HAL
open science

L'interculturalité à travers la diaspora et la cuisine mauriciennes

Shakuntala Boolell

To cite this version:

Shakuntala Boolell. L'interculturalité à travers la diaspora et la cuisine mauriciennes. Revue historique de l'océan Indien, 2009, Dialogue des cultures dans l'océan Indien occidental (XVIIe-XXe siècle), 05, pp.223-230. hal-03426358

HAL Id: hal-03426358

https://hal.univ-reunion.fr/hal-03426358v1

Submitted on 12 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.

L'interculturalité à travers la diaspora et la cuisine mauriciennes

Shakuntala Boolell
Université de Maurice

Réalité géopolitique

Hypothèse : la cuisine, quoique épicée et pimentée, n'adoucit-elle pas les ardeurs ?

L'Ile Maurice, ancienne Isle de France dont prit possession en 1715 Sieur Guillaume Dufresne, Capitaine du bateau *Le Chasseur*, est reconnue, aujourd'hui, pour son pluralisme culturel. Elle se reconnaît, elle-même, dans ce « bouillon » de cultures d'Afrique, d'Asie et de l'Occident. Du XVIIe au XXIe siècles la rencontre des cultures, bien que souvent marquée par des tensions, des rapports de force et de domination, a fécondé un dialogue doté d'un nouvel esprit, de nouvelles formes et de nouvelles exigences, à savoir l'esprit d'ouverture, l'enrichissement culturel, la promotion du patrimoine et le « savoir-vivre » mauricien.

L'esprit d'ouverture vers l'*Autre* transparaît dans la cuisine mauricienne dont les saveurs vous enchantent, dépaysent et déroutent à la fois. Au cours des fêtes de famille, des cérémonies religieuses, des repas de kermesse, des mariages et des festivals, les recettes traditionnelles viennent enrichir les mets au goût du jour. Quelques recettes illustrant le partage culturel au fil des siècles et l'interculturalité vivante dans l'île sont: la *rougaille snoek créole*, le *chatini de pistaches* (cuisine africaine), le *bifteck de rampe*, le *Fish et Chips* (cuisine européenne), *le poulet Tandoori,* le *pakora* (cuisine indienne), *le Meefoun*, et le *chopsuey* (cuisine chinoise) ou la *salade de cono cono* (cuisine créole). Le souci de s'adapter au milieu et aux habitudes alimentaires des différentes composantes de la population engage le Mauricien dans la quête d'une nouvelle identité plurielle. L'image que le franco-Mauricien, le sino-Mauricien, l'Afro-créole ou l'indo-Mauricien se forge de lui-même et de sa culture n'importe pas tant que celle que lui renvoie la société au sein de laquelle il évolue. Qu'il déguste des rouleaux de printemps à la chinoise, des samoussas à l'indienne, un civet de cerf à la française ou une salade d'ourite sèche à la rodriguaise à la table de son hôte, il baigne en plein dans l'interculturalité de manière inconsciente ! Le cloisonnement qui renvoyait chaque groupe à son espace et mode de vie, tout en entravant des échanges, a de moins en moins sa raison d'être dans une île où les relations intercommunautaires ont prouvé l'apport de chaque groupe ethnique quant au savoir-faire, à la consommation, aux petites préparations de dressage (hors-d'œuvres, fromages, fruits), aux prestations de menu (plats garnis, desserts du terroir, boissons exotiques), bref à tout ce qui contribue à la richesse du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Dans les établissements haut de gamme, les chefs cuisiniers et pâtissiers sont d'origine indienne, française, ou se trouvent être des Mauriciens qui ont travaillé de concert avec des Singapouriens, Provençaux, Italiens ou Seychellois. Tout comme la langue, la cuisine est devenue un des

instruments d'interaction, de partage et d'ouverture. Ainsi l'Association des hôteliers et restaurateurs de Maurice (AHRIM) exploite les mille et une ressources artistiques avec des drapés soyeux et des fresques pour orner sept restaurants de l'île et concocter des mets créoles et exotiques à l'occasion du nouvel an et des fêtes culturelles telles que la Fête du Printemps pour le nouvel an chinois ou pour Divali, la fête des lumières. Il se crée une symbiose entre les gourmets et fines bouches indistinctement. L'interculturalité a pris un grand essor avec les projets communautaires de promotion des arts de la table de la Chine, du Japon, du Gujarat ou du Tamil Nadu en Inde, de la Provence, des îles Rodrigues et Seychelles et même des pays du Maghreb.

Matériel et mode de cuisson comme lieux d'observation des faits culturels

Si aujourd'hui nous avons tout un schéma d'organisation d'une cuisine gastronomique ou commerciale, il va de soi qu'une culture particulière s'est développée : culture d'entreprise indissociable de la culture réseau qui renforce les échanges dans un environnement de plus en plus axé sur les stratégies commerciales, de marketing et de promotion des produits importés ou du terroir. Cette culture partagée est « une monnaie d'échange interculturelle », pour reprendre la formule de Robert Galisson dans une communication faite au Congrès Mondial de la Fédération Internationale des Professeurs de Français (Thessalonique, 10-16 juillet 1988). Cette culture partagée s'inscrit en soi et conditionne le comportement du Mauricien à son insu. Elle se distingue de la culture savante qui est enseignée et enseignable. En revanche la culture partagée, dit Robert Galisson, « est un signe de reconnaissance tacite entre individus se réclamant de la même identité collective ; (...) un facteur de convivialité pour se comprendre à demi-mot ; (...) un mode de conditionnement dans les situations grégaires de la vie courante »[1]. Le cuisinier mauricien dans ses gestes les plus simples et ses pensées veut plaire, exceller et montrer qu'il a hérité d'un savoir-faire collectif et qu'il utilise à bon escient des produits d'Orient, d'Afrique ou de l'Occident qui sont l'apanage de tous. L'espace même de la cuisine est un reflet de rapprochement d'au moins deux cultures. Il est courant de trouver dans ce même espace un *wok* chinois (pour le riz frit), un four à micro-ondes, un autocuiseur, des casseroles et des ustensiles d'antan (pincettes, moulin à maïs, bâton se terminant en étoile pour broyer le pois cassé ou *van* pour trier le riz et graines) pour différents plats. Ainsi pour un curry de poisson aux mangues vertes, une « caraille » en fonte, ustensile typique de l'époque coloniale, semble idéale pour la friture et préserve la saveur de ce mets alors que pour le poisson au gingembre à la chinoise, une casserole convient pour le bouillon et les légumes coupés en lanières ou en bâtonnets. Le pudding de poisson avec du beurre, de la mie de pain, des jaunes d'œuf et de la chapelure ne peut qu'être préparé dans un moule classique. D'autres recettes héritées des Seychelles, de l'Inde, de la France, telles que celles du poisson au lait de coco, du *briyani* de poisson, du gratin de poisson, du poisson au vin blanc, du poisson seychellois, du filet de poisson aux amandes, des croquettes de poisson, désignent des plats de tous les jours que l'on peut déguster chez soi, au resto-pouce ou dans les établissements haut de gamme. Il est

[1] *Le Français dans le monde*, Lexiques, EDICEF, août-septembre 1989, Paris, 207 p., p. 114.

indéniable que certains modes de cuisson ont disparu, entre autres, le *poisson boucané* dont la cuisson est assez étonnante et qui était un mets répandu pendant la colonisation française. Un poisson entier, de préférence un mulet, était vidé, percé de la gorge à la queue, à l'aide d'un bambou sec ou d'un bout de filao et cuit au feu de bois. Selon toute probabilité, ce plat provient de la culture culinaire des Noirs et esclaves marrons qui profitaient des ressources de la pêche. Parmi les recettes répertoriées dans un ouvrage publié sous les auspices du Centre Culturel Africain, le *poisson boucané* est typique d'une époque où le matériel de cuisson était rare. Pour que le poisson soit bien cuit, on devait « laisser le bâton dépasser, piquer le bâton dans le sable près du feu, et changer la position du bâton de temps à autre pour avoir la cuisson intégrale du poisson »[2]. D'autres matériels et modes de cuisson parmi les esclaves affranchis et engagés indiens étaient le réchaud rond ou carré fabriqué par des artisans avec de la tôle et un bout de métal dans lequel ils mettaient leur charbon pour la préparation de différents aliments (pour faire griller la pomme d'amour, l'aubergine, le poisson salé ou les pistaches, entre autres). Les pincettes étaient essentielles pour attraper les morceaux de charbon et remuer la cendre ; le *poukni,* sorte de tube en acier dans lequel on souffle pour augmenter la flamme, était indispensable. La *roche-cari*, de forme rectangulaire, remplacée graduellement par les appareils à moudre et mixer, n'allait jamais sans la *roche-baba* pour écraser les épices et pour donner de la saveur aux daubes, bouillons ou curries et pour écraser les chatinis de pistache, d'ourites sèches, de crevettes mazavarou, de limon et piment. Il était coutume chez les Indiens d'écraser les ingrédients sur la *roche-cariou* au moyen de la *roche-baba* et de faire cuire sur un *foyer* (dit *foyé*) constitué de trois roches sur lesquelles est placé du bois sec d'eucalyptus, de campêche ou de filao. Dessus ils posaient une *caraille*, un récipient noir en fonte et très épais pour la cuisson des fritures, daubes, fricassées et curry. Par contre, les esclaves avaient recours à un mortier et un pilon en pierre ou en bois pour écraser les épices, comme on le voit dans la cuisine rurale française. Comme le gibier à poil et à plumes était destiné aux colons friands de cerf et des abats, les esclaves et après l'abolition de l'esclavage, les travailleurs engagés, n'avaient d'autre choix que de manger du poisson, des mollusques et des crabes (poisson salé, poulpe, ourite séchée, cono cono grillé, tec-tec, coquilles de cinq doigts en bouillon ou salade). Le gibier sur lequel se rabattaient les esclaves était le tanrec dit aussi *ti-vitesse*, de la famille du hérisson. Ils chassaient également la chauve-souris. Ce type de cuisine se répandait au fur et à mesure que les différents groupes se découvraient et se mélangeaient.

Par ailleurs, sur les domaines, les cuisiniers choisis parmi les esclaves et engagés s'initiaient à la cuisine française avec la préparation du coq au vin, du pot-au-feu ou du rôti. Ils intériorisaient ces habitudes et découvraient les bouquets garnis, les filets ou les farces qu'ils transmettraient peu après à leur communauté. Ils apprenaient sur le tas pour apprêter un mets, lier une sauce ou encore doser les plats épicés. Cette culture partagée que signale Marcelle Lagesse dans ses romans et carnets, loin d'être théorique et livresque, est une culture spontanée. Un habitué des propriétés sucrières, Frédéric North-Coombes, dans ses réminiscences de Robert Weller, évoque dans une langue pittoresque le « repas pantagruélique » de *banané* (mot créole pour bonne année). Ce jour de l'an devenait une tradition pour

[2] Colette Lechartier, *Table et traditions créoles*, Centre Culturel Africain, Bell Village, 2003, 86 p., p. 47.

voir danser « les bayadères et les Corringuis », recevoir « des visites continuelles de sirdars, meuniers et laboureurs »[3] et souhaiter la bonne année.

Chez le chef d'usine, les petits plats comme les grands dénotent ce partage culturel : « camarons à la sauce Icery, mayonnaise de poisson, dindon rôti et salade de palmiste, rôti de boeuf et de pommes de terre, riz, carri de volaille, aubergines et chatini de pommes-d'amour, gâteau, crème renversée, mangues, letchis, ananas, café... On a fait honneur aux vins et à la liqueur Marie-Brizard »[4], ajoute-t-il. Ce repas en soi le jour de l'an est une illustration de l'interculturalité dans ce rapport à soi et à l'autre. Quant aux esclaves, ils ne consommaient pas les mêmes aliments. Selon les récits de voyage du XVIIIe siècle de Bernardin de Saint-Pierre et de Révérend Beaton et ainsi que dans le discours littéraire à portée documentaire, les repas des esclaves consistaient de ti mil, maïs, patate douce, poisson, fruits et plantes potagères. François Chrestien en collectionnant les chansons des esclaves dans *Le Bobre Africain* cite ce que mangeaient et buvaient les esclaves :

« Mon gargoulette un'vie cabbase,
Ou moi met l'arack pour de l'an
Quand mo femm' pou fair' ptit ménaze,
Sam'di, comme ça vini soupé
Moi fair' cuir dans mon p'tit la case
Banane sous la cendr' grillé »[5].

L'arack est souvent cité mais d'autres boissons de fabrication artisanale sont consommées comme le *Tilambic* (rhum non raffiné) et le *Baka*, une eau-de-vie préparée avec des grains de lentilles, de l'eau et du sucre. Pour la Saint Sylvestre, les esclaves célébraient la Sérénade – une procession durant laquelle ils chantaient, dansaient, s'arrêtaient devant les portes et buvaient ces boissons alcooliques. C'était une tradition populaire à Bambous Virieux : « The party of merrymakers drinks homemade alcoholic drinks such as *Baka* or *Tilambic* and wine, which they drink stored in a dame-jeanne »[6]. Les engagés, tout comme les esclaves, préparaient aussi leur boisson consommée en grande quantité pour la fête culturelle de *Holi* symbolisant la destruction du Mal. Durant la célébration, ils dansaient autour d'un épouvantail en chaume qu'ils brûlaient et buvaient toute la nuit le *bhang*, une boisson composée de lait et des racines de marijuana dont le nom populaire est *gandia*.

Transmission de savoir-faire de l'époque coloniale à nos jours

Durant la période hollandaise la littérature culinaire est rare mais l'on sait que l'oiseau légendaire – le dodo, dodu, lourd avec de petites pattes – comptait parmi les mets favoris des Hollandais. La chair de cet oiseau lui a coûté l'extinction de l'espèce à Maurice ; d'où le proverbe « as extinct as the dodo ». Or, comme les Hollandais introduisirent le cerf pour approvisionner l'île en viande

[3] Fréderick North-Coombes, *Mes Champs et Mon Moulin*, Mauritius Printing Specialists, 1950, 362 p., p. 135.
[4] *Ibid.*
[5] Reverend Patrick Beaton, *Creoles and coolies, Five years in Mauritius*, Kennikat press, London, 1971, p. 82.
[6] Joyce Fortune, *Social and Cultural life of the Afro-Mauritian (1880-1910) through oral history*, University of Mauritius, 1998, p. 61.

fraîche, les équipages de bateaux et les premiers colons mangeaient, selon la tradition orale, du cerf rôti à la broche. Une des recettes des plus appréciées demeure la *venaison hollandaise* qui est un héritage du passage des Hollandais à Maurice. C'est dans un grand four hollandais qu'est mise la viande pour qu'elle rôtisse jusqu'à ce qu'elle soit prête. Elle est servie aujourd'hui avec du riz blanc. Paul de Maroussem, de la Mauritius Meat Producers Association, pense qu'avec « l'arrivée des Français, ces maîtres de la gastronomie, des recettes plus raffinées furent employées pour accommoder ce gibier de choix »[7]. Le *rôti de cerf*, le *steak chasseur*, le *gratin de pied et paquet de cerf* portent la marque indélébile des procédés culinaires de la tradition française. Une autre recette, qui reflète non seulement le goût mais tout un mode de vie aristocratique, est celle du *civet de cerf Saint Hubert*[8]. C'est un cuissot de cerf qu'on fait mariner avec oignons, carottes, poivre en grains, girofle, persil, thym et romarin pendant vingt-quatre heures et qui est ensuite sauté vivement à la poêle au beurre et à l'huile pour finir par être flambé au cognac. Cette viande, à laquelle on ajoute du lard et des têtes de champignon de Paris, est servie avec de larges croûtons frits au saindoux ou à la graisse d'oie. Le civet de cerf était probablement réservé aux maîtres des domaines qui seuls avaient leur batterie de cuisine, leurs épices et boissons.

L'immigration indienne aux XIXe et XXe siècles est destinée à apporter des variantes dans les plats traditionnels. D'autres recettes avec des consonances exotiques voient alors le jour : *curry de cerf et d'embrevades*, *kaliah de cerf*, *vindaye de cerf*. Toutes sont assaisonnées et relevées d'épices telles que le gingembre, le girofle, l'ail, le gingembre, le poivre, la cannelle, la poudre à curry dit *massala* ou le *jaffrane* – safran oriental. Vers la fin du XIXe siècle, l'arrivée d'immigrants chinois, pour la plupart d'origine cantonaise, enrichit la cuisine locale en faisant découvrir les nouilles garnies, dites couramment *mines*, les vermicelles chinois, les soupes de maïs, le *chopsuey*, le canard laqué, le riz cantonnais, les algues et les sauces aigres-douces pour le poisson ou le porc, bref des préparations singulières dont se sont engouées les familles mauriciennes de toutes les couches sociales. Depuis quelques décennies, la cuisine du Proche-Orient et de la Turquie stimule de plus en plus les papilles gustatives. Le *khebab*, le *shish khebab* et le *donner khebab* à base de viande de mouton, de boeuf ou de poulet, sont préparés à l'ancienne sur des brochettes en bois ou métal et constituent une nouveauté. Les restaurateurs, dont celui du restaurant *Chutney* dans un quartier huppé de la capitale, ont voulu recréer l'ambiance d'autres contrées en installant leur clientèle dans un décor qui s'y apprête et en leur offrant des plats exotiques.

Deux étudiantes en 2e année de Lettres Modernes ont eu des échantillons de ces plats exotiques grâce à une entrevue avec le gérant du restaurant *Chutney*. Ses propos parlent d'eux-mêmes : « L'interculturalité a émergé d'un constat : notre société devient de plus en plus multiculturelle, plusieurs cultures cohabitent au sein de notre société insulaire. Alors, toute la question est un management interculturel, à savoir, comment gérer cette diversité culturelle pour qu'elle ne soit pas une source de tensions et de conflits, une menace pour les liens sociaux, mais un enrichissement pour tous les individus, groupes, nations et par ailleurs, une

[7]Mauritius Meat Producers' Association, *Sélection de nos meilleures recettes de cerf*, Mauritius Stationery Manufacturers Ltd, 1998, p. 2

[8] Ibid. p. 12

valeur ajoutée pour toute la société ? On a vu qu'aujourd'hui, l'art culinaire est transmis de génération en génération et contribue à promouvoir le respect de la diversité culturelle »[9].

L'exotisme doit être compris non plus comme les mets chinois, indiens, créoles qui ont envahi les cuisines familiales et les restaurants du pays mais plutôt comme des plats transportés d'autres cieux et transposés dans nos assiettes. Nous songeons à la cuisine malaisienne dont nous avons eu un avant-goût grâce à la présence des chefs de l'Equatorial Hotel de Kuala Lumpur. Des plats malais, tels que *roti canai* – une sorte de galette – et *mee Goweng Mamak,* composé de nouilles, de brèdes de Chine et de sambai tumis ou pâte épicée, sont très colorés et nous font découvrir un pays de saveurs particulières. Un autre décor de dépaysement est celui du Barachois qui a le charme désuet d'un tableau de Gauguin. Cet hôtel situé dans la région de Grand-Port où se trouvent de multiples baies et promontoires que sont Pointe-du-Diable, Pointe-Bambou, Pointe-Masulipatan, Pointe-Brocus, Pointe-des-Régates. On peut énumérer aussi quelques anses sur la côte très festonnée comme Anse-du-Grand-Sable, Anse-du-Petit-Sable, Anse-Bambous, Anse-Jonchée, Anse d'Hercule. Plusieurs îles coralliennes s'y trouvent et quelques-unes ont une valeur historique et culturelle : l'Ile-de-la-Passe était utilisée comme poste de défense par les Hollandais et a joué un rôle de prime importance dans la bataille de Grand-Port ; Belle-Isle où Cossigny avait construit une batterie pour défendre la baie de Mahébourg, Ile-aux-Fouquets, Ile-aux-oiseaux.

Histoire du site du Barachois

Le restaurant *Le Barachois* à Bambous Virieux, non loin du domaine de Anse-Jonchée, est construit sur les ruines de terres qui appartenaient au Général Decaen, gouverneur de l'île de France au début du XIXe siècle. Il semblerait qu'il eût visualisé la bataille de Vieux Grand-Port en ce lieu même. Le combat du Grand Port, bien que reflétant une éphémère victoire maritime française en août 1809, au large de l'Ile de la Passe, est un combat mémorable durant lequel les Anglais « subirent une cuisante défaite et eurent tous leurs navires coulés ou capturés »[10]. Cette bataille a été désastreuse pour le prestige naval britannique. Le succès du Capitaine Guy Victor Duperré et de Henri Etienne Bouvet leur a valu honneurs et décorations. Bouvet a été élevé au rang de Vice-Amiral et Duperré au rang de baron de l'Empire pour devenir plus tard Ministre de la Marine et des Colonies. Un poème de Josselin Jean Maingard fut récité au cours d'une rencontre des hommes des lettres de *La Table Ronde* pour célébrer les héros et les bateaux français qui poursuivaient les Anglais dans le bras de mer entre les deux Patés – Grand Paté et Petit Paté. Un couplet de ce poème est tout à la louange de *Bellone* :

« Brave Duperré, va poursuis
Ta carrière intrépide
Contre toi que peut Willoughby
Que peut sa *Néréide*.

[9] Zakhia et Mehnaz, Interview réalisée en septembre 2008, restaurant Chutney, Port-Louis.
[10] Auguste Toussaint, *Histoire des Iles Mascareignes*, Editions Berger-Levrault, Paris, 1972, p. 147.

Déjà Decaen a entendu ton cri
Et sous l'airain qui tonne
Il rira, volera
Combattra
Pour l'honneur et *Bellone* »[11].

Malheureusement, environ quatre mois plus tard durant la même année, Willoughby a réussi à s'emparer de l'Ile de la Passe. Decaen qui disposait de 4000 hommes de troupe contre 10 000 hommes de troupe anglais a dû céder à l'assaut final et a préféré « obtenir une capitulation honorable »[12]. Léoville L'Homme (1857-1928), « souvent considéré comme le premier poète mauricien important » a consacré sa pièce de théâtre *Le Dernier Tribut* (1883) à ce combat de Vieux Grand Port. Des enseignes rappelant ce moment de gloire de l'Isle de France sont disposés aux alentours du restaurant.

Le Barachois et sa cuisine

Ce gîte restaurant qui accueille Allemands, Américains, Australiens, Français, Italiens, Russes, Franco-Mauriciens et aussi un faible pourcentage de Mauriciens d'autres communautés, est réputé pour sa gastronomie. Mme Enid Cunniah qui gère tout le service dit que la cuisine mauricienne est un voyage des sens et que la couleur locale est omniprésente dans les mets. La *rougaille* et le *chatini coco* datant de l'époque coloniale sont ancrés dans l'esprit et sont des recettes classiques. Le chatini importé de Mozambique a des variantes selon les goûts : chatini de tamarin, de pistaches, de coco, de poisson salé grillé et d'ourites sèches. L'ambiance est toujours à la fête quand les familles goûtent non plus seulement à la rougaille pure composée de petites tomates, d'épices orientales et de fines herbes qu'on découvre dans la tradition indienne mais également à la rougaille de *bomli*, de crevettes et de poisson salé dans la bonne tradition créole. Pour la cuisinière il importe de savoir doser et de connaître des astuces pour faire revivre une certaine époque et la concilier avec le temps présent. Ainsi le manioc et le maïs qui étaient les aliments de base des esclaves inspirent autrement aujourd'hui et dénotent l'esprit créatif dans un milieu interculturel. A l'époque de l'esclavage Marcelle Lagesse écrit que les épis de maïs et les racines de manioc devaient entrer dans la ration quotidienne de l'esclave, selon une ordonnance datant de Mahé de La Bourdonnais : « Séchés et concassés, les grains servaient à la nourriture des esclaves. C'est à cette fin qu'étaient faites aussi les plantations de manioc»[13]. Au Barachois, le manioc est confectionné différemment pour les gastronomes et rappelle à la fois l'Inde et l'Afrique. Une variété de manioc permet d'en faire un curry qui est un vrai régal ; cette recette dénommée *quat quat manioc* est une spécialité du coin. L'ironie veut que ce *quat quat* manioc ait constitué un piteux repas pour le travailleur engagé qui faisait cuire le manioc dans du lait et du sucre pour se remplir le ventre. Un autre mets délicieux au *Barachois* est composé

[11] Josselin Jean Maingard, « Pour l'honneur et Bellone », in *Sea Fights and Corsairs of the Indian Ocean*, H.C.M. Austen, , Mauritius, Editions P.L.M.R.W. Brooks, 1935, p. 213.
[12] Auguste Toussaint, *Histoire des Iles Mascareignes*, Editions Berger-Levrault, Paris, 1972, p. 147.
[13] Marcelle Lagesse, *Le Vingt Floréal au matin*, Editions IPC, Cassis, Port-Louis, 1980, p. 153-154.

du palmiste braisé à l'ancienne, d'un curry de la peau banane à l'indienne, d'une daube de calamar et d'un riz safrané. Parmi les plats réputés figurent les langoustes grillées à la créole, les gratins des plantes du pays (palmiste, aroui Saint Joseph) et les compotes papayes. Les produits locaux sont les plus utilisés mais complétés par ceux importés de Madagascar et de l'Inde pour les saveurs comme le poivre noir et la moutarde.

Cuisine : une dynamique d'ouverture vers l'autre

Etant une société de peuplement, l'île Maurice va devenir inéluctablement un point de rencontre des langues, croyances, et valeurs culturelles de l'Occident, de l'Afrique, de l'Inde et de la Chine. Pour leur survie les colons, esclaves et engagés ainsi que d'autres peuples de la diaspora ont eu à partager leur façon de penser et leur savoir-faire. La cuisine a accéléré cette dynamique d'ouverture vers l'Autre. Le tourisme en pleine expansion contribue pour sa part à ce va-et-vient qui culmine dans des mets des plus extraordinaires allant de la morue sur son lit de fougères au cristallisé de calebasse en passant par la fricassée de melon d'eau à la viande. Les Mauriciens ne sont point à court d'imagination en matière de partage culturel. Ali Moussa Iye (chargé de projet à l'Unesco) l'a ressenti en nous côtoyant et le commente ainsi : « A Maurice, vous avez la cuisine, la langue et plein d'autres comportements qui ne viennent pas d'un seul pays mais qui sont le résultat d'une interaction culturelle. Le plus tôt on le comprendra, le mieux cela sera-t-il… »[14]. Sur le sol mauricien nous ne trouvons pas une cuisine spécifique à une région ou à une communauté. C'est une mise en commun des talents qui vise à donner à l'art culinaire mauricien une place de choix parmi la communauté des gastronomes et à révéler les tendances entrepreneuriales et culturelles. Se met en place tout un réseau de collaborateurs dont les enjeux sont autant lucratifs que culturels. Et du coup des centaines de questions se posent : comment fonctionne ce réseau ? Quel type de dialogue s'installe au sein de ce réseau ? Est-ce que la cuisine mauricienne ne crée pas d'autres types de clivage ?

Nous avons quelques éléments de réponse : l'interculturalité qui est dans notre quotidien (cuisine familiale, resto pouce, petits restaurants) est celle qui est authentique, qui va durer surtout avec la politique en cours d'île durable. Or l'interculturalité en réseau qui monnaye le patrimoine culinaire s'inscrit-elle dans la durée ?

Shakuntala Boolell est Professeur adjointe en Littérature
ilkasha@yahoo.com

[14] *Le Mauricien*, interview de Ali Moussa Iye, 31 octobre 2008.