



Le goût de l'engagisme : La nourriture comme porteuse de mémoire familiale

Siba Barkataki

English and Foreign Languages University, Inde

sibab2010@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-5275-9137>

Reçu le 12-09-2025 / Évalué le 23-10-2025 / Accepté le 25-11-2025

Résumé

Le discours culinaire ouvre un espace créatif et émotif qui encourage la recherche, l'innovation et l'expression d'une subjectivité multidimensionnelle dans les Caraïbes. Il est d'autant plus important d'étudier ce discours que la mémoire-nostalgie ne se transmet pas systématiquement au sein de la famille. Les coutumes alimentaires incarnent le chaînon manquant entre le vécu refoulé des ancêtres et la réalité des descendants. Cette présente étude s'efforcera, dans un premier temps, d'analyser la façon dont les pratiques culinaires mettent en avant les enjeux complexes identitaires des descendants d'engagés indiens dans des sociétés post-engagistes. Dans un second temps, partant du postulat que la nourriture représente une archive de mémoire profondément personnelle, on fera une analyse de la réappropriation du passé par les descendants en se servant de cette archive pour s'inscrire dans la mémoire ancestrale. Finalement, l'analyse portera sur la gestion de la diversité culturelle par le biais du discours alimentaire. Les romans *Butterfly in the Wind* de Lakshmi Persaud, *The Swinging Bridge* de Ramabai Espinet, le roman généalogique *La Mémoire Délavée* de Nathacha Appanah, la nouvelle « Indian Cuisine » de Ramabai Espinet ainsi que des études sur l'anthropologie de l'alimentation et l'histoire de l'engagisme constitueront le corpus documentaire de cette étude.

Mots-clés : nourriture, mémoire, descendant, identité, société multiculturelle

The taste of Indenture : Food, a bearer of family memory

Abstract

The culinary discourse opens up a creative and emotional space that encourages research, innovation and the expression of one's multidimensional subjectivity in the Caribbean. It is especially important to study this discourse because memory-nostalgia is not systematically transmitted within the family. Food customs reveal the missing link between the repressed experiences of the ancestors and the reality of their descendants. This article will attempt, firstly, to analyze the ways in which culinary practices foreground the complex identity issues of descendants of indentured labourers in a post-indenture society. As a second step, based on the premise that food represents a deeply personal memory archive, we will analyze the reappropriation of the past by

descendants with the help of this archive to create their space within their ancestral memory. Lastly, the analysis will focus on how descendants take charge of their cultural diversity through food discourse. The novels *Butterfly in the Wind* by Lakshmi Persaud, *The Swinging Bridge* by Ramabai Espinet, the genealogical novel *La Mémoire Délavée* de Nathacha Appanah, the short story « Indian Cuisine » by Ramabai Espinet along with studies on food anthropology and the history of indenture will constitute the documentary corpus of this study.

Keywords: food, memory, descendants, identity, multicultural society

Introduction

Cet article interroge les relations entre la mémoire et la représentation des coutumes alimentaires dans le contexte particulier des déplacements des travailleurs engagés entre l'Inde et la Caraïbe. Partant du constat que toute migration produit des fractures territoriale, familiale et mémorielle, nous proposons de démontrer que les représentations culinaires dans les récits des descendants d'engagés indiens tentent d'articuler leur « ethnicité compliquée » (Bahadur, 2014 : 29) en côtoyant des processus de différenciation et d'intégration inhérents aux sociétés multiraciales. Ces représentations alimentaires et culinaires, marquées par la nostalgie du pays d'origine, caractérisent à la fois le discours sur le système socio-racial hiérarchisé, les multi-appartenances et l'entretien des différences culturelles. Nous avons choisi d'examiner des travaux produits au XX^e siècle par les descendants des travailleurs engagés dans lesquels les coutumes alimentaires se trouvent plus prononcées. Les romans *Butterfly in the Wind* de Lakshmi Persaud, *The Swinging Bridge* de Ramabai Espinet, le roman généalogique *La Mémoire Délavée* de Nathacha Appanah, la nouvelle « Indian Cuisine » de Ramabai Espinet ainsi que des études sur les archives photographiques sur l'engagisme constitueront le corpus documentaire de cette étude.

Le travail sous contrat d'engagement a commencé en 1820, et, jusqu'en 1920, 1,5 million d'Indiens ont émigré vers les différentes colonies européennes avec des contrats. Le secteur indien, fournissant le plus grand nombre de travailleurs migrants, a été de fait le plus important pour l'économie de plantation (Gordon, 2001 : 852). D'ailleurs, il y avait un virage historique avec le passage progressif d'une immigration économique à une

immigration familiale. La vague continue de déplacements de populations a entraîné la constitution de familles dans les plantations à sucre. Cet établissement des colonies indiennes dans les plantations coloniales a créé la 'vieille' (Mishra, 2007 : 2-3) diaspora indienne à travers le monde. La vieille diaspora indienne se constitue donc de travailleurs venant d'Inde avant son indépendance du pouvoir britannique. Il faut noter que les premiers migrants, majoritairement agriculteurs, étaient confrontés à la violence du système de l'engagisme ce qui a amplifié la douleur qu'impliquait déjà la rupture avec leurs familles en Inde et avec leurs métiers traditionnels. Le désir de se retrouver chez soi en Inde après la fin de leur contrat de travail était donc le facteur le plus important motivant leur docilité et leur travail acharné. Petit à petit, quand le retour semblait impossible ou inutile, la notion de pays natal générait des discours et des pratiques suscitant la nostalgie. Or, cette mémoire nostalgique sous forme de plaintes et de « chansons d'exil et de protestation » (Vatuk, 1964) ne se transformait pas systématiquement en un objet mémoriel transmissible aux enfants (Barkataki, 2023 : 13), car un passé douloureux de honte – qui rappelle le statut déshumanisé du *coolie* – n'est pas bon à raconter aux enfants (Darchis, 2018). À l'heure actuelle, il est largement reconnu que la mémoire orale ne constitue plus le support principal de la mémoire familiale pour les descendants, nés dans les colonies de plantation, pour qui le pays ancestral n'existe plus. Or, ce qui fait l'objet principal de transmission parentale est « le substrat que l'on identifie comme coutume », qui « réunit un ensemble de pratiques, de représentations, de symboles identitaires » (Fogel, 2007 : 510) et qui atteste, pour les descendants, du lien à leur culture d'origine. Dans les récits littéraires et généalogiques des descendants d'engagés indiens, la cuisine constitue un tel dispositif identitaire, une coutume qui incarne le chaînon manquant entre l'histoire refoulée des ancêtres et leurs réalités actuelles.

1. Cuisine de différenciation

Force est de constater que la pratique culinaire est le produit de l'accumulation de savoirs qui se transmettent et s'enrichissent avec le

temps. Certaines coutumes sont immuables mais la cuisine ne l'est pas. La coutume culinaire de la vieille diaspora indienne est objet de transmission et d'enrichissement. Par ailleurs, à travers les représentations des coutumes alimentaires, les récits des descendants d'engagés indiens mettent en évidence les enjeux identitaires complexes auxquels ils font face dans les sociétés post-engagistes. Leurs récits de vie sont marqués par la nature complexe de leur héritage. Comment se réconcilier avec la multitude des récits – ceux de la migration, du statut humiliant de *coolie*, du vivre-ensemble propre à une société créole – qui sous-tendent l'histoire de leur vie ?

L'économie de plantation avait créé des sociétés profondément hiérarchisées sur une base raciale et les Indiens en occupaient le tout dernier rang, après les descendants d'esclaves africains (Bahadur, 2014 : 21 de 583). Les tensions qui couvaient entre les Indiens et les Africains dans les colonies de plantation se sont vite transformées en violences xénophobes dans la période post-indépendance. La loyauté de l'Indo-caribéen envers ses origines indiennes est devenue perturbatrice pour le maintien des équilibres identitaires individuel et social, de même que l'identité des Indiens des Fidji qui, d'après Vijay Mishra, n'a pas été considérée comme incontestablement liée aux Fidji (2007 : 5). Cette irréductible complexité de l'expression du vécu social est incarnée par l'histoire de la famille de Mona dans *Swinging Bridge*, de Ramabai Espinet. Sa famille, à l'instar de toutes les « familles nouvellement éduquées de Trinité », avait « jeté presque tout ce qui était indien » sauf « certaines reliques qui étaient essentielles à la survie » comme :

Manger du sada roti et du chokha à la tomate, porter des churias en or aux mariages, sécher des mangues pour l'achar et le kuchela, traiter le nara avec un massage spécial, masser les membres des bébés avec de l'huile de coco. (2003 : 44)

Mona avoue que ces pratiques traditionnelles, qui faisaient partie de leur quotidien, « étaient bien cachées sauf à la maison » (44). Cette gestion de la mémoire culturelle présente un cas particulièrement intéressant pour l'étude du travail de mémoire. L'Indo-caribéen se retrouve à la frontière de la « mémoire manipulée », concept proposé par Ricoeur :

Le cœur du problème, c'est la mobilisation de la mémoire au service de la quête, de la requête, de la revendication d'identité. (Ricoeur, 2000 : 98).

L'Indo-caribéen fait un choix parmi les ressources dont il dispose pour établir son appartenance. On abrite « tout ce qui était indien » à l'intérieur du foyer car il fait appel à un passé honteux que l'on ne veut pas afficher. Il ne s'agit pourtant pas d'une censure définitive, car le foyer, et surtout la cuisine familiale, se transforme en lieu sûr et privilégié qui assure la survie et la transmission de cette mémoire. Dans l'articulation du processus d'intégration des familles d'origine indienne dans la société créole, Espinet met en évidence la double conscience de l'Indo-caribéen qui, d'après Mishra, est un aspect fondamental de toute communauté diasporique (Mishra, 2007 : 5). Le processus d'intégration au tissu social ne se réalise pas sans interioriser le sentiment d'infériorité raciale et culturelle ; les vestiges d'un passé de l'engagisme qui participent de la mémoire collective post-indépendance. Cette situation présente un paradoxe inhérent à la notion du vivre-ensemble. Au lieu d'agir contre, on cède au repli identitaire, qui semble être un critère essentiel de vivre-ensemble. La prééminence donnée à la matrice culturelle noire est soulignée par Patricia Mohammed comme un phénomène essentiel de créolisation des sociétés caribéennes (Mohammed, 1988 : 381). L'identité des descendants d'engagés indiens se construit alors au sein de deux réseaux d'interaction : les interactions dans la sphère domestique dissimulées de celles de la sphère publique. Le poids de l'altérité s'avère donc une constante incontournable de leur héritage. Or, la cuisine donne la possibilité de reconnaître une certaine vertu à cette altérité.

La cuisine, en tant que site privilégié de réception et transmission de mémoire, offre une marge de manœuvre qui permet la revendication de cette même altérité pour mieux articuler des stratégies identitaires. Les acteurs y font le choix conscient de maintenir des pratiques culinaires traditionnelles, quoique cachées du regard de l'autre, dans la lignée de la notion de stratégie identitaire qui, elle, postule que « les acteurs sont capables d'agir sur leur propre définition de soi » (Gutnik, 2002 : 120). La cuisine est une stratégie identitaire car elle instaure le processus de différenciation dans une société multiethnique, non pas dans la perspective de rejet de l'autre mais comme un contre-récit remettant en cause la

hiérarchie raciale. Cuisiner, c'est l'art de créer une saveur particulière, qui appartient à un répertoire de goût d'un peuple, avec un ensemble d'ingrédients reconnu par une collectivité. Dans cette veine, on peut la comparer à « un langage dans lequel [la société] traduit inconsciemment sa structure » (Lévi-Strauss, 1968 : 411). Dans l'autobiographie romancée de Lakshmi Persaud, la cuisine fait l'objet d'une telle représentation différenciée. Le récit décrit un foyer traditionnel dans une communauté hindoue à la Trinité. Kamla se souvient de sa grand-mère qui cuisinait pour la famille avec les légumes frais de son jardin potager. Ses excellentes compétences culinaires mettaient en évidence non seulement un savoir-faire culinaire mais aussi un savoir-être voué à la transmission de cette précieuse tradition à sa descendance. Elle mobilisait ses petits-enfants dans son jardin pour récolter les fèves de cacao et pour ouvrir les cabosses de cacao. Elle leur montrait comment les légumes les plus frais poussaient à partir du compost des déchets de la cuisine. Sa cuisine était également un lieu qui renforçait la relation entre femmes, où ces dernières se rassemblaient pour partager joies et peines ; une dimension culturelle importante de la vie rurale indienne apportée aux Caraïbes et qui fait partie désormais de la vie rurale de la diaspora.

L'attachement de sa grand-mère à son jardin potager renvoie à des enjeux symboliques d'intégration. Tout d'abord, l'image de sa grand-mère qui plante, entretient et récolte soigneusement son jardin potager abondant, rappelle le lien durable qu'entretenait le premier immigrant indien avec la terre. Ce dernier avait apporté avec lui des graines depuis l'Inde dans le but de les planter dans un nouveau terrain. L'intention de cultiver son potager constitue une preuve de sa volonté de s'enraciner dans le nouveau pays et d'y faire souche. Par ailleurs, il n'est guère possible de parler du jardin potager sans parler du rôle important joué par la vieille diaspora indienne dans le développement de l'industrie du riz et des jardins potagers productifs dans les Caraïbes (Selvon *et al.* 1987 : 159). D'après Christine Mackie, en tant qu'agriculteurs, les Indiens étaient considérés comme les plus accomplis de tous les travailleurs engagés. Elle s'étonne de l'amour des Indiens pour la tradition, qui est évident dans la façon dont ils travaillent leurs terres encore aujourd'hui, en suivant des « méthodes consacrées » (MacKie, 1991 : 215 de 264). Si l'Indo-caribéen se

distingue par les ressources de son univers ethnoculturel, y compris sa cuisine, il affirme sa position dans les sociétés caribéennes de manière organique par son inscription dans le territoire, soit, pourrait-on dire, par un processus de naturalisation.

2. S'approprier les récits engagistes par la nourriture

Dans son projet généalogique et d'archivage, *La Mémoire Délavée*, Nathacha Appanah avoue que son premier roman intitulé *Les Rochers de Poudre d'Or*, qui raconte le parcours des premiers travailleurs engagés indiens vers l'Île Maurice, a été conçu dans le but de revendiquer son ascendance. Ce besoin de retracer et d'expliquer l'histoire de ses ancêtres est issu de l'ignorance générale de l'histoire de l'engagisme, à laquelle est confrontée l'auteur. En France, il lui a fallu expliquer à maintes reprises l'incohérence entre ses origines et sa nationalité, parce qu'on la prenait pour une Indienne. Sa situation représente une réalité de la condition diasporique où l'identité s'avère déterminée par la migration, c'est-à-dire, par la première rupture ancestrale d'avec la terre d'origine. Elle explique ainsi la couleur de sa peau lors de son séjour en France : « mes ancêtres indiens ont remplacé les esclaves noirs dans les champs de canne » (Appanah, 2023 : 14 de 103). Les mobilisations identitaires commencent donc pour les descendants d'engagés indiens, comme pour Appanah, en retraçant les pas de leurs ancêtres ; « parler famille » signifie « parler migration ». Toutefois, cette entreprise se heurte à des résistances. Comment reconstruire le vécu des ancêtres quand les espaces traumatisants n'existent plus ? Ou bien quand la mémoire de l'engagisme finit par devenir un silence générationnel ? (Barkataki, 2023 : 15).

Les descendants s'orientent du présent vers le passé, et ce qu'ils possèdent de plus concret sont des coutumes familiales, toujours en vigueur, qui représentent un lien vivant avec le passé, comme la nourriture. Cuisiner et manger représentent des actes qui impliquent le corps, et ses registres sensoriels : la vision, l'ouïe, l'odorat, le goût et le toucher. La cuisine constitue donc une mémoire incarnée durable, une coutume, transmise au cours des âges car fondée sur le principe de la répétition. Elle perdure même

après la disparition des ancêtres et devient le moyen sûr pour la recherche d'une histoire refoulée. Le point de départ du projet généalogique de Nathacha Appanah est donc l'alimentation de ses aïeux. Appanah constate que les travailleurs à Maurice recevaient une ration alimentaire fixe de « 2 livres de riz, une demi-livre de légumineuses, 50 grammes de sel, de l'huile, des gousses de tamarin » par mois (2023 : 13). Elle dispose ces ingrédients devant elle et photographie l'étalage. Troublée par ce qu'elle voit, une question lui vient d'emblée à l'esprit : « si j'annonçais à ma famille que, pendant un mois, notre alimentation se composera uniquement de ces ingrédients ? » (13). Cette question charnière sépare nettement ses deux réalités : le passé et sa vie actuelle. Elle sous-entend également choc, peine et reconnaissance ; reconnaissance de leur statut de victime dans une économie de la faim. Cet acte de reconnaissance par le moyen de l'écriture en langue française, où l'auteure se revendique descendante de travailleurs engagés, intronise son texte comme un récit « autoethnographique ». Contrairement au texte ethnographique dans lequel le sujet métropolitain européen se représente l'autre, le texte autoethnographique, d'après Mary Louise Pratt, est un texte dans lequel cet « autre » s'engage à se décrire en réponse ou en dialogue avec la représentation faite par le sujet métropolitain, tout en s'appropriant les idiomes de la métropole. Le récit autoethnographique de Nathacha Appanah représente donc une « zone de contact ». Pratt décrit cette zone comme « un espace social où des cultures disparates se rencontrent, s'affrontent et se confrontent, souvent dans des relations de domination et de subordination très asymétriques – comme le colonialisme et l'esclavage, ou leurs conséquences » (1991 : 34). Ce livre généalogique, publié en France, reprend tous les éléments du monde construit par le régime plantationnaire pour renverser l'ordre de la représentation. La perspective coloniale étant délaissée, on y parle du vécu du travailleur engagé, l'on y accorde visage, corps et dignité humaine à ces travailleurs identifiés auparavant à l'aide des chiffres. En somme, par le biais de l'écriture, elle réclame le droit de raconter une histoire dont elle est légitimement héritière mais qui était auparavant sous l'égide de l'autorité coloniale. Par ailleurs, le texte autoethnographique, qui s'adresse à la fois au public métropolitain et à la communauté diasporique de l'écrivain (1991 : 35), est un espace discursif qui invite ce dernier à redéfinir sa

position en tant que sujet qui s'interroge sur l'histoire de l'engagisme qui est aussi la sienne.

Dans la même veine, l'installation multimédia intitulée « Pourquoi as-tu le visage d'un sopropo ? » (*Why Do You Have A Face Like A Sopropo ?*) au Musée Mondial de Rotterdam, est un exemple de réévaluation des collections ethnographiques à travers la pratique artistique. L'artiste multidisciplinaire Sarojini Lewis se sert d'un élément concret de son héritage migratoire qui lui permet de s'accrocher à son passé et de rester fermement ancré dans sa réalité : le Karela (appelé aussi melon amer). Ce légume, apporté par les travailleurs engagés au Suriname, a subi le long voyage depuis l'Inde, avec bien d'autres légumes comme le bhindi (le gombo) et le kakora (la courge épineuse). Au Suriname, il est appelé Sopropo. Le Sopropo représente une archive personnelle de goût, de résilience et d'appropriation. Ce légume amer s'est apprêté dans toutes les cuisines du Suriname sauf dans celle du colonisateur. Poussant dans la terre argileuse rouge du Suriname, ce légume a curieusement pris une forme et une taille différente. Il est plus grand, d'une surface plus brillante et d'un vert plus clair par rapport à la variété indienne, plus foncée et non-glissante. Le sopropo fait partie intégrante des cuisines indo et afro-surinamiennes, et représente, de ce fait, non seulement un lien vivant avec la mémoire des ancêtres mais une relation organique entre les membres de la société multiethnique contemporaine. D'après cette perspective, « se souvenir - qui se décline toujours avec oublier, c'est à la fois se souvenir de soi et avoir avec d'autres un corpus de souvenirs communs » (Krebs, 2021 : 141). L'artiste Sarojini Lewis et la conservatrice Priya Swamy postulent que le goût amer du *Sopropo* incarne le vécu également amer des ancêtres colonisés, africains et indiens. Ayant résisté à se fondre dans la culture européenne, cette mémoire sensorielle partagée se lit comme un récit alternatif qui articule leurs histoires expérientielles (Swamy, Lewis, 2021 : 86).

Lewis fait sortir le légume de la cuisine et la photographie dans des espaces sacrés et coloniaux. Une partie importante de sa collection inclut des autoportraits avec le sopropo pris en main. Le sopropo transforme l'autoportrait en archives « autoethnographiques ». En tant que dépositaire d'affect, d'histoire et de coutume, il mobilise et restitue la mémoire refoulée des ancêtres en l'inscrivant dans le présent de la descendance. L'approche

physique de reconstitution « *physical methodology of re-enactment* » (86) permet l'ancrage symbolique de l'artiste dans l'histoire de ses ancêtres et met en relief la question qu'un descendant se pose face à cette mémoire : « Et moi, comment suis-je impliqué dans cette histoire ? » (93). Le choix de cette méthode est significatif. Tout d'abord, elle permet aux descendants d'identifier leurs enjeux personnels dans la création et l'interprétation des archives. Cette prise de conscience contribue aux dynamiques de réinvention. Ensuite, les artistes, Lewis et Swamy, cherchent à introduire une voie parallèle à celle des collections ethnographiques coloniales des musées, par laquelle explorer la culture matérielle des travailleurs. L'objectif serait de remettre en cause la circonscription de l'identité des Indiens comme des corps-outils de production dans l'entreprise capitaliste des colonies. Leur recherche dans le domaine des formes culturelles indo-caribéennes au Suriname et aux Pays-Bas révèle que la raison d'être de l'Indien dans les Caraïbes est réduite à sa fonction de corps au travail, surtout dans les archives photographiques. Ce statut fixe l'altérité comme déterminant exclusif de toute la communauté, y compris des descendants, peu importe leur lieu de naissance. Gaiutra Bahadur en observe justement la répercussion quand elle constate que beaucoup d'Indo-caribéens ont intériorisé le mot « coolie » et le sens de soi méprisable associé à ce mot (2014, 21). L'innovation artistique de Lewis et de Swamy inaugure donc une nouvelle tendance qui consiste à rechercher d'autres formes de culture matérielle pour mobiliser et retravailler le récit de l'engagisme du point de vue des descendants. Il ne s'agira plus de nier ou d'ignorer le statut coolie mais de le reconnaître pour mieux l'assumer.

3. Cuisiner pour redéfinir sa subjectivité

Pour articuler la subjectivité de l'Indo-caribbéen, ce dernier doit faire sien non seulement la terrible mémoire de l'engagisme mais aussi accepter sa réalité migratoire. L'Indo-caribbéen doit composer avec son statut d'immigré et en même temps s'accommoder des avantages et des inconvénients de vivre dans une société multiethnique. Toutefois, quand il s'agit d'étudier la représentation de la mémoire de l'engagisme et de définir

la subjectivité des descendants vis-à-vis de cette mémoire, on s'immerge dans le domaine problématique de créolisation. D'après Veronica Gregg, ce terme insaisissable s'emploie non sans avertissements, réserves, conditions, reformulations, guillemets effrayants, car il entraîne des interprétations incompatibles, avec plusieurs niveaux de sens (Gregg, 1998 : 81). Patricia Mohammed présente deux conceptions liées à la notion de créolisation qui s'entrelacent pour la diaspora indienne. Premièrement, la créolisation est comprise comme le rapport hétérosexuel surtout entre la femme indienne et l'homme africain. Deuxièmement, la créolisation sous-entend l'absorption de la culture noire aux dépens de la culture indienne (Mohammed, 1988 : 381). Ces conceptions rendent problématique la construction de l'identité Indo-caribéenne, laquelle doit se ressourcer au multiculturalisme de la société caribéenne qui constitue, quoi qu'il en soit, le dénominateur identitaire commun dans les Caraïbes. À la Trinité par exemple, Mohammed observe que le mot est presque insultant quand il est utilisé pour faire référence à une femme d'origine indienne. Si la peur de l'acculturation entraîne souvent la séparation des récits identitaires - afro-caribéen et indo-caribéen - vers des extrêmes contradictoires et hostiles (Gregg, 1998 : 82), la prise de conscience de la différence de l'autre nourrit en même temps l'imagination et accompagne les créations culturelles par le biais desquelles on s'inscrit enfin dans la réalité stratifiée caribéenne. C'est en cela que se démarque la réalité caribéenne. La nourriture est justement un tel composant culturel, à la disposition des individus cherchant leur place, par l'intermédiaire des expériences interculturelles, dans le monde caribéen multiculturel. D'après Laurence Tibère, le langage culinaire traduit inconsciemment une structure sociale donnée, et en situation multiculturelle, la cuisine prend en compte les mouvements d'intégration et de différenciation qui accompagnent la créolisation (Tibère, 2006 : 509).

L'écriture de Ramabai Espinet se consacre justement à créer un espace discursif où s'élaborent les éléments qui réunissent et distinguent les peuples caribéens. Son dispositif littéraire se mobilise pour évoquer des divisions ethniques, culturelles et historiques. Ce sont des facteurs déstabilisants mais nécessaires pour mieux articuler la perspective indienne

de la caribéanité. Et l'écriture chez Ramabai Espinet surgit de cette prise de conscience de l'altérité de soi et de l'autre :

L'expérience des peuples indo-caribéens ne doit pas rester dans leur communauté relativement isolée. Elle fait partie du mouvement historique général des peuples dans cet archipel et, en tant que telle, elle appartient à tous, a un impact sur tous et doit être connue de tous. (..) L'expérience Indo-caribéenne ne fait-elle pas partie de notre héritage commun en tant que peuple des Caraïbes ? (Espinet, 1995 : 106-111).

Le travail d'entrecroisement culturel commence chez Espinet par l'ancrage de la communauté indienne dans son héritage spécifique. Sa nouvelle « Indian Cuisine », met en récit le chemin de la découverte de soi d'une jeune femme indo-caribéenne à travers la nourriture. Une remarque prononcée par son amant avec désinvolture la trouble au point qu'elle se met à décortiquer une par une les images de son enfance : « Une enfance privilégiée ». Cette remarque prononcée tout au début du récit a touché une corde profonde chez la narratrice. Par la suite, le mot « privilège » revient plusieurs fois dans le texte comme antiphrase pour dire à quel point son amant avait tort. Dans une tentative de chercher l'origine de son malaise, la protagoniste se souvient de son enfance mais son récit remonte loin dans le passé. Les traces de l'engagisme se voient représentées sous forme d'une famille d'origine indienne qui n'est toujours pas sortie de sa pauvreté. Les termes « faim », « manque », « pénurie », « pauvreté » et « nourriture des pauvres » y reviennent à plusieurs reprises et servent à décrire la situation socio-économique de la famille : « C'est comme ça avec certains niveaux de pauvreté. Le manque, la faim, toujours là, pendant que vous mâchez et avalez (..) Les gombos étaient notre salut. » (Espinet, 1994 : 566) La description de l'état de privation constant qui planait sur la famille semble être un prolongement de l'extrême pauvreté des travailleurs engagés - la source originelle du malaise. La mémoire de la faim passe dans l'inconscient de la diaspora indienne accompagnée de l'instinct de survie des immigrants indiens. La famille parvenait toujours à manger un repas complet préparé avec le peu d'ingrédients dont on pouvait disposer. Plus on ressentait la faim, plus on innovait en cuisine, surtout avec les gombos du jardin potager du grand-père.

En effet, c'était la pauvreté qui, obligeant sa mère à trouver un emploi, a poussé la narratrice, âgée de douze ans, dans la cuisine : « Je suppose que c'était une vie étrange, moi et ma mère partageant la cuisine comme des égales [...] ce n'était pas cependant un privilège » (Espinete, 1994 : 572). La cuisine est le cœur du foyer, surtout pour une famille humble qui en dépend complètement pour sa subsistance, n'ayant pas les moyens de manger dehors. Alors, quand l'auteure place une pré-adolescente dans cet endroit-clé, elle met en marche une quête identitaire fondatrice. C'est néanmoins une quête qui commence à la maison, plus précisément dans la cuisine, l'endroit attaché au noyau dur familial. Par ailleurs, par son positionnement dans la cuisine, sur un pied d'égalité avec sa mère, la jeune narratrice acquiert symboliquement une autonomie morale qui lui permet d'explorer son individualité. Le récit sombre se transforme d'emblée en chemin de découverte de sa subjectivité qui ne coïncide pas forcément avec celles de ses parents. En tant que pré-adolescente, la narratrice vivait ce que l'on appelle la double socialisation familiale et scolaire. Par conséquent, le multiculturalisme devenait une partie intégrale de son vécu, qu'elle le veuille ou non, et les plats qu'elle créait dans la cuisine laissent entrevoir la façon dont elle gérait la diversité culturelle qui l'entourait : elle combinait et recombinaient les aliments et les ingrédients, des ingrédients indiens aux plats caribéens et vice versa ; ses recettes traditionnelles offraient toujours un petit plus, comme des crevettes ajoutées au *kitcheree* traditionnel, servi avec du *chokha* à la tomate ; elle préparait aussi des plats caribéens - ce que sa mère ne faisait jamais - et des plats Indo-caribéens. Il va de soi que le multiculturalisme était au service de sa pratique culinaire, et l'« existence interstitielle » (Bhabha 1994, 26) de la narratrice lui a permis d'en profiter, transformant sa cuisine en site d'innovation et d'expression de sa personne.

En brouillant ainsi les frontières alimentaires, Espinete met en relief le grand potentiel que possède le discours culinaire à ouvrir la voie à un dynamisme culturel. La figure de la jeune fille annonce un avenir décroisé qui n'est pas indifférent à la différence, qui tient d'ailleurs à s'en imprégner. La narratrice incarne le changement social qui, d'après Mannheim, a lieu quand une nouvelle génération entre à nouveau en contact avec l'héritage culturel accumulé générant des changements créatifs et radicaux (Mannheim, 1998). Elle représente un certain climat

mental et un modèle de comportement qui valorise l'entrecroisement culturel. Vers la fin du texte, elle annonce qu'au moment où elle a pu cuisiner le masala carilee (le melon amer) et le kaloungie à la perfection, elle s'est rendu compte qu'elle pouvait tout cuisiner. L'auteure attire notre attention sur les plats indo-caribéens pour mettre en lumière l'interaction inter-ethnique qui a lieu actuellement au niveau de l'alimentation dans les Caraïbes. Des mets indo-caribéens comme les dhal puri, bara, phoulourie, kaloungie et autres, font tous l'objet d'une identification horizontale, intra-générationnelle, et font partie des régimes alimentaires quotidiens des Caribéens.

Conclusion

Les récits des descendants d'engagés indiens évoquent une altérité indépassable qui leur est assignée par la structure socio-politique actuelle. Cette altérité leur rappelle, à tout moment, leur histoire migratoire. Face à ce sentiment d'être étrangère dans son propre pays, la diaspora indienne retrace ses pas. Il s'agit de subvertir la stigmatisation sociale associée à son héritage engagiste en faisant une analyse poussée de cette mémoire. La cuisine, étant un lien vivant avec le passé, facilite cette recherche. En tant que coutume héritée, la cuisine dite « traditionnelle » transmet un savoir-faire et un savoir-être ancestral qui met en avant la résilience, le minimalisme et la malléabilité assurant la survie à travers des générations. Elle introduit également une saveur particulière qui s'ajoute au répertoire de saveurs qui existent déjà dans les Caraïbes.

Le discours culinaire des descendants représente un corpus important pour s'interroger sur l'historiographie de l'engagisme en adoptant une approche ascendante. Les textes ainsi créés peuvent être qualifiés de textes autoethnographiques car ils empruntent la structure, l'idiome ainsi que les signes et les symboles de l'univers métropolitain, mais représentent le vécu et la vision du monde des travailleurs engagés. En déployant les processus d'intégration et de différenciation inhérents aux dynamiques de créolisation dans le texte, le discours culinaire permet un recodage de la culture indo-caribéenne à laquelle s'identifient les descendants d'Indiens, leur

permettant de revendiquer leur appartenance dans l'histoire de leurs ancêtres ainsi que dans la pluralité de leur société actuelle.

Bibliographie

- Appanah, N. 2023. *La mémoire délavée*. Paris : Mercure de France.
- Bahadur, G. 2014, *Coolie Woman : The Odyssey of Indenture*. Chicago and London, The University of Chicago Press.
- Barkataki, S. 2023. « La mémoire familiale de l'engagisme : traumatisme ou patrimoine immatériel ? », *Synergies Inde*, n°12, p. 11-21.
- Bhabha, Homi. K. 1994. *The Location of Culture*. New York : Routledge Classics.
- Darchis, É. 2018. « Le silence générationnel dans les familles et ses effets en périnatalité ». *Connexions*, vol 109. p. 125- 135. [En ligne] : <https://doi.org/10.3917/cnx.109.0123> [consulté le 31 août 2023].
- Gordon, A. 2001. « Contract Labour in Rubber Plantations : Impact of Smallholders in Colonial South-East Asia ». *Economic and Political Weekly*, 36, no. 10, p. 847-860.
- Gregg, V.1998 « Yuh know bout coo-coo ? Where yuh know bout coo-coo ? Language and Representation, Creolisation and Confusion in 'Indian Cuisine' ». *Caribbean Quarterly*, vol 44, no. 1/2, Taylor & Francis, Ltd, p. 81-92.
- Gutnik, F. 2002. « Stratégies identitaires, dynamiques identitaires ». *Recherche & Formation*, n°41, p. 119-130. [En ligne] : <https://doi.org/10.3406/refor.2002.1778> [consulté le 27 décembre 2024].
- Espinet, R. 2003. *The Swinging Bridge*. Toronto, HarperCollins.
- Espinet, R., Savoury, E. 1995. « Ramabai Espinet talks to Elaine Savoury : a sense of constant dialogue : Writing, Women and Indo-Caribbean Culture ». *The Other Woman : women of colour in contemporary Canadian literature*, Toronto, Sister Vision, p. 106-111.
- Fogel, F. 2007. « Mémoires mortes ou vives : Transmission de la parenté chez les migrants ». *Ethnologie française*, vol. 37 (3), p. 509-516.
- Krebs, S. 2003. La mémoire et l'artiste contemporain. In : *La Mémoire*, Rousseau, Dominique et Morvan, Michel (eds.) « Le Temps des savoirs », Paris : Odile Jacob.
- Lévi-Strauss, Cl.1968. *L'origine des manières de table*, 7^e partie, t. II, Paris : Plon.
- MacKie, C. 1991. *Life and Food in the Caribbean*, New York, New Amsterdam Books.
- Mannheim, K. 1998. The Sociological Problem of Generation. *Essays on the Sociology of Knowledge*. UK, Taylor & Francis Books, p. 163-193.
- Mishra, V.2007. *The Literature of the Indian Diaspora : Theorising the Diasporic Imaginary*, London and New York, Routledge.

Pratt, M. L. 1991. « Arts of the Contact Zone ». *Profession, Modern Language Association*, p. 33-40

Ricœur, P. 2000. *La Mémoire, l'Histoire, l'Oubli*. Paris : Le Seuil.

Patricia, M. 1988. The Creolisation of Indian Women in Trinidad. In : Selwyn Ryan (ed.), *Trinidad and Tobago : the independence experience 1962-1987*, St. Augustine, UWI.

Selvon, S. et al. 1987. *India in the Caribbean*. David Dabydeen, Brinsley Samaroo (eds), London, Hansib/University of Warwick.

Tibère, L. 2006. « Manger créole : Interactions identitaires et insularités à la Réunion ». *Ethnologie française*, vol. 36 (3), p. 509- 517. [En ligne] : <https://doi.org/10.3917/ethn.063.0509> [consulté le 10 décembre 2024.]

Swami, P., Sarojini, L. 2021. « Embodiments of bitter narratives : Constructing possible Indo-Caribbean identities through the karela ». *Journal of Indentureship* 1.1, p. 84-113.

Vatuk, V. P. 1964. « Protest Songs of East Indians in British Guiana ». *The Journal of American Folklore*, vol. 77, n°. 305, p. 220-235.



© *Synergies Inde*, Revue du GERFLINT, n° 14, Année 2025.
<https://catalogue.bnf.fr/ark:/12148/cb42702413w>
Bibliothèque nationale de France - Décembre 2025 -

Éléments sous droits d'auteur.
<https://gerflint.fr/>
<https://gerflint.fr/synergies-inde>

