

Le repas de *tangue* Partager la mémoire de l'esclavage à La Réunion

Laurence Tibère¹

Le fait créole renvoie à une réalité culturelle, inscrite dans un cadre historique ; il résulte des interpénétrations qui ont eu lieu entre des groupes d'origines culturelles différentes, dans le cadre de rapports sociaux inégalitaires, tendus voire violents, et d'un contexte politique particulier². En l'espace de trois siècles, les métissages et les phénomènes de créolisation ont contribué à la création d'une société complexe et variée ayant pour dénominateur commun, la culture créole³. La créolisation est sous-tendue par ce que j'appelle des « processus identitaires », c'est à dire des constructions à travers lesquelles nous cherchons à instaurer l'unité dans nos vies, nos mémoires, notre vision du monde. Ces constructions, qui s'inscrivent dans l'interaction et s'appuient sur diverses ressources, sont, dans le contexte réunionnais, au cœur des dynamiques culturelles.

Si la créolisation est le résultat des entrecroisements culturels passés et présents, c'est aussi un dispositif culturel de gestion de la diversité ; il renvoie aux processus par lesquels les Réunionnais –et probablement les membres d'autres sociétés multiculturelles issues de la colonisation- signifient leur appartenance à un même ensemble culturel tout en marquant leurs différences. Il s'agit également des constructions à travers lesquelles les liens se tissent, s'inventent et s'entretiennent avec le pays d'origine, celui des premiers temps diasporiques⁴.

L'étude du fait alimentaire au sein de la société réunionnaise montre que le manger constitue une ressource de premier ordre pour les dynamiques de la créolisation⁵ illustrant ainsi les propos d'Alan Beardsworth selon lequel le potentiel symbolique de la nourriture et de l'alimentation est sans limites⁶. A travers le repas de *tangue*⁷, je voudrais appréhender la dimension symbolique de l'acte alimentaire dans le contexte réunionnais, plus précisément, son statut dans le partage, l'acceptation collective et la réhabilitation de l'héritage lié à l'esclavage.

J'analyserai tout d'abord le statut symbolique du *tangue* dans l'imaginaire collectif réunionnais en lien avec celui du *Noir marron*. Il me semble que ce lien résulte de constructions mythiques qui associent cet animal au marronnage et à l'esclave sakalave.

¹ Docteur en sociologie, chargée de recherche au sein de l'équipe de recherche interdisciplinaire sur le tourisme et l'alimentation (ERITA), université de Toulouse2.

² La société réunionnaise contemporaine s'est construite au fil de diverses vagues de migratoires initiées au XVII^e sur l'île déserte et se poursuivant jusqu'au milieu du XX^e siècle. Voir Tibère L., « Constructions identitaires et créolisation alimentaire à l'île de La Réunion », doctorat de sociologie, Université de Toulouse 2- EHESS, 2005, pp 435.

³ Huetz de Lempis A., « rapport de synthèse » in Actes du colloque Iles tropicales : insularité, insularisme, Centre de recherche sur les espaces tropicaux, n°8, Institut de géographie de l'Université de Bordeaux 3, 1987, p486-499.

⁴ Tibère L., « Nourritures créoles. Cuisines symboliques et identités à La Réunion », *Cuisines en partage, revue Diasporas* n°7, Toulouse, 2005, p 137-146

⁵ Tibère L., « Manger créole. Interactions identitaires et insularité à La Réunion », *Iles réelles, îles rêvées, Revue Ethnologie française* n°36, Paris, PUF, 2006, p 509-517. Tibère L., 2005, Manger créole. Alimentation et constructions identitaires à La Réunion. Actes du colloque AISLF 2005 - Comité de Recherche 17 de l' AISLF. Site www.lemangeur-ocha.com

⁶ Beardsworth A., *Sociology on the Menu*, Routledge, 1997, p52.

⁷ *Tenrec ecaudatus* importé de Madagascar semble-t-il au XIX^e siècle. Physiquement il s'agit d'un intermédiaire entre le hérisson et le cochon sauvage. Les termes exprimés en créole sont en italique et les extraits de verbatim en italique et entre guillemets.

La préparation, la cuisson et la consommation du *cari de tangué* seront abordées ensuite sous l'angle des bricolages identitaires⁸.

LE STATUT SYMBOLIQUE DU TANGUE

Dans son travail princeps sur l'alimentation à La Réunion, Patrice Cohen souligne le fait que la préparation culinaire appelée *cari tangué* « est parfois stigmatisée par l'appellation *cari cafre* [*Cafre* ou *Kaf* est le mot qui désigne les Réunionnais noirs ou se revendiquant comme tels] et dans le quartier, ce sont davantage les familles d'origine afro malgache qui l'apprécient »⁹. Pendant longtemps la consommation du *tangué* a été une pratique confidentielle, voire cachée à La Réunion. Or depuis quelques années, la tendance s'inverse : l'animal a sa place dans les livres de recettes et les restaurants spécialisés ; la télévision lui consacre des émissions, il est présent dans la production éditoriale locale et un repas public autour d'un *cari de tangué* est organisé sur un site touristique de l'île. Enfin, on remarque la commercialisation sur les sites artisanaux et les marchés, de T-shirts et de bibelots à son effigie, ou fabriqués à partir de l'animal. Je me suis demandé quels pouvaient être les ressorts socio-anthropologiques et l'arrière plan symbolique de ces phénomènes.

Je les associe tout d'abord aux mouvements initiés autour de la « Kafritude », en écho à la « négritude » de Senghor et Césaire. Diverses associations¹⁰ ont vu le jour durant ces quinze dernières années, dans le but de « raviver la fierté des noirs réunionnais et la part de l'Afrique » à travers notamment la musique, les échanges culturels et intellectuels avec l'Afrique ou Madagascar. Il me semble que ces actions ont préparé le terrain pour la construction d'éléments emblématiques de la composante ethnoculturelle *cafre* et avec elle, la réhabilitation de la mémoire de l'esclavage. En 1998, les manifestations en l'honneur du 150^{ème} anniversaire de l'abolition de l'esclavage¹¹ ont constitué un temps fort de ces mouvements culturels, s'accompagnant d'un réinvestissement de l'univers afro-malgache. Et il me semble que dans cette dynamique, la figure du *Noir marron*¹² a été réinvestie aussi dans l'alimentation et en particulier dans la consommation de *tangué*¹³.

La figure mythique du Noir marron

Dans un ouvrage intitulé « Makoa 'saveurs marrones' »¹⁴ le *tangué* compte parmi les « plats de choix » et autres spécialités de type *zandêtes*, *guêpes*¹⁵. Il me semble que le lien établi entre l'animal et les esclaves sakalaves¹⁶ est au cœur d'une création mythique renforcée par l'image du marron, dont se nourrit (au sens propre comme au figuré) l'imaginaire collectif réunionnais. L'histoire, les contes, les romans réunionnais mais aussi la toponymie offrent de nombreux exemples de la place faite aux marrons¹⁷.

⁸ L'article s'appuie sur le travail de collecte réalisé dans le cadre de la préparation du doctorat.

⁹ Cohen P. 2000, *Le cari partagé*, Khartala.

¹⁰ Association *Espace Afrique*, ou *Rasin Kaf*.

¹¹ Monuments et rues baptisés des noms des grands esclaves marrons, séminaires pour les enfants sur la (les) cuisine(s) de l'île etc. J'avais été conviée par le Conseil général à animer ces séminaires

¹² Esclaves fugitifs.

¹³ Tibère L., op.cit.

¹⁴ Ducandas S. et al., *Makoa Saveurs Marrones*, La Réunion, Éditions Orphie, 2004, pp. 96. Le makoa (ou makoua) est une hirondelle des mers de l'océan indien. Il s'agit aussi d'un groupe culturel d'Afrique de l'Est dont certains membres ont été amenés en tant qu'esclaves à La Réunion.

¹⁵ *Zandête* : larve des bois. Les Réunionnais sont aussi friands des guêpes et de leurs larves, consommées en friture le plus souvent.

¹⁶ Les Sakalaves sont l'une des composantes ethnoculturelles de la population malgache.

¹⁷ Cet extrait du Journal de l'île de La Réunion du 10 juillet 2005 : « nous devons à ces fugitifs les noms de sites dans les Hauts autrefois inaccessibles, témoins de leur passage, qui leur ont servi d'asiles précaires, témoins aussi d'impitoyables assauts des chasseurs de marrons : *Cilaos*, *Salazie*, *Mafate*, *Dimitile*, *Orère*, *Cimandef*, *Anchaing*, *Bélouve* ... ».

Comment expliquer le statut positif des sakalaves dans l'imaginaire local relatif au marronnage ?

Peut être est-ce dû au fait qu'ils étaient considérés par les Blancs eux-mêmes comme les plus beaux, donc les plus valorisants, ainsi qu'en témoignent au 19^{ème}, les écrits du romancier Eugène Dayot « à l'inverse des autres peuplades de Madagascar, le Sakalave tient de la race arabe dont il descend, les cheveux plats, la lèvre fine, le front relevé et la bouche petite ; il tient ensuite des peuplades de l'Afrique la couleur bronzée de sa peau et, tel qu'il est, c'est le plus beau type de la race noire »¹⁸. Peut être aussi parce que les Sakalaves, les Malgaches en général, sont, dans l'imaginaire collectif, réputés pour être les plus épris de liberté et les plus aventuriers : « à La Réunion, seuls les esclaves malgaches ont une chance de retourner chez eux, s'ils survivent à la traversée de huit cents kilomètres en canot, distances dont ils n'ont même pas idée. Certains réussissent, d'autres sont repris, la majorité meurt en mer »¹⁹. Cet article récent du journal de l'île de La Réunion, reprenant des textes d'archives, intitulé « Epris de liberté » est plus édifiant encore : «[à propos des Malgaches, en particulier les Sakalaves] ils étaient, de tous les esclaves, les plus enclins au grand marronnage : à peine débarqués, ils trouvaient moyen de tromper l'œil du maître et fuyaient loin de l'habitation pour retrouver leur existence libre et sauvage»²⁰.

Pourtant, les marrons n'étaient pas majoritairement des nouveaux arrivants Sakalaves ; Robert Chaudenson précise que la « contre société » des marrons était avant tout composée d'esclaves créoles, habitués à la situation servile mais la rejetant et non pas de nouveaux arrivants, de « bossales » : « l'image mythique du marron 'bossale' fier et ombrageux ne supportant pas la vie servile paraît donc à écarter (pour l'historien bien sûr, car la création littéraire garde tous ses droits) ...ce sont les esclaves créoles qui s'enfuient (...) rares sont les cas de nouveaux »²¹. Ces constructions renvoient à un travail de création patrimoniale du milieu ethnoculturel *Noir*, une composante associée à l'image de l'esclave, blessée dans son identité et sa mémoire et pour laquelle les enjeux autour de l'enracinement sont importants²². On voit ici comment dans ces constructions identitaires, s'opère une sorte de tri, dans lequel le passé est négocié pour élaborer le devenir.

Les représentations et les discours sur le *tangue*, son origine, le lien fait avec les Sakalaves et le marronnage participent des bricolages symboliques autour de l'alimentation. Interrogé sur l'origine de sa consommation un interviewé déclare : « *cela vient de Madagascar -il fait référence à des sources historiques- tandraka c'est le mot malgache, ce sont les esclaves Sakalaves (...) ils en faisaient aussi des talismans ... tout ça c'est resté (...) c'est bon aussi pour dentition des enfants, pour l'allaitement, la graisse de tangue était utilisée contre l'asthme*. Pour bien signifier la source malgache de la pratique alimentaire, il précise qu'en *Afrique aussi il y a des tenrecs mais là bas les gens ne le mangent pas parce qu'ils fuient devant l'ennemi* ». Dans les constructions mythifiant l'esprit de liberté du marron et la vie en marge d'une société refusée, le

¹⁸ Dayot E., 1878, *Bourbon pittoresque*. Réédité par Jacques Lougnon en 1964.

¹⁹ *Le Grand livre de l'esclavage. Des résistances et de l'abolition*. Textes réunis par Gérard Théliér. Documentation Pierre Alibert. 1998. Éditions Orphie, p. 73.

²⁰ Le Journal de l'île de La Réunion. Article du 10 juillet 2005. Anonyme.

²¹ Chaudenson R., 1992, *Des îles, des hommes, des langues. Langues créoles-cultures créoles*, Paris, L'Harmattan, p. 81.

²² L'historien Sudel Fuma relève sous la plume d'un journaliste du 18^{ème} siècle, les propos suivants « Personne n'ignore que la diversité des races a été une des causes fondamentales de cette perpétuelle tranquillité (...) un conglomérat de races différentes, une collectivité servile dépersonnalisée ». Fuma S., 1998, *L'abolition de l'esclavage à La Réunion*, Océan Éditions. Dans le journal *Le Moniteur de La Réunion*, p. 19. Venus de Madagascar mais aussi d'Afrique de l'Est et de l'Ouest, les esclaves étaient séparés de leur famille et dispersés sur le territoire insulaire ; un nouveau nom leur était attribué lors du baptême et ils devenaient la propriété d'un maître.

rapport à la nourriture permet de dépasser les limites de la réalité pour reformuler l'identité. Avec le marronnage, intervient l'imaginaire de la chasse.

Etudiant les représentations symboliques des chasseurs savoyards à travers l'analyse de leurs récits, Serge Bricka montre comment « le gibier devient le support de représentations symboliques de nature affective ou spirituelle dans l'esprit du chasseur ».

La relation chasseur/chassé

Comme le souligne Alain Reyniers s'agissant du rapport du Tsigane au hérisson, l'amateur de *tangue* est impliqué dans un processus de chasse et d'alimentation (...) au cours duquel il produit son identité, l'auteur précise que l'animal est mobilisé par certains comme un « symbole de leur identité (...) le hérisson étant un peu le Tsigane du règne animal »²³. Les constructions identitaires qui s'agrègent au *tangue* commencent avec la chasse, dans la relation imaginaire que le chasseur entretient avec la proie, dans le fait que pour le chasseur, « le gibier est un adversaire intime », un adversaire avec lequel s'instaure un lien quasi analogique. Contrairement au hérisson, le *tangue* ne se met pas en boule, lorsqu'il est menacé, il tente d'abord de fuir pour se cacher dans un fourré et s'il est coincé, il hérissé ses piquants, se gonfle et souffle afin d'intimider le chien. Ce dernier constituant un pilier dans la partie de chasse. Mais quels liens peut-on établir avec le marronnage ?

Comme le suggère Serge Bricka, la pratique cynégétique conduit à une fusion symbolique avec l'animal, telle que la relation à l'animal renvoie à la relation à soi-même. L'auteur montre comment, dans les dispositifs mis en place pour traquer sa proie « le chasseur s'imagine à la place du gibier de même qu'il esquisse un portrait humanisé de la bête, deux traits complémentaires et réciproques de la symbiose imaginaire avec l'animal (...) un bon chasseur doit être comme le gibier il doit se sentir comme lui »²⁴. Le marron était chassé lui aussi, avec des chiens ; l'utilisation des chiens est restée cruellement présente dans la mémoire collective. Des chiens souvent rencontrés et craints dès l'embarquement en Afrique²⁵. Selon Alain Reyniers, le hérisson dont sont friands les Tsiganes sont surnommés par eux « frères du buisson, celui qui comme eux vit dans les jardins et les haies qui délimitent la propriété des Gadjé »²⁶. Comme les marrons, les *tangués* vivent dans les bois, se cachent dans les fourrés lorsqu'ils sont menacés²⁷.

La relation chasseur/chassé est au centre de l'imaginaire mobilisé autour du mythe du marron et dans le lien fusionnel existant entre le chasseur de *tangue* et l'animal. Il me semble que se greffent des représentations sur le marronnage et la valorisation de l'esclave rebelle. Serge Bricka poursuit l'analyse avec l'idée selon laquelle le chasseur aimerait voir dans l'animal son égal, porté par le désir « de se replonger dans l'animalité (...) ayant alors le sentiment d'être le gibier (...) il semble rechercher un terrain d'entente et d'égalité avec le sauvage soit apprivoisé soit dans lequel il se replonge »²⁸. Apprivoiser le sauvage ...à moins qu'il ne s'agisse aussi de

²³ Reyniers A., 1988, «Les compagnons du buisson» in *Terrain. Des hommes et des bêtes* n°10, p. 64.

²⁴ Bricka S., 1995, « Le chasseur et le gibier, une relation d'intimité. Autour de quelques récits de chasse en Savoie », in dir. Lizet B., Ravis-Giordani G., *Des bêtes et des hommes*, Editions CTHS, p. 169.

²⁵ *Le Grand livre de l'esclavage. Des résistances et de l'abolition*, Textes réunis par Gérard Thélier, Documentation Pierre Alibert, 1998, Editions Orphie, p. 74.

²⁶ Reyniers A., 1988, «Les compagnons du buisson» in *Revue Terrain Des hommes et des bêtes* n°10, p. 63.

²⁷ On trouve là un lien étymologique, puisque le mot marron provient d'une altération de l'espagnol d'Amérique *cimarron* –sauvage, lui-même dérivé de l'ancien espagnol *cimarra* qui signifie « fourré ».

²⁸ Bricka S., 1995, « Le chasseur et le gibier, une relation d'intimité. Autour de quelques récits de chasse en Savoie », in dir. Lizet B., Ravis-Giordani G., *Des bêtes et des hommes*, Editions CTHS, p. 168.

renouer avec cette animalité décrite par de nombreux auteurs, tel Antoine Bertin, écrivain créole du 18^{ème} siècle : « au dessous de cette aristocratie élégante (...) une bourgeoisie et une plèbe travailleuse issue des premiers colons (...) au dessous encore végétait la masse laborieuse, ignorante, misérable et bestiale des esclaves »²⁹. Renouer avec l'esclave quittant la domesticité pour un retour à l'état sauvage, synonyme de liberté et en même temps, accepter, en les domptant, les forces animales. Ces phénomènes s'opèrent semble-t-il dans l'espace du culinaire.

CUISINE ET PARTAGE SYMBOLIQUES

L'espace du culinaire renvoie à un ensemble d'opérations symboliques et de rituels qui s'articulent en des actions techniques ; la cuisine participe à l'identification et à la construction de l'identité alimentaire au sens où elle rend culturellement consommable un produit naturel³⁰. Puis vient l'autre étape, celle de la consommation, de l'incorporation collective de l'animal cuisiné au cours de laquelle le travail de la mémoire sous-tend le rapport au monde et le simple plaisir de manger ensemble.

La domestication du sauvage ?

Il est fréquent que les chasseurs de *tangue*, des hommes, le cuisinent eux-mêmes. Mais qu'il soit cuisiné par un homme ou une femme, cuit en cari ou en civet, voire tout simplement grillé, la préparation du *tangue* nécessite un savoir-faire très particulier. Patrice Cohen rappelait que pour bien cuisiner le *tangue*, il est nécessaire de « posséder le savoir faire qui permet d'atténuer la forte odeur » et que c'est le plus souvent dans les foyers où on apprécie sa chair qu'il est bien préparé³¹. Ce savoir-faire intervient avant tout au niveau du dépeçage, du découpage et de la macération ; Patrice Cohen précisait que certains Réunionnais après l'avoir rasé et nettoyé, le salent et le boucanent. D'autres, comme l'une des personnes que nous avons rencontrée, le frottent avec des feuilles de tomates avant de le laisser macérer. Lors d'entretiens réalisés localement, un restaurateur spécialiste du *tangue*, inventeur des rillettes et autres nouveautés faites à partir de la chair de l'animal, se montrait sceptique quant à l'efficacité de cette pratique, car selon lui, l'important réside dans le fait « *d'enlever les ganglions et de laisser macérer 24 heures dans des épices (zépis en créole comprend aromates et épices), ensuite, tout est dans la cuisson, que ce soit en civet, en cari ou en massalé si la viande n'est pas bien cuite, tout ça ne sert à rien ! Il faut cuire séparément les gros et les petits et mélanger à la fin. Il faut que la viande se détache de l'os sans forcer, qu'elle fonde dans la bouche* ». Outre les dimensions strictement gustatives, les rituels culinaires qui entourent la préparation de l'animal renvoient à des aspects symboliques inscrits dans la relation au sauvage soulignée plus haut.

Invitée à partager un repas de *tangue* dans les Hauts de l'île, j'ai accompagné mon hôte durant ses courses et noté les ingrédients nécessaires selon lui. Outre les *zépis* habituels, il a beaucoup insisté sur la présence de *vin Royal* (voir photo) entrant dans la composition du civet, qui sera cuit à l'étouffé, au feu de bois. Ce qui m'a frappé, c'est qu'après avoir coupé la viande, préparé les aromates, donc au moment de le cuire il déclare « *ah ! ma dresse a li aster ! Ce que je traduis par bon, maintenant je vais le dresser (au sens de dompter)* ». Ces propos soulignent peut-être la fonction « organisatrice » de la cuisine, on pourrait dire « civilisatrice ». Dans une lecture critique du roman colonial réunionnais intitulé *Ulysse, Cafre* de Marius-Ary Leblond Jean-Claude

²⁹ Extrait de *L'île de La Réunion*, 1925, de Raphaël Barquiseau, Hippolyte Foucque et Hubert Jacob de Cordemoy, introduction de Marius-Ary Leblond, Librairie Emile Larose,

³⁰ Poulain J.-P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF. Et Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Odile Jacob.

³¹ Cohen P., 2000, *Le cari partagé*, Khartala, p. 116.

Carpanin Marimoutou établit lui aussi un parallèle entre le projet civilisateur du système colonial et le rôle civilisateur du cuisinier Ulysse « la préparation de ce repas –présenté comme le chef d’œuvre d’Ulysse- est inscrite dès le début comme l’aboutissement de l’odyssée du cuisinier, de son cheminement vers la civilisation (...) le cuisinier n’est-il pas le symbole (...) du travail transformateur de la civilisation ? »³². Après la préparation culinaire, le repas constitue un autre moment fort.



Photo 1 : Préparation du civet de *tangue* (le vin *Royal*) (photo : L.Tibère)

Le repas : la mémoire partagée

La consommation du *tangue* rappelle que dans le travail identitaire, le manger est agissant, il transforme le mangeur et agit sur ses représentations du monde. Au-delà de la dimension hédonique, le repas de *tangue* constitue un évènement au cours duquel chacun, qu’il soit noir, blanc ou métis, *chinois* ou *malbar*³³, choisit et prend sa part de cet héritage douloureux, longtemps honteux, constitutif de la société réunionnaise. Je me suis en effet rendue à l’un des repas publics annuel de *tangue* de *la Grande Chaloupe*, où se réunissent près de 2000 personnes³⁴. On y rencontre, et bien qu’il soit qualifié de repas *cafre*, presque toutes les composantes (tant ethnoculturelles que sociales) de la société réunionnaise. Indépendamment des raisons écologiques qui sous-tendent cette initiative, la *fête annuelle du tangue* constitue selon moi le partage d’une réactivation valorisante qui passe par l’incorporation collective–tant sur le plan biologique que symbolique- de l’animal³⁵.

Au delà de la consommation il semble que « l’être ensemble » et les rituels qui s’y agrègent revêtent une certaine importance. En effet, lors du repas, la plupart des convives, locaux ou extérieurs, sont assis autour de plateaux végétaux (*van et feï figue*)

³² Marimoutou J.-C., 1987, « La cuisine du cafre en pays blanc (à moins que ce ne soit l’inverse). Cuisine et texte dans un roman colonial, Ulysse, Cafre de Marius-Ary Leblond », in Baggioni D. et Marimoutou J.-C., Actes du colloque *Cuisines/Identités*, La Réunion, Publication de l’Université de La Réunion, p. 38.

³³ Les Sino-réunionnais sont appelés « Sinois » ou « Chinois » en créole. Les « Malbars » sont les Réunionnais de confession hindouiste tamoule. Seuls les Réunionnais musulmans (les *Zarabes* en créole) sont absents de ce repas, en partie du fait de l’obligation du Halal.

³⁴ La Grande Chaloupe est un lieu historique pour La Réunion, notamment parce que les esclaves, puis les engagés y étaient mis en quarantaine avant d’être introduits dans les plantations au temps de la colonisation

³⁵ Fischler C., 1990, *L’omnivore*, O. Jacob.

dans lesquels ils mangent ensemble. Le *tangue* se mange presque toujours avec les doigts, accompagné de riz, de haricots (*grains*) et d'une préparation pimentée (*rougai*). Un autre plat est toujours préparé pour ceux qui n'apprécient pas le *tangue* mais veulent partager le repas ; c'est le cas de certains Réunionnais mais aussi de nombreux touristes présents. Outre les règles de combinaison de ce type, la consommation et surtout les formes de sociabilité qui l'entourent, constituent un aspect important, peut-être le plus fort des constructions symboliques et identitaires qui s'opèrent autour de ce mets.

Les dynamiques qui sous-tendent la « créolité », celles par lesquelles « s'opèrent la fixation d'une identification collective qui devient peu à peu patrimoine partagé »³⁶ et qui ont produit la *cuisine créole* en tant qu'espace commun, interviennent pleinement dans le partage du repas de *tangue*. Il permet aussi l'identification collective et la construction d'un patrimoine, en contribuant à la création et à la reconnaissance identitaire d'une composante ethnoculturelle. Reprenant l'approche proposée par Clifford Geertz s'agissant du statut des combats de coq dans la société balinaise, je suggère que le repas de *tangue* est une histoire que les Réunionnais racontent sur eux-mêmes³⁷. La présence de touristes métropolitains au repas public de la Grande Chaloupe m'amène à ajouter que cette histoire, ils la racontent également aux visiteurs métropolitains dans une invitation à partager de manière concrète une dimension de leur mémoire qui s'inscrit aussi dans l'Histoire française...



Photo 2 : Le repas de *tangue* (Grande Chaloupe) (photo : L.Tibère)

CONCLUSION

Jean-Pierre Warnier souligne l'importance au sein des anciennes colonies de la prise en compte des « traumatismes en y faisant place à la mémoire. [Il ajoute que] Pour cela, il faut que s'élabore un récit de ce qui s'est passé et que la communauté en

³⁶ Benoist J., « Anthropologie à La Réunion, quelques acquis et nouvelles questions » in dir. B. Cherubini, *La recherche anthropologique à La Réunion Vingt années de travaux et de coopération régionale*,

Paris, l'Harmattan et Université de La Réunion, 1999, p28.

³⁷ Clifford C. Geertz, *Bali. Interprétation d'une culture*, Paris, Gallimard, 1983, pp255.

produise les signes »³⁸. Les représentations qui s'agrègent sur le *tangue* et les aspects symboliques qui entourent sa consommation illustrent la façon dont les symboles sont manipulés dans la construction de la réalité et des identités sociales ; manipulation dont Andréas Semprini a montré la prégnance dans les sociétés multiculturelles³⁹. L'univers du marronnage et la figure du Sakalave constituent des ressources pour ces créations identitaires qui réinstaurent le lien avec le passé, tout en le rendant accessible à tous, rappelant que « l'individu est toujours en situation et en mutation permanente (...) utilisant des ressources diverses, dussent-elles être imaginaires »⁴⁰. Le repas de *tangue* participe à la réappropriation par les *Cafres* de leur histoire, même partiellement inventée mais bien qu'il alimente la réhabilitation du *Cafre*, le *cari cafre* n'est pas un espace exclusif mais offre la possibilité à tous Réunionnais de partager et de choisir cet héritage commun, de l'assumer. Il souligne que dans une société où la couleur de la peau n'est pas toujours ce qui fait preuve⁴¹, l'alimentation se situe au cœur des démonstrations et de la création identitaires.

³⁸ Warnier J.-P., 1999, *La mondialisation de la culture*, La découverte, p. 82.

³⁹ Semprini A., 2000, *Le multiculturalisme*, Paris, PUF.

⁴⁰ Kaufmann J.-C., 2004, *L'invention du soi, Une théorie de l'identité*, Paris, Colin.

⁴¹ Nous redonnerons l'exemple de cette jeune femme à la peau et au faciès « blanc », qui, lorsque nous lui demandons « ce qu'elle est », répond : *je suis cafrine...blanche mais cafrine...mes ancêtres sont des Noirs de Mafate.*