devant son idée d'un menu-type mauricien qui se compose « de beignets français, d'un "rosbif" anglais, d'une rougaille créole, d'un riz frit chinois et d'un dessert à l'indienne »⁵⁸². Une fois de plus, il faut se rendre à l'évidence que la cuisine locale consiste en un amalgame de plats qu'il est difficile de catégoriser.

La pluralité de la cuisine locale est si riche que cela annule de facto toute velléité d'aspirer à un plat véritablement national. Lors d'un sondage réalisé sur le campus de l'Université de Maurice auprès de 147 individus, 63 % des personnes interrogées avouent qu'il n'existe pas de plat national mauricien, comparé à 34 % qui soutiennent l'inverse et à 3 % qui ne peuvent se prononcer. Or, ceux qui disent qu'il existe un plat national mauricien sont incapables de se mettre d'accord sur le choix d'un plat en particulier. À titre indicatif, les plats qui reviennent le plus souvent dans le clan du oui sont le *briani* d'origine musulmane, le bouillon de brèdes accompagné de poisson salé d'origine créole ainsi que le *farata* d'origine indienne. Ces réponses illustrent parfaitement toute la problématique de l'identification d'une cuisine ou d'un plat national. Et s'il fallait une preuve finale à ce vide identitaire culinaire, ce serait l'existence de restaurants de cuisine mauricienne. En effet, l'île regorge de restaurants chinois, italiens ou français mais nous n'avons jamais entendu parler de restaurants 100 % mauriciens.

L'art du menu

Tout comme le livre de cuisine, le menu est un lieu discursif riche en pistes d'analyses pour décrypter aussi bien ce que mange le Mauricien mais surtout ce qu'il aime. Un livre de recette nous informe de la variété d'une cuisine, mais ne nous donne aucune indication sur la faisabilité ou la réalité

⁵⁸⁰ *Ibid.*

⁵⁸¹ Sookhee, Lalita, *Cuisinons mauricien*, Ile Maurice, Proag Printing, 1989.

⁵⁸² *Ibid.*, p.2.

des plats proposé. À ce sujet, lors de la partie précédente, certains spécialistes ont pu s'inquiéter de l'absence du texte de Guy Félix⁵⁸³ sur la cuisine mauricienne. Nous justifions cela par le fait que, selon tous les cuisiniers interrogés, les plats qui y sont décrits sont souvent irréalisables. Dans bien des cas, ceux-ci font appel à des ingrédients marginaux et souvent introuvables sur le marché local tels que la chauve-souris ou le « tang / tandrak ». Il s'agit peut-être d'une cuisine authentique, mais comme elle s'inscrit dans une réalité compromise, elle ne peut rien nous apprendre sur le lien entre la cuisine et l'identité. C'est pour cette raison que le menu nous semble beaucoup plus révélateur de ces plats populaires qui traduisent les normes et les valeurs de cette population souvent caractérisée par un sens aigu de l'hospitalité et de la convivialité. Or, quel meilleur endroit pour exprimer de tels sentiments si ce n'est autour d'une bonne table !

Bien qu'il n'existe à notre connaissance aucune étude faite sur le lien entre l'identité et les pratiques culinaires dans le cadre de l'île Maurice, il est à noter que ce type de travail prend souvent comme point de départ un plat national, une pratique alimentaire ou un livre de recette. Or, le Mauricien est quotidiennement en face d'un traité culinaire qui est malheureusement très peu étudié : le menu. Rien ne traduit de manière plus précise les pratiques culinaires des individus qu'un menu, car cet objet nous donne une indication ponctuelle de l'identité culinaire collective. Bien sûr, le menu recèle moins d'informations qu'un livre de recettes, mais il s'inscrit dans l'air du temps présent. Dans la partie précédente, nous avons démontré comment les livres de recettes, malgré toutes les bonnes intentions de leurs auteurs, peuvent être biaisés. Ainsi, il est impossible que Lalita Sookhee et Barry Andrews conçoivent la cuisine de la même manière. D'ailleurs, bien que leurs livres portent sur un même sujet, leurs façons de concevoir les plats divergent, ce qui est, somme toute, très positif du point de vue du goût. Par exemple, pour bien des cuisiniers / cuisinières, la manière de Sookhee d'aborder la cuisine de tous les jours est bien plus pratique que celle proposée par Guy Félix.

Évoquant l'impact du livre de recettes par rapport à l'identité collective, Renée Desjardin déclare : « Le livre de recettes en fait une représentation davantage plus filtrée et médiatisée : sa version définitive est le résultat d'un filtrage à la fois d'édition, de révision, de lectorat imaginé et visé, d'atteinte d'objectifs pécuniaires, etc. »⁵⁸⁴. Il nous paraît évident que les filtres évoqués par Desjardin ont un impact direct sur ce qui est publié. Dans le cas des livres de Jones et d'Andrews, il est impossible que « Le Saint Géran », un établissement hôtelier 5 étoiles au sein duquel ils travaillent, n'ait pas eu une quelconque influence lors du processus de rédaction. Un autre type de filtre se rapporte à la vision du chef et surtout à la disponibilité des

⁵⁸³ Félix, Guy, *Genuine Cuisine of Mauritius*, Mauritius, E.O.I., 1988.

⁵⁸⁴ Desjardin, Renée, « L'étude du menu comme représentation de l'identité culinaire québécoise : le cas des menus au Château Fontenac », *Cuizine : revue des cultures culinaires du Canada*, Vol.3, n° 1, 2011, <http://id.erudit.org/iderudit/1004729ar>, consulté le 17/02/2011.

ingrédients. Ainsi, le succès d'un livre de cuisine peut s'expliquer, entre autres, par la capacité de l'utilisateur à trouver et à utiliser des ingrédients. Aussi, le livre de recettes est une œuvre qui s'inscrit dans la durée. Sa fonction principale est de proposer un répertoire de recettes diverses qui peut être consulté à tout moment. Dans la réalité des choses, un livre de recettes est consulté de manière sporadique quand le besoin s'en fait sentir.

Si le livre de recettes s'inscrit dans le temps, le menu, par contre, se consulte dans le temps présent et généralement dans un contexte bien précis, celui du restaurant. Quelque part, le menu incarne un mode de communication entre le cuisinier et le client. Comme le temps du client de même que celui du restaurateur est limité, le menu est un facilitateur de décision. L'avantage capital du menu sur le livre de recettes, c'est qu'il va directement au but qui n'est autre que de gagner le client à sa cause. Le menu ne peut se permettre de se tromper sur les goûts de son utilisateur, car trop de facteurs économiques sont en jeu dans le processus de décision à la base duquel il se trouve. D'une certaine façon, le menu est un objet de séduction et souvent de fascination dont l'objectif est la conquête du client, ce qui est primordial pour la survie du restaurateur et de son établissement. Voilà pourquoi certains menus sont capables de changer du jour au lendemain, et les restaurateurs incapables de modifier leurs menus doivent souvent faire face à d'immenses difficultés financières. Dans cette optique, la personne qui conçoit un menu dispose d'une marge d'erreur quasi inexistante car ses choix sont déterminants pour la bonne rentabilité de son établissement. Aussi, dans la conception du menu, le restaurateur doit toujours prendre en compte les désirs de ses clients. Comparée à la rédaction d'un livre de recettes, la rédaction d'un menu est un exercice périlleux. En effet, si le livre de recettes peut se permettre des fantaisies çà et là, le menu doit deviner l'attente des clients et leur proposer, parfois, ce qu'ils ne savent pas encore qu'ils désirent. Aussi, nous pourrions avancer que le menu est ancré dans une réalité beaucoup plus concrète que le livre de recettes qui peut se permettre de proposer une cuisine fantasque, voir indésirable.

Il existe, à Maurice comme ailleurs, des conservateurs qui croient en l'immutabilité des choses. Ces personnes d'un certain âge proposent une vision réductrice de l'île comme un endroit fantasmé dont ils possèderaient les clés à la manière des quelques garants d'une certaine idée du militantisme. Il en est de même pour ceux qui croient à l'existence d'une cuisine typiquement mauricienne. En réalité, cette cuisine est souvent confondue avec une cuisine du terroir qui utilisait énormément des ingrédients disponibles dans leurs environnements immédiats. Cependant, le temps qui passe a été le témoin de changements drastiques dus à la pression démographique, aux mouvements migratoires vers les villes, au progrès technologique, aux changements dans la structure du travail – le transfert de compétences du secteur agricole au secteur des services – et à la globalisation de l'économie avec tous les bouleversements périphériques que cela cause

dans son sillage. Dans un tel contexte, il est impossible de concevoir que les pratiques culinaires resteront telles quelles. Un changement de mode de vie tel qu'a connu l'île Maurice va de pair avec des pratiques culinaires inédites. Un exemple concret, révélé par notre sondage effectué à l'Université de Maurice, en est la prédilection d'une majorité de jeunes pour la cuisine italienne. Ce constat est particulièrement intéressant quand on sait que cette cuisine était inexistante dans l'île il y a encore une quinzaine d'années. Notons que nous ne trouvons nullement ce même engouement chez les parents de ces jeunes gens. Voilà un exemple des effets de la globalisation sur les pratiques alimentaires des Mauriciens.

Pour connaître les goûts des Mauriciens, en sus du sondage, nous avons répertorié l'ensemble des menus parus dans les médias pour la fête de la Saint Valentin dans le but de les analyser. Ce choix nous a paru évident car dans un milieu insulaire pluriethnique et hautement politisé, cette fête, telle qu'elle est célébrée dans l'île, est peut-être la seule qui est dénuée de connotations religieuses ou ethniques. En outre, elle n'a pas encore été récupérée par les partis politiques ou ces puissantes organisations socioculturelles, hauts lieux du pouvoir à Maurice. Comme dans beaucoup de pays, le jour de la Saint Valentin, comme le réveillon du Nouvel an, reste le jour le plus faste pour les restaurateurs de tous bords. En effet, depuis quelques années déjà, il est impossible d'échapper au matraquage médiatique autour de la fête des amoureux. C'est un jour béni, non seulement pour les restaurateurs, mais aussi pour les fleuristes et les commerçants. En effet, quelle personne serait prête à faire face à la foudre de son / sa partenaire pour ne pas avoir dignement célébré cette fête montée de toutes pièces ? Autour de l'événement, l'aspect commercial est peut être très élaboré, mais le résultat final est que la majorité des gens finiront par se retrouver en face à face autour d'une table. C'est là que les restaurateurs doivent rivaliser d'ingéniosité pour remplir leur établissement et faire un joli chiffre d'affaire.

Que privilégie le consommateur mauricien lors du fameux dîner de la Saint Valentin ? Notre étude des menus affichés dans les divers médias, allant de la presse traditionnelle à la publicité par l'internet, montre une véritable variété au niveau de l'offre. Au moins une dizaine de jours avant la date fatidique du 14 février 2012, les restaurateurs ont commencé leurs campagnes publicitaires pour inciter le public à consommer la nourriture qui le fait rêver. Au plus bas de l'échelle, nous retrouvons la chaîne de *fast food* américaine, *KFC (Kentucky Fried Chicken)*, un habitué des pages de nos quotidiens. Cependant, cette enseigne ne proposera aucun menu spécial contrairement à son concurrent *Pizza Hut* qui propose un menu pour deux personnes pour la somme de Rs.400 (10 Euros) : une portion de pain à l'ail suprême, une pan pizza régulière, deux verres de coca et deux boules de glaces au chocolat agrémentées d'un coulis de fraise. Une autre enseigne de *fast food* d'origine sud-africaine, *Steers*, proposera une édition limitée de son hamburger conçue spécialement pour la Saint Valentin. Pour la modique somme de Rs. 225 (5 Euros), le client a droit à deux hamburgers et deux verres de 350ml de coca. Il ne fait aucun doute que ces offres

particulièrement alléchantes ont dû très bien se vendre car les Mauriciens vivent une véritable histoire d'amour avec le *fast food*, pratique qui devra faire l'objet d'une étude sérieuse dans un futur proche.

Passons maintenant à une fourchette supérieure, ce qui nous amène vers des restaurants de moyenne gamme, les plus prisés du consommateur mauricien. Là, nous tombons sur l'établissement connu sous l'appellation *C. Delights*, qui propose divers menus type grillades ou fritures pour la somme de Rs.1,400 (35 Euros) pour deux personnes. À titre d'exemple, le *Meaty Kiss* se compose de saucisses, de mini steaks et de brochettes. Quant au *Romantic Fusion*, il se compose de saucisses, de scampis, de crevettes, de steaks ou de côtelettes d'agneau. Bien sûr, tout cela est servi avec des frites et un dessert où le client a le choix entre de la glace et du gâteau au chocolat. Nous retrouvons un menu un peu plus élaboré au restaurant sud-africain *Talking Drums* (Rs. 1,800 (45 Euros) / couple) qui propose entre autres des entrecôtes servies avec du gratin dauphinois, des côtelettes d'agneau accompagné de polenta et de légumes ou un plateau de fruits de mer. Notons qu'un seul dessert à base de chocolat est proposé avec ces divers menus. Dans cette même fourchette de prix, nous retrouvons trois restaurants chinois dont l'*Imperial China*, l'*Ocean Restaurant* et le *Xia*. Ici, la prise de risque de la part des restaurateurs est minimale car tous proposent des classiques de la cuisine asiatique dont le riz cantonais, la soupe de fruits de mer ainsi que des calamars et des crevettes sautées. Notons qu'un grand flou entoure le dessert car seul un restaurant mentionne une tarte aux œufs et aux fraises.

Dans la tranche supérieure des menus conçus par les restaurateurs pour la fête des amoureux, nous avons regroupé trois restaurants qui proposent, ce soir-là, une cuisine qu'on peut qualifier de gastronomique à partir de Rs.3000 (75 Euros) / couple. Ainsi, le restaurant de *Klondike Hotel*, un lieu pas nécessairement connu pour sa cuisine, vante les mérites de son « Buffet de la Saint Valentin » qui offre des amuse-gueules, des entrées et des plats chauds qui comprennent des Rosenberghis sauce rouge, du filet de bœuf en croûte, de la nage de poisson à la sauce Valentine et du blanc de poulet grillé aux quatre épices sans oublier une variété de desserts. Pour exactement le même prix, *The Deck* a élaboré un menu bien plus recherché dont voici un échantillon : foie gras cuit au gros sel et à la vanille, noix de Saint-Jacques dorée, pommade de Granny's Smith à la cannelle et un duo de poulet fermier, purée d'arouille rôtie, flans aux champignons forestiers. Mais, ce soir-là, la palme de l'élégance gastronomique revient certainement au *Château Mon Désir* dont voici le menu à Rs.3950 (98 Euros) / personne : *Appetiser : Raw marinated sea scallop's Carpaccio with melting black caviar mousse and refreshed cherry tomatoes water*. [Carpaccio de coquille Saint-Jacques avec sa mousse fondante au caviar noir rafraîchie par l'eau des tomates cerises]. *Starters : 15 grs of Classical French Caviar with its condiments, and vodka Belvedere* [15 grammes de caviar classique de France avec ses condiments, et de la Vodka Belvedere] ; *Duo of Norwegian salmon with Keta caviar cream and shaved strawberries* [Duo de saumon de

Norvège avec sa crème de caviar Keta et ses lamelles de fraises] ; *Main course* : *Scottish Angus Beef Tenderloin with caramelized Foie Gras and Truffle scented green asparagus, Haut Médoc, red wine gravy (or) Fillet of Vieille Rouge under a truffled crust, confit of potato hearts fragranced with sweet spices and passion fruit emulsion* [Filet de bœuf Angus d'Écosse avec son foie gras caramélisé et ses asperges vertes truffées, sauce au Haut Médoc (ou) Filet de Vieille Rouge en croûte truffée, confit de cœur de pomme de terre parfumé avec des épices douces et une émulsion au fruit de la passion].
Dessert : *Ultimate passion fruit cake (prepared at your table)* [L'ultime gâteau au fruit de la passion (préparé à votre table)]⁵⁸⁵.

Au-delà des mythes autour de la cuisine mauricienne, nous sommes d'avis que les menus décrits ci-dessus sont représentatifs de ce que les Mauriciens consomment lorsqu'ils vont au restaurant, haut lieu de partage et de convivialité. Quelque part, le côté commercial de la cuisine se sert des préférences alimentaires, invente des appartenances, dans le but de les vendre. Bien évidemment, ces publicités s'adressent à une catégorie de gens qui ont les moyens d'aller au restaurant. Quelque part, elles traduisent le désir des gens et non leur pouvoir d'achat réel. Cependant, comme le soutient D. Alexandre, « cette démarche de marketing participe également à la construction de l'identité alimentaire »⁵⁸⁶.

Thomas Sankara, un ancien président du Burkina Faso a un jour écrit : « Vous ne savez pas où est l'impérialisme? ... Regardez dans votre assiette »⁵⁸⁷. Même retirée de son contexte, cette déclaration possède une part de vérité non négligeable, car si Sankara se réfère à l'impérialisme colonial, nous y voyons un impérialisme économique amené par la globalisation et ses effets sur la sphère publique et privée. Du monde du travail à la sexualité, le libéralisme économique prôné par la globalisation touche tous les domaines, en particulier celui de la cuisine. Qu'elle soit de nature régionale ou ethnique, la cuisine ne peut être considérée comme étant neutre ou innocente. Comme tout ce qui compose le tissu culturel, elle est le produit des idéologies dominantes et des luttes de pouvoir. La cuisine mauricienne rêvée et celle que les gens consomment réellement reflète l'ouverture au monde qui caractérise la société mauricienne depuis les années 70. Dans ce cadre particulier, la cuisine n'a jamais servi à renforcer la cohésion nationale vu sa nature fragmentée. Cela n'empêche qu'elle se nourrit d'autres idéologies dont l'attachement au passé et, à une plus grande échelle, de la globalisation.

Dans cette étude, nous avons démontré qu'il existe un lien étroit entre la cuisine et l'identité culturelle puisque les identités collectives et

⁵⁸⁵ « Château Mon Désir, *Your Refined and Romantic Valentine Night* », <http://bluefish-emarketing.com>, consulté via Facebook le 10/02/2012, (la traduction est de Pr. Bruno Cunniyah).

⁵⁸⁶ Alexandre, D, « La construction d'une identité alimentaire nationale », *Les identités alimentaires en Europe*, <http://www.idealim.eu/articoli/la-construction-dune-identite-alimentaire-nationale.htm>, consulté le 27/02/2012.

⁵⁸⁷ Barrot, Pierre, « Les platitudes culinaires de ma femme ... », In *L'Afrique côté cuisine*, (Ed. Pierre Barrot), Paris, Syros. p. 26.

individuelles se forment en grande partie au contact des pratiques socioculturelles telles que l'art de la table. En ce qui nous concerne, les jeunes souhaitent laisser le passé là où il est pour se concentrer sur l'avenir. Cette hypothèse se confirme sur le plan alimentaire où ces derniers semblent privilégier la nouvelle cuisine mondiale, ce qui n'est pas le cas de l'ancienne génération qui est malheureusement condamnée à disparaître. Pour autant, cela ne sonne pas le glas des plats traditionnels qui sont indissociables des célébrations religieuses telles que les mariages. Cela n'empêche que le goût demeure aussi bien une réflexion qu'un baromètre représentatif des structures de pouvoir. Dans ce contexte, nous écartons de facto l'élaboration d'une cuisine purement mauricienne car telle n'est pas le désir de la nouvelle génération. Et cette conclusion nous amène tout naturellement à cette phrase sans équivoque d'Arjun Appadurai : « *Especially in culinary matters, the melting pot is a myth* »⁵⁸⁸ [Particulièrement en ce qui concerne les pratiques culinaires, le *melting pot* est un mythe].

⁵⁸⁸ Appadurai, Arjun, « *How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India* », *Comparative Studies in Society and History*, Vol.30, No.1, Jan., 1988, p. 22.