



**HAL**  
open science

## Roulotte

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Roulotte. Dictionnaire des cultures alimentaires, pp.1185-1186, 2012. hal-03103219

**HAL Id: hal-03103219**

**<https://hal.science/hal-03103219v1>**

Submitted on 8 Jan 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## Roulotte<sup>1</sup>

Christophe Serra-Mallol

Au sein du secteur de la restauration rapide, la restauration rapide à emporter propose des offres répondant à un souci de nomadisme de la part des consommateurs, mais également à des besoins de rapidité et de praticité de service, de proximité et de rapport qualité/prix intéressant. La formule de la « roulotte » s'est ainsi développée depuis plusieurs années en France, proposant pizzas, crêpes, sandwiches, glaces... à emporter, ou éventuellement à consommer sur place.

Une forme originale de « roulotte » s'est développée en Polynésie française, et qui constitue aujourd'hui l'une des formules de restauration les plus originales, et rapidement adoptée par la population locale mais également les touristes internationaux.

### La roulotte polynésienne

La formule de restauration rapide dite « roulotte » en Polynésie prend la forme d'un véhicule de type camionnette, à l'arrière de laquelle est aménagée une cuisine, et dont le service est assuré par les côtés. Ambulante, leur activité est principalement nocturne, les municipalités ne souhaitant pas une concurrence trop forte vis-à-vis des établissements de restauration commerciale classiques.

Près de trois cents roulottes sont installées en Polynésie française, dont plus de la moitié dans les Iles du Vent (plus d'une centaine pour la seule île de Tahiti) et une centaine dans les Iles Sous le Vent (Service de Développement de l'Industrie et des Métiers 1999). L'installation de la première roulotte date de 1960 de la part d'un couple d'origine asiatique, mais la multiplication au cours des vingt dernières années de ce type de restauration a conduit un grand nombre de petits entrepreneurs, souvent d'origine chinoise ou polynésienne, à déposer leur bilan.

Le client peut consommer sur place, attablé devant un panneau amovible installé sur les côtés du véhicule et assis sur un tabouret amené par le « roulottier », ou dans quelques cas autour de tables en plastique, ou encore acheter des plats à emporter pour leur consommation à domicile. Dans ce dernier cas, les portions ne sont plus individuelles mais familiales, les consommateurs prenant la peine d'apporter une marmite qui sera généreusement remplie pour une vingtaine d'euros, pour nourrir de quatre à huit personnes.

La liste des plats proposés est en général très importante, mais nos observations nous ont permis de noter que les plats consommés dans ces établissements sont souvent les mêmes que ceux consommés à domicile : steak frites au beurre parfois persillé servi avec une abondante sauce tomate sucrée de type ketchup, cuisse de poulet frite aux légumes, poisson cru, brochettes de cœur accompagnées de sauce type ketchup ou barbecue dont les Tahitiens sont friands, ou des plats de type « chinois » (*chao men*, *ma'a tinito*, poulet pané au citron...) similaires dans leur structure au plat typiquement polynésien *ma'a-ina'i-miti* : végétal, protéines animale, sauce (Serra-Mallol 2010). Les boissons consommées sont souvent des boissons gazeuses, plus rarement de l'eau du robinet servie en carafe, et pratiquement jamais des boissons alcoolisées.

Comme les repas pris hors domicile d'une façon générale (Direction de la Santé-Université de Toulouse II Le Mirail 2002), les plats servis dans les roulottes polynésiennes sont plutôt de type « *ma'ohi* » ou mixte, combinant des préparations européennes ou chinoises et une forme de présentation synchronique *ma'ohi*. Les repas pris dans des roulottes constituent un tiers des repas pris à l'extérieur, 36% des

---

<sup>1</sup> Pré-print de l'article « Roulotte » in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, p. 1185-1186.

personnes interrogées au cours d'une enquête déclarant avoir pris au moins un repas à l'extérieur (Direction de la Santé-Université de Toulouse II Le Mirail 2004). Dans les trois quarts des cas, les aliments achetés dans les roulottes sont consommés à domicile, par « facilité » pour éviter de préparer le repas soi-même.

Les Tahitiens, surtout les ménages qui ont des revenus relativement bas (inférieurs à 1500 euros par mois environ pour le ménage), ne fréquentent les établissements de restauration commerciale traditionnelle que très rarement, à l'occasion d'événements familiaux, du fait du prix élevé des plats jugés peu copieux, et des manières de table parfois perçues comme contraignantes (ne pas manger avec les doigts, se tenir par rapport aux tables voisines...). Les ménages « modestes » fréquentent plus souvent les « roulottes », où sont servis des plats complets « à la polynésienne » : plat unique et très copieux mélangeant viande ou poisson, légumes et sauce, et servis pour moins de huit euros la portion individuelle toujours plus volumineuse que les portions moyennes métropolitaines.

Les roulottes se trouvent dans chaque quartier populaire de la zone urbaine polynésienne, et ouvrent leurs portes à partir de 17h00 le soir. Une trentaine sont installées sur la place principale du port de Papeete, formant un lieu d'animation apprécié des locaux et des touristes. Chaque événement, culturel ou sportif, qui rassemble les foules constitue pour les roulottes l'occasion de s'installer temporairement. Ainsi, à chaque partie de football dans telle commune des Iles de la Société, l'air est empli des cris des supporters qui encouragent leur équipe ou injurient l'arbitre, et de la fumée odorante des roulottes installées aux abords immédiats du stade. Brochettes de viande et de cœurs, saucisses, poitrine de porc, steaks hachés, cuisent pour entrer dans la préparation des « casse-croûtes », des brochettes ou des plats servis dans des assiettes en plastique, que chacun mangera debout en marchant ou assis sur les tribunes de béton.

## BIBLIOGRAPHIE

DIRECTION DE LA SANTE DE POLYNESIE FRANÇAISE ET UNIVERSITE DE TOULOUSE II LE MIRAIL *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Etude socio-anthropologique de l'obésité, des représentations du corps, des modèles et des pratiques alimentaires*, Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail, 2002 - DIRECTION DE LA SANTE DE POLYNESIE FRANÇAISE ET UNIVERSITE DE TOULOUSE II LE MIRAIL *Alimentation et corpulence en Polynésie française. Typologie des journées alimentaires*, Etude complémentaire. Ministère de la Santé, de la Fonction Publique et de la Rénovation de l'Administration - Université de Toulouse II le Mirail, 2004 – SERRA-MALLOL C. *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Ed. Au Vent des Iles, coll. Culture Océanienne, Papeete, 2010 - SERVICE DE DEVELOPPEMENT DE L'INDUSTRIE ET DES METIERS *Les roulottes en Polynésie française*, Monographie, Ministère de l'Economie de la Polynésie française, 1999.

Christophe SERRA-MALLOL