



HAL
open science

Le carnaval de Guyane, Transmission d'un héritage culturel et gastronomique

Cécile Lony

► **To cite this version:**

Cécile Lony. Le carnaval de Guyane, Transmission d'un héritage culturel et gastronomique. Rencontres KAYENN KONTRE, Direction des Affaires Culturelles, de la Coopération et du Patrimoine (DACCPAT) de la ville de Cayenne, Feb 2024, Cayenne, Guyane française, France. hal-04516746v1

HAL Id: hal-04516746

<https://hal.science/hal-04516746v1>

Submitted on 26 Mar 2024 (v1), last revised 2 Jul 2024 (v2)

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

LE CARNAVAL DE GUYANE, TRANSMISSION D'UN HERITAGE CULTUREL ET GASTRONOMIQUE

Communication orale 08 février 2024

Rencontres Kayenn Kontre

Cécile LONY – Doctorante Cultures et Langues régionales, ER MINEA, Université de Guyane, bât. A, BP 6001, 97306 Cayenne Guyane, cecile.lony@etu.univ-guyane.fr. Sous la Direction de :

(1) Monique BLERALD, Unité de Recherche Migration Interculturalité et Education en Amazonie, Université de Guyane, bât. A, BP 6001, 97306 Cayenne Guyane, monique.blerald@univ-guyane.fr

(2) Raphaël MORILLON, Unité Mixte de Recherche Amélioration Génétique et Adaptation des Plantes Méditerranéennes et tropicales (UMR AGAP) Institut, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique Pour le Développement (CIRAD), av Agropolis, 34000 Montpellier, France, raphael.morillon@cirad.fr

TEXTE DE PRESENTATION

A l'occasion des rencontres « Kayenn Kontré » organisées par la Direction des Affaires Culturelles, de la Coopération et du Patrimoine (DACCPAT) de la ville de Cayenne, la conférence présentée s'intitule « Le carnaval de Guyane, Transmission d'un héritage culturel et gastronomique ».

Les travaux de recherche sont réalisés dans le cadre de la thèse de doctorat en Cultures et Langues Régionales sous la codirection de Monique BLERALD, Professeure des Universités en Langues et Cultures Régionales (unité MINEA) et de Raphaël MORILLON (PhD, HDR), responsable de l'équipe « Structure Evolutive des Agrumes, Polyploïdie et Amélioration Génétique » (CIRAD). Le projet rattaché à l'école doctorale de l'Université de Guyane comporte un volet en sciences sociales, qui consiste à comprendre l'évolution des festivités carnavalesques guyanaises par comparaison avec les carnivals des bassins d'Amérique du Sud et des Caraïbes. Puis un volet en sciences végétales qui consiste à identifier les pratiques cosmétiques et culinaires des carnavaliers guyanais afin de comprendre les avantages de leurs usages.

Pour répondre à la problématique, un état des lieux de la pratique culturelle a été conduit par des observations des saisons carnavalesques de 2021 à 2023 et aussi par l'analyse des éléments émanant de la littérature associée aux carnivals en Amérique latine, en Europe (Ouest et Sud) et en Afrique (Ouest). Concernant l'utilisation de la biodiversité régionale dans les programmes de préparations carnavalesques, des entretiens semi-directifs ont été réalisés dans le but de répertorier les pratiques culinaires et cosmétiques durant le carnaval. La comparaison des données de l'enquête avec celles de la littérature ont pour but d'apprécier les pratiques régionales. D'autre part, les entretiens ont permis de recueillir les opinions sur les démarches de sauvegarde et de valorisation du patrimoine carnavalesque.

Les réflexions s'inscrivent dans le projet de candidature du Touloulou du carnaval de Guyane sur la liste représentative du Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO, porté par l'Observatoire Régional du Carnaval Guyanais.

L'échange se déroulera en trois temps : un historique permettant de situer le carnaval dans l'échelle du temps en Europe, puis une présentation de réflexions sur les costumes traditionnels et l'alimentation des carnavaliers d'Amérique, avant de conclure par diverses questions qui émergent au cours des travaux de recherche.

Le carnaval en Europe

Dans sa généralité, le carnaval est un phénomène protéiforme qui regroupe un ensemble de processions et de festivités. Au cours du temps, il est d'usage de séparer quatre grandes périodes :

- Avant le XI^e siècle : le carnaval était communément associé aux saturnales et aux lupercales romaines qui célébraient les dieux dont les cultes sont associés aux ressources domestiquées. Pour se divertir, il était alors coutume de se déguiser en l'autre et d'imiter ses actions ; de se déguiser en un animal pour mettre en avant un trait de caractère.

- Du XI^e au XIII^e siècles : il n'existe que peu d'interdit durant le carnaval. Progressivement, l'Eglise chrétienne réagira en proposant le calendrier annuel actuel, alternant les « périodes maigres » qui sont des périodes de privations à l'exemple du *Carême*, et les périodes d'abondance. Les festivités et les jeux se transforment, permettant par la même occasion, d'oublier l'actualité politique.

- Du XIV au XIX siècles : le carnaval est progressivement réservé aux personnes les plus aisées de la société européenne. En effet, le gouvernement en vigueur exerçait en ce temps une politique stricte de contrôle des loisirs. Le carnaval et les parades se déplacent dans les centres-villes, laissant les grands domaines forestiers aux chasseurs.

En même temps, dans les colonies d'Amérique, le carnaval européen est progressivement introduit. Il représente une période de l'année durant laquelle « l'ordre social et les hiérarchies seront symboliquement modifiés ou renversés ». Au quotidien, le contexte juridique du Code Noir limite les rassemblements mixtes entre les *blancs*, les *libres de couleurs* et les personnes esclavagisées. Parallèlement, l'idolâtrie et les cultes jugés comme *païens* sont interdits. Cependant, des cérémonies rythmées par le son des tambourins et des cha-cha auront lieu dans des espaces différents des salles de bal où se réunissent les plus aisés et l'administration coloniale. C'est l'émergence des danses masquées, de l'apparat, de la parodie ou encore du charivari.

- À partir du XX^e siècle : le carnaval devient un espace artistique ou s'exprime l'identité et l'émancipation. Il regroupe un ensemble « de traditions orales, rituelles et sociales » qui

concerne toutes les strates de la société. Il peut avoir une visée politique et/ou commerciale. Il est qualifié de traditionnel lorsque celui-ci conserve, encore aujourd'hui, les codes à l'origine de sa mise en place.

Les costumes traditionnels du carnaval guyanais

De nos jours, les festivités du carnaval guyanais débutent à l'approche de l'Épiphanie pour se clôturer le jour de l'incinération du *Roi Vaval*, le mercredi des cendres. Elles regroupent des soirées dansantes non-masquées, des bals paré-masqués, des défilés dans les rues à l'aube dit *vidé* et des parades dans les rues des villes les après-midi. Aux côtés des manifestations officielles, on assiste à des moments de partage, des moments de vie avec des amis comme à l'extérieur des *Universités*, des rencontres familiales pour observer les défilés, ou encore différents temps d'organisation personnelle. Autant d'instantanés qui mobilisent de l'énergie émotionnelle et physique.

Tous les carnivals ne se déroulent pas aux mêmes dates du calendrier. De plus, ils n'apparaissent pas dans les différents pays aux mêmes périodes. Par exemple en Amérique du Sud, San Felipe de Montevideo fut l'un des ports espagnols le plus important de la région. Les divers récits qui nous sont parvenus, témoignent dès 1823, de traditionnelles batailles d'eau, d'œufs et de farines dans les principales rues de la ville, qui seront progressivement remplacées par les comparses et leur rythme tango, c'est le carnaval. Dans les Caraïbes, à Cuba, le carnaval dont on retrouve des éléments dès le XVII^e siècle se déroule en juillet. Les festivités commémorent la lutte pour les indépendances haïtienne et cubaine.

Cependant, en se basant sur les descriptions des costumes traditionnels de plusieurs carnivals d'Amérique latine, on constate que certains personnages semblent similaires par l'association des symboles les constituant. Nous retrouvons :

- L'esclave libéré dont le corps est peint en noir et la tête attachée aux couleurs vives (prédominance rouge)
- La figure du diable dont le costume rouge est agrémenté de miroirs et de cornes pointues
- La figure de l'ours avec une tête en museau et un costume large aux teintes claires

Parmi les personnages traditionnels de carnaval guyanais, on distingue trois groupes de personnages : ceux en lien direct avec les cycles de la vie, ceux représentant des animaux et les personnages aux allures humaines. Par exemple, *zombi-bareyo* est décrit dans les diverses brochures de promotion comme représentant un chat. Le personnage *karolin* représente quant à lui une femme portant un homme.

D'après les données de littérature, dans certaines croyances africaines, la figure du chat serait associée aux cosmogonies depuis l'Égypte antique. Le chat représenterait la déesse *Bastet*,

symbole de fertilité. La *karolin*, elle, n'est pas sans rappeler les représentations des croyances yoruba exprimant alors la dualité dans la vie. Ces trois groupes de costumes, laisseraient-ils entrevoir l'expression d'une spiritualité parmi les groupes de personnes mises en esclavage ? L'interdiction d'idolâtrie aurait-elle été l'occasion à travers le carnaval d'exprimer un message spirituel ? L'analyse des symboles composant les costumes, du rythme de base des styles musicaux et de l'alimentation en période carnavalesque apporteront des éléments supplémentaires sur la compréhension de cette fête populaire résultant de la fusion des cultures lors des périodes esclavagistes.

Les pratiques culinaires et cosmétiques des carnavaliers guyanais

Selon Claude METRAUX, les carnivals seraient des célébrations à la glorification du ventre. Depuis des générations, les carnavaliers guyanais consomment les mêmes préparations alimentaires et cosmétiques. Selon les récits, ils favoriseraient le bien-être durant les festivités.

Lorsque débute la période carnavalesque, il est fréquent de retrouver des plats tels que la soupe de bœuf, le *blaff de poisson* et le *dokonon*, entre autres. Associée à l'alimentation, on constate l'usage du sirop de pied de bœuf, du punch au lait, du *Porter*® ou encore des bains de pieds à base de Bayrum®. Les préparations employées pour les soins associent parfois des matières minérales, végétales et animales.

Si l'on porte une attention particulière aux préparations cosmétiques et culinaires des carnavaliers, on constate alors qu'il y a deux temps alimentaires, un premier avant l'effort physique, puis un second après le bal paré-masqué. Les descriptions des ingrédients des diverses recettes ont permis de constater sur le plan nutritionnel que les carnavaliers guyanais consomment usuellement des aliments à forte valeur énergétique afin de préparer l'organisme aux besoins énergétiques avant le bal paré-masqué. Et d'autre part, ils consomment des aliments à une forte valeur d'hydratation pour récupérer de l'intensité sportive. Les données de la littérature en biochimie permettent de constater qu'à travers l'alimentation, l'organisme des carnavaliers semble disposer d'un groupement de molécules qui agirait contre le stress oxydatif, et dont la cible privilégiée serait les tissus musculaires.

Dans un deuxième temps, en interrogeant les carnavaliers provenant des pays environnants et résidant en Guyane, il a été mis en avant qu'à l'occasion des carnivals, dans diverses régions, il existe des rencontres culinaires dont la visée est principalement sociale. Par exemple, l'*aphtapi* en Bolivie, rappelle le *randé boutché*, dont découle la tradition de la galette des rois.

De nos jours, les rencontres culinaires sont communément nommées *kanari kontré*¹, l'on y consomme bien souvent des plats traditionnels.

Les récits des carnavaliers mettent en avant la préparation commune de soupe. A l'occasion du carnaval, à Santo-Domingo en République Dominicaine, nous retrouvons le *sancocho* de bœuf, le *mocotó* à Bahia au Brésil ou encore le *puchero* en Bolivie. En observant les ingrédients des différentes soupes, nous retrouvons l'usage des mêmes espèces végétales : le giraumon, le maïs, ou encore le chou. Ces espèces originaires du bassin des Amériques sont issues de l'héritage précolombien tel que précisé par les travaux de Jean-Paul METAILLE.

Le carnaval est une fête encadrée par le calendrier de l'Eglise catholique. En début d'année, à l'occasion des différentes fêtes lunaires, il est coutume de consommer : la galette bretonne pour célébrer l'arrivée des *Rois Mages*, ou encore des crêpes pour la *Chandeleur*. Ces aliments, principalement composés de farine et d'œufs et d'épices ne sont pas sans rappeler la galette traditionnelle en Guyane, les beignets de carnaval largement consommés aux Antilles françaises ou encore les *acaraje* consommées à Salvador lors de la fête de *Yémanjá*. On constate également au Pérou à l'occasion de la *Mamacha Candelaria* qu'il est d'usage de consommer des *tamales* et de boire le *taxcalate*, qui rappelle fortement le *dokonon*, préparé avec de la farine de maïs, et le chocolat épais de Guyane.

Ainsi, dans l'Amérique latine, les carnavaliers semblent utiliser les mêmes ressources naturelles pour célébrer les festivités. D'un point de vue économique, les différents plats étant plébiscités sur la même période annuelle, ils constituent un potentiel de développement des filières agricoles régionales. Aussi, l'usage commun de ces variétés n'est alors pas sans rappeler la pratique agricole traditionnelle du *milpa* (technique des trois sœurs) qui associe le giraumon, le maïs, le piment et les haricots, entre autres. Plus généralement, cette technique d'optimisation des productions est associée à d'anciennes pratiques agricoles recensées lors des périodes esclavagistes, comme la culture sur brûlis dit le *conuco*. Elles représentent pour les sociétés qui la pratique, des systèmes agricoles assurant le maintien de la biodiversité biologique et culturelle.

Conclusion et Perspectives

L'alimentation des carnavaliers met en lumière l'usage de variétés de plantes américaines, mais aussi l'usage répété de certaines épices. Les travaux permettent de discuter de la disponibilité

¹ *Rencontres des marmites*, ce sont des rencontres conviviale familiale ou chaque membre participe en apportant la préparation culinaire de son choix. Sur la table, divers mets sont proposés, le plus souvent issus de la gastronomie traditionnelle guyanaise.

des ressources et des variétés végétales comme le roucou ou encore le *toloman*, qui peut servir d'épaississant dans le chocolat créole. En effet, ce dernier pourrait provenir, en fonction du groupe culturel d'appartenance, de deux espèces bien distinctes, mais dont les usages sont similaires. Pour conclure, le carnaval est une festivité complexe entremêlant les mémoires culturelles, gastronomiques et culturelles.

En Guyane, du fait de son histoire politique et sociale, le carnaval est considéré comme une fête rattachée à la culture créole, mais faisant partie du patrimoine guyanais. Ainsi, dans quelles mesures considère-t-on en Guyane, qu'un élément hérité culturellement par un groupe devient une entité patrimoniale ? Plus largement, cet ensemble de savoirs gastronomiques et cosmétiques aurait-il pu perdurer en dehors des festivités carnavalesques ?

BIBLIOGRAPHIE (non exhaustive)

AGIER Michel, 2000, *Anthropologie du carnaval, La ville, La fête et l'Afrique à Bahia*, Coédition Éditions Parenthèses / Institut de Recherche pour le Développement

BLERALD Monique et DANGLADES Mylène, 2020, *Actes du colloque international : Bals masqués de Guyane et d'ailleurs, Identités et imaginaires carnavalesques en question*, Edition Orphie

COHEN Robin et SHERINGHAM Olivia, 2020, *Le carnaval, entre fête et résistance* In : *À la rencontre de la différence : Traces diasporiques et espaces de créolisation*, Presses universitaires de la Méditerranée

CONTOUT Auxence, 2000, *L'Histoire du carnaval de la Guyane française*, Petit-Bourg, Ibis Rouge Editions

DE SUREMAIN Charles-Édouard, 2016, *Pratiques alimentaires et (re)construction identitaire chez des migrants boliviens de retour d'Argentine*, Migrations, Pratiques alimentaires et Rapports sociaux

ENTIOPE Gabriel, 1996, *Nègres, Danse Et Résistance - La Caraïbe du XVII^e au XIX^e siècle*, Harmatan

FABRE Daniel, 1976, *Le monde du carnaval* (note critique), Economies, sociétés, civilisations

HERNANDEZ Isabel Cruz, 2023, *Odeurs de la terre - Résister avec la milpa*, Nouvelles Terres

HIDAIR Armand, 1990, *Carnaval en Guyane*, Editions Guy Delabergerie

LAVERGNE Bernard, 1988, *Carnaval en Guyane Touloulous, Diablasses, « Vaval »*, La Réalité

LE GOFF Jacques, 1981, *Temps et société chrétienne au Moyen Âge, Temps libre*

LONY Antoine, 2019, *L'économie du Carnaval en Guadeloupe*, Editions NESTOR

MICHEL Albin, 1999, *Guyane Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Conseil National des Arts Culinaires

REY Nicolas, 2005, *Les Garifunas Entre « mémoire de la résistance » aux Antilles et transmission des terres en Amérique centrale*, Cahiers d'études africaines n°177

SENDON Pablo, 2016, *Vestiges du passé. Alfred Métraux et les Čipaya de Carangas (1930-1931)*, Journal de la Société des américaniste

TAREAU Marc-Alexandre, 2021, *Le carnaval de Guyane, approche ethnobotanique d'une pratique festive multiculturelle*

VINCENOT Didier et ROUX-CUVELIER, 2012, *Fruits et Légumes Lontan*, Orphie