



## **Four enterré**

Christophe Serra-Mallol

### **► To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. Four enterré. Dictionnaire des cultures alimentaires, 2012, 978-2-13-055875-0. <hal-03103237>

**HAL Id: hal-03103237**

**<https://hal.science/hal-03103237v1>**

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.



HAL Authorization

## Four enterré<sup>1</sup>

Christophe Serra-Mallol

Le four enterré, ou four polynésien, est une technique de cuisson à l'étouffée pratiquée dans un trou creusé dans le sol, plus économique pour le bois que la cuisson sur feu ouvert. La technique serait très ancienne, générale dans la zone Pacifique intertropicale, et sous une forme plus rudimentaire dans d'autres zones équatoriales en Afrique ou en Amérique (Leroi-Gourhan 1973, Garine 1991, Carlier 1992). Le four était appelé *umu* ou '*ahima'a* dans l'archipel de la Société et à l'île de Pâques, *umu'ai* aux Iles Australes, *umu kaikai* aux îles Marquises, *gutū 'umu* à Wallis. Dans le Pacifique insulaire, il revêtait une importance symbolique particulière.

### Le four enterré au moment du contact avec les Européens

#### Description

La cuisson à l'étouffée avec le four enterré, *umu* ou *ahima'a* (de *ahi* feu et *ma'a* nourriture), est au centre des repas collectif, quotidiens et familiaux ou festifs et cérémoniels dans toute l'Océanie, et la Polynésie en particulier.

Plusieurs descriptions de la préparation du four enterré tahitien ont été données par les premiers Européens. On creuse un trou en terre dont les dimensions varient en fonction du volume de nourriture à cuire, mais jamais inférieur à un mètre de long sur un demi-mètre de large et un mètre de diamètre pour les fours ronds, et 40 à 50 cm de profondeur. Le fond du trou est tapissé de pierres tirées des lits des rivières, en les choisissant scrupuleusement pour éviter qu'elles n'éclatent à la cuisson (pierres de préférence basaltique et poreuses, et pas de pierres fendues), et recouvert de bois auquel on met le feu. Une fois l'état de braises atteint, les pierres brûlantes sont réparties uniformément au fond du trou à l'aide d'un bâton. Lorsque toute fumerolle a disparu, les pierres sont recouvertes de feuilles de bananier et de troncs de bananiers écrasés. Les mets à cuire sont enveloppés dans des feuilles pour les mets solides, ou contenus dans des noix de coco évidées pour les liquides ; les feuilles de *nono* (*morinda citrifolia*) étaient parfois utilisées pour envelopper le poisson pour la cuisson et lui donner une saveur particulière. Les contenants, et le porc entier une fois vidé, sont posés sur le lit de feuilles de bananiers, et recouverts avec soin d'une couche de feuilles de bananier, puis de terre.

La durée de la cuisson est évaluée en fonction des types de mets à cuire et de leur quantité, ou par comparaison avec le temps nécessaire à l'élaboration en parallèle d'autres préparations alimentaires, comme le lait de coco. La taille des pierres employées et leur nombre, la profondeur de la fosse etc... dépendaient de nombreux facteurs tels que les types d'aliments à cuire, leur caractéristique à la cuisson, le volume de nourriture destiné à être cuit (Conte 2000)... Aucune indication précise n'est donnée sur la façon dont les anciens Tahitiens pouvaient connaître la durée exacte de cuisson en fonction des ingrédients contenus dans le four, et aucun écrit européen ne mentionne une nourriture cuite au four qui serait trop ou trop peu cuite. La cuisson au four enterré permet de cuire en profondeur la nourriture, alors que la cuisson à plat sur le sol rend les aliments plus secs et la viande plus dorée. En revanche, S. Chave-Dartoen (1996) indique qu'à Wallis, lorsqu'un four est resté fermé trop longtemps (*faka'afu* de '*afu* « brûlé, trop cuit »), les vivres qui y sont préparés sèchent un peu et prennent un goût fumé.

---

<sup>1</sup> Pré-print de l'article « Four enterré » in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, p. 601-605.

Le four enterré était également utilisé dans l'archipel de Hawaïi, mais contrairement aux habitants des Îles de la Société qui y cuisaient leurs aliments « secs », sans adjonction d'eau, les anciens Maori aspergeaient d'eau douce leurs aliments avant de fermer le four pour cuisson, pour pallier le taux d'hygrométrie moins important du fait d'une température moyenne moins élevée, ou simplement par goût.

#### *Les différents types de fours*

Plutôt que de parler « du » four polynésien, il faudrait plutôt écrire « les fours polynésiens », chacun correspondant à un usage différent : four à tortue pour les cérémonies sur les *marae*, four à bonite, four à requin, four à fruit de l'arbre à pain, four à *ti* (*Cordyline fruticosa*)...

Le four polynésien était d'usage cérémoniel mais également quotidien. Des distinctions étaient établies selon plusieurs critères : en fonction de la destination (type de chair cuite), du nombre de convives (membres d'une maisonnée, rassemblement collectif...), de la position sociale des commensaux, et de l'usage (profane ou sacré). On peut supposer que du fait de la séparation des genres, certaines maisonnées, et notamment celle des chefs, devaient avoir deux fours enterrés, l'un pour les hommes et l'autre pour les femmes.

De forme généralement ronde ou ovale, le four familial était situé à proximité de la maison d'habitation, sous un abri destiné à le protéger du vent et de la pluie. Il permettait de cuire les aliments destinés à la consommation des membres de la maisonnée, sans distinction des aliments ainsi cuits : végétaux, porc, poissons... Le travail de préparation des aliments avant de les passer au four pour cuisson pouvait être important.

Les fours communautaires, destinés aux festins rituels et sacrés ou à la conservation de la nourriture en grande quantité, étaient situés à l'écart des habitations, près des lieux de culte ; leur surface ainsi que leur profondeur étaient plus importantes, et ils étaient de forme rectangulaire. Il semble que ces fours communautaires, ainsi que les fours rituels, aient été spécialisés selon leur destination, une distinction pouvant ainsi être faite entre deux grands types de fours cérémoniels, *taupiti* réservé à la cuisson des végétaux, et *oroa* pour la cuisson des porcs, chiens, oiseaux et poissons (Orliac et Orliac 1980).

Le four à fruit de l'arbre à pain constitue un des types de four polynésien, utilisé notamment pour conserver le fruit. À l'occasion de la récolte des fruits de l'arbre à pain, compte tenu de la saisonnalité de la récolte et de la nécessité de conserver en partie les fruits récoltés, ou au moins d'utiliser les excédents, des fours collectifs à *'uru* étaient préparés. Il s'agissait d'un travail collectif, dirigé et organisé par le chef traditionnel. La mise en œuvre d'un tel four collectif constituait l'occasion de festins au cours d'une période d'engraissement généralisé, chacun mangeant autant qu'il pouvait absorber d'aliment (Serra-Mallol 2010).

#### *La symbolique de la cuisson en terre*

La symbolique de la cuisson en terre peut être rapprochée des éléments nocturnes et chtoniens décrits par Gilbert Durand (1984) : le terre, sacrée car source du lien familial et hiérarchique et donc porteuse d'identité, est également contenant, cumulant à la fois l'intimité de ce qui est « intérieur », comme l'estomac, et de ce qui est sacré car reliant les hommes entre eux. Comme toutes les sociétés emploient dans leur religion des contenants sacrés - la coupe du culte de Cybèle, les chaudrons des sociétés nordiques et asiatiques anciennes, le Graal des Celtes, le calice chrétien-, tous symboles de vie et d'immortalité, la société tahitienne et plus largement océanienne a fait du four enterré un contenant largement utilisé dans les cérémonies de repas sacrés. Suivant Claude Lévi-Strauss (1965), on peut considérer que la cuisson au four s'élaborant sans

déperdition de substance ni de chaleur, et dans une enceinte bien close sur elle-même, elle est apte à symboliser la totalité cosmique.

La transformation obscure de la fermentation anaérobique et enterrée ou de la cuisson rappelle la fonction digestive de l'estomac et son aspect magique à l'image des alambics et athanors alchimique occidentaux. Mais la relation entre recettes de cuisson et digestion est symétrique, les premières prescrivant « l'élaboration culturelle de substances naturelles, alors que la digestion occupe une position symétrique avec la leur, car elle consiste dans une élaboration naturelle de substances déjà traitées par la culture ». On peut ainsi dire que « la digestion offre un modèle organique anticipé de la culture » (Lévi-Strauss 1968).

A l'image de la transformation subie par les âmes humaines après la mort physique au cours de leur digestion par les dieux polynésiens (Levy 1973), le four permet par sa cuisson « obscure » le passage des aliments d'un statut de cru, naturel et sacralisé, à celui de cuit, culturel et rendu profane, donc apte à la consommation humaine. Au-delà d'un passage du cru au cuit, le four enterré est également le moyen de contrôler le passage du profane au sacré, et du sacré au profane en faisant du cuit le moyen de désacralisation.

### **Evolution de l'utilisation du four enterré**

#### *Le four enterré dans une société polynésienne en évolution*

Le four enterré continue à être utilisé tout au long du dix-neuvième siècle jusqu'au milieu du vingtième siècle, malgré le double impact de la christianisation et de la colonisation des sociétés polynésiennes. Son utilisation familiale est quotidienne, mais son utilisation cérémonielle revêt un caractère moins festif qu'avant l'évangélisation des populations océaniques (Serra-Mallol 2010).

Au début des années 1950, les ustensiles domestiques utilisés par les ménages océaniques sont peu nombreux, le plus souvent une marmite en fonte, une bouilloire, une poêle à frire et une casserole. Chaque famille possède quelques assiettes, verres, bols et tasses, et des couverts. De plus en plus, la friture à la poêle et la cuisson à l'eau remplacent les méthodes ancestrales moins rapides du four enterré et de la cuisson au feu vif, les fourneaux à pétrole tendant à remplacer le four traditionnel, toutefois encore utilisé plusieurs fois par semaine (Malcoms et Massal 1955).

A la fin des années 1960, les changements sociaux sont importants en Polynésie française, les Tahitiens résidant dans l'agglomération de Papeete ayant tendance à calquer leur mode de vie sur celui des Européens, sauf pendant la fin de semaine où ils retrouvent un rythme et des activités plus traditionnels : le *ma'a tahiti* préparé au four enterré remplace le repas habituel en semaine à base de conserves (Fagès 1975).

Et même si les individus souhaitent recourir à l'utilisation du four enterré polynésien, les contraintes de la vie urbaine constituent souvent une impossibilité physique de réaliser des *ahima'a* pour les habitations situées en agglomération dense, à cause de la taille réduite des terrains et de la maisonnée, des nuisances possibles pour le voisinage, et de la disponibilité moindre des aliments « traditionnels » contrairement aux fours préparés dans les archipels éloignés de Tahiti.

#### *L'utilisation du four enterré aujourd'hui*

Le mode de cuisson traditionnel au four enterré a désormais disparu pour l'alimentation au quotidien et tend à disparaître pour l'alimentation festive et du dimanche dans les Iles de la Société, les produits auparavant cuits au four étant désormais préparés en cuisson à contenant posé, bouillis à la casserole.

Quelques *ahima'a* ont été observés à l'arrière des maisons, plus souvent en zone rurale (Serra-Mallol 2010). Il s'agit d'un trou d'un mètre cinquante de diamètre environ pour

trente à cinquante centimètres de profondeur, situé sous un abri souvent en tôle ondulée dans les alentours proches de la maison. Nous n'avons pas noté la présence d'outils ou d'instruments quelconques, sinon parfois des pierres basaltiques, du bois sec et des bâtons de bois. Le four n'est nettoyé qu'avant son utilisation, les pierres retirées et le trou débarrassé de ses restes de feu précédent. Les pierres sont ensuite de nouveau disposées dans le four pour utilisation. Les matériaux restants (feuilles de cocotiers, bâche pour recouvrir le four, sable...) sont disponibles dans les environs immédiats. Deux à six heures en général sont nécessaires pour la durée de cuisson finale, en fonction des ingrédients, de leur volume, et de la taille du four.

Même s'il reprend une technique ancienne et générale dans le Pacifique, de nombreux changements par rapport aux modes traditionnels de préparation et de cuisson au four enterré ont été observés. Les transformations les plus couramment observées concernent d'abord le four lui-même. Les plus grands sont de plus en plus souvent renforcés sur les côtés par des plaques de tôles ondulées, quand ils ne sont pas simplement construits en ciment comme nous avons pu l'observer. Traditionnellement protégé par un abri de feuilles végétales, le « toit » est également aujourd'hui fait de tôles, qui constituent la majorité des toitures des maisons tahitiennes.

Un autre type de changement dans l'utilisation du four enterré est son mode de préparation. Pour faciliter la combustion du bois disposé sous les pierres, l'utilisation du pétrole est désormais générale. Pour assurer l'étanchéité du four et éviter les déperditions de chaleur, aux feuilles de bananier qui procurent comme les troncs de bananier écrasés l'humidité nécessaire au mode de cuisson à l'étouffée, on ajoute presque généralement des bâches en plastique.

Le contenant lui-même peut ne plus être un trou en terre, mais des barils de pétrole, des *drums*, coupés en deux dans le sens de la longueur, et dont la moitié supérieure est parfois posée pour fermer le four ainsi constitué. Le *drum* serait utilisé pour des raisons d'économie de carburant pour allumer le feu, et pour des raisons de volume moindre de nourriture à cuire (Pollock 1992). Grilles de support des mets (qui facilitent ensuite le retrait des aliments cuits), cocottes en fonte et autres contenants métalliques, sont également utilisés pour la cuisson des aliments. La nourriture est enveloppée de plus en plus souvent dans des feuilles d'aluminium ménager en lieu et place des paniers végétaux et des feuilles de bananiers. Les aliments utilisés pour la cuisson au four enterré ont également évolué. On rencontre désormais, à côté du porc et des poissons, poulet et parfois bœuf, et de la chèvre aux îles Marquises (Serra-Mallol 2010).

La séparation sexuelle des rôles lors de la préparation du four enterré est réelle encore aujourd'hui à Tahiti, comme elle l'est à Tonga, Wallis, Rapa Nui, Rurutu, et s'applique dès la phase de préparation (Pollock et Tafili 1988, Chave-Dartoen 1996, Douaire-Marsaudon 1998). Aux hommes la préparation du feu (réunion des pierres et du bois, installation dans le trou, mise en feu), la préparation des aliments à cuire et notamment les viandes (découpage, assaisonnement) et les gros poissons, l'installation des aliments à cuire directement sur les pierres ou dans des grilles métalliques, couverture du four), la gestion et la décision d'ouverture du four. Aux femmes l'élaboration des contenants végétaux et de la couverture végétale pour recouvrir le four, la préparation des aliments (épluchage des tubercules, élaboration des pâtes sucrées dites *po'e*, préparation des contenants végétaux, remplissage de ces contenants) y compris les accompagnements qui ne passeront pas au four (Serra-Mallol 2010).

## Conclusion

L'utilisation du four enterré est devenue exceptionnelle dans la zone urbaine des Îles de la Société, hors préparations destinées aux touristes et touchant plus au « folklore » qu'à

la « tradition ». Le four est de moins en moins utilisé pour des repas communautaires traditionnels, mais plus pour des repas familiaux et amicaux. Et bien souvent dans l'agglomération de Tahiti, où en zone dense résidentielle, à la cuisson au four enterré est préférée la cuisson au four à gaz ou à électricité depuis l'apparition et la diffusion des équipements ménagers modernes. Au-delà de la limitation nécessaire du nombre des convives du fait de la capacité en volume des équipements ménagers, on peut se demander quelles conséquences ont ces modifications de mode de cuisson sur la consistance des produits ainsi préparés, aucune remarque ne nous ayant été faite à ce sujet. La facilité et la rapidité en sont accrues, les phases de préparation du feu enterré et des aliments disparaissant, et une pré-cuisson des aliments vendus dans le commerce ayant souvent été accomplie : la préparation traditionnelle est aussi celle qui demande du temps et de la disponibilité, de plus en plus rares dans les sociétés urbanisées du Pacifique insulaire.

Plus qu'une « ré-invention », le four enterré polynésien constitue dans sa forme contemporaine une adaptation (Hobsbawm et Ranger 2006), fruit d'une construction qui permet l'existence et la permanence d'une culture, et qui s'affirme ainsi en tant que telle, à travers la manipulation de matériaux anciens détachés de leur sens rituel ou mythologique, faisant ainsi de la cuisine polynésienne ce qu'elle est aujourd'hui : une « néo-tradition ».

## BIBLIOGRAPHIE

CARLIER I. « Technique de cuisson dans un four enterré : le pachamanca des Andes du Pérou » *Techniques et culture*, 19, Paris, pp. 47-71, 1992 - CHAVE-DARTOEN S. « La cuisson des vivres au four de pierres à Wallis (Uvea). Comment les hommes donnent-ils la vie ? », in BATAILLE BENGUIGUI M.C. et COUSIN F. (dir.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia, Musée de l'Homme, Paris, 1996 - CONTE E. « Techniques de cuisson et de conservation de la nourriture aux Tuamotu, Polynésie Française. Goûts culinaires et procédés techniques », C.P.S.H., Département Archéologie, Tahiti, 1986 - DOUAIRE-MARSAUDON F. *Les premiers fruits. Parenté, identité sexuelle et pouvoirs en Polynésie occidentale (Tonga, Wallis et Futuna)*, CNRS Editions, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1998 - DURAND G. *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*, Dunod, Paris, 1963, 10<sup>ème</sup> éd., 1984 - FAGES J. *Punnaia-Paea. Contact ville campagne et croissance urbaine de la côte ouest de Tahiti*, ORSTOM, Travaux et Documents, n° 41, Paris, 1975 - GARINE (de) I. « Les modes alimentaires : histoire de l'alimentation et des manières de table », in Poirier Jean, *Histoire des Mœurs*, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade, Tome I, Paris, pp. 1447-1627, 1991 - LEROI-GOURHAN A. *Milieu et techniques*, Albin Michel, Coll. Sciences d'aujourd'hui, Paris, 1<sup>ère</sup> éd. 1945, 1973 - LEVI-STRAUSS C. « Le Triangle Culinaire », *L'Arc*, n° 26, pp. 19-29, 1965 - LEVI-STRAUSS C. *Mythologiques 3. L'origine des manières de table*, Plon, Paris 1968 - LEVY R. I. *Tahitians. Mind and Experience in the Society Islands*. University of Chicago Press, Chicago, 1973 - MALCOMS S. et MASSAL E. *Etudes sur la nutrition et l'alimentation dans les établissements français de l'Océanie*, Commission du Pacifique Sud, Document Technique n° 85, Nouméa, 1955 - ORLIAC C. et ORLIAC M. « Les structures de combustion et leur interprétation archéologique : quelques exemples en Polynésie », *Journal de la Société des Océanistes*, Musée de l'Homme, Paris, T. XXXVI, n° 66-67, pp. 61-76, 1980 - Pollock N. J. *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawaii, 1992 - POLLOCK N.J. et TAFILI M. *Une enquête sur l'alimentation, la santé et l'activité physique*, Rapport d'activité à Futuna, document tapuscrit, Université Victoria, Wellington, 1988 - SERRA-MALLOL C. *Nourritures*,

*abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Au Vent des Iles, Papeete, 2010.

Christophe SERRA-MALLOL