

# #03 LA MAURITANIE

CAFÉ  
MILK



Le Chameau dans  
les peintures et gravures  
rupestres du Sahara

MILK  
FACTORY

[www.lamilkfactory.com](http://www.lamilkfactory.com)



## CULTURES ET CUISINES DU MONDE

DANS LE CADRE DES DIMANCHES DÉCALÉS DU MUSÉE DU QUAI BRANLY, LA SÉRIE « CAFÉ MILK : LES CUISINES DU MONDE » VOUS PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE ! CHAQUE SÉANCE ABORDE UNE RÉGION DU GLOBE REPRÉSENTÉE AU MUSÉE ET S'APPUIE SUR LES ŒUVRES DES COLLECTIONS. UN ANTHROPOLOGUE ÉVOQUE LES USAGES ET SYMBOLIQUES ASSOCIÉS AU LAIT DANS CES CULTURES, TANDIS QU'UN CHEF CUISINIER LES RÉINTERPRÈTE À SA MANIÈRE !

### PROVERBE :

Si tu vantes les pâturages  
d'un pays lointain, continue  
à faire paître ton troupeau  
sur les tiens.

*Proverbe mauritanien,  
Afrique de L'ouest*



#03

# LA MAURITANIE



**Sébastien Boulay, Anthropologue, spécialiste des sociétés maures et Coumba Diop, auteur culinaire, animent le Café Milk au musée du quai Branly le 13 mai 2012. Ils vous invitent à une conversation ainsi qu'une dégustation autour de l'alimentation en Mauritanie et plus particulièrement du lait dans la culture Mauritanienne.**

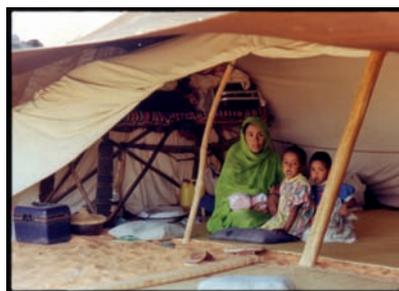
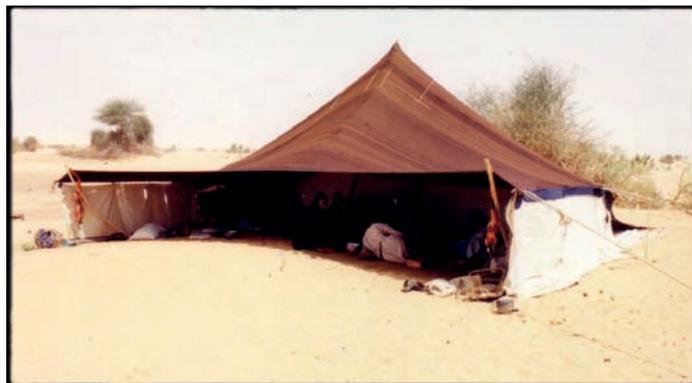
Les pasteurs nomades maures (ou Bidân) peuplent une bonne partie de l'Ouest saharien, incluant l'actuel Sahara occidental, le nord du Mali et la Mauritanie surtout. Ils se reconnaissent dans une langue commune, le hassâniyya, dialecte arabe bédouin mâtiné de berbère. Les Maures sont connus pour être de grands éleveurs et la Mauritanie possède aujourd'hui l'un des premiers cheptels camelins dans le monde. Depuis quelques années, on assiste ainsi à une migration importante de bergers maures vers les états pétroliers de la Péninsule arabe où leurs savoirs zootechniques sont unanimement appréciés.

## LE LAIT,

Le lait, dans cette société du désert, a une dimension presque vitale. Seule source de protéines animales avec la viande, il permet la survie du groupe et sa reproduction. Certains grands éleveurs chameliers de l'Est mauritanien sont même connus pour se passer d'eau pendant plusieurs mois d'hiver, se contentant du lait de leurs laitières pour étancher leur soif, mais aussi pour cuire leurs aliments et préparer le thé ! Si les Maures consomment différents types de lait, selon l'élevage dans lequel ils sont spécialisés (ovins, caprins, bovins, camelins), le lait de chamelle reste le plus prisé et le plus noble.

## « CURE DE LAIT »

Le lait est surtout abondant pendant l'hivernage (khrîf) et, de façon moindre, lors de la saison froide (shte), périodes au cours desquelles les pâturages revigorés permettent la remise en condition des cheptels. Il se raréfie par contre dès le milieu de l'hiver jusqu'à l'hivernage suivant. La consommation de lait varie selon le statut social des familles et le type d'élevage pratiqué.



Ainsi, si le lait est rare chez les hrâtin, groupe d'anciens esclaves traditionnellement peu spécialisé dans les activités d'élevage, qui, encore aujourd'hui, possède peu de bétail en propre, il se trouve en relative abondance chez les familles de rang social élevé ou chez les ex-tributaires de ces dernières, spécialisés dans la gestion des troupeaux. Jadis, les familles citadines partaient lors de l'hivernage vivre auprès des familles d'éleveurs dans un but diététique en faisant une « cure de lait ».

Élément phare de l'hospitalité dans l'espace domestique, le lait est servi, frais ou caillé, aux visiteurs de la tente, avant de passer au cérémonial du thé. Le lait est lié au monde féminin et à la tente. Au cours de la traite, le précieux liquide est déversé avec soin dans un grand récipient en bois à partir duquel la mère de famille va, pour partie, le partager entre les habitants de la tente et les hôtes, et pour une autre partie, le conserver pour une consommation ultérieure (caillé, crème, beurre rance). Le rôle des femmes dans la gestion de cette ressource alimentaire est tel que l'autonomisation sociale d'une jeune femme mariée, et de sa tente, passe par un rituel appelé « el-marwab », qui consiste pour une jeune femme à préparer pour la première fois du lait caillé pour son entourage. Considéré comme un aliment béni, le lait est présent dans un certain nombre de rituels comme celui consistant à l'éparpiller sur une nouvelle tente/famille ou sur une tente qui vient d'être réparée, afin d'attirer sur elle prospérité et bien-être. Le lait était autrefois au cœur de la construction esthétique du corps féminin, consistant à faire grossir prématurément les jeunes filles par une ingestion forcée et abondante de lait de chamelle.

La sédentarisation des Maures et le passage à la vie urbaine ont évidemment fortement modifié les pratiques de consommation qui existaient autour de cet aliment. S'il est plus difficile de s'en procurer en milieu urbain, pour des motifs économiques notamment, le lait reste très recherché des citadins maures, qui peuvent consommer les produits des sociétés laitières ou qui peuvent acheter le lait commercialisé par les nombreux élevages intensifs qui entourent les grandes villes. De nombreuses familles sont par ailleurs propriétaires de quelques têtes de bétail qui leur procurent un peu de lait au quotidien. La vie urbaine donne lieu à de nouvelles préparations, par exemple à des mélanges de lait et de sodas ; par ailleurs, la consommation du lait est souvent aujourd'hui le motif premier du retour ponctuel des citadins au désert, à l'occasion des vacances d'été.





## LE ZRIG

Le zrig est une boisson à base de lait caillé ou fermenté additionné de sucre très appréciée des Mauritaniens. Boisson emblématique et traditionnelle du pays elle est ici revistée afin de lui donner un peu de peps !

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 litre de lait fermenté,  
3 sachets de sucre vanillé,  
1/2 cuillère à soupe de fleurs d'orangers,  
1 pincée de noix de muscade,  
sucre à votre convenance

Verser le lait fermenté dans un saladier. Ajouter tous les ingrédients et remuer avec un fouet pour bien mélanger l'ensemble. Servir bien frais.

## FROMAGE BLANC SUR LIT DE PURÉE DE DATTES

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

200 g de dattes,  
400 g de fromage blanc à 20 % de matière grasse,  
250 ml d'eau,  
sucre,  
petits-beurre.

Dénoyauter les dattes et les couper en petits morceaux. Les mettre dans une casserole avec l'eau. Porter à ébullition. Baisser ensuite le feu et faire compoter pendant environ 15 minutes. Ecraser les dattes qui doivent être très cuites avec une fourchette, pour les réduire en purée. Verser le fromage blanc dans un bol, ajouter très légèrement du sucre à votre convenance (la purée de dattes étant déjà bien sucrée) et remuer l'ensemble. A l'aide d'une petite cuillère, mettre un lit de purées de dattes au fond d'une verrine puis déposer du fromage blanc dessus. Planter ensuite un petit beurre dans la verrine.

## COLA LAIT

Un drôle de mélange pour une drôle de boisson rafraichissante ! Verser 15 cl de lait et 15 cl de boisson au cola bien frais dans un verre. Déguster.



## **Milk FACTORY :**

### **Le laboratoire de création de la collective des Produits laitiers**

Mêlant art culinaire et expressions plastiques contemporaines, la Milk Factory est imaginée comme un laboratoire d'idées permettant la confrontation de disciplines et de regards. Elle positionne art et design comme vecteur de modernité, de développement et d'innovation en invitant artistes, designers, chefs, chercheurs de tous horizons à travailler ensemble autour de projets liés aux produits laitiers, à l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Au gré d'expositions et d'événements, la Milk Factory est un lieu d'échange et de dialogue entre le public, les créateurs, les professionnels de la filière laitière ainsi que les médias. C'est un espace de création contemporaine qui permettra de découvrir, apprendre, réfléchir, ouvrir de nouvelles perspectives ; et un site d'information créative sur les produits laitiers.

[www.lamilkfactory.com](http://www.lamilkfactory.com)

## **OCHA :**

### **Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires**

L'Ocha explore les relations que les mangeurs entretiennent avec leurs aliments, à travers une approche pluridisciplinaire centrée sur les sciences humaines et sociales. L'Ocha s'attache particulièrement à comprendre comment les mangeurs pensent leur alimentation afin de comprendre les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et surtout celles de demain.

L'importance du plaisir, du partage et de la convivialité dans le modèle alimentaire français, ses évolutions mais également les limites d'une approche trop nutritionnelle de l'alimentation sont autant de voies explorées. Ces dernières années, l'Ocha a notamment été pionnier dans des recherches autour des modèles alimentaires, de l'alimentation des enfants et des adolescents en lien aux représentations du corps et de la santé.

[www.lemangeur-ocha.com](http://www.lemangeur-ocha.com)

## **Le musée du quai Branly :**

Né de la volonté du président de la République Jacques Chirac, le musée du quai Branly, édifié le long de la Seine selon le projet architectural de Jean Nouvel, est inauguré le 23 juin 2006. Héritier des collections du musée de l'Homme et du musée des Arts d'Afrique et d'Océanie, il expose 3 500 œuvres des arts d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques avec une collection de près de 300 000 œuvres. Lieu incontournable des cultures et des arts non occidentaux, il constitue aujourd'hui une véritable cité culturelle avec trois salles d'exposition, une salle de spectacle, un salon de lecture, une médiathèque et un cinéma.

[www.quaibrany.fr](http://www.quaibrany.fr)

---

## **RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :**

**Harîm, compétition et protection dans une société tribale saharienne.**

**L'émirat de l'Adrar (Mauritanie)**

Pierre Bonte, Paris, Karthala, 2008

**Alimentation, diététique et relations sociales au Sahara - L'exemple des pasteurs nomades maures de Mauritanie**

Sébastien Boulay, [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/S-Boulay-alimentation-sahara.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/S-Boulay-alimentation-sahara.pdf), 2008

**« Genèse, représentations et usages de l'espace de la famille chez les bédouins maures (Mauritanie)**

Sébastien Boulay, in J.-Y. Authier et C. Bidou (éd.), La famille dans tous ses espaces, Espaces et Sociétés, 120-121 : 141-161, 2005

**Moissons du désert. Utilisation des ressources naturelles au Sahara central**

Marceau Gast., Paris, Ibis Press, 160 p., 2000