

## Alimentation et vivre-ensemble

### Le cas de la créolisation

### Food and Living Together

### The Case of Creolization

### Comer y vivir juntos

### El caso de la criollización

Laurence Tibère

Volume 37, numéro 2, 2013

Glocalisation alimentaire

Glocalizing Foodways

Glocalización alimentaria

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1017904ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1017904ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (imprimé)

1703-7921 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Tibère, L. (2013). Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation. *Anthropologie et Sociétés*, 37(2), 27–43. <https://doi.org/10.7202/1017904ar>

Résumé de l'article

La créolisation est le fruit des situations d'acculturation qui caractérisent certaines sociétés formées avec la colonisation, donnant naissance à des configurations socioanthropologiques singulières, tant sur le plan des productions matérielles et immatérielles que sur celui des formes de vivre-ensemble. Dans ces processus, l'alimentation joue un rôle majeur en tant que support de construction et d'expression identitaires. Sur le plan sociohistorique, la créolisation de l'alimentation correspond aux formes d'entrecroisements culturels intervenus dans ces sociétés, donnant ce que l'on appelle localement les *cuisines créoles* ; ces hybridations se poursuivent aujourd'hui encore avec la globalisation et les migrations plus récentes. Plus largement, elle désigne les processus identitaires qui entourent l'alimentation et par lesquels les populations en situation de diversité culturelle marquent l'en-commun et la différence. La réflexion s'appuie sur l'étude du système alimentaire à La Réunion, où la cuisine créole et le manger créole symbolisent l'appartenance commune, alors que les autres cuisines soutiennent les dynamiques de différenciation et de construction de la mémoire des origines.

# ALIMENTATION ET VIVRE-ENSEMBLE

## *Le cas de la créolisation*

Laurence Tibère



La créolisation résulte des processus d'acculturation intervenus dans certaines sociétés issues de la colonisation, dans lesquelles le système de production et l'organisation socioéconomique ont permis, dans une structure socioraciale inégalitaire, hiérarchisée et tendue, des contacts étroits entre des populations de cultures différentes<sup>1</sup>. Ces contacts ont favorisé hybridations et reformulations culturelles, et ont donné naissance à des langues, des systèmes de croyance, des formes esthétiques, des cuisines, à la fois nouvelles et créolisées (Freyre 1974 [1952]; Chaudenson 1992; Bastide 1996 [1967]; Benoist 1998). Ils ont aussi contribué, et c'est ce qui m'intéresse ici, à l'émergence de modes originaux de cohabitation et de régulation de la diversité culturelle.

Le présent article rend compte des résultats d'une recherche menée à La Réunion entre 2002 et 2005 sur le statut de l'alimentation dans cette régulation<sup>2</sup>. Sur cette île de l'Océan indien, que des populations en provenance d'Europe, d'Afrique, d'Inde, d'Asie, de Madagascar ont peuplée dans le cadre de la colonisation française, l'acculturation constitue un élément fondateur. Mon objectif initial était d'étudier les phénomènes contemporains d'adoption, d'adaptation, d'emprunt mais aussi de rejet intervenant dans l'alimentation des Réunionnais. Cela m'a conduit à analyser les représentations qui leur sont sous-jacentes et à me recentrer peu à peu sur le rôle de l'alimentation dans les relations entre les différents groupes ethnoculturels<sup>3</sup>. J'ai ainsi cherché à comprendre

1. Je fais référence aux sociétés issues de la colonisation française mais aussi portugaise, anglaise, hollandaise ou espagnole.
2. Une quarantaine d'entretiens ont été réalisés entre 2003 et 2005, dont certains en combinaison avec des phases d'observation de préparation ou de consommation de repas. Une enquête par questionnaire a également été menée sur un échantillon de 500 individus. Je mobiliserai dans cet article les *verbatim* issus des entretiens mais aussi certaines données quantitatives. Voir Tibère (2009) pour l'ensemble des résultats de cette recherche.
3. À ce que je qualifie « d'univers ethnoculturels », *cafre*, *chinois*, *malbar*, *yab*, *zarabe*, *zoréole*, sont attachés, au-delà des seuls éléments « visibles », des systèmes de valeurs, des héritages réels ou imaginaires, des attitudes. À La Réunion, la complexité réside dans l'absence possible de coïncidence entre les caractères identitaires extérieurs comme la couleur de peau, et la subjectivité à partir de laquelle l'individu s'inscrit dans tel ou tel univers. Un individu dont le phénotype correspond au *Blanc* peut s'identifier comme *Cafrine* (Noir). Frédérick Barth (1995) montre que la définition et les frontières des ethnies se construisent et se reconstruisent dans

comment les Réunionnais mobilisent les nourritures dans les dynamiques identitaires qui structurent le vivre ensemble. Cette réflexion s'inscrivait dans le prolongement de celles engagées auparavant sur le lien entre alimentation et identités à La Réunion. Je fais référence notamment au colloque de 1988 intitulé « Cuisines/Identités » (Baggioni et Carpanin Marimoutou 1988) ou aux travaux de Marie Valentin (1982), puis de Patrice Cohen (2000) sur le statut anthropologique de l'alimentation au sein de la société réunionnaise. Je m'appuyais par ailleurs sur les approches plus générales du lien entre alimentation, cultures et identités : celles développées par Claude Fischler (2001 [1990]) sur le statut symbolique de l'aliment ; celles proposées par Jean-Pierre Corbeau sur le mangeur pluriel et sur les métissages alimentaires (Corbeau *in* Corbeau et Poulain 2002) ; ou enfin, sur les analyses d'Igor de Garine (1979) et de Jean-Pierre Poulain (2002) sur les fonctions sociales et culturelles de l'alimentation.

J'ai admis par ailleurs avec plusieurs auteurs qu'en situation multiculturelle, la manipulation – au sens neutre du terme – des symboles occupe une place centrale dans l'expression des identités et dans la gestion sociale du vivre ensemble (Taylor 1994 [1992] ; Semprini 2000 ; Kymlicka 2001). J'ai abordé l'alimentation à la fois dans ses dimensions matérielles et immatérielles, comme un système de symboles (Douglas 1975 ; Poulain 2002) propice aux manipulations ; celles repérables dans l'univers culinaire (qui combinent les aliments et les ingrédients), dans les manières de table, mais celles aussi que l'on repère dans les discours sur l'alimentation et qui reflètent les représentations de Soi, de l'Autre. Je m'intéressai alors au statut des nourritures dans la construction du sentiment d'appartenance et tout particulièrement à l'univers culturel créole. Les travaux sur la créolité ont guidé ma recherche, en particulier ceux de Paul Ottino (1999), Jean Benoist (1998), Christian Ghasarian (2002) et Bernard Chérubini (1997). S'agissant de l'alimentation, Patrice Cohen (2000) mettait en lumière le statut identitaire particulier de la cuisine créole réunionnaise perçue localement comme un patrimoine collectif situé au-dessus des différences. Je souhaitais étudier cet aspect en cherchant à comprendre comment l'en-commun s'articule à la diversité ethnoculturelle. Enfin, je m'intéressai à la façon dont les nourritures interviennent (ou pas) dans le rapport aux origines, dimension cruciale à La Réunion où les migrations sont fondatrices de la société, avec pour certains groupes, tels que les descendants d'esclaves ou même de migrants européens ou indiens, des zones d'imprécision et de fissure dans la mémoire.

La première partie propose donc une réflexion autour de la créolisation et des conditions d'émergence qui la sous-tendent. Cette étape se conclut par la présentation du contexte réunionnais et des processus de créolisation qui s'y sont déroulés, y compris dans l'univers culinaire. La partie suivante traite du statut

---

une interaction permanente entre groupes. Mon approche va dans ce sens et prolonge celle de Christian Ghasarian ; il propose le terme « milieux (culturels) » pour dépasser l'inadéquation des concepts de « communautés » et de « groupes ethniques » au contexte réunionnais (Ghasarian 2002 : 674).

de ce que les Réunionnais appellent la cuisine créole<sup>4</sup>. On verra qu'elle est au cœur des bricolages identitaires par lesquels ils signifient leur appartenance à un espace culturel commun situé au-delà de la diversité des origines et marquant l'enracinement sur l'île. La dernière partie aborde la question des différences entre les groupes ethnoculturels et la façon de manipuler l'alimentation, pour souligner à la fois les spécificités et les distances interculturelles. Ce second aspect s'adosse à l'imaginaire des origines et de la mémoire.

### **La créolisation : éléments généraux et contextuels**

La créolisation ne se limite pas aux hybridations culturelles survenues pendant la colonisation entre des populations d'origines diverses. Elle est indissociable des conditions historiques de leur mise en contact et s'articule à une double contrainte<sup>5</sup>. La première est la situation d'exil et d'isolement d'hommes et de femmes déplacés par la colonisation, l'esclavage ou l'engagement, ainsi que l'ingéniosité que ces populations ont dû déployer pour limiter l'érosion des cultures d'origine. La créolisation prend ainsi appui sur le « travail de l'imagination » (Appadurai 2005 : 32) qui, non pas dans l'exceptionnel, mais dans le quotidien, est mis en œuvre pour maintenir en vie la culture et la mémoire du pays tout en prenant place dans la société d'accueil. Ces processus s'opèrent dans les espaces laissés libres par le système colonial, notamment, dans l'univers culinaire et plus largement, alimentaire. La deuxième contrainte est la nécessité de cohabiter et de créer un patrimoine commun. Les populations des colonies ont ainsi inventé, en très peu de temps, des manières de vivre ensemble, des formes communautaires et familiales, des postures identitaires, des manières de parler, de croire, de cuisiner, de manger et de boire, etc. La créolisation a opéré comme une matrice qui intègre et absorbe mais aussi donne et influence en retour, tout en générant de nouvelles sociétés et de nouvelles cultures. Aujourd'hui, cette matrice reste active et les processus demeurent vivants au sein de ces sociétés, dans le contexte de la globalisation.

Peut-on généraliser le concept de créolisation à d'autres contextes ainsi qu'à certains phénomènes culturels qui accompagnent la globalisation ? J'ai été tentée de le faire au début de mes recherches, face aux changements qui s'opéraient en France hexagonale du fait des migrations passées et présentes ; j'y voyais aussi une opportunité de valoriser enfin les sociétés créoles. Cependant, la tendance à un usage quasi métaphorique du concept pour désigner de simples mécanismes de créativité culturelle issus de relations en réseau, d'un monde ouvert à des flux multiples (dont Internet constitue le cœur), de même que celle consistant à assimiler certains phénomènes d'intégration culturelle modernes à la créolisation ne semblent pas toujours appropriées (Hannerz 1986, 1992 ; Clifford 1988).

4. Les termes créoles sont en italiques dans le texte.

5. Jean Benoist (1999) présente cette double contrainte dans son texte intitulé « Les mondes créoles comme paradigmes de mondialisation ? ».

Elles sous-estiment le rôle structurant de la double contrainte décrite plus haut. Le concept de créolisation semble utile aujourd'hui pour penser les contacts culturels et les modalités de gestion de la diversité qui en découlent, ainsi que la question de l'exil et de ses recompositions identitaires. Mais la problématique de la mémoire est différente à l'heure d'Internet et de la globalisation des flux et des marchés. Dans le domaine de l'alimentation par exemple, les migrants ont accès à la plupart des ingrédients et des produits alimentaires de leurs pays d'origine. Les liens avec le pays d'origine et la famille se maintiennent le plus souvent. Ce sont davantage les modes de vie et les nouveaux environnements sociaux qui sont perçus comme menaçants pour les traditions<sup>6</sup>.

Une autre différence réside dans le fait que les phénomènes liés à la globalisation se passent dans des sociétés anciennes ayant une forte identité culturelle. Si on prend l'exemple de la société française, où la culture alimentaire est fortement structurée, les dynamiques de type, intégration – influences en retour – transformation, que l'on repère dans la créolisation ne sont pas (ou pas encore) repérables<sup>7</sup>. Il semble donc difficile de généraliser le concept de créolisation. Au sein des sociétés créoles elles-mêmes, des différences contextuelles existent. Je prendrai l'exemple de La Réunion où la société créole initiale se met en place à travers les migrations survenues entre 1663 et le début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>8</sup>. Le régime colonial esclavagiste s'organise alors à partir d'un système socioracial structuré autour des *Blancs* (*Gros* et *Petits*), des *Cafres*<sup>9</sup> et des métis (*mulâtres*, *bâtards*). Les sociétés d'habitation, puis de plantation<sup>10</sup>, même hiérarchisées et tendues, n'ont pas empêché les métissages entre catégories et les reformulations culturelles. Il semble que le terme « créole »

6. Voir le travail de doctorat de Marie Etien (Certop-Université de Toulouse 2, dir. J.-P. Poulain et L. Tibère) sur les constructions identitaires autour de l'alimentation au sein des populations migrantes. Il s'inscrit dans le programme ANR intitulé « L'alimentation à l'épreuve des migrations » (Alimi), dirigé par C. Fischler.

7. Marie Etien a présenté les premiers résultats de son travail de terrain dans une intervention intitulée « Constructions mémorielles et identitaires liées à l'alimentation : le cas des Marocains vivant en France », Colloque de l'AISLF, juillet 2012, Rabat. Elle repère la construction chez certains migrants ou enfants de migrants d'un « en commun » marocain en France.

8. Par souci de concision, je ne retracerai pas le détail des migrations qui se sont succédé. Le lecteur pourra se référer aux travaux historiques d'Hubert Gerbeau (1986), de Prosper Ève (1992, 1996) ou de Sudel Fuma (2002), ou encore aux analyses socioanthropologiques et politiques de Jean Benoist (1998), de Paul Ottino (1999) ou de Françoise Vergès (2002).

9. Les *Gros Blancs* sont les propriétaires terriens d'origine européenne. Les *Petits Blancs* sont pour la plupart des descendants d'Européens appauvris et défavorisés. Le mot *Cafre* (ou *kaf*) vient de « kéfir », (« infidèle » en arabe) et désigne des groupes ethniques du sud de l'Afrique orientale parmi lesquels les négriers achetaient des esclaves ; à La Réunion, ce terme est devenu une catégorie générale pour désigner les Réunionnais noirs (*Cafres*, *Cafrines*).

10. La société d'habitation constitue la phase première de la colonisation. Elle s'organise autour d'un terrain cultivé sur lequel on trouve la maison des maîtres et la case des esclaves. Le passage à la société de plantation induit l'installation sur cet espace du moulin et de l'unité de transformation ; elle est caractérisée par l'importation massive d'esclaves.

se soit généralisé à tous les Réunionnais issus des premières migrations, quelles que soient leur couleur et leur origine, pour modifier les rapports de force face aux Marrons (Gerbeau 1986)<sup>11</sup>. La créolité apparaît ainsi comme un support de cohésion interne, renforcé par l'insularité. Créolité et insularité se confondent pour marquer l'enracinement local.

Avec l'exiguïté territoriale et l'intensité des relations interpersonnelles qu'elle implique, l'île souligne « les coupures sociologiques entre sous-ensembles (groupes ethniques, classes) tout en agissant comme une force centripète qui dépasse les cloisonnements qu'elle suscite » (Benoist 1987 : 39). Au fil des migrations, un continuum culturel s'est constitué, permettant l'intégration graduelle des nouvelles populations, notamment celles d'après l'abolition de l'esclavage<sup>12</sup>. Après 1848, les planteurs recrutent la main d'œuvre principalement dans le sud-est de l'Inde. Les nouveaux arrivants, appelés *Malbars*, se créolisent et influencent en retour le premier ensemble créole (Singaravéλου 1975 ; Benoist 1998). À partir de 1860, des Chinois, puis des Indiens musulmans s'installent dans l'île. Les migrants chinois de la région de Ganzhou arrivèrent jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les *Chinois* (ou *Sinois*) ont pris part eux aussi aux entrecroisements culturels, notamment au niveau de l'alimentation. Les premiers Indo-musulmans arrivent dans l'île au XIX<sup>e</sup> ; ils sont originaires pour la plupart des campagnes de la province du Gujerat située au Nord de Bombay. Comme les Chinois avant eux, ils établissent dans l'île un puissant tissu commercial. La barrière de la religion a limité les unions légitimes entre les *Zarabes*<sup>13</sup> et les autres ; ces dimensions n'ont cependant pas empêché les hybridations culturelles et la créolisation et aujourd'hui, ces Réunionnais musulmans revendiquent leur appartenance à la société réunionnaise aux côtés des autres composantes<sup>14</sup>.

Selon certains auteurs, l'absence de population autochtone confère à la configuration multiculturelle réunionnaise sa spécificité (Chane-Kune 1993 ; Fuma et Poirier 1992). Des populations exilées se sont ainsi ré-enracinées sur le sol réunionnais, ont acquis une langue, adopté des modes de vie et un modèle

- 
11. Pendant la colonisation, le mot espagnol « *criollo* » s'est d'abord appliqué aux enfants nés aux Indes occidentales, pour se généraliser à tous les Européens nés dans les colonies. Puis il désignera ce qui est indigène, en opposition à ce qui vient de l'extérieur, en particulier de la métropole ; on parle par exemple d'esclaves ou de café créoles mais aussi des langues, de cultures spécifiques de ces territoires.
  12. Pour la notion de continuum culturel, voir les analyses de Benoist (1987, 1998) et de Saussol (1987).
  13. Au temps de l'engagement, on faisait précéder le nom de famille des immigrés par le nom de leur région ou celui de leur pays d'origine ; pour les Indiens musulmans, « arabe » aurait donné « zarabe » en créole.
  14. En 2003, le projet de loi interdisant le port d'insignes religieux dans les écoles publiques a fortement mobilisé les Réunionnais, musulmans ou non. Considérant le fait que l'habillement est « surtout l'expression d'un phénomène culturel plus que cultuel », certains acteurs politiques ont souligné qu'ils jugeaient la loi « inutile » dans l'île, en particulier au regard des problèmes prioritaires comme le retard en matière d'éducation.

alimentaire articulant des composantes communes (cuisine créole) et des univers, lesquels, bien que le plus souvent créolisés, sont spécifiques. Jean Benoist parle d'alimentation ayant bénéficié d'apports d'origines différentes qui, selon les cas, ont fusionné, se sont plus ou moins transformés sur le sol insulaire, ou, à l'inverse, ont complètement conservé leurs caractéristiques originelles (Benoist 1992).

Je me centrerai d'abord sur la cuisine créole, organisée en un véritable modèle alimentaire et dont divers auteurs soulignent le rôle d'articulation entre les groupes (Baggioni 1988 ; Cohen 2000)<sup>15</sup>. Elle apparaît comme l'une des résultantes des premiers métissages qui ont formé le système culturel créole. Elle s'est progressivement organisée en un système alimentaire comprenant des préparations emblématiques, des structures de repas et des rythmes alimentaires, des formes de convivialité. Patrice Cohen la présente comme le résultat de « la rencontre, voire de l'affrontement des divers groupes culturels de l'île qui ont constitué, au fil des contextes écologiques, politiques, sociaux, et économiques, un ensemble créole » (Cohen 1987 : 53), avec d'importants apports sud-indiens et européens, les influences africaines et malgaches étant selon lui plus restreintes.

La prégnance des influences indiennes a été soulignée également par Marie Valentin (1982) pour expliquer le goût prononcé des créoles pour le roussi et le très cuit. Partant du fait que les esclaves indiens du début du peuplement, en raison notamment de leur faible robustesse, étaient surtout affectés aux travaux domestiques, elle fait l'hypothèse que leur présence en cuisine aurait favorisé la préparation de nourritures très cuites, respectant ainsi l'interdit indien d'impureté lié au sang et à la corruption des cadavres. Cette tendance aurait été facilitée par la nécessité dans un pays chaud de consommer des aliments frais et très cuits. Bien qu'il pointe les apports malgaches et français, Robert Chaudenson souligne aussi que « dans sa structuration essentielle, [la cuisine créole réunionnaise] porte la marque de ses origines asiatiques ou plus précisément indiennes et que l'influence non européenne est perceptible dans la présence des épices et du piment » (Chaudenson 1992 : 215-217).

D'autres facteurs pourraient expliquer la présence des épices dans la cuisine créole, comme par exemple la place importante qu'elles occupent dans la gastronomie française au XVII<sup>e</sup> siècle. Edmond Neirinck et Jean-Pierre Poulain (2004) en soulignent la consommation ostentatoire en France dans les classes dominantes à l'époque qui correspond à la colonisation de l'île. C'est en grande partie pour les épices que La Réunion, à l'instar de l'île Maurice ou des Seychelles, a été colonisée.

À côté des héritages indiens et européens, les influences africaines pourraient aussi être soulignées ; ainsi, le mélange riz/légumineuse (riz et haricots rouges par exemple), que l'on retrouve aussi dans le Nordeste brésilien,

---

15. Le terme cuisine est à prendre au sens large de système culinaire comportant une syntaxe, des règles de combinaison culinaire mais aussi de préhension alimentaire (Fischler 2001 [1990]).



pourrait être un héritage africain<sup>16</sup>. De même que les *brèdes* ou le *osso* sont très proches des bouillons et du *ossoa* malgaches<sup>17</sup>. Le travail des historiens serait fort utile pour éclairer ces questions. Ce qui semble certain, c'est que dès le début du peuplement et du fait de l'isolement, du cadre géographique insulaire et des conditions de vie initiales précaires mais aussi des unions mixtes et des métissages, la cuisine créole aurait constitué un trait culturel commun aux populations noires, blanches et métisses (Chaudenson 1992). Les Réunionnais la perçoivent comme un fond commun, au même titre que la langue. C'est ce que je propose d'analyser dans l'étape suivante.

### Manger créole prouve l'appartenance commune

La cuisine créole a donc formé très tôt un système de référence commun, qui s'est enrichi au fil des migrations et a opéré comme un espace d'intégration pour les migrants indiens et chinois arrivés au XIX<sup>e</sup> siècle. Elle est une sorte de territoire symbolique que chaque groupe a marqué – et marque encore – de son influence, dans un processus constant d'appropriation collective. Cela est visible dans les pratiques où des aménagements permettent de faire cohabiter l'univers collectif de la cuisine créole et les spécificités de type religieux. Ainsi, l'un des plats emblématiques de la cuisine créole, le *rougay saucisse*, préparé selon la tradition créole avec des saucisses de porc, se prépare avec des saucisses de poulet halal chez bon nombre de musulmans, marquant ainsi leur attachement à la *cuisine créole*. Dans certains cas, la créolité n'est pas consciente ; je donnerai l'exemple d'une jeune femme *zarabe*, expliquant lors d'un entretien qu'elle lave son riz avec la main droite (« comme le veut l'islam ») et que je vois par la suite procéder à la manière créole, c'est-à-dire avec les deux mains.

L'acte culinaire est un lieu d'observation de la culture incorporée qui « entraîne l'esprit sans qu'il pense » (Candau 1998 : 12). À côté de cette dimension concrète, le manger créole est l'objet de constructions symboliques. Un interviewé l'exprime en ces termes : « regarde le pilon [il prend l'ustensile], chaque oreille renvoie à une influence<sup>18</sup>. L'Afrique et Madagascar [pour l'une], l'Europe, l'Inde, La Chine... tout ça s'est mélangé ici [il fait le geste de piler dans le mortier] pour donner une nouvelle cuisine, la cuisine créole » (homme métis *Malbar*, *Cafre*). Les discours des Réunionnais issus des dernières vagues migratoires, c'est à dire les *Malbars*, les *Zarabes* et les *Chinois* sont très significatifs de la fonction intégratrice et patrimoniale de la cuisine créole en même temps qu'ils soulignent sa capacité à absorber de nouvelles influences. Ces

16. Si l'on se réfère aux *dales* indiennes, la présence des haricots, les lentilles, etc., dans la cuisine créole peut résulter d'un croisement d'influences entre Afrique et Inde.

17. *Brèdes* : jeunes feuilles de plantes très diverses préparées en fricassée, en sauté ou en bouillon. *Sosso* : maïs moulu très fin cuit à l'eau.

18. Le pilon est un mortier en roche volcanique (comportant 4 coins appelés « oreilles ») accompagné d'un *calou*. On en trouve dans toutes les familles réunionnaises.



propos d'un *Zarabe* sur les *samoussas*, lesquels font aujourd'hui partie intégrante de la cuisine créole réunionnaise, l'illustrent<sup>19</sup> : « le Réunionnais d'origine gujrati n'a-t-il pas apporté à l'île une part de sa culture ? Le *samoussa* est devenu un mets national réunionnais » (Ismael-Daoudjee 2002 : 8). Lors des entretiens, j'ai repéré cette tendance à souligner la contribution de son univers ethnoculturel. Chez certains Réunionnais d'origine indienne, comme cette jeune femme d'origine gujrati : « La cuisine créole, c'est le riz, les grains, les caris [...] quoique si on regarde l'origine c'est pas tellement créole [...] parce que cari vient du curry ; j'ai lu ça dans un livre sur la cuisine » ; ou encore ces propos d'un informateur *malbar* : « *cari*, *rougay*<sup>20</sup> ce sont des mots d'origine indienne ; tout ça pour une raison bien simple, c'est qu'au temps des plantations, les domestiques dans les cuisines, c'était des indiennes et elles faisaient leur cuisine mélangée à celle des maîtres européens »<sup>21</sup>. Les *Chinois* le font également, à propos des *bouchons* ou du *siaw*<sup>22</sup>. Il est par ailleurs possible, dans l'hypothèse où l'implantation des migrants chinois et gujrati – à travers leurs réseaux commerciaux – a contribué à la généralisation et la stabilisation de sa consommation, d'appréhender aussi le riz, devenu un aliment de base, selon ces logiques d'intégration.

Les discours sur la cuisine créole traduisent ainsi la volonté de prendre place dans l'espace culturel commun. Lorsque l'appartenance au monde créole revêt des enjeux particuliers, le « manger créole » en constitue une preuve. Dans le cadre interne de la société réunionnaise, les Réunionnais arrivés après l'abolition de l'esclavage (les *Malbars*, les *Chinois* et les *Zarabes*) ne sont pas désignés comme *créoles* par les *Blancs*, les *Cafres*, les *Yabs*, ni même par les métis. En fait, tout dépend du contexte : ils sont « créoles » lorsqu'il s'agit d'affirmer, au-delà des spécificités d'origine, de religion, de phénotype, leur appartenance à l'espace culturel commun face à l'extérieur ; dans ce cas, « créole » est synonyme de « réunionnais » et marque l'intégration<sup>23</sup>. Cependant, s'il s'agit de les distinguer d'autres Réunionnais, ils ne seront pas identifiés comme créoles. Robert Chaudenson rappelle que :

- 
19. *Samoussas* : beignets épicés triangulaires farcis habituellement d'herbes, de poisson, de viande, et depuis plusieurs années de fromage, voire de confiture. Ils sont souvent mangés en apéritif.
  20. *Rougay* : le même terme désigne deux types de préparations pimentées : l'une est un ragoût épicé (contenant moins de sauce généralement que le *cari*) servi en plat principal ; l'autre est une préparation froide à base de piment et de condiments variés qui a fonction d'accompagnement. Le terme vient du mot tamoul *ouroukaï* qui désigne des préparations pimentées.
  21. *Cari* : préparation à base d'oignon, ail, curcuma, thym, à partir de laquelle on prépare viandes ou produits de la mer (servi en plat principal). *Cari* désigne plus généralement le repas, voire « le manger ».
  22. *Siaw* : sauce soja. *Bouchon* : boulette de viande de porc entourée d'une pâte de riz et cuite à la vapeur.
  23. La créolité participe aussi d'un mouvement culturel local, lequel valorise les métissages entre influences européennes, indiennes, chinoise, africaines et malgaches. Il s'exprime notamment dans les formes artistiques.

[C]ertes tous les Réunionnais se définissent comme « créoles », mais qu'en revanche, dans la bouche de blanc ou de métis, le terme s'oppose souvent à d'autres [...] la notion « d'étranger » [...] appliquée aux Chinois ou aux Indiens confirme bien dans quel sens restrictif « créole » peut être usité.

Chaudenson 1974: 106<sup>24</sup>

Pour appréhender les perceptions de ces composantes sur le statut de mes informateurs, je leur posais la question suivante : « Parlez-moi de vous, dites-moi comment vous vous définissez ici à La Réunion ? ». La créolité n'apparaît pas spontanément dans leurs réponses, en particulier dans celles des Réunionnais musulmans interrogés. Ils se désignent comme Réunionnais en lien avec le critère religieux et l'origine<sup>25</sup> : « Réunionnais originaire du Gujarat et musulman » ou encore « Réunionnaise... non, musulmane et Réunionnaise originaire d'Inde ». Je leur demandais alors s'ils se sentaient *créoles* ou non. J'ai été surprise de constater chez les *Zarabes* rencontrés la mobilisation systématique de la cuisine créole pour argumenter positivement leur réponse, comme si manger créole était une preuve évidente : « Je suis née en Inde, mais j'ai vécu ici. J'aime La Réunion, je suis créole aussi. J'ai beaucoup d'amis ici, je parle créole, je mange créole, je fais autant la cuisine créole qu'indienne » ; ou encore ces propos : « Je mange créole, c'est la cuisine qu'on mange chez nous tous les jours » ; et enfin, ceux de cette jeune femme, qui me semblent exemplaires : « On n'est pas des gens à part, la preuve, la cuisine et tout [...]. On cuisine créole et puis on cuisine avec ce qui existe ici, on ne fait pas qu'avec nos ingrédients à nous, venant de l'Inde ». Pour les Réunionnais d'origine indo-gujrati, en particulier face à un interlocuteur créole – ce qui est mon cas dans le contexte réunionnais – le fait de valoriser l'attachement à la cuisine créole et à sa consommation renvoie à des jeux symboliques d'enracinement mais aussi de maintien du lien avec le pays plus ou moins mythifié des origines.

Les propos signifiant l'appartenance à la société réunionnaise s'appuient aussi sur l'inscription des nourritures dans l'environnement insulaire. On en veut pour preuve ceux de cette femme parlant des origines indiennes de la cuisine créole : « On a adapté la cuisine avec l'environnement d'ici », ou encore ceux-là : « Notre cuisine, elle va avec notre climat ». Les constructions qui mobilisent l'espace géographique soulignent la manière dont la nourriture

24. Le terme « contre-nation » était d'abord utilisé par les engagés indiens (les *Malbars*) pour différencier l'Indien « pur » de l'Indien métissé avec les locaux non originaires d'Inde (les *Cafres* en particulier) et signifier ainsi la « trahison » par rapport à la nation indienne. Puis, tous les Réunionnais l'ont utilisé pour les *Zarabes* et les *Chinois* comme synonyme d'étranger. Voir Ghasarian (1999 : 37) ; Chane-Kune (1993).

25. Ni comme *Zarabes*. Bien qu'ils admettent ce terme comme le mot créole qui les désigne, et dans le contexte de l'après 11 septembre, les Réunionnais musulmans interrogés prennent de la distance avec les « arabes », avec lesquels « l'amalgame est trop souvent fait avec les fanatiques islamistes » (propos d'un interviewé).

permet l'enracinement. Elles marquent l'inscription dans un territoire, celui de l'île, «réfèrent commun d'identité» (Benoist 1987) et participent de ce qu'on pourrait appeler la «naturalisation» – dans un sens proche de l'acquisition d'une nationalité. Le manger créole symbolise l'intégration à la société réunionnaise, tout spécialement pour les populations issues des migrations les plus récentes.

La preuve par l'alimentation s'adosse aussi à la volonté d'intégrer l'Autre, comme le montrent les propos de cette femme se présentant comme créole blanche mariée à un *Chinois*, parlant de son époux : «Il est capable de manger le *shop suey* avec des *grains*<sup>26</sup> [...], il est Chinois mais il est créole quand même». On repère la structure emblématique du repas créole composé de riz, de légumineuses, appelées *grains*, d'un plat (*cari*) à base de viande ou de poisson, dont la présence fait preuve de la créolité.

C'est en écho à ces éléments issus des entretiens que j'ai posé la question suivante dans le questionnaire : «Citez trois critères qui font dire de quelqu'un qu'il est créole». Les réponses confirment tout d'abord le statut positif de la langue, citée en premier par 44 % des 500 enquêtés. S'agissant de l'alimentation et des composantes du système alimentaire créole, elle arrive en seconde position dans les réponses (15 %) et le cumul des premières, secondes et troisièmes citations spontanées, fait apparaître qu'elle est mobilisée comme critère de *créolité* par la moitié des individus interrogés. À côté de ces dynamiques qui rassemblent, d'autres soulignent la volonté de marquer les différences.

## L'expression des différences et la réappropriation des origines

Dans le repas créole lui-même s'articulent mise en commun et affirmation des spécificités : « nous, c'est comme les autres, on met le riz, les grains et le cari à la seule différence qu'on ne met pas les grains sur tout le riz, mais au bord de l'assiette » (discours d'un Réunionnais dont les parents sont originaires du Tamil Nadu). Outre les formes d'agencement et de mélange dans l'assiette, la différence se déploie à travers les plats spécifiquement consommés par certains groupes, les ingrédients utilisés seulement dans certaines familles comme le beurre clarifié chez les Indo-réunionnais ou certaines épices ; les interdits alimentaires (le bœuf pour les hindouistes, le porc pour les musulmans, le cabri pour ceux qui valorisent leurs origines malgaches, etc.) et les manières de table marquent aussi la spécificité. Sur ce plan, de nombreux Réunionnais originaires d'Inde mangent avec les doigts (le bout des doigts) lorsqu'ils sont en famille ou pour les repas religieux ou festifs ; d'autres, plutôt marqués par les influences africaines et malgaches, mangent avec la cuiller ou avec les mains, dans des plateaux en *vacoas* (*vanne*) ou des feuilles de bananiers à certaines occasions. L'espace du culinaire offre d'autres exemples, notamment au sein des couples mixtes : une jeune femme *yab*, mariée à un *Chinois* déclare : « si je fais chinois, c'est chinois

26. Catégorie qui désigne les légumes secs (lentilles, haricots secs, etc.) qui accompagnent les repas.

et pour créole c'est pareil [...] le mélange n'est pas possible». Une autre, convertie à l'islam, mariée à un *Zarabe*, affirme : «non, je ne mets pas les épices indiennes dans le cari... ça tue le goût»; ou enfin cette *Zarabe*, qui marque la différence avec les autres originaires d'Inde, les *Malbars* : «nous, on met du *massala*, eux c'est le *massalé*, les épices sont pas grillées de la même manière».

Certaines attitudes reflètent l'existence d'*a priori* négatifs, voire de rejet vis-à-vis d'autres groupes. Ainsi peut-on interpréter la distance qu'entretiennent certains Réunionnais vis-à-vis de la cuisine *malbar* : «le *massalé*, c'est un peu fort pour moi... Mme X le fait bien, c'est le seul que je mange [...]. Elle est *malbaraise*, mais c'est une catholique». Le *massalé* entre dans la préparation des ragoûts de viande ou de légumes, servis notamment lors des cérémonies religieuses des *Malbars*, que de nombreux Réunionnais assimilent à des pratiques de sorcellerie ; elles traduisent le regard de certains individus sur les *Malbars*. Les variantes autour des recettes du *cari* dans le culinaire qui soulignent la différence, d'une famille à l'autre, et même, d'une microrégion à une autre, comme l'indiquent ces propos d'une interlocutrice rencontrée dans le Nord selon laquelle, «dans le Sud ils ne mettent pas d'ail dans le *rougay*»; ou cette autre, originaire de l'Ouest et vivant depuis quelques années dans le Sud : «ils mettent beaucoup plus de safran et moins de gingembre». Ces dispositifs de différenciation offrent un espace de liberté au sein duquel se jouent les formes de la sociabilité et s'exprime la différence (Corbeau *in* Corbeau et Poulain 2002).

Enfin, les dégoûts sont significatifs des frontières entre les univers ethnoculturels. Claude Fischler (1979) a montré comment les prescriptions religieuses – facteurs d'identification et de différenciation identitaires – sont génératrices de dégoût, pouvant aller jusqu'au vomissement. Nous avons constaté ce phénomène chez de nombreux *Zarabes* à propos du porc. Un autre animal, le *tangue* (*tenrec ecaudatus*), est également exemplaire de ces phénomènes. Patrice Cohen (2000) relate que sa chair dégage une odeur forte et que sa consommation sépare les Réunionnais entre ceux qui en sont dégoûtés et ceux qui en raffolent. Le dégoût affiché pour le *tangue* par certains Réunionnais correspond de la même manière à une prise de distance vis-à-vis d'un aliment longtemps associé à la «sauvagerie» des *Cafres* ou des *Yabs*<sup>27</sup>. Le *tangue* constitue aussi un bel exemple des phénomènes de réappropriation identitaire par l'alimentation. En effet, sa consommation, longtemps restée confidentielle et cachée, est valorisée depuis quelques années. Une explication réside dans le fait que les clivages raciaux autour de l'animal s'effacent derrière les relations amicales ou les mariages mixtes. Mais on repère aussi, en arrière-plan de ces phénomènes, des dynamiques initiées autour de la valorisation de l'héritage afro-malgache et de l'image du Noir dans la société réunionnaise. L'observation d'un repas public de *tangue* organisé dans le nord de l'île, ainsi que les entretiens réalisés, ont mis en lumière

27. Les expressions «*tang, cari cafre*» (repas de Nègres) ou «*cari Yab y sansoka*» (repas de *yab* qui sentent mauvais) traduisent ces *a priori*.

un mouvement collectif de construction de la mémoire autour de l'univers du marronnage, celui idéalisé du *Sakalave* venu de Madagascar. Ce mouvement se déploie autour de la chasse, de la préparation et de la consommation ritualisée de l'animal<sup>28</sup>. Pour l'écrivain antillais Daniel Maximin, «les sociétés créoles donnent un exemple de cultures fondées dès l'origine sur un projet de synthèse fertile entre l'exil et le natal, la mémoire et l'improvisation, l'écriture et l'oralité» (Maximin 2001 : 21).

Le *tangue* illustre comment mythes et oralité se rencontrent dans le rapport à la nourriture et dans les constructions permettant de tisser des fils avec le lieu, réel ou rêvé, d'où viennent les ancêtres, d'où l'on vient : le sud de l'Inde, le Gujerat, Madagascar, l'Afrique, la France, le Portugal, la Hollande, la Chine, le Vietnam sont au cœur de bricolages qui permettent de nourrir les relations avec le pays d'origine : «je préfère faire le gâteau de patates douces au beurre, pas à l'huile comme on fait en général ici et j'ajoute de la crème fraîche... c'est mes origines normandes, je suppose» (propos d'un créole *yab*). Cette démarche d'appropriation est repérable aussi chez certains *Cafres* lorsqu'ils soulignent l'origine malgache des *brèdes* et du *osso* ou l'origine africaine des racines comme le manioc. L'analyse des discours fait apparaître un ancrage dans un passé lointain («c'est la cuisine de nos ancêtres, qu'ils nous ont apprise et qu'ils nous ont transmise»), marqueur d'un héritage réel ou imaginé. À travers cette attitude, on retrouve le «métissage impensé», qui marque l'attachement à un terroir mythifié ; le patrimoine et l'enracinement sont davantage imaginés (Corbeau *in* Corbeau et Poulain 2002). C'est ce qu'on repère aussi dans la recherche d'une filiation culinaire à l'Afrique «maintenant qu'on en parle, je me demande d'où ça vient. Le cari, les grains, le riz... c'est les esclaves, non ? Les haricots rouges et du riz... c'est les Africains, non ?». Ceux qui se considèrent comme *Cafres* se posent en héritiers d'hommes et de femmes exilés, déshumanisés et privés de leur histoire ; ils puisent dans les ressources culturelles disponibles pour créer des ponts entre le passé et le présent et réinventer une mémoire.

Plusieurs auteurs soulignent l'importance des bricolages identitaires des migrants autour du lien entre sociétés d'origines et sociétés d'accueil (Chérubini 1997 ; Bordes-Benayoun 2000). Les discours des Réunionnais sur la cuisine créole traduisent ce travail de mise en forme qui intègre dans «l'ici» tout en maintenant un lien idéal (et idéal) avec «l'ailleurs». Certains observateurs réunionnais craignent que ces retours aux sources ne soient porteurs de crispations identitaires de type communautaristes. Il me semble qu'ils traduisent davantage la volonté de prendre place dans la société, que «l'appel d'un ailleurs mais le renforcement d'un ici. En se mettant en harmonie avec la société, il ne s'agit pas d'une menace, mais d'un enracinement» (Benoist 1998 : 278). À travers l'alimentation, les Réunionnais s'enracinent en même temps qu'ils réinventent la mémoire et l'histoire, leur histoire.

28. Le statut symbolique du *tangue* fait l'objet d'un article ; voir Tibère (2012).

Dans les sociétés créoles, où l'expérience quotidienne de la diversité fait partie intégrante des rapports sociaux et de l'imaginaire collectif, l'alimentation joue un rôle central. Elle intervient dans la construction symbolique de l'en-commun et dans la façon dont celui-ci s'articule à la diversité. La recherche menée à La Réunion montre comment cette articulation s'opère avec la créolisation et comment le rapport aux nourritures reflète, parce qu'il le structure, le rapport à la société. Les Réunionnais mobilisent le manger créole dans les démonstrations identitaires autour de la créolité, parce qu'il est imaginé comme le résultat des influences réciproques qui ont formé un patrimoine commun que chaque composante aurait contribué à nourrir. Un territoire qui marque l'intégration et l'enracinement *dans* l'île tout en laissant s'exprimer les distances entre les univers culturels, notamment à travers les interdits, les dégoûts, les rejets de tels ou tels ingrédients ou préparations. Cette configuration socioanthropologique explique le statut singulier de la cuisine créole dans les représentations des Réunionnais et on peut se demander si ce statut symbolique pèse concrètement sur les pratiques alimentaires, en particulier dans une société réunionnaise en proie à des mutations très rapides.

## Références

- APPADURAI A., 2005, *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*. Paris, Payot.
- BAGGIONI D., 1988, «La cuisine, espace de métissage ou espace de conflit?»: 7-30, in D. Baggioni et J.-C. Carpanin Marimoutou, *Actes du colloque Cuisines/Identités*. La Réunion, Université de La Réunion.
- BAGGIONI D. et J.-C. CARPANIN MARIMOUTOU, 1988, *Actes du colloque Cuisines/Identités*. La Réunion, Université de La Réunion.
- BARTH F., 1995, «Les Groupes ethniques et leurs frontières»: 205-251, in P. Poutignat et J. Streiff-Fenart, *Théories de l'ethnicité*. Paris, Presses universitaires de France.
- BASTIDE R., 1996 [1967], *Les Amériques noires*. Paris, L'Harmattan.
- BENOIST J., 1987, «L'insularité comme dimension du fait social»: 37-44, in *Actes du colloque Îles tropicales: insularité, insularisme, Cahiers de recherche en tourisme*, 8. Talence, Institut de géographie de l'Université de Bordeaux 3.
- , 1992, «Le métissage: biologie d'un fait social, sociologie d'un fait biologique»: 13-22, in J.-L. Alber, C. Bavoux et M. Watin (dir.), *Métissages*. Tome 2: *Linguistique et anthropologie. Actes du Colloque international de Saint-Denis de La Réunion, 2-7 avril 1990*. Paris, L'Harmattan.
- , 1998, *Hindouismes créoles. Mascareignes-Antilles*. Paris, Éditions du CTHS.
- , 1999, «Les mondes créoles comme paradigmes de mondialisation?», consulté sur Internet ([http://www.uqac.ca/contemporains/benoist\\_jean/mondes\\_creoles\\_paradigmes/mondes\\_creoles.html](http://www.uqac.ca/contemporains/benoist_jean/mondes_creoles_paradigmes/mondes_creoles.html)), le 6 décembre 2012.
- BORDES-BENAYOUN C., 2000, «Revisiter les diasporas», *Diasporas*, 1: 8-17.



- CANDAU J., 1998, *Mémoire et identité*. Paris, Presses universitaires de France.
- CHANE-KUNE S., 1993, *Aux origines de l'identité réunionnaise*. Paris, L'Harmattan.
- CHAUDENSON R., 1974, *Le lexique du parler créole de La Réunion*. Paris, Librairie Honoré Champion.
- , 1992, *Des îles, des hommes, des langues. Langues créoles-cultures créoles*. Paris, L'Harmattan.
- CHÉRUBINI B. (dir.), 1997, *La recherche anthropologique à La Réunion. Vingt années de travaux en coopération régionale*. Paris, L'Harmattan, Université de la Réunion.
- CLIFFORD J., 1988, *The Predicament of Culture*. Cambridge, Harvard University Press.
- COHEN P., 1987, « Essai d'interprétation de l'alimentation et des comportements alimentaires à La Réunion » : 53, in D. Baggioni et J.-C. Carpanin Marimoutou, *Actes du colloque Cuisines/Identités*. La Réunion, Université de La Réunion.
- , 2000, *Le cari partagé*. Paris, Karthala.
- CORBEAU J.-P. et J.-P. POULAIN, 2002, *Penser l'alimentation. Imaginaire et rationalité*. Toulouse, Éditions Privat.
- DE GARINE I., 1979, « Cultures et nutrition », *Communications*, 31 : 70-91.
- DOUGLAS M., 1975, *Implicit Meanings : Essays in Anthropology*. Londres, Routledge, Kegan Paul.
- ÈVE P., 1992, *Île à peur. La peur redoutée ou récupérée à La Réunion des origines à nos jours*. St-Denis, Océan.
- , 1996, *De la Réunion coloniale au département : la concrétisation d'un désir*. Saint-Denis, Association Notre département a 50 ans, Conseil Général de la Réunion.
- ETIEN M.-P., 2012, « Constructions mémorielles et identitaires liées à l'alimentation : le cas des Marocains vivant en France », communication au XIX<sup>e</sup> Congrès international des sociologues de langue française, « Penser l'incertain », Rabat, 3 juillet 2012.
- FISCHLER C., 1979, « Gastro-nomie et gastro-anomie. Sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne », *Communications*, « La nourriture », 31, consulté sur Internet ([http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1\\_1477](http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477)), le 13 octobre 2012.
- , 2001 [1990], *L'omnivore*. Paris, Éditions Odile Jacob.
- FREYRE G., 1974 [1952], *Maîtres et esclaves. La formation de la société brésilienne*. Paris, Éditions Gallimard.
- FUMA S., 2002, « Peuplement et cultures dans le sud-ouest de l'océan Indien », *Hermès*, « La France et les Outre-Mers. L'enjeu multiculturel », 32-33 : 263-268.
- FUMA S. et J. POIRIER, 1992, « Métissages, hétéroculture et identité culturelle. Le défi réunionnais » : 49-66, in J.-L. Alber, C. Bavoux et M. Watin (dir.), *Métissages. Tome 2 : Linguistique et anthropologie. Actes du Colloque international de Saint-Denis de La Réunion, 2-7 avril 1990*. Paris, L'Harmattan.
- GERBEAU H., 1986, « Approche historique du fait créole à La Réunion » : 125-156, in *Actes du colloque Îles tropicales : insularité, insularisme, Cahiers de recherche en tourisme*, 8. Talence, Institut de géographie de l'Université de Bordeaux 3.



- GHASARIAN C., 1999, « Patrimoine culturel et ethnicité à La Réunion : dynamiques et dialogismes », *Ethnologie Française*, « Musée, nation : après les colonies », 29, 3 : 365-374, consulté sur Internet (<http://www.jstor.org/stable/40990149>), le 13 octobre 2012.
- , 2002, « La Réunion : acculturation, créolisation et réinventions culturelles », *Ethnologie française*, « Outre-Mers : statuts, cultures, devenir », 32, 4 : 663-676.
- HANNERZ U., 1986, *Le monde en créolisation*. Lyon, ARIESE, Université Lumière-Lyon 2 (traduction d'une conférence donnée à l'université de Philadelphie en février 1986).
- , 1992, *Cultural Complexity*. New York, Columbia University Press.
- ISMAEL-DAOUDJEE A., 2002, *Les Indo-musulmans Gujaratis – Zarabes – et la mosquée Médersa de Saint-Pierre-de-La Réunion*. Saint-Denis, GRAHTER.
- KYMLICKA W., 2001, *La citoyenneté multiculturelle. Une théorie libérale du droit des minorités*. Paris, Éditions La Découverte.
- MAXIMIN D., 2001, « La mémoire recréatrice des blessures cicatrisées » : 19-24, in C. Chaullet-Achour et R.-B. Fonkoua (dir.), *Esclavage, Libération, abolition, commémoration*. Paris, Éditions Séguier.
- OTTINO P., 1999, « Quelques réflexions sur les milieux créoles réunionnais » : 65-96, in B. Cherubini (dir.), *La recherche anthropologique à La Réunion. Vingt années de travaux en coopération régionale*. Paris, L'Harmattan, Université de la Réunion.
- POULAIN J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*. Paris, Presses universitaires de France.
- POULAIN J.-P. et E. NEIRINCK, 2004, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques alimentaires en France, du Moyen Âge à nos jours*. Paris, Éditions Fernand Lanore.
- SAUSSOL A., 1987, « Peut-on parler de créolité en Nouvelle-Calédonie ? Réflexion autour d'une identité insulaire » : 157-163, in *Actes du colloque Îles tropicales : insularité, insularisme, Cahiers de recherche en tourisme*, 8. Talence, Institut de géographie de l'Université de Bordeaux 3.
- SEMPRINI A., 2000, *Le multiculturalisme*. Paris, Presses universitaires de France.
- SINGARAVÉLOU I., 1975, *Les Indiens de la Guadeloupe*. Bordeaux, Déniaux.
- TAYLOR C., 1994 [1992], *Multiculturalisme. Différence et démocratie*. Paris, Éditions Flammarion.
- TIBÈRE L., 2009, *L'alimentation dans le vivre ensemble multiculturel. L'exemple de La Réunion*. Paris, L'Harmattan.
- , 2012, « Le tangué » : 1317-1323, in J.-P. Poulain (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris, Presses universitaires de France.
- VALENTIN M., 1982, *La cuisine réunionnaise*. La Réunion, Institut d'anthropologie du centre universitaire de La Réunion, Fondation pour la recherche et le développement dans l'océan Indien, Document de recherche, 8.
- VERGÈS F., 2002, « L'océan Indien, un territoire de recherche multiculturelle », *Hermès*, « La France et les Outre-Mers. L'enjeu multiculturel », 32-33 : 447-456.

## **RÉSUMÉ – ABSTRACT – RESUMEN**

### *Alimentation et vivre-ensemble : le cas de la créolisation*

La créolisation est le fruit des situations d'acculturation qui caractérisent certaines sociétés formées avec la colonisation, donnant naissance à des configurations socioanthropologiques singulières, tant sur le plan des productions matérielles et immatérielles que sur celui des formes de vivre-ensemble. Dans ces processus, l'alimentation joue un rôle majeur en tant que support de construction et d'expression identitaires. Sur le plan sociohistorique, la créolisation de l'alimentation correspond aux formes d'entrecroisements culturels intervenus dans ces sociétés, donnant ce que l'on appelle localement les *cuisines créoles*; ces hybridations se poursuivent aujourd'hui encore avec la globalisation et les migrations plus récentes. Plus largement, elle désigne les processus identitaires qui entourent l'alimentation et par lesquels les populations en situation de diversité culturelle marquent l'en-commun et la différence. La réflexion s'appuie sur l'étude du système alimentaire à La Réunion, où la cuisine créole et le manger créole symbolisent l'appartenance commune, alors que les autres cuisines soutiennent les dynamiques de différenciation et de construction de la mémoire des origines.

Mots clés : Tibère, alimentation, créolisation, migrations, vivre-ensemble, identité, Île de la Réunion

### *Food and Living Together: The Case of Creolization*

Creolization is the result of the situations of acculturation found in a number of societies formed by colonization and has given rise to some unusual socio-anthropological patterns, both in terms of tangible and intangible forms of production and in ways of living together. In these processes, food plays a major role in the construction and expression of identity. Food creolization refers to the ways in which cultural intersections have occurred in these societies and produced what is known locally as *Creole cuisine*; these hybridizations continue even today with the most recent forms of globalization. More broadly, it refers to the identity processes crystallized in food, and how human beings in multicultural societies mark both their commonalities and their differences. In this contribution, we explore these issues in the context of Reunion Island, where creole food and cuisine symbolize the construction of a shared culture while the other cuisines sustain a dynamic of cultural differentiation and links to cultural origins.

Keywords : Tibère, Food, Creolization, Migrations, Living Together, Identity, Reunion Island

### *Comer y vivir juntos : el caso de la criollización*

La criollización es el resultado de situaciones de aculturación que caracterizan a ciertas sociedades formadas con la colonización, dando lugar a configuraciones socio-anropológico y culturales singulares, tanto materiales como inmateriales, pero también en las formas de cohabitación. En estos procesos, la comida, las culturas alimentarias, juegan un papel importante para la expresión de la identidad. Por sociohistórico, la criollización corresponde a formas de hybridaciones culturales ocurridos en estas sociedades, dándole lo que se conoce localmente cocinas criollas. De manera más general, se refiere a los procesos que rodean la identidad y el proceso por el cual las personas en situación de diversidad cultural expresan lo común y lo

differente. La reflexión se basa en el estudio del sistema alimentario en la isla de La Reunión, donde la cocina criolla y la comida criolla simbolizan la pertenencia común, mientras que otras cocinas apoyan la diferenciación y la construcción de la memoria de los orígenes.

Palabras clave : Tibère, alimentación, criollización, migraciones, vivir juntos, identidades, Isla de La Réunion

*Laurence Tibère  
Centre d'étude et de recherche Travail-Organisation-Pouvoir - CERTOP  
UMR-CNRS 5044  
Maison de la recherche  
Université de Toulouse II  
5, allée Antonio Machado  
31058 Toulouse cedex 09  
France  
tibere@univ-tlse2.fr*