

# Maman Flore

*Ina Césaire*

---

*Reine incontestée du foyer, personnage central de la famille, la grand-mère antillaise est aussi la gardienne de l'art culinaire. Tout en contant des histoires, elle apprend aux fillettes la cuisine créole dont le secret s'appelle « macérer » et « mijoter ». À l'image de la vie, plats de saison et plats de fête se succèdent, alliant douceur et amertume.*

... « et les saisons passaient sur les ocres et les bruns penchés des madras des grand-mères songeuses à la pluie. » Aimé Césaire, *Ferments*, « Pour Ina ».

Cuisine de ma grand-mère poétiquement prénommée Flore et saisons antillaises : deux phénomènes indissolublement liés. De l'extérieur, il est difficile de se rendre compte qu'il existe en Martinique de véritables saisons, violemment contrastées au niveau de la pluviosité, de la chaleur et des tons de la végétation. À l'herbe rase et quasi brûlée succède la verdoyante prairie des champs de canne, bientôt suivie de la blancheur frissonnante des flèches. À la touffeur des allées formant voûte des glycéradias rosés succède l'éclosion des tulipiers du Japon, énormes arbres aux fleurs orangées et des « fleuris-Noëls » immaculés. Dans le sud de l'île, les agaves et les cactées subsistent, solitaires, dans un paysage sec et pierreux, tandis que le Nord secrète ses sucres les plus puissants pour élever vers le ciel les mahoganys encombrés de lianes feuillues, les bambous géants et les fougères arborescentes d'un vert tendre, fumant dans la demi-pénombre solaire. Chaque frémissement climatique est lié, chez nous, à des préparatifs culinaires caractéristiques, fertiles en fragrances particulières. Et sans extrapolation ni abusive généralisation, le monde de la cuisine, de ses techniques et de ses parfums demeure pour les Antillais (et surtout pour ceux de ma génération) intimement lié à celui des

grand-mères, personnages centraux du cercle familial, reines incontestées du foyer, compte tenu de l'absence traditionnelle des pères, puis des mères devenues travailleuses à l'extérieur. Les grand-mères, trop souvent veuves - étant donné les cruelles statistiques révélant la mortalité supérieure de la gent masculine -, se retrouvaient, il y a à peine quelques décennies, intégrées dans le foyer d'un de leurs enfants, et ceci non pas comme personne tolérée ou admise, mais en tant que personnage central reconnu et respecté, sorte de « poteau-mitan<sup>1</sup> » d'un groupe familial restreint. C'est d'abord avec la grand-mère que, parallèlement à l'art oratoire féminin, révélateur des contes qui bercèrent avant l'intrusion de la télévision tant d'enfances antillaises, s'épanouit l'art culinaire. Grâce au savoir-faire ancestral, ce dernier outrepassa largement les fonctions strictement alimentaires qui furent les siennes à l'époque déjà lointaine de l'esclavage. Comment relater le lent apprentissage gastronomique, tant manuel qu'olfactif, qui fut celui d'une enfant née en pleine autarcie coloniale et quasiment anorexique (moi), et d'une maigreur (à l'époque) si extrême qu'on l'avait affublée du déplaisant sobriquet de « Mègzo » (en créole : Maigres-os !)?

Je ne sais si ma grand-mère Flore fut bien consciente du processus qu'elle mit alors en branle, mais je me souviens parfaitement avoir aimé « faire la cuisine » bien avant d'apprendre à discerner les saveurs et encore plus longtemps avant de comprendre que manger pouvait être autre chose qu'une déplaisante obligation. « Maman Flore », désolée de voir que je ne marquais pas la moindre inclination envers les travaux dits féminins, tels que la couture où elle excellait, s'ingénia, dès qu'elle eut rejoint ma mère et sa nombreuse famille dans une populeuse banlieue parisienne, à me redonner goût aux « bonnes choses » et, principalement, aux saveurs antillaises de son enfance à elle. D'abord nourrie de lait (remplaçant le *toloman*, racine broyée de mon enfance martiniquaise) et de miel liquide, je passai bientôt au régime considéré comme fortifiant de l'œuf frais et cru gobé chaque matin. Ce n'est qu'ensuite que commença l'instruction successive de la technique puis du goût.

Le dimanche matin de mes huit ans, couchée dans la pièce géante chauffée par un unique poêle Godin, je suis réveillée par l'odeur chaude et rassurante du pain au beurre que Maman Flore

---

1. Principal poteau de soutien de la « case » créole.

a commencé à pétrir depuis la veille. Il sera accompagné d'un épais chocolat à la vanille, parfumé d'une insondable touche de citron vert. À cette époque, sans aucun doute, les odoriférantes senteurs matinales - je la verrai (et la sentirai) plus tard moudre à la main le café fraîchement grillé - sont bien loin de stimuler une inappétence déjà acquise. Elles jouent essentiellement un rôle de sécurisation qui restera toujours, en ce qui me concerne, intrinsèquement associé à la tendresse de ma grand-mère Flore. Passé l'époque de l'école primaire à Paris où ma grand-mère se fait renverser par un autobus pour m'apporter la gamelle oubliée (car je suis à l'époque incapable de me nourrir de la fade alimentation des cantines scolaires), c'est le retour en Martinique et, enfin, la facilité accrue pour l'accès aux premières préparations culinaires que j'ai aimé cuisiner ou déguster sans jamais parvenir à acquérir le véritable plaisir que l'on dit pouvoir naître de la bonne chère. Tout d'abord travail uniquement manuel, la cuisine devint vite, par le biais d'une réelle poésie manipulatoire, authentique alchimie.

Petite mulâtresse vêtue d'une stricte robe-chasuble bleu nuit, chignon sur nuque et lunettes au front, Maman Flore s'applique à m'enseigner comment on pèle un légume : « La peau plus fine, ma fille ! Tu enlèves toutes les vitamines ! » Ou comment on le gratte : « Il y a des carottes à peau épaisse et des carottes tendres ! » Arracher les « yeux » d'un ananas, ou peler déceimment une mangue « Julie », écosser des petits pois ou les pois d'Angole dans une bassine sonore peut devenir un jeu aussi subtil que celui qui consiste à briser doucement la cosse des pois tendres, en extirpant leur fil voué au rebut. Trancher, couper, laminer, broyer, « chiquetailler » firent pour moi également partie du plaisir délicat de la création gastronomique. La cuisson resta longtemps à mes yeux un grand mystère, uniquement accessible à Maman Flore. Interrogée sur les temps nécessaires, elle était totalement incapable de répondre. Fronçant son nez délicat, elle décidait de l'état de cuisson de son plat, sans jamais avoir pris soin de vérifier l'heure de la mise à feu. Et plus que la cuisine - pourtant délectable, ainsi que je l'appris par la suite, après la semi-découverte de mes papilles gustatives longtemps végétatives -, le rituel culinaire et saisonnier empreint - plus que de but alimentaire - de rituels d'apprentissage et de récits traditionnels m'entraînait vers le lieu magique où officiait ma grand-mère : sa cuisine.

## *Le temple des délices*

---

En ce lieu, fort peu attrayant au demeurant et où ni l'aspect pratique ni l'aspect esthétique ne jouaient de rôle, trônait l'unique réfrigérateur : cabossé, troué, rouillé, posé sur quatre bouchons de liège, il était en outre doté d'une poignée branlante, dispensatrice de courant à faible portée. Le fourneau (comme on disait à l'époque) demeurait, en dépit de récurages journaliers, noir d'ancienneté. Les manches de tous les ustensiles de cuisine (poêles ou casseroles) et les anses de chaque marmite étaient curieusement entourés de sparadrap, ceci pour éviter les accidents car ma grand-mère, souffrant d'un début d'arthrose, devenait lentement insensible aux brûlures du feu. Et sur la gazinière, surmontant l'inévitable bidon bleu outre-mer, je me souviens avoir toujours vu mijoter quelque soupe verte aux gombos ou quelque riz au lait à la cannelle. Nul - et moi pas davantage - ne vit jamais cette gazinière éteinte, en vertu d'un fait avéré, à savoir que le secret de la cuisine créole tient en deux termes : macérer et mijoter.

Aucune cuisinière locale ne saurait évacuer ce phénomène typique, sans doute issu de l' ancestrale crainte du scorbut qui fut celle des premiers marins. Toute viande ou tout poisson demeure, une fois nettoyé ou lavé à grande eau, en passe de subir l'épreuve de la macération, avant d'être cuisiné : il s'agit de faire tremper l'élément brut dans une saumure composée de citrons, d'épices et d'herbes diverses, de piment vert et de civette (ou oignons-pays). La cuisson, quelle que soit sa forme (bouillie, pochée, frite, grillée, daubée ou braisée), ne viendra qu'après que le parfum corsé eut imprégné toutes les incisions de la chair consommable. En dépit de l'ancienne anorexie, Maman Flore parvient à faire naître l'émotion culinaire et saisonnière : les festins traditionnels rythment le temps de manière aussi récurrente que les saisons. À chaque grande fête est attachée une préparation culinaire qui lui est propre et sans laquelle la célébration serait expurgée de son charme ritualisé.

À Noël, par exemple, toute famille antillaise va manger du boudin, des « pâtés-cochons », du ragoût de porc et des côtelettes grillées accompagnées de pois d'Angole. Le cochon de Noël - souvent l'unique viande fraîche consommée dans l'année par les petits paysans antillais, nourris de morue sèches - est aux Antilles ce que la dinde est à la France. Ma grand-mère Flore et sa sœur cadette

nourrissaient pendant toute l'année un cochon qui résidait dans une soue puante installée dans le fond du jardin de ma grand-tante. Tous les cochons que j'ai connus chez Man Vovo se sont trouvés affublés du même surnom : Tcho-Tcho, vraisemblablement dû à des raisons euphoniques, l'onomatopée tendant à reproduire le grognement caractéristique de la bête.

Nourri des reliefs de la maisonnée (y compris les épluchures, soigneusement conservées), l'animal devenait inmanquablement obèse et, le samedi qui précédait Noël, comme pour illustrer le proverbe créole qui, prédisant la débâcle future des sur-nourris, stipule que « chaque cochon aura son samedi » (*shak koshon ni samdi a yo*), mon grand-oncle Hamilton procédait au sacrifice de Tcho-Tcho. Tonton Hamilton, aidé d'un acolyte musclé, entraînait l'animal hurlant - on dit chez nous que le cochon sent venir sa mort - derrière la haie d'hibiscus pour épargner à nos âmes sensibles d'enfants la vision de l'agonie du cochon égorgé, puis saigné. Les hurlements de la bête suppliciée résonnaient longuement avant de s'éteindre dans un gargouillis peu ragoûtant. Nous nous bouchions les oreilles pour ne pas entendre, mais l'oubli venait vite dès que s'entamait la préparation du boudin qui m'apparaissait alors comme complètement indépendante de l'assassinat du regretté Tcho-Tcho.

Maman Flore surveillait de près le remplissage des étroits boyaux, la cuisson sur un fourneau de brique installé en plein air dans la cour de la branlante maison de bois de ma grand-tante. Les enfants étaient chargés d'entretenir le feu de bois. Le boudin cuisait lentement, dans un énorme chaudron empli d'une eau aromatisée de feuilles de bois d'Inde et de clous de girofle. Lorsque le parfum pimenté atteignait son paroxysme, Maman Flore vérifiait le degré de cuisson à l'aide d'une longue épine d'oranger-pays. Si l'épine ressortait intacte, c'était signe que sa sœur et elle pouvaient procéder à l'« amarrage » de chaque morceau à l'aide de fines lanières en fibre de cocotier. L'odorant résultat était posé sur une grande table à tréteaux, recouverte de larges feuilles de bananier, et la permission de procéder au « goûtage » était enfin accordée aux enfants qui se précipitaient, quitte à se brûler les doigts et sans crainte de la pimentade corsée. La multiplicité des formes et des saveurs faisait partie intégrante de ce plaisir gastronomique et annuel.

«... et il y a du boudin, celui étroit de deux doigts qui s'enroule

en volubile, celui large et trapu, le bénin à goût de serpolet, le violent à incandescence pimentée<sup>2</sup>... »

### *Fêtes et saisons*

---

Pâques, en revanche, était réservé à la dégustation du matoutou-crabe. Avant même que Maman Flore ait confectionné le délicieux mélange de riz doré et de crabes non décortiqués (tout le plaisir consistant à broyer sous la dent la fine carapace du crabe de terre), la fête pré-pascale avait commencé par la chasse au crabe au flambeau, plaisir nocturne souvent réservé aux enfants, tout comme la pêche à l'écrevisse dans les ruisseaux qui en regorgeaient à l'époque pré-touristique. Le vendredi saint, jour « maigre » par excellence, ma grand-mère et sa sœur ne manquaient pas de nous confectionner des accras aux « légumes-pays », à la place des habituels beignets croustillants à la morue salée, dont tout enfant antillais est si friand. Les jours de communion solennelle, aucune table antillaise ne saurait se passer du chocolat dit précisément « de première communion » dont j'ai déjà évoqué le souvenir odorant, en mon plus jeune âge, dans la grisaille des banlieues parisiennes. Nous en apprécions aussi bien l'onctueuse consistance que la sombre couleur identique à celle du pain de cacao originel, et la saveur à la fois caramélisée et vanillée (non pas d'extraits aromatiques mais de gousses épaisses, gonflées par le soleil). Qui pourrait décrire les parfums exhalés par la marmite pleine de la mixture brûlante, rituellement mêlés à celui, non moins puissant, du « pain au beurre » torsadé, sorte de brioche dorée et croustillante qui est l'obligatoire accompagnement du chocolat dit « de première communion ».

Aux mariages, on aimait déguster les énormes gâteaux appelés facétieusement « tourments d'amour », tendres génoises fourrées et recouvertes de pulpe de coco fluide et glacée. Pendant l'hivernage, pour nous distraire des longs dimanches où la violence des pluies tropicales nous interdisait les bains de mer (par crainte surtout de la brûlure des méduses remontées des fonds agités), ma grand-mère - une fois n'était pas coutume - nous permettait de goûter, dans le but avoué de nous éviter les refroidissements, à son fameux

---

2. Aimé Césaire, *Cahier d'un retour au pays natal*.

punch au lait, brûlant mélange de rhum aromatisé de vanille et de muscade râpée, additionné de lait battu à l'aide d'une fine palette ailée portant le poétique nom de « bâton-lélé », jusqu'à ce qu'il soit transformé en nuage lacté et mousseux dont nous raffolions tous. Mais le punch au lait, compte tenu de sa teneur en alcool, n'était - hélas - qu'exceptionnel. Si le système oppositionnel qui préside à l'élaboration de l'art culinaire hérité des grand-mères antillaises est remarquable, c'est qu'il est pluridisciplinaire : douceur et amertume confinent au domaine de la saveur, croquant et moelleux à celui de la texture, violence et subtilité à celui de l'odorat, sans que jamais soit omis le dernier mais non le moins important domaine : celui de l'esthétique et des couleurs.

Les boissons confectionnées par Maman Flore consistaient surtout en jus de fruits frais et multicolores, dûment additionnés de sucre roux : jus couleur d'or du maracudja et de l'ananas, jus vert clair de la prune de Cythère, jus vert foncé de la canne broyée, jus rosé orangé de la goyave, jus brun du tamarin, jus immaculé et crémeux du corossol, sans compter l'eau transparente du coco vert du matin. A l'opposé des jus de fruits glacés, les soupes chaudes des dîners antillais : soupe verte onctueuse, soupe « zhabitants » crémeuse, et, véritable symphonie de mouton haché, d'herbes finement ciselées et de légumes émincés, relevés par le parfum acide des câpres : le « patempot » fumant, maîtresse-soupe qui préside aux mariages ou à toute autre fête d'envergure. À la saison des goyaves, ma grand-tante entreprenait la confection de trois sortes de confitures parfumées qui mijotaient lentement dans des bassines de cuivre rutilantes. La marmelade de goyave onctueuse et orangée n'avait rien à voir avec le brun-rouge de la frémissante gelée. Pour obtenir les succulentes « oreilles-de-mulâtre », il fallait pocher la chair tendre et non épépinée dans le sirop de sucre bouillant.

### *Le doux et l'amer*

---

Les souvenirs gastronomiques de l'enfance, indissolublement liés, en ce qui me concerne, à ma grand-mère et à ma grand-tante (qui fut longtemps « marchande de bonbons »), seraient incomplets sans la moindre allusion à la confiserie spécifiquement antillaise, quintessence de toutes les oppositions de saveur et de texture - un rêve

pour Lévi-Strauss - révélant la richesse gustative des ambiguïtés gastronomiques : non seulement s'y trouvent révélés entre les degrés de cuisson le presque-cru et le presque-trop-cuit, le tendre et le dur, le fondant et le croustillant, le gélatineux et le croquant, mais aussi le doux et l'amer, le sucré et le pimenté du gingembre. S'opposent ainsi la douce amertume des chadèques glacées<sup>3</sup>, la traîtresse douceur des « lotchios » au coco haché, emmiellés dans un sirop caramélisé, délicieux fondant des « doucelettes » aromatisées, agaçante fluorescence des sucres d'orge multicolores que les enfants dénomment « filibos ».

Et voilà, surgie des souvenirs les plus anciens, l'image du « potager » de ma grand-tante Vovo. Potager : terme générique indûment utilisé en l'« autre-bord » pour désigner un jardin à la fonction alimentaire. En Martinique, il s'agit d'une construction rudimentaire en brique provenant de notre locale poterie des Trois-Ilets. C'est de cette antique construction (ou du « tesson », simple carcasse de métal) que provient l'étonnante variété de la cuisine antillaise. Violence du souvenir olfactif dominant même celui de la future saveur. De la cuisine de ma grand-mère Flore et de ma grand-tante Yvonne, dite Vovo, s'échappent soit des effluves de sucre de canne, mijoté plutôt que cuit, des senteurs épaisses, presque trop suaves : vanille, muscade et cannelle mêlées aux feuilles de citronnier finement broyées, soit des fumets violents, denses et piquants, mais non moins parfumés.

J'ai eu la chance de pouvoir recueillir, grâce à des enregistrements, la relation de l'histoire de la vie de ma grand-mère Flore alors âgée de quatre-vingt-douze ans. Parmi ses souvenirs, il en est de culinaires, tel celui-ci, qui fait référence à l'époque de l'amiral Robert, émule, en Martinique, du maréchal Pétain : « De nos jours, les gens ne mangent plus guère ce que nous mangions avant la guerre... Maintenant, quelqu'un passe devant un tronc de palmier coupé, il ne le regarde même pas, alors qu'il est plein... Il y a une saison où les troncs regorgent de chenilles délicieuses qu'on appelle "vers palmistes". On les faisait griller sur du feu de bois avec du citron et du piment. C'était délicieux, aussi bon que du poisson ! Quant à moi, je dis que le goût est encore plus fin !... »

Ultime réminiscence : Maman Flore penchée au-dessus du lit-

---

3. Pamplemousses locaux.

cage de mon enfance et chantant de sa voix fluette, étonnamment juvénile, la douce et gastronomique berceuse antillaise :

Cè pitit an mwin  
Ka mandé mwin tété  
Man ka pôté li  
Manjé matété  
Pitit, dodo, Papa-ou pa la  
Sé maman-ou tousèl ki dan lambara

(Lorsque mon enfant me demande à téter,  
Je lui donne du matété<sup>4</sup>  
Dodo enfant, ton père n' est pas là  
Seule ta mère est dans l' embarras...)

Cuisine des grand-mères, qu' elles soient antillaises ou non : cuisines propres à nourrir le corps aussi bien que l' esprit, mélange savant d' art gastronomique et d' esthétique tant olfactive que visuelle, féminine et chaleureuse école du savoir-vivre.

---

4. Bouillie infantine.

---

*Ina Césaire*