



HAL
open science

Le carnaval guyanais est aussi une histoire de plantes et de cuisine !

Marc-Alexandre Tareau

► To cite this version:

Marc-Alexandre Tareau. Le carnaval guyanais est aussi une histoire de plantes et de cuisine!. Lemag' - La revue numérique de la Fondation de l'Université de Guyane Edition n°9 - mars 2023, 2023, pp.10-14. hal-04573958

HAL Id: hal-04573958

<https://univ-guyane.hal.science/hal-04573958>

Submitted on 13 May 2024

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.

Copyright

DOSSIER

CARNAVAL ET SANTÉ

Le carnaval de Guyane, qui commence le jour de l'épiphanie et se termine le mercredi des Cendres, est l'un des plus long au monde. Participer aux défilés et aux bals paré-masqué est loin d'être une sinécure ! Lors du débat public « Carnaval et santé » qui s'est tenu à l'Université de Guyane le 13 janvier dernier, l'ethnobotaniste et anthropologue Marc-Alexandre Tareau a montré que pour s'y préparer et récupérer de leurs efforts, les participants ont recours à la pharmacopée et soignent leur alimentation. L'expression physique déployée lors du carnaval et les activités associées possède également ses codes et ses rites. Ce qui lui confère une fonction sociale essentielle. Une caractéristique que l'on retrouve dans le sport, comme l'explique Agathe Alais...



LE CARNAVAL GUYANAIS EST AUSSI UNE HISTOIRE DE PLANTES ET DE CUISINE !

Marc-Alexandre Tareau

Comme l'écrit Isabelle Hidair¹
«Le carnaval comme la société guyanaise est né d'une rencontre : la colonisation. Des colons français célèbrent le carnaval devant des esclaves africains sur un sol américain ».

Le carnaval guyanais est issu d'un syncrétisme culturel, tout comme les langues, les musiques, l'art culinaire ou encore les pharmacopées créoles, qui ont su tirer des éléments des différentes cultures en contact durant la colonisation, puis au cours des périodes post-coloniales et contemporaines. Des éléments venus d'Europe, d'Afrique, des éléments essentiellement américains et des éléments issus des différentes populations ont migré par la suite en Guyane. Le carnaval guyanais et la phytothérapie guyanaise peuvent donc être comparés et rapprochés comme étant tous deux des enfants métisses de l'histoire coloniale de ce territoire.



Figure 1. Bouteille de Dékolaj, photo Karl JOSEPH

¹HIDAIR, I. 2005 Anthropologie du Carnaval Cayennais. Publibook, Paris

Les rafraîchis de la médecine humorale pour réparer le corps

Bois d'Inde



Gros thym



Blaff de poisson



Radié lafièvr



Cette pratique festive, particulière à la Guyane dans ses spécificités, a également su tirer profit du milieu végétal qui l'entoure. Il est ainsi intimement présent dans toutes les sphères de nos sociétés, remplissant tour à tour des fonctions alimentaires, médicinales, symboliques ou technologiques. Et à cette règle, le carnaval guyanais ne fait pas exception !

Ethnobotanique et ethnocuisine sont liées

Comme pour n'importe quelle pratique culturelle créole, faire de l'ethnobotanique c'est faire l'inventaire de plantes et d'usages issus du monde entier, puis remodelés localement, de façon à donner naissance à un objet nouveau, éminemment singulier.

Le philosophe Édouard Glissant disait du processus de créolisation qu'il est « *la mise en contact de plusieurs cultures, ou de plusieurs éléments de culture, avec pour résultante une donnée nouvelle, totalement imprévisible* ». Et c'est précisément ce qui fait le caractère unique, par essence, du carnaval guyanais, particulièrement sous ses aspects ethnobotaniques et culinaires.

Parler des remèdes utilisés dans le carnaval c'est aussi parler de certains plats emblématiques du carnaval dans lesquels interviennent bien sûr de nombreuses plantes. Ce continuum aliment - remède est, dans les médecines populaires guyanaises, une notion tout à fait centrale puisque le soin passe souvent aussi - de façon plus ou moins consciente - par ce que l'on mange. L'auteure E. Vilayleck² parle de « *nutri-thérapie traditionnelle* ».

Des plantes pour se préparer, les toniques à consommer pour l'effort physique

Tenir toute une nuit dans un dancing avec la chaleur, l'intensité des danses, courir un vidé³, défiler dans les rues le dimanche et les jours gras ... Tout cela demande

un effort physique soutenu. Comme pour toute activité physique, sportive, il faut s'alimenter en conséquence, se préparer à l'effort. Pour cela, un certain nombre de préparations, culinaires notamment, existent.

Tout d'abord, la soupe créole (lasoup kréyòl). La tradition veut qu'avant d'aller danser - de préférence quelques heures avant, afin de digérer - les carnavaliers mangent un grand bol de soupe créole. Il s'agit d'une soupe grasse, épaisse, à base de pied de veau, riche en légumes (navets, céleri, carottes, pommes de terre, giraumon...) et qui contient également des pâtes. C'est donc une soupe complète et idéale finalement pour faire le plein d'énergie. Et il est primordial d'insister sur l'importance du pied de veau (de bœuf ou de taureau), à priori riche en taurine, qui est considéré chez les Créoles, et depuis longtemps, comme un élément hautement énergétique. Il existe d'ailleurs le sirop de pied de bœuf (siro pié bэф), tonique et remontant très réputé, dont la base est animale (le pied de veau) mais dans lequel interviennent également de nombreuses épices et condiments (cannelle, céleri...). D'autres toniques, à base plus largement végétale, sont convoqués. Certains carnavaliers, avant de se rendre dans les « *universités* » (dancings), vont prendre un dékolaj (Figure 1), c'est-à-dire une rasade d'une macération dans de l'alcool de plantes stimulantes, telles que le bwa bandé (*Ptychopetalum olacoides*). Traditionnellement, le « *décollage* » est suivi d'un verre de madou qui est la macération à froid dans de l'eau de la pulpe d'un fruit (souvent le cacao, le corossol ou le citron).

Le typique punch au lait, consiste à faire bouillir du lait avec de la cannelle, une gousse de vanille, de la

METHODOLOGIQUE

Pour préparer cette intervention, une enquête ethnobotanique a été effectuée auprès d'une dizaine de carnavaliers, de touloulous notamment (difficiles à approcher, sceau de l'anonymat oblige) qui nous ont éclairé sur des usages que l'on peut découper en trois grandes catégories : des plantes pour se préparer, des plantes pour se réparer (réparer le corps abimé) et enfin, plus rarement décrites, des plantes pour contrer les « charmes », les filters, que revêtent potentiellement les cavaliers ou les touloulous.

2 Vilayleck, E., 2002. *Ethnobotanique et médecine traditionnelle créoles*, Ibis Rouge Editions, ed. Martinique.

3 Défilé populaire de carnavaliers qui dansent dans les rues au rythme de sono montée sur des chars.

Huiles et pommades pour nettoyer l'organisme

Kann kongo



La milis



Infusion katrépis + grosse menthe



Salad soda



noix de muscade et de l'extrait de noyau (essence d'amande amère), dans lequel on va ensuite rajouter du rhum, dont la composition à base d'épices et d'alcool va contribuer à mettre en condition les carnavaliers (il s'agit d'une boisson tonifiante et festive ; à consommer bien sûr avec modération). Il est de coutume de faire mousser le punch au lait, à l'aide d'un bwa lélé, c'est-à-dire une branche fourchue de l'espèce *Quararibea duckei*.

Enfin, plus simplement, le jus de canne (*Saccharum officinarum*), voire le sirop de canne, sont également souvent conseillés pour leurs vertus dynamisantes et fortifiantes.

D'autres plantes stimulantes peuvent être utilisées sous d'autres formes, en infusion ou en décoction. Les plus courantes sont le gingembre (*Zingiber officinalis*) infusé, décocté ou également consommé sous forme de jus. Le guarana (*Paullinia cupana*), que l'on peut trouver en poudre au marché, en provenance du Brésil, tout comme la poudre d'écorce de marapuama (*Ptychopetalum olacoïdes* - le bois bandé). Toute une filière de production et de transformation de ces plantes existe chez notre voisin brésilien et il est donc aisé de se les procurer sous ces formes conditionnées lorsqu'on se rend par exemple dans la ville frontalière d'Oiapoque, qui compte plusieurs herboristeries.

Le ginseng (*Panax spp.*), enfin, est très populaire, mais n'est pas une plante cultivée localement, ni même dans la grande région. C'est une espèce qui reste relative-

ment inféodée au continent asiatique. Il est donc plutôt consommé sous forme de boissons, de compléments alimentaires ou de gélules de préparations industrielles. Ce qui peut être également le cas des autres végétaux cités. Ce type de remèdes, les phytomédicaments et les compléments alimentaires pharmaceutiques sont d'ailleurs de plus en plus prisés localement.

Se préparer aussi avec des frictions et des massages

En usage externe, de façon préventive, le remède le plus étonnant est sans doute « l'huile de couleuvre » (*diluïl koulév*) : certains touloulous se « frottent », se massent, avant d'aller au bal avec celle-ci !

La couleuvre en Guyane désigne bien sûr l'anaconda ; et lorsqu'il est chassé ou tué, certaines personnes continuent à fabriquer une huile avec sa graisse dont la vertu première serait d'apporter une plus grande souplesse, une plus grande élasticité, aux danseurs. S'il s'agit certainement d'une correspondance symbolique entre l'animal en question (dans sa morphologie, dans sa façon de se déplacer) et les propriétés que l'on prête à cette huile, c'est en tous cas une pratique ethnozoologique tout à fait inédite et dont il faut parler tant elle est originale et propre à la Guyane. Plus classiquement, plusieurs touloulous ont indiqué se masser avec de l'huile de coco, avant et après le bal, afin d'avoir une peau souple, hydratée et résistante.

Les rafraîchis de la médecine humorale pour réparer le corps

Des plats typiques existent qui sont consommés après le bal, après la fête. Le plus populaire étant sans conteste le blaff !

Il s'agit d'un court-bouillon servi avec beaucoup de jus et accompagné de pain, de couac ou de légumes. Plusieurs plantes aromatiques entrent dans sa composition également connues pour leurs vertus médicinales (on peut citer le bois-d'Inde - *Pimenta racemosa* -, le gros-thym - *Plectranthus amboinicus* -, l'ail, le céleri ou le citron vert. Ce qui témoigne une fois encore du continuum aliments-remèdes.

La vertu thérapeutique du blaff réside surtout dans le



Kann kongo (*Costus spp.*)

Huiles et pommades pour reconstituer le corps éprouvé



Les plantes pour se protéger des sortilèges magiques



fait d'ingurgiter beaucoup de liquides afin d'éliminer l'excès de toxines, l'excès de « *chaleur* » et de pouvoir purifier le corps, « *se nettoyer* ». On est ici typiquement dans ce que l'on appelle la médecine humorale (l'opposition entre le chaud et le froid) qui est au cœur de l'ethnomédecine créole. Ce qui rend le corps malade, souvent, c'est l'absorption excessive d'aliments considérés comme « *chauds* » (indépendamment de leur température mais en fonction de leur nature : les épices, l'alcool, les aliments gras sont considérés comme chauds). Et les moments festifs sont souvent très propices à la consommation de ces substances chaudes, à laquelle on doit ajouter la chaleur persistante des dancings, qui peuvent amener le carnavalier vers cette accumulation pathologique de chaleur, potentiellement grave, appelé localement lenflamasyon. Dans la médecine créole, la lutte contre lenflamasyon réside principalement dans la consommation d'une grande quantité de liquides afin d'éliminer, d'expurger, l'excès de chaleur qui rend le corps malade. Cette technique thérapeutique est appelée rafréchi, et il est dit que le blaff - bien que servi très chaud en termes de température - est un plat « *rafraîchissant* » !

D'autres spécialités riches en eau et en plantes seront également convoquées pour se refaire une santé en sortant des dancings carnavalesques, telles que la soupe à l'oignon (*lasoup loyon*) ou encore la soupe chinoise, véritable acte thérapeutique, dans laquelle vont infuser du radyé lafyèw (*Eryngium foetidum*), du basilic (*Ocimum spp.*) et du citron... Il s'agit de soupes ou de préparations beaucoup moins grasses que la soupe créole d'avant carnaval. Et qui elle, peut au contraire être considérée comme « *chaude* », non « *rafraichissante* ».

Toujours lié à la nécessité impérieuse de se « *rafrâchir* » avec de grandes quantités de liquides, il est de coutume chez certains carnavaliers de se retrouver, à l'aurore, autour d'un grand madou de corossol ou de kako (cacao) dont nous avons parlé plus haut.

Frictions, crèmes, huiles et pommades pour reconstituer le corps éprouvé

Les carnavaliers prendront celles à base de camphre, les plus réputées. Le camphre qui est l'exsudat solidifié

du camphrier (*Cinnamomum camphora*, une Lauracée du même genre botanique que la cannelle, qui n'est pas cultivée en Guyane) est commercialisé sous forme de petits cubes en provenance d'Asie que l'on peut se procurer notamment au marché de Cayenne. Ces cubes sont ensuite écrasés et incorporés dans des bouteilles de rhum (rhum camphré) ou d'huile (généralement de coco ; l'huile camphrée) avec lesquels on va se masser pour soulager les muscles douloureux ou engourdis.

À cette base, d'autres plantes aux propriétés analgésiques et anti-inflammatoires peuvent être adjointes, comme par exemple des feuilles de bois d'Inde (*Pimenta racemosa*, également de la famille des Lauracées) ou des bulbes écrasés de lanvè rouj (*Eleutherine bulbosa*, de la famille des Iridacées).

Certains onguents importés contiennent également du camphre, tel le très populaire baume de tigre, originellement birman, mais désormais largement mondialisé, et qui contient donc du camphre mais également d'autres plantes telles que la menthe ou le girofle. Et il faut citer encore ici le traditionnel bayrhum, cher à la communauté sainte-lucienne, qui est l'essence distillée de bois d'inde.

L'huile de tjojtjo, tirée de l'amande du fruit du palmier wara (*Astrocaryum vulgare*), est largement réputée pour ses propriétés anti-inflammatoires. Il s'agit là d'un produit proprement guyanais, provenant d'un palmier autochtone, mais les origines africaines de la pratique semblent assez évidentes puisque le terme tjojtjo serait aussi utilisé par certaines communautés du Togo et du Bénin pour désigner l'huile de palme. Enfin, de nombreuses huiles essentielles ou huiles végétales macérées à base de plantes exogènes, achetées dans le commerce sont également de plus en plus utilisées en massage anti-douleur.

Et pour nettoyer l'organisme, les plantes dépuratives, détoxifiantes, purifiantes

Il peut s'agir de plantes dépuratives, consommées souvent sous forme de rafréchi (c'est-à-dire la macération à froid de plantes dans de l'eau, bue toute la journée,

sur une période généralement de trois jours) et que l'on va consommer pour lutter contre l'état d'enflamasyon induit par les excès de la fête.

Les plus courantes sont la kann kongo (*Costus spp*) dont une tige épluchée est macérée dans une bouteille d'eau, parfois avec du couac, ou encore le ti balé dou (*Scoparia dulcis*). On peut aussi simplement boire de l'eau de coco - de préférence de jeunes cocos « encore yeg » (amers). Il s'ensuit généralement une purge, à l'aide de plantes laxatives telles que le séné (*Senna alexandrina*), le casse (*Cassia fistula*), voire l'huile de ricin (*Ricinus communis*)...

Des tisanes peuvent également être consommées sur plusieurs jours, après infusion ou décoction, pour leurs propriétés drainantes, diurétiques et apaisantes (voire sédatives). Citons par exemple la milis (*Lippia alba*), le katrépis (*Alpinia zerumbet*) ou la salad soda (*Peperomia pellucida*, qui peut également être consommée en salade, comme son nom l'indique). On retrouve encore une fois la logique du rafréchi de même que la soupe ou le blaff. L'idée étant de drainer le corps, y faire passer du liquide, de façon à expurger toutes les toxines, toutes les « crasses » qui le ralentissent.

Il peut s'agir également de plantes amères, mises à macérer dans de l'eau ou dans de l'alcool (tafia, vermouth) et qui sont bues avec parcimonie, toujours dans le but de « nettoyer le sang » (et, par delà, l'organisme en général). Les plantes amères sont largement perçues dans l'ethnomédecine créole comme étant des plantes dépuratives, détoxifiantes, purifiantes. Citons par exemple yann amèr (*Tinospora crispa*, originaire d'Asie mais largement rentrée dans les mœurs phytothérapeutiques guyanaises), le kwachi (*Quassia amara*), l'écorce de maria kongo (*Geissospermum laeve*) ou encore les feuilles de trèf (*Aristolochia trilobata*).

Les contre-charmes protègent des sortilèges magiques

Se protéger contre les « charmes », ces sortilèges magiques que pourraient porter les cavaliers ou les touloulous, dans l'intention de séduire, d'envoûter, leurs partenaires de danse.

Un certain nombre de plantes de la pharmacopée créole possèdent la réputation de protéger contre les mauvais sorts, contre les énergies malfaisantes. Ce sont

des plantes « contre », des plantes-sorcières; on dira qu'elles ont des propriétés expiatoires. Elles repoussent les forces occultes, permettent de s'en prémunir, et en même temps permettent de s'en défaire lorsque l'emprise est déjà effective.

Il faut citer dans cette catégorie des espèces telles que le douvan douvan (*Petiveria alliacea*), larb sansib (*Pfaf-fia glomerata*) ou encore le trèf (*Aristolochia trilobata*). Il suffit de porter sur soi quelques-unes de ces feuilles, mais d'autres iront jusqu'à les mâcher, voire se baigner avec (le fameux ben démaré, ou « bain de protection », dans lequel interviennent d'autres ingrédients et qui appelle toute une démarche rituelle précise.

D'autres carnavaliers préfèrent porter sur eux des lotions ésotériques, à base végétale, réputées pour leur pouvoir protecteur : l'eau céleste, la lavande rouge, l'eau de cologne Florida, ou encore l'huile résineuse de asafétida (extraite de la plante de la famille de fenouil *Ferula assa-foetida* qui comme son nom l'indique dégage une odeur pour le moins répulsive...).

En guise de conclusion...

Le carnaval guyanais n'est pas seulement une fête. Il est aussi un ensemble de plantes et de plats authentiques qui contribuent à donner son caractère unique à cette manifestation populaire. Ils participent également au bon déroulement de ces festivités en assurant aux carnavaliers la possibilité de se préparer puis de se reconstituer physiquement (voire aussi spirituellement). On peut donc dire que ce carnaval est une pratique éminemment holistique où se mêlent, entre autres, des usages culinaires et phytothérapeutiques spécifiques ainsi que des croyances populaires originales.

Note

Ce texte est tiré d'une communication réalisée lors du Colloque international sur les bals masqués de Guyane et d'ailleurs qui s'est déroulé à Cayenne du 26 au 30 janvier 2017, intitulée « Le carnaval de Guyane, approche ethnobotanique d'une pratique festive multiculturelle ».



BIOGRAPHIE

Marc-Alexandre Tareau est ethnobotaniste et anthropologue de la santé en post-doc à l'Inserm. Il est aussi le président-fondateur de l'association Mélisse qui œuvre pour la promotion et la valorisation des pharmacopées locales.