

Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe



S'alimenter aux Îles : de la cuisine caraïbe à la cuisine coloniale au XVII^e siècle

Annie Saunier

Numéro 134, janvier–avril 2003

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1040743ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1040743ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Société d'Histoire de la Guadeloupe

ISSN

0583-8266 (imprimé)

2276-1993 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Saunier, A. (2003). S'alimenter aux Îles : de la cuisine caraïbe à la cuisine coloniale au XVII^e siècle. *Bulletin de la Société d'Histoire de la Guadeloupe*, (134), 3–18. <https://doi.org/10.7202/1040743ar>

S'alimenter aux Îles : de la cuisine caraïbe à la cuisine coloniale au XVII^e siècle¹

Annie SAUNIER,
professeur à l'Université des Antilles-Guyane

Le 21 avril 1619, un groupe de flibustiers affamés après quelques dix mois de mer arrive en vue des côtes de la Martinique. Réduits à la dernière extrémité, ces véritables naufragés rescapés du « pays d'au delà de la faim »², troquent hâtivement contre quelques hameçons, le contenu d'une pirogue caraïbe : cassaves, poissons, tortues et quelques fruits³, avant d'être autorisés à débarquer sans danger sur leur terre par les Indiens.

Soixante-quinze ans plus tard, le 28 janvier 1694, après un voyage de trois mois dans le cadre d'une flotte solide, sans autres aléas que les colères de la mer et les maladies du bord, après avoir essuyé et repoussé victorieusement une attaque d'un vaisseau anglais dans le canal de la Dominique, le Révérend Père Labat aborde la côte nord de la Martinique. À hauteur du Prêcheur, des colons adressent aux voyageurs des présents de bienvenue : des fruits frais, luxueux aux yeux de ces Européens, en particulier des oranges de Chine, des poissons et même, pour les passagers de marque, un grand dîner de poissons, du pain frais et des fruits en quantité.

D'une alimentation quotidienne, frustrée et non apprêtée, on passe à des vivres de luxe, des aliments où la qualité s'allie à l'exotisme et à la

1. Cet article a été rédigé à partir de deux sources : d'une part, le récit d'*Un flibustier dans la mer des Antilles, 1618-1620*, manuscrit du début du XVII^e siècle, présenté par Moreau (J.-P.), Seghers, 1990 ; d'autre part, l'ouvrage du père J.-B. Labat, *Voyage aux Isles, chronique aventureuse des Caraïbes, 1693-1705*, édition établie et présentée par Le Bris (M.), Phébus, 1993. – Désormais, par souci de simplification des notes, j'emploierai *Flibustier* et *Labat*, pour désigner ces deux ouvrages.

2. *Flibustier*, préface de J. Meyer, p. 8.

3. *Flibustier*, p. 204.

fraîcheur, et même à la confection d'un véritable repas cuisiné avec des produits locaux. Toute l'adaptation et l'appropriation progressive par les colons occidentaux des possibilités alimentaires offertes par les Antilles se trouve ici déjà résumée.

Nous tenterons donc maintenant d'approfondir et de structurer cette rapide évolution, au travers des deux récits retenus comme sources, émanant de deux témoins privilégiés.

I – UNE GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS NATURELS ORIGINAUX À DÉCOUVRIR POUR LES EUROPÉENS : DE LA DÉCOUVERTE À L'ACCOUSTOMANCE

C'est bien sûr d'abord chez le flibustier que nous trouvons un véritable inventaire des produits alimentaires fournis par la chasse, la pêche, la cueillette et l'agriculture. Ce témoin fiable et précis, au regard d'apothicaire, nous donne non seulement des descriptions, mais aussi les appellations vernaculaires de beaucoup de ces produits, avec un grand souci de rigueur et d'exactitude. Ces informations sur le plan linguistique et ethnologique ont déjà été étudiées et je n'y reviendrai pas ici. La plupart de ces produits sont mentionnés également par J.-B. Labat, parfois même dans des termes très proches. Il nous paraît qu'une présentation sous forme de tableau permettra de mieux comparer ces informations émanant de nos deux auteurs¹ (4).

A – Les ressources végétales

Les produits de la cueillette	Le Flibustier	Labat
abricot		91
aouybouli ou chardon	135	
avocat		91-92
banane, plantyme, bannatama	122, 133-135	345, 366
cachiman	126	
cajou	128	366
caroubali	126	
citron		366
épices diverses, touri, arouba	124	387-388
goyave	126	
maubé	126	
orange		38, 366
papaye	126	
pomme raquette		365
pourpier	107	
raisin	137	

1. Dans ce tableau, nous indiquons dans les colonnes, le numéro des pages où le produit est cité. Pour des précisions et développements sur ces produits dans la période intermédiaire à nos deux sources, voir l'excellent travail de Petit-Jean Roget (Jacques), *La société d'habitation à la Martinique, un demi siècle de formation (1635-1685)*, thèse soutenue le 14 mars 1978, Champion, Lille, 1980, 3 tomes. Voir tout particulièrement le chapitre III, « Découverte de l'environnement », parties 2 et 3, p. 243-369.

Les produits de la culture	Le Flibustier	Labat
existence de jardins caraïbes	121, 154-155	
ananas	118, 122, 132-133	43
cacao		62, 314-318
café		306-311
canne à sucre	117-118	
citron		40
chou palmiste	124	101
giromon, giraumon	108, 115	
manioc ou tourri	137-138	45,86
melon d'eau		43
patate, mabi	118, 138, 192	
piment, ati, pymant, toumali	136-137	131
tubercules divers : couchou	138	
éria	139	

B – Les ressources animales

Les animaux terrestres	Le Flibustier	Labat
Oiseaux		
aigrette	140	
canard	140	
coq de bruyère (!)		325
diable de Guadeloupe		179-182
gélinotte		325
grive		444-445
ortolan		257
perdrix		257
perroquet	123, 139-140	443
pigeon	124	
poule d'eau	140	
poule et oeufs (élevage)	124,140	53, 85, 141
ramier	140	257, 325, 387-388,448
tourterelle	124	
Mammifères		
acouli	123, 146	
agouti	122, 125, 145	
cabri		144
cochon marron		325, 444-446
lapin	125	
singe		321
Reptiles, batraciens		
couleuvre	105	
grenouille		102
lézard (iguane)	122, 125, 144	83
Divers		
ver palmiste		100

Animaux marins et de rivière	Le Flibustier	Labat
Cétacés		
vache de mer ou lamentein	125, 142	161-163
Crustacés		
crabes (trois sortes)	122, 125, 136, 146-147, 194, 209	131, 155-156
écrevisse, ychourou	143	83
Mollusques		
bourgaux ou limaçons	107	
ottabou (lambi ?)	143	
Poissons		
divers	104, 120, 122, 125, 141-144	131, 257-258
de rivière	124	
alevins (titiris)	144	
anguille, marsy	143	257-258
congre		175
orfy	144	
requin ou cybouli	125, 141-142	324
Tortues		
plusieurs espèces, oeufs	104, 107, 120, 122, 125	61, 79-84, 365

Les produits alimentaires identifiés et utilisés sont en partie identiques chez les deux auteurs. L'inventaire végétal paraît plus systématique chez le flibustier, sans doute car plus directement accessible à un naufragé relativement isolé en milieu indien et sans grande liberté de déplacement à l'intérieur des terres, et donc de la forêt, encore primaire, et, partant, difficilement pénétrable. Au Père Labat, grand chasseur devant l'éternel, revient le privilège d'une investigation poussée dans les espèces animales sauvages, et même dans celles spécifiques à certaines îles peu ou pas peuplées, telle Saint-Christophe où il chasse le singe en novembre 1700¹. Certains produits végétaux devenus très communs et connus ne sont mentionnés par Labat qu'au hasard de rencontres fortuites, au cours d'une expédition de chasse par exemple ou de recettes élaborées, sous une forme déjà transformée, comme la pimentade, sauce caraïbe aux piments.

Il restait à nos divers colons, par fortune de mer ou par volontariat et mission apostolique, à appréhender, utiliser et transformer cette richesse caraïbe originale sur le plan alimentaire et culinaire.

1. *Labat*, p. 321.

II – LES PREMIÈRES RÉACTIONS EUROPÉENNES ET LES PREMIÈRES TRANSFORMATIONS CULINAIRES, CELLES DES FLIBUSTIERS ET DES CHASSEURS EN FORÊT : DE L'ACCOUSTOMANCE À L'ADAPTATION

Ce sont bien évidemment celles qu'élaborent les flibustiers échoués bien malgré eux sur les côtes martiniquaises qui nous retiendront d'abord. Elles appartiennent à deux domaines spécifiques. D'abord, elles consistent en une adoption directe et sans modification ni innovation des pratiques alimentaires et culinaires de base des Indiens. Puis, dans un second temps, ils mettent au point des méthodes propres, qui s'apparentent à des recherches ou à des adaptations de procédés européens afin de pourvoir à une production bien spécifique : la préparation de boissons de type alcoolisé, plus proches du vin auquel ils sont habitués, et que les Indiens ne maîtrisent point alors.

A – Une adoption parfois difficile

Certains produits, surtout animaux, inconnus des Européens, ne sont acceptés que difficilement, voire avec répugnance. C'est d'abord la faim qui contraint les naufragés de la flibuste à s'alimenter avec des produits soit considérés comme répugnants, soit cueillis et consommés sans avoir subi aucune préparation véritable. Ainsi, cinq hommes qui refusent de regagner le navire et tentent une opération de survie à terre, à l'occasion de l'enterrement de quelques-uns des leurs passés par les armes par sentence du capitaine, errent durant dix-huit jours, et se voient « contraints de manger des couleuvres ». L'un d'eux, « étant réduit du tout à la faim, tenant une couleuvre rôtie entre ses mains (...) prêt à la manger » préfère se livrer à des indigènes, dont il ne connaît pas l'éventuel accueil, plutôt que de dévorer sa proie pourtant préparée ! Il préfère un sort inconnu et risqué à l'absorption d'un animal sans doute jugé immonde, malgré sa préparation¹. Le ramassage de bourgoux, la cueillette de pourpier, certes connus en Europe ou rappelant des espèces connues, trouvés à profusion, permettent de calmer la longue famine, rapidement et sans grand effort de préparation. Les moins épuisés des affamés se les arrachent, les plus handicapés se contentant de les dévorer des yeux à l'ultime moment de leur agonie². Le giraumon, qui s'apparente à la citrouille, n'est point trop déconcertant. Il est dévoré à belles dents, cru ou légèrement salé, plus par souci de conservation de ce gros fruit, manne inespérée de nos affamés, que par préparation culinaire véritable³. La première cuisine un peu plus élaborée consiste en une préparation de tortue, où tout le monde met la main, tant par souci de rapidité que, sans doute aussi, afin de grappiller au passage quelques petits morceaux de cette chair déjà connue et délicieuse⁴.

Il faut être un aventurier de la gastronomie, amateur de nouvelles sensations et toujours prêt à des dégustations extraordinaires comme le Père

1. *Flibustier*, p. 105.

2. *Flibustier*, p. 107.

3. *Flibustier*, p. 108.

4. *Flibustier*, p. 107-108.

Labat, pour se lancer dans la consommation de mets étranges et exotiques tels que les vers palmistes et le singe. Notre dominicain, avide de sensations gustatives inédites, cède vite à la curiosité en dépit des préventions et répugnances dues à l'aspect des animaux avant ou après préparation et, finalement, la gastronomie, voire peut-être la gourmandise, emportent son adhésion. « On me fit manger des vers de palmistes (...) C'est un très bon manger, et très délicat quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, surtout quand on les a vus vivants »¹. Comme nous sommes entre le 11 et le 17 juin 1694, la répugnance semble combattue très tôt, et il reste encore de belles années à Labat pour des agapes de vers ! Plus tard, le 28 novembre 1700, chassant à Saint-Christophe, il déclare : « Ce fut en cette occasion que je mangeai du singe pour la première fois. Il est vrai que j'eus d'abord quelque répugnance quand je vis quatre têtes sur la soupe, qui ressembaient à des têtes de petits enfants, mais dès que j'en eus goûté, je passai aisément sur cette considération et je continuai d'en manger avec plaisir, car c'est une chair tendre, délicate, blanche, pleine d'un bon suc, et qui est également bonne à quelque sorte de sauce qu'on la mette »².

B – Les premières élaborations reprises aux Indiens

La cassave vient ici bien naturellement en tête. Omniprésente, elle est citée un très grand nombre de fois par le flibustier, un peu moins par Labat, mais elle apparaît toujours en bonne place dans la composition des repas, la préparation des vivres en vue d'une expédition maritime, de guerre ou pour un simple voyage vers l'intérieur : pour cultiver son jardin, chasser, ou entrer en contact avec un autre village. Son mode de consommation, tant quotidien que lors de certains rituels sociaux et culturels, témoigne de sa valeur essentielle dans l'alimentation caraïbe. L'élaboration longue qui permet de passer de la racine brute, toxique, à un produit alimentaire relativement achevé après les diverses opérations d'épluchage, râpage, rouissage, macération, pressage, écrasage et, finalement, cuisson justifie bien la terminologie de civilisation du manioc utilisée pour désigner les populations amérindiennes³. Les flibustiers, qui ont déjà expérimenté la cassave au Brésil, l'identifient et la consomment sans crainte ni arrière-pensée dès leur premier contact en Martinique, puis à de très nombreuses reprises⁴. Elle est confectionnée et servie fraîche, c'est-à-dire chaude, tous les matins après le bain du réveil⁵. Lors d'une visite à un autre village, elle participe de la consommation d'accueil, permet des partages, une convivialité autre que familiale et domestique⁶, et le visiteur, le porteur de nouvelles ou d'invitation se doit de la consommer toute ou de la remporter avec lui, sans doute afin de prouver qu'il n'éprouve aucune crainte vis-à-vis de ses alliés et amis⁷. Pour les flibustiers comme pour Labat, son usage s'apparente à celui du pain, puisque

1. *Labat*, p. 100.

2. *Labat*, p. 321.

3. *Flibustier*, p. 155 à 157.

4. *Flibustier*, p. 104, 118-120, 122, 136.

5. *Flibustier*, p. 119, 159.

6. *Flibustier*, p. 163.

7. *Flibustier*, p. 164.

sa consommation s'accompagne surtout de poissons et de viandes en sauces¹. Les Indiens condamnés par les leurs pour quelque méfait (paillardise), les jeunes filles pubères qui subissent un rituel d'isolement et de jeûne lors de leur première menstruation, les jeunes gens passant divers degrés d'initiation, ne doivent en consommer que le centre, en quantité limitée, en forme de pénitence ou d'épreuve de type alimentaire². Un autre type de transformation consiste à utiliser les végétaux pour en faire des boissons fermentées pouvant tenter de remplacer ce grand absent : le vin. Les Caraïbes fabriquent du vin de manioc, l'ouïcou, à partir de la cassave, consommé par les flibustiers en rupture de tafia et d'eau-de-vie. La fabrication de ce vin est décrite avec attention par notre témoin³ ainsi que le mode de consommation, forme conviviale ritualisée : le cacouynage⁴. Mais nos soldats d'infortune marine recherchent d'autres sensations fortes. Ils s'intéressent donc aussi au vin de patates⁵, meilleur que celui de cassave à leur goût, de couchou « qui enivre fort (...) mais si douceâtre qu'il nous faisait mal au cœur »⁶. Ils tentent à leur tour la transformation de l'ananas en boisson enivrante, mais malheureusement de trop courte conservation⁷. Il s'agit dans ces premiers temps d'adaptation de recréer les données traditionnelles de l'alimentation européenne : de remplacer le pain par la cassave et le vin par tous les divers jus fermentés.

Le problème de la conservation des aliments entraîne l'utilisation de deux procédés. Nos marins flibustiers recourent dans un premier temps à la salaison, système traditionnel en mer⁸. Mais le sel est rare, les Indiens n'en usent point et les stocks de bord s'avèrent vite épuisés. L'eau de mer n'est d'aucun secours, il aurait fallu la faire bouillir ! La solution de conservation adoptée ensuite sera donc celle pratiquée par les Indiens : le boucan. Mais si cette méthode est bien connue par eux, elle consiste surtout en un rituel exceptionnel : celui de la conservation des membres des ennemis à des fins magico-religieuses, bien plus qu'à des réalités alimentaires, en dépit des interprétations des Européens sur le cannibalisme des Indiens. Le flibustier lui-même ne mentionne cette pratique qu'à deux reprises exceptionnelles. La première se place lors du repas de fin de pénitence pour les paillards auxquels ont sert, en repas de fin de jeûne, « une viande extraordinairement apprêtée (car ils les font boucaner sur un grand gril de bois) »⁹. La seconde consiste en l'évocation d'un

1. *Flibustier*, p. 118, 157, 168 ; Labat, p. 131. Voir ici aussi Petit-Jean Roget (J.), *op. cit.*, chapitre IV, « Deux pour un même territoire », partie 7, « Pain, vin / cassave, ouïcou », p. 453-469.

2. *Flibustier*, p. 192 : la jeune fille pubère jeûne un mois durant, « elle ne mange chaque jour que la largeur deux fois de la paume de la main d'un milieu de cassave » ; p. 195 : le condamné pour paillardise « ne mange en tout le jour que le milieu d'une cassave » ; p. 202 : le jeune homme initié reçoit « une cassave de laquelle il ne faut qu'il mange que du milieu environ la largeur d'une assiette en rond, et qu'il conserve bien le reste (...) en leur jeûne, ils gardent soigneusement les bords des cassaves pour témoignage de leurs jeûnes ».

3. *Flibustier*, p. 157-158.

4. *Flibustier*, p. 161 et sq.

5. *Flibustier*, p. 138.

6. *Flibustier*, p. 138.

7. *Flibustier*, p. 132-133.

8. *Flibustier*, p. 108, giraumon salé.

9. *Flibustier*, p. 197.

repas cannibale après la mise à mort d'un captif¹, notion reprise par Labat avec modération².

Ainsi, les produits animaux et végétaux exploités par les Indiens avec une élaboration relativement réduite sont découverts et adoptés avec plus ou moins de facilité par les premiers colons, contraints par les conditions de leur vie à faire contre mauvaise fortune bon cœur et à vaincre certaines répugnances. Dans une situation bien moins critique, l'insatiable aventurier qu'est Labat se lance dans des découvertes alimentaires et culinaires, et parfois même gastronomiques, au cours d'expédition de chasse où l'isolement, relatif, oblige à vivre de sa propre quête.

Pour les Indiens, se nourrir est simple. Comme leurs hôtes le disent aux flibustiers qui aspirent à reprendre la mer pour regagner l'Occident, « N' y-a-t-il pas assez de cassave, de tortues, de poissons, de lézards, de crabes, d'agoutis, d'ananas, de bananes ? », « Nous vous donnerons beaucoup de cassaves, patates, bananes, et autres choses pour vous préserver de la faim »³.

Mais ce qui suffit à se prémunir contre la faim ne satisfait pas toujours le palais. Et une nourriture simple et commune à tous ne correspond guère aux critères de clivages économiques et sociaux pratiqués en Occident. Aussi, soixante-quinze ans plus tard, le Père Labat, lors de son long séjour volontaire aux Îles nous révèle une adaptation des colons aux produits alimentaires caraïbes qui témoigne à la fois d'une hiérarchisation des repas et d'une différenciation sociale élaborée, ainsi que d'un souci de mieux-vivre qui passe par la gastronomie renouvelée et adaptée à la fois aux produits locaux et aux goûts européens.

III – ALIMENTATION ET CUISINE CRÉOLES ET COLONIALES, RÉVÉLATIONS DE L'ADAPTATION EUROPÉENNE AUX ÎLES

A – De l'adaptation et au delà, vers le plaisir

La première forme d'évolution et d'adaptation qui se manifeste en 1694-1705 concerne la hiérarchisation des repas dans le temps journalier, selon la convivialité, les circonstances et l'origine ethnique et sociale.

Alors que les Caraïbes, et partant, les flibustiers contraints de s'alimenter à leur image, se contentaient de repas identiques du matin au soir et au fil des mois, ne subissant de modification que du fait des prises réalisées à la chasse ou à la pêche, des saisons de migration, pour la tortue par exemple, ou des récoltes, dès son débarquement en Martinique, le père dominicain n'est même pas étonné de retrouver son système européen bien élaboré de trois à quatre repas étalés sur la

1. *Flibustier*, p. 223.

2. *Labat*, p. 263-264 : « Il est vrai que quand ils tuent quelqu'un, ils font boucaner ses membres et remplissent des calebasses de sa graisse qu'ils emportent chez eux, mais c'est comme un trophée et une marque de leur victoire et de leur valeur, à peu près de même que les sauvages de Canada emportent les chevelures de leurs ennemis quand ils les ont tués. »

3. *Flibustier*, p. 122.

journée : le déjeuner, le dîner, le souper et parfois la collation méridienne. Dans les premiers temps de son arrivée à Saint-Pierre, puis de son installation en Capesterre, à Macouba, il note même scrupuleusement date et contenu de certains de ces repas structurés à l'occidentale.

Le déjeuner matinal s'organise autour d'un produit évidemment rare en Europe à l'époque, et qu'il apprécie apparemment fort : le chocolat¹. Après ces premières agapes, le chocolat devient sans doute si commun et si fréquent qu'il n'est plus guère mentionné qu'en quelques occasions particulières. Au cours d'un séjour à La Barbade, le 8 septembre 1700, il boit du chocolat au lait² alors que le solvant habituel est l'eau. Prisonnier des Espagnols, il boit le chocolat offert le jour de Pâques, 27 mars 1701, ce qui témoigne d'un sort plus raffiné que celui de simple captif et lui permet, ainsi qu'à ses compagnons, d'espérer une heureuse fin à leur aventure³. Enfin, lors d'une expédition maritime à la limite de la course, alors que ses amis flibustiers ont fait prisonnières sur parole des dames anglaises rescapées d'un échouage, celles-ci élaborent à bord, dans des conditions sans doute assez difficiles, un chocolat qu'ils partagent tous⁴. La consommation du chocolat est donc adoptée par tous les colons européens des Antilles, indifféremment de leur origine géographique.

Le second temps alimentaire de la journée est le dîner, pris vers douze heures. C'est un repas fortement charpenté autour de plusieurs plats de légumes, de viandes et de poissons et s'achevant sur un dessert de fruits et confitures. Il peut-être pris à table ou, au hasard de déplacements, sous forme d'un pique-nique semi-improvisé, puisque l'on emporte provisions, nappes, serviettes et couverts⁵. C'est souvent à l'occasion du dîner que l'on invite amis et voisins ou que l'on se trouve invité ! C'est donc le moment privilégié de la convivialité coloniale⁶.

L'après-midi se prête parfois, assez rarement semble-t-il, ou sans que Labat juge utile de le mentionner, à une petite collation. Curieusement, son récit de séjour aux îles s'ouvre et s'achève pratiquement sur le même type de repas léger, servi par de jeunes femmes. À l'arrivée, le 29 janvier 1694, pour sa première journée à terre à Saint-Pierre, il est reçu chez la veuve du sieur Merle, où « ses filles nous firent de la limonade avec de petits citrons qui ont l'écorce extrêmement fine et des oranges de la Chine »⁷. Avant de quitter le navire qui le ramène en Occident, le 10 octobre 1705, Labat et ses compagnons de traversée à bord du *Saint-Paul*, de Marseille, offrent aux médecins et chirurgien chargés de venir à bord constater l'état de santé des passagers et de l'équipage « une collation

1. *Labat*, p. 43, 1^{er} et 4 février 1694 ; p. 57, 15 février 1694.

2. *Labat*, p. 286.

3. *Labat*, p. 357, à Pâques, le 27 mars 1701.

4. *Labat*, p. 446, le 5 février 1705.

5. *Labat*, p. 139, pique-nique chez La Rose, le 13 décembre 1694.

6. *Labat*, p. 43, 1^{er} février 1694 : au menu, perdrix, ramiers, ananas, melons d'eau, chez un habitant ; p. 55, 14 février 1694, soupe en premier plat, « dîner assez long et très propre », chez M. et Mme Michel ; p. 59, 17 février 1694, oiseaux chassés, cuits à la broche ; p. 60, 20 février 1694, « traités magnifiquement », chez M. Michel ; p. 61, 22 février 1694, « on ne peut être mieux servi, ni avec plus d'abondance, d'ordre, de propreté et de délicatesse », chez M. Poquet ; p. 63, 28 février 1694, chez une veuve, Mme Roche.

7. *Labat*, p. 39-40.

magnifique de confitures des Isles ; notre demoiselle (...) faisait les honneurs avec cette politesse et cet enjouement qui est naturel à *nos créoles* »¹.

Enfin, vient le temps du souper, pris à la nuit ou environ². C'est aussi une occasion de réception, mais en fait c'est plutôt la fin ou la continuation de la réception du dîner. Les invités sont gardés au soir, et parfois même à coucher³. Il y a rarement des soupers d'invitation isolés, sauf en voyage, quand on arrive à destination à la tombée de la nuit. Et encore, parfois, une arrivée tardive expose à un refus tel celui formulé à Labat et son compagnon lors de leur premier déplacement depuis Saint-Pierre à Fonds-Saint-Jacques, quand le curé de La Grande-Anse, par l'intermédiaire de son esclave, leur fait dire de poursuivre leur route en dépit de la nuit qui arrive et du mauvais temps, au soir du 4 février 1694⁴. Mais tout le monde n'est pas aussi incivil. À Grenade, en septembre 1700, un habitant retient à souper Labat à la fin d'une journée de chasse. Il mange du gibier, du poisson, de la cassave fraîche, le tout arrosé d'ouïcou et d'eau-de-vie⁵.

Les mets et boissons consommés constituent également des facteurs de différenciations ethniques et sociales. Ainsi, la cuisine caraïbe bien spécifique n'est que rarement reprise par les colons. Le groupe de quarante-sept Caraïbes observés par Labat après dix mois de présence en Martinique, le 15 novembre 1694⁶ est l'occasion d'un assez long développement où il commente leur cuisine. Composée de cassave, viande, poissons et crabes, elle est consommée avec de la pimentade. Notre curieux note : « C'est leur sauce favorite et universelle, et ils la font si forte qu'il n'y a guère qu'eux qui s'en puissent servir ». Un peu plus tard, le 13 décembre 1694, à l'occasion d'une visite au Cul-de-Sac de Robert, chez un Caraïbe chrétien nommé La Rose dont le carbet s'élève Pointe-La Rose, notre incorrigible gourmand, bien qu'ayant déjà dîné, décide de « goûter leur poisson et leur sauce ». Il ne le regrette pas et s'en régale, concluant sur la qualité de cette nourriture⁷. Il ne rechignera désormais plus sur les cassaves, pourvu qu'elles soient fraîches ! En janvier 1700, lors d'un voyage à la Dominique et d'une expédition à cheval à l'intérieur de l'île, Labat mange en compagnie de Caraïbes, sans aucun préjugé⁸. Il conclut : « Je mangeai sans peine de leur cassave et je la préférâi à notre biscuit, lorsqu'elle est chaude. La viande et le poisson boucané nous parurent de meilleur goût et de plus facile digestion que quand ils sont accommodés à la française »⁹.

La nourriture des nègres est elle aussi différente de celle des colons. Ils consomment essentiellement du manioc sous forme de farine. Le 4 février 1694, se rendant de Saint-Pierre à Fonds-Saint-Jacques, Labat

1. *Labat*, p. 457. C'est moi qui souligne le pronom possessif.

2. *Labat*, p. 35. À bord, en vue de la Martinique.

3. *Labat*, p. 56, 14 février 1694, « très abondant, très propre et très bien servi » ; p. 59, 16 février 1694, souper de gibier à plume, perdrix, ramiers, grives, chez M. Michel ; p. 60, 20 février 1694, « traités magnifiquement », chez M. Michel.

4. *Labat*, p. 45-46.

5. *Labat*, p. 294, septembre 1700.

6. *Labat*, p. 120-137.

7. *Labat*, p. 141.

8. *Labat*, p. 257-258.

9. *Labat*, p. 258.

dîne en route d'un pique-nique rapide. Il déclare que lui et son compagnon mangent « de (leur) côté les petites provisions que nous avons apportées », alors que les noirs déjeunent de « farine de manioc et de quelques poissons salés »¹. Le 3 avril 1694, un généreux paroissien, M. Michel, adresse au Père Labat, qui vient de s'installer dans sa paroisse de Macouba, quelques vivres en manière de cadeau de bienvenue. Pour le dominicain, il offre deux grandes dames-jeannes de vin de Madère, une de vin des Canaries et un pain pour trois à quatre jours. Mais pour son nègre, qui n'est pas oublié, c'est un gros baril de farine de manioc². Bien plus tard, le 9 mai 1697, sur le même itinéraire, alors qu'il relève d'une forte atteinte de mal de Siam et qu'il s'est pratiquement enfui, contre l'avis médical, pour regagner Fonds-Saint-Jacques, aidé en ce départ furtif de Saint-Pierre par ses esclaves, Labat partage avec eux deux chapons rôtis, s'en réservant d'abord un à lui tout seul, puis récupérant la moitié encore non dévorée par ses noirs. La différenciation sociale imposée par la société coloniale s'estompe progressivement pour le père dominicain, gros mangeur et gastronome, certes, mais aussi très ouvert sur le plan des contacts humains, tant auprès des Indiens que des nègres³.

Les boissons fabriquées et consommées aux Îles forment aussi de véritables révélateurs ethniques et sociaux. Dans un chapitre qu'il leur consacre, Labat marque les caractéristiques de chacune et leurs principaux utilisateurs : ouicou des Caraïbes repris par les Européens, maby, grappe des esclaves, jus d'ananas fermenté, eau-de-vie ou guildive ou encore tafia, recherchés par les petites gens (sauvages, nègres, petits habitants et gens de métier). Les ennemis anglais et espagnols en abusent aussi ainsi que quelques Français, au grand dam de notre dominicain qui les déclare, un brin moralisateur, « toujours les ardents imitateurs de ce qu'ils voient de mauvais chez les voisins ». Enfin, les Anglais sont responsables de l'invention de trois liqueurs dangereuses : le sang-gris, la limonade à l'anglaise et « la ponche »⁴. Aux gens frustrés, gens de couleur et petits-blancs, les boissons violentes et enivrantes, aux colons européens d'un statut social plus relevé, amis ou ennemis, les élaborations complexes et savantes, raffinées et plutôt traitres. Mais toutes ces boissons alcoolisées ne sont apparemment que peu prisées de notre bon Père qui se délecte de vin coupé d'eau, à la grande surprise de ses geôliers ibériques qui, eux, consomment l'eau pure et le vin fort, parfaitement séparés dans le temps du repas⁵.

Une autre adaptation importante pour nos religieux confrontés aux aliments et au climat tropical, consiste à trouver des accommodations avec les exigences religieuses, et en particulier à définir les viandes maigres pour satisfaire aux obligations de jeûne. Le lézard ou iguane se voit ainsi classé dans les viandes maigres, ce qui lui vaut le triste privilège de pouvoir être dégusté en carême⁶. Le gibier à plumes, selon les anciennes

1. *Labat*, p. 45.

2. *Labat*, p. 85.

3. *Labat*, p. 196, 9 mai 1697.

4. *Labat*, p. 94-97. Ces liqueurs seront étudiées plus avant, parmi d'autres recettes.

5. *Labat*, p. 356-357, 26 mars 1701.

6. *Labat*, p. 83, 22 mars 1694 : « On ne doit pas être surpris que nous le mangeâmes en carême, quoiqu'il soit un animal terrestre. Nos théologiens l'ont rangé parmi les amphibiens dont on peut manger en tout temps. »

prescriptions monastiques, en particulier cisterciennes, qui assimilaient tout le gibier d'eau (canard, cygne, héron ...) aux poissons, est autorisé également en carême. Ainsi, Labat dévore de bel appétit des diables de Guadeloupe lors d'une chasse mémorable, en mars 1696, sur les flancs de la Soufrière¹. En février 1701, en mer entre Saint-Domingue et les Caïmites, Labat et ses compagnons flibustiers s'alimentent bien différemment des chrétiens d'Occident à la même période : « Quoique nous fussions en carême et au milieu de la mer, nous ne pouvions faire maigre que le vendredi, que nous passions avec du biscuit, des patates et du vin », et ils conservent pieusement un seul boulet qu'il n'ont garde de perdre, car il leur sert de mortier à broyer la moutarde qui accompagne, les six autres jours de la semaine, leur cochon boucané !²

L'alimentation des colons s'est donc, dans ses grandes lignes – sa structuration journalière et annuelle comme sa symbolique sociale et religieuse – calquée sur le monde occidental et chrétien. Mais elle garde bien sûr des particularités liées aux produits, à la manière de se les procurer, à certaines formes de préparation reprises des autochtones. Et notre dominicain gastronome est bien en ce domaine un témoin hors pair, en nous narrant ses parties de chasse, en nous entraînant à des boucans ludiques et en nous confiant de précieuses recettes expérimentées avec bonheur.

*B – Quand s'alimenter devient non plus une nécessité,
mais une distraction ; au delà de l'adaptation, le plaisir*

La chasse n'est plus une obligation de survie comme pour les Caraïbes et les premiers flibustiers naufragés, mais elle devient, comme en Europe d'ailleurs, une partie de plaisir, solitaire ou conviviale, qui n'est pas l'apanage des nobles, mais peut-être pratiquée par tout colon disposant d'armes et d'un peu de temps. Le père Labat, grand chasseur devant l'Éternel, ne se prive d'aucune occasion d'exercer son sport favori. Il crée même parfois l'occasion ! Il se fait enseigner des techniques indiennes traditionnelles, comme la chasse à l'iguane, en mars 1694³, la pêche par l'enivrement des poissons grâce à certaines racines ou herbes, le 10 juin 1694⁴, la pêche au casier à la Guadeloupe, les 8 et 9 mars 1696⁵. Il prend prétexte, en mer, de la nécessité de ravitailler en vivres frais le navire pour se lancer, lors des escales, dans des expéditions de chasse parfois bien plus longues que prévues initialement. Les capitaines ne sont pas toujours très satisfaits des retards ainsi imposés par notre Nemrod en robe blanche, mais les grosses provisions de viandes fraîches et boucanées, de fruits récoltés les incitent à la clémence, et ils encouragent même

1. Labat, p. 182 : « Ceux qui liront ces mémoires seront sans doute surpris que nous mangeassions des oiseaux en carême. Mais on sera averti que les missionnaires qui sont aux îles et qui, par une concession apostolique, exercent en plusieurs choses le pouvoir des évêques, après une mûre délibération et une consultation des médecins, ont déclaré que les lézards et les diables étaient viandes maigres, et que par conséquent on en pouvait manger en tout temps. »

2. Labat, p. 343.

3. Labat, p. 83-84.

4. Labat, p. 100.

5. Labat, p. 174-175.

parfois la récidive. En 1700, à Saint-Vincent, il part chasser oiseaux et cochons pour tuer le temps en attendant la fin d'un chargement de bois sur un navire marchand¹. À Saint-Domingue, en 1701, après avoir dégusté du cochon boucané en aiguillettes, dont il dit « Je trouvai cette viande excellente et d'un tout autre goût que le cochon et le sanglier qu'on mange en Europe », il se rend en expédition jusqu'à un camp de véritables boucaniers, participe à leur chasse, y mange, y dort, et y achète des provisions de viande boucanée². À l'Île-au-Crabe, toujours en 1701, il évoque ses amis chasseurs qui « revinrent avec bon nombre de ramiers, de perdrix et de perroquets ». Il ajoute : « nous fîmes ensemble un repas magnifique de poisson et de gibier, avec un dessert de pommes de raquettes et d'acajou, de bananes fraîches, d'oranges et de citrons, et après avoir fait une bonne provision de tous ces fruits, nous mîmes à la voile »³. En juillet 1702, en Guadeloupe, appartenant à la suite du gouverneur Auger, il profite d'une invitation à la chasse au ramier dans des bois d'Inde. L'expression du plaisir pris à cette chasse revient à plusieurs reprises sous la plume du dominicain, ainsi que la notion de divertissement qui contraste avec les obligations officielles du moment : la mise en fortification de l'île dans le cadre de la guerre contre les Anglais, et son statut de religieux investi d'une lourde responsabilité au sein de son ordre⁴. Enfin, début février 1705, une nouvelle expédition à l'Île-au-Crabe se solde par une nouvelle longue chasse aux oiseaux et aux cochons, à la limite de l'aventure pure, où Labat, son chien et ses compagnons, égarés au cours de la poursuite d'un cochon, finissent par bivouaquer et boivent de l'eau de balisier. La fin est heureuse, et à aucun moment la crainte ne l'emporte sur le plaisir. Le seul mécontent est le capitaine qui « jur(e) doctement qu'il ne souffrirait plus que j'allasse à la chasse qu'avec quelqu'un de ses gens », mais qui, lui aussi, finit par participer à l'allégresse générale⁵.

La reprise et la transformation du boucan traditionnel en une activité festive et conviviale élaborée tient aussi de ce processus d'adaptation parfaitement accompli et même dépassé. Deux de ces cérémonials de boucan de grande réception sont décrits avec délectation par Labat. Son premier boucan consiste en un repas d'apparat offert lors du dîner pascal, le 2 avril 1696, en Guadeloupe, alors qu'il accompagne le gouverneur, M. Auger⁶. Le second grand boucan mentionné par notre dominicain est aussi organisé par lui-même, à la demande de ses frères en religion et de quelques amis. Ainsi, après l'adaptation des colons au boucan, nous passons à l'adaptation d'un nouvel arrivé à ce même boucan, à une appropriation du procédé ancestral et rituel indien à des fins festives et gastronomiques. Nous sommes courant octobre 1698. Les dominicains et des amis laïcs de Labat, vingt personnes en tout, et au moins autant de nègres pour assurer le service, dégustent allègrement un gros cochon, des gibiers à plumes, arrosés de force vins de France, de Florence, de Madère et des Canaries. C'est un véritable jeu qui reprend des règles

1. *Labat*, p. 299.

2. *Labat*, p. 331, 343-345.

3. *Labat*, p. 366.

4. *Labat*, p. 387-388.

5. *Labat*, p. 443-446.

6. *Labat*, p. 186-188.

diverses, calquées en partie sur la vie conventuelle, des pénitences sous forme d'obligations de boire, des pratiques à acquérir, enseignées par les « vieux boucaniers » aux « novices », telles que savoir trancher la viande, composer la sauce ... Notre organisateur de cette folle journée de « festin boucanier » conclut son récit en deux points. D'une part, il déclare : « ce fut dans ses plaisirs innocents que nous passâmes la journée avec toute la joie possible » ; d'autre part, il note que « la petite collation » qu'il fit servir au retour à la Maison le fut « plutôt pour la forme que pour le besoin » et que tous les invités « se séparèrent fort contents des plaisirs innocents de cette journée »¹. Enfin, et pour en finir avec les boucans, en décembre 1700, naviguant et chassant avec ses amis flibustiers, à l'île de Sainte -Croix, il note : « Nous fîmes grand feu, grand boucan et grande chère toute la nuit, et le plaisir que nous avons ne nous permit guère de dormir. »²

L'appropriation de matières premières et de techniques de cuisson conduit l'auteur, gastronome hors pair, au relevé et à la confection de recettes originales, diverses et raffinées, qu'il a apparemment testées lui-même et sur lesquelles il émet des avis gustatifs extrêmement motivés. Nous nous contenterons ici de n'en reprendre que quelques-unes, particulièrement excitantes pour l'esprit et le palais, afin de tenter de cerner, là encore, les modalités de l'intégration alimentaires des colons au monde tropical caribéen.

Le plastron de tortue au four

Ce plat de réception est servi le 22 février 1694, par des colons de Martinique, M. et Mme Pocquet, parents de cinq enfants, dont deux aînés étudiants à Paris et une fille cloîtrée aux Ursulines de Saint-Pierre. Ce sont de grands blancs, exploitant habitation et sucrerie, possessionnés sur la paroisse de Macouba où s'installe Labat. La base du plat est on ne peut plus locale, une tortue de mer, mais on en sélectionne la meilleure part : la chair du ventre sur trois à quatre doigts, avec sa graisse « verte et d'un goût délicat ». La pièce est assaisonnée « de jus de citron, avec du piment, du poivre, du sel et du girofle battu ». Le four à température de « pâtisserie » et une attention constante pour percer la chair et l'arroser afin de l'empêcher de se dessécher, supposent une forte domesticité et assurent le résultat. La pièce est présentée à table, entière, puis servie par découpe de tranches nappées avec la sauce de cuisson. Pour Labat, c'est « un met appétissant et de si bon goût », dont la viande est « de très facile digestion, quoiqu'elle soit très nourrissante ». La tortue peut encore se déguster en bien d'autres préparations : en soupe, rôtie à la broche, en griblettes, en daube, en ragoût, en fricassée³.

Les brochettes de ramiers

Plat de chasseurs, il est confectionné sur place ou à la maison en fin de partie de chasse. Il faut plumer le gibier. Labat ne parle pas de le vider,

1. *Labat*, p. 237-241. Ce long morceau de bravoure, particulièrement savoureux sous la plume de l'auteur, se déroule à proximité de la « Maison » de Fonds-Saint-Jacques.

2. *Labat*, p. 325.

3. *Labat*, p. 61-62.

ce qui correspond à un goût pour le gibier faisandé assez fréquent, mais néanmoins de le fendre en son milieu. Ensuite, on enfila la bête en diagonale sur une brochette de bois, généralement taillée sur place, d'une cuisse à l'aile opposée. Il ne s'agit plus que de planter la brochette en terre, verticalement devant le feu, de tourner, et surveiller pour cuire « à propos ». On ajoute après cuisson du sel et du jus de citron ou d'orange. Labat recommande de consommer saignant le ramier, en effet ne point trop cuire conserve le suc des viandes, et donc leur bon goût, et est sans danger pour la santé. Pour preuve, il cite les Anglais, Écossais, Irlandais, Américains et autres peuples du Nord qui ne consomment que des viandes peu cuites et non, comme les Français, « viandes tellement bouillies qu'elles ne ressemblent plus qu'à de la filasse, ou rôties à un point que sans le lard qui les couvre ou la sauce dont on les arrose, elles n'auraient guère plus de saveur que les charbons »¹. Ce plat vite fait et sans grande prétention utilise au mieux les ressources locales et rompt avec les us culinaires français qui préfèrent des viandes longuement mitonnées, au goût véritable camouflé sous les accompagnements.

La confiture de cacao

Ce plat est élaboré avec des amandes ou fèves cueillies un peu avant maturité, quand elles « sont blanches, tendres, délicates ». Il faut tremper les fèves dans de l'eau douce, cinq à six jours, en changeant l'eau matin et soir. Ensuite, on larde les amandes d'écorces de citron et de cannelle. On confectionne un sirop de sucre clair et on y met, à chaud, les amandes à tremper vingt-quatre heures. On les égoutte, on confectionne un second sirop un peu plus fort en sucre et on recommence le trempage. On poursuit ce système pendant six jours, en corsant chaque fois un peu plus le sirop. On parfume le dernier sirop avec de l'essence d'ambre, du musc ou autre produit au choix. Puis on étuve le produit pour obtenir un candi, qui assure la conservation et parachève la gourmandise. Cette longue préparation demande beaucoup de soins, donc de temps et de personnel, et est fort onéreuse en sucre, ce qui explique le coût élevé du produit à la vente, pas moins d'un écu la livre².

Le chocolat du capucin des Anses d'Arlet

Il faut quatre onces de chocolat, six onces de sucre, trois oeufs entiers, mélangés dans une chopine de vin de Madère. Ce breuvage permettait à un brave capucin de vaquer toute une journée à ses occupations pieuses sans prendre d'autre repas et lui avait attiré une réputation d'ascèse dont Labat se gausse bien évidemment ! Il en profite pour signaler que le chocolat peut se dissoudre dans divers liquides : l'eau, à la française, le lait, à l'anglaise et à la hollandaise, mais qui selon lui charge trop l'estomac, ou en mêlant un tiers de lait et deux tiers d'eau, ce qui semble l'idéal de notre pieux gourmand³.

1. Labat, p. 387-388.

2. Labat, p. 62-63.

3. Labat, p. 317.

Les liqueurs anglaises, délicieuses, mais dangereuses¹

Le *sang-gris* est composé de vin de Madère, additionné de sucre, jus de citron, cannelle et girofle, muscade, et une croûte de pain rôtie. Après macération, il convient de tamiser. La boisson obtenue est d'un goût rafraîchissant, mais forte en alcool ; elle monte facilement à la tête.

La *limonade à l'anglaise* prend pour base du vin des Canaries. On y ajoute jus de citron, cannelle, muscade, girofle et essence d'ambre. Elle est délicieuse et fort dangereuse, car après trois verres, un cavalier ne rentre chez lui qu'avec difficulté !

La *ponch* contient deux parties d'eau-de-vie pour une d'eau ou de lait. On y fait macérer sucre, cannelle, girofle, muscade, croûte de pain rôtie, et jaunes d'œufs. Elle est fort nourrissante et bonne pour la poitrine.

Ces diverses recettes témoignent toutes d'une appropriation évidente des produits locaux, tant animaux que végétaux, et en particulier des divers condiments, aromates et épices. Elles montrent également une intégration à ces produits exotiques de denrées de luxe consommées en Europe, et particulièrement des vins capiteux méditerranéens. Elles font état d'une élaboration recherchée tant dans la confection – cuissons longues et complexes, dosages précis, préparations à étapes soigneusement respectées – que dans la présentation – découpe, arts de la table – et les tours de main. Elles attestent de la recherche de justificatifs médicaux et diététiques qui renchérissent sur les simples goûts gastronomiques et légitiment certains usages empruntés à d'autres sociétés. Enfin, elles nous permettent d'appréhender des évolutions différentes selon les origines des colons, mais aussi de percevoir une certaine osmose entre les divers Européens lors de leurs rencontres fortuites.

En trois quarts de siècle, les Européens, et particulièrement les Français, passant de la situation de découvreurs à celle de colons, se sont parfaitement adaptés aux conditions alimentaires nouvelles offertes par les Îles au Vent. Ils y ont, bien sûr, recréé leurs us et coutumes alimentaires, leur organisation du temps, leur convivialité et leurs symboliques religieuses et sociales. Aux clivages sociaux traditionnels entre riches et pauvres, nobles et roturiers, ils ont adjoint ceux distinguant les Indiens, autochtones expulsés progressivement et leurs serviteurs nègres, ainsi que des différenciations entre grands colons, petits-blancs, et aventuriers – flibustiers, boucaniers. Les élites religieuses ont réfléchi et tranché sur les nouvelles espèces animales usitées pour les classer en viandes grasses et maigres et permettre ainsi de jeûner en carême, même si certains produits traditionnels ne sont pas présents. Enfin, la gourmandise aidant, ils ont même élaboré des recettes complexes et variées, intégrant aux meilleures des ressources locales, les plus raffinés des produits d'importations, créant ainsi une véritable cuisine coloniale et créole ... à toutes faims utiles !

Schœlcher, mai 2000

1. *Labat*, p. 96-97.