



© Musée de la Ville de Nouméa
BP K1 Nouméa CEDEX 98 849
Nouvelle-Calédonie

Dépot légal : septembre 2002

De quoi est faite notre assiette ?

Ce qui remplit nos assiettes est une véritable alchimie qui s'élabore par une écoute de la terre, de la mer et des saisons. Elle s'enrichit par le jeu des migrations, des échanges et de la recherche... puis par le jeu du marché et des modes. Dans l'antre des cuisines, les techniques de conservation et de cuisson ont changé le quotidien. Les moyens de transport ont rapproché les continents. Mais de quoi notre assiette sera-t-elle faite demain ? Congelé, hamburger ou recettes mijotées des temps passés ? Allons-nous privilégier une agriculture rentable à tout prix ou allons-nous protéger nos sols et nos cultures... en marge des préoccupations mondialistes ?



L'homme et la plante

4

« L'agriculture vivrière traditionnelle traduit une relation entre l'homme et les plantes, d'une nature aussi mystique que technique [...], note Emmanuel Kasarhérou. *Les plantes cultivées sont principalement des féculents comme les ignames, les taros et les bananes. Ces plantes ont la particularité de ne se reproduire que par bouturage. Chaque année, l'agriculteur remet en terre une partie de la plante de l'année précédente, et c'est cette même plante qui, l'année suivante, lui fournira la nouvelle récolte. [...]*

Le clan est pareil à l'igname. Il est ce corps social qui, d'époque en époque, se survit à lui-même par bouturage. Comme pour l'igname, les membres du clan sont comme les clones d'un même individu. C'est ce qui les rend identiques et équivalents les uns aux autres. [...]

Le taro est le symbole de la femme. L'igname, lui, est l'image de l'homme.»

ANC, album Maurice et Raymond Leenhardt



CULTURE VIVRIERE



Techniques agraires kanak

La tradition kanak recense trois outils aratoires : l'épieu, probablement le plus ancien, la pioche et la pelle. Deux autres instruments jouent un rôle dans la culture : le tuteur et l'échelle à ignames. Roselyne Dousset-Leenhardt décrit les traditions agricoles :

6 « Le matin, les hommes travaillaient aux cultures. Ils débroussaillaient le sol pour préparer les tarodières avides d'eau. Une fois l'herbe arrachée et sèche, ils y mettaient le feu : les courtes flammes couraient au ras du sol et, par-dessus la terre embrasée, l'air tremblait de chaleur. Les broussailles brûlées, ils saisissaient un épieu de bois dur appointé pour défoncer le sol. Par des coups alternés et rythmés, ils détachaient de grosses mottes de terre ; auprès d'eux, une femme à genoux retournait les mottes et les brisait. Le sol prêt, ils l'inondaient. Puis en chantant en cadence, ils pétrissaient de leurs pieds la terre détrempée. Eclaboussés de boue rouge sous l'éclatant soleil, ils transformaient la terre en un mortier compact avec lequel ils construisaient des terrasses. Il restait alors à acheminer l'eau pour irriguer les tarodières ainsi préparées. »

Roselyne Dousset-Leenhardt, *La grande case*.



CULTURE VIVRIERE

ANC, album Maurice et Raymond Leenhardt



L'igname

Les ignames du genre *dioscorea* sont d'introduction ancienne. La culture de l'igname sert de base au calendrier agricole qui se divise en trois périodes principales :

8

- La période du soleil, de juillet à décembre, est la période de la préparation des champs et plantations du tubercule.
- La période de la pluie, de décembre à février, est celle de la croissance de la plante.
- L'époque de la récolte, de février à juillet, est marquée par des cérémonies coutumières dont le don de l'igname est le pivot.

La plantation de l'igname est tout à la fois l'objet d'un savoir technique et d'un savoir magique. Une pierre à ignames existe dans chaque clan. Elle est la matérialisation d'un esprit défunt. Sa forme rappelle celle du tubercule.



ARCHIVES

ANC, album Eugénie Peter

Université de la Guyane



Le taro

10

Le taro se plante dans les champs d'ignames au mois de novembre. Comme pour l'igname, il y a une pierre sacrée.

Le Calédonien a consommé 20 kg par an de tubercules en 2001.



CULTURE VIVRIERE



Les années 50 : virage dans les traditions agricoles

12

A la fin des années 50, les cultures de l'igname et du taro régressent. Seules les variétés d'ignames les plus robustes et les moins exigeantes sont conservées. C'est aussi l'abandon des tarodières irriguées de montagne.

On préfère les cultures à but commercial, telles le maraîchage ou le café, empiétant sur les terres dévolues aux cultures vivrières. Ces installations de cultures pérennes et l'assolement triennal (ignames, manioc, patates douces) provoquent la disparition de la jachère tournante et l'appauvrissement progressif des sols cultivés.





Les années du Boom, fin d'une époque

- 14 Avec le « Boom » du nickel, l'urbanisation s'accélère et les mines font appel à une main-d'œuvre considérable. Si jusqu'en 1969, en période de gros travaux agricoles, les ouvriers pouvaient prendre un congé ou quitter leur emploi pour retourner aux champs, il n'en est plus de même à partir de 1970 car la concurrence devient trop forte.

Les tubercules sont alors importés des Nouvelles-Hébrides (Vanuatu). Leur prix augmente. Le riz et le manioc deviennent la base des menus familiaux. Les taros et les ignames retrouvent leur valeur de richesses coutumières.



CULTURE VIVRIERE



Agriculture, enjeu colonial

- 16 **La mise en valeur de la Nouvelle-Calédonie devait passer par le développement agricole.** La mine avait certes son importance, mais l'État misait sur le développement de la colonie par l'agriculture. C'est principalement le gouverneur Feillet qui fit de la propagande pour la culture du café. Des tentatives de sucrerie échouent malheureusement ; tandis que le coprah connaît, lui, quelques débouchés.
- Mais les terres riches en minerais se révèlent **impropres aux cultures** industrielles. De plus, les taxes et l'éloignement de la métropole bloquent tout débouché d'écoulement.

Notre Domaine Colonial.

LA NIVE CALEDONIE

CAFE

RIZ

AGRICULTURE



Le blé

18

Le blé est introduit par monseigneur Douarre en 1854 et repris par le botaniste Pancher en 1859 au jardin d'acclimatation. Mais les essais tournent court car l'épi demeure toujours chétif. Pourtant **le pain est devenu un des premiers aliments.**



AGRICULTURE



La canne à sucre

20

Quelques **tentatives de sucrerie** sont entreprises par les Réunionnais puis par la Pénitenciaire. Mais les sauterelles, les inondations, l'outillage vétuste et onéreux, l'infertilité du sol et enfin la crise de l'industrie sucrière arrêtent toute velléité commerciale et industrielle dès la fin du XIX^e siècle.

Pour les kanak, c'est la **nourriture pendant le travail** pour reprendre des forces. Elle se plante au bord des champs et a, elle aussi, une pierre sacrée qui la protège.





AGRICULTURE



Le caféier

22

La 1^{re} récolte est attribuée à J. Ulm en 1865 dans la banlieue de Nouméa. Les pieds sont fournis par la mission de Saint-Louis puisqu'on attribue l'introduction du café aux pères maristes. Avec les propagandes du **gouverneur Feillet**, en 1900, le café devient une culture importante en Nouvelle-Calédonie, surtout sur la côte Est. **Elle trouve son apogée en 1939** mais ne cesse de diminuer depuis.





Le riz

24

Le 1^{er} mai 1867, l'administration favorise la riziculture en achetant à Paris une machine à décortiquer, trier et perler. Elle est installée à la ferme-modèle de Yahoué, en passe de produire plusieurs tonnes de riz. Les anciennes taro-dières sont utilisées pour la riziculture qui donne de « magnifiques récoltes », mais la Nouvelle-Calédonie en produit malgré tout trop peu. Aussi en importe-t-elle en grosse quantité de Camargue, d'Indo-Chine et récemment des Fidji. Abandonnée pendant de nombreuses années, la culture de riz fluvial pour l'auto consommation a été relancée autour de 1989.

Le riz est l'aliment de base de tous les Calédoniens. En 2001, ils en ont consommé 44 kg par an et par personne contre 5,5 kg par habitant en métropole.





Réinsertion par la terre

26

La colonisation pénale préconise la réinsertion des condamnés par l'exploitation d'une concession. Que le condamné soit artisan ou boulanger, **il doit faire ses preuves en s'assurant sur un lopin de terre**. Des fermes-écoles du bagne sont ainsi créées à Yahoué, Koé, Bourail et La Foa pour former ces nouveaux colons.





Les Américains : modernisation des campagnes

28

La présence des Américains sur l'île pendant la Seconde Guerre mondiale apporte de nombreuses innovations. Ils introduisent de nouvelles manières de consommer et de conserver mais aussi de cultiver. Ils importent des semences et des engrais ainsi que du matériel agricole qui font basculer le monde rural. On délaisse la barre à mine et la charrue à bœuf pour le tracteur. Ces années sont aussi marquées par une prospérité nouvelle : toute production trouve acquéreur.





AGRICULTURE



L'agriculture d'aujourd'hui : innovation et protection

Comme dans de nombreux pays développés, le nombre des agriculteurs décroît. De 19 720 en 1983, ils ne sont plus que 7 464 en 1989 et 2 707 en 2000. Les cultures et l'entretien sont de plus en plus mécanisés même si les récoltes continuent à se faire manuellement. Quelques nouvelles cultures sont tentées dans les années 90, comme celle de la squash et des techniques nouvelles sont introduites, comme celle de la culture hydroponique.

30

Des études sur les méthodes de culture tentent de se mettre en place. L'Institut d'agronomie néo-calédonienne lance officiellement en 2001 un programme sur l'agriculture biologique. Aux îles Loyauté, l'agriculture « bio » est déjà pratiquée pour pallier la pollution de la nappe phréatique provoquée par les nitrates présents dans les engrais chimiques.

Parallèlement se développe une réflexion face aux problèmes soulevés par les OGM. Depuis janvier 2001, l'entreprise « SOY » affiche sa certification « garantie sans OGM ».



AGRICULTURE



Le cerf, roi de la chasse

Importé de Java en 1861, le cerf se reproduit rapidement. Sa prolifération fait même de réels dégâts dans les années 20, et des battues sont nécessaires pour protéger les cultures dévastées par les hardes.

Son introduction provoque aussi une modification profonde des habitudes alimentaires des tribus. Jacques Barrau note en 1956 que les tribus des montagnes chassent à courre avec les chiens, ou à la sagaie, et consomment de la viande de cerf tous les jours. Les tribus de la côte ne chassent et n'en consomment que deux fois par semaine en moyenne. Le cerf est aussi la base de l'alimentation des colons, mais peu celle des Vietnamiens et des Javanais.

32

Le cerf reste l'animal le plus chassé et le plus consommé par coût et par goût. Les chasseurs se battent contre les braconniers et les « viandard » mais déplorent la limitation du nombre de cartouches imposée par la loi.

Bien que décriés par les chasseurs, des élevages de cerfs voient le jour en 1985 pour répondre à la demande du marché. Cette filière, en plein essor, exporte au Japon et en Europe.

La chasse au cerf est ouverte toute l'année, avec un quota d'un animal par chasseur et par jour.

12 août 1904 - La Coulée - M^{lle} Calv...
M^{lle} Calv...

Alte Mikhalait se la Coulée - M^{lle} Calv...
Egde Mikhalait se la Coulée - M^{lle} Calv...
Kebou et...
M^{lle} Calv...
M^{lle} Calv...
M^{lle} Calv...



ANIMAUX



L'élevage domestique : le porc et la volaille

- 34 Les porcs sauvages ne sont pas aussi chassés que les cerfs car leur capture est difficile et dangereuse, remarque Jacques Barrau en 1956. **Le porc consommé est avant tout d'élevage.** Tout comme on possède un poulailler, on élève un cochon, que l'on soit d'origine européenne, javanaise ou wallisienne. Chez ces derniers, le porc est essentiel pour les repas cérémoniels. Quant aux poules, ils ne les élèvent que pour leurs œufs.

Aujourd'hui, l'industrie du poulet est en pleine expansion, se situant en troisième position dans les filières de l'élevage.



ANIMAUX



La pêche traditionnelle

Ne pouvant pas être chasseurs par manque de gibier, ni pasteurs par manque de bétail, les Mélanésiens sont avant tout des agriculteurs et des pêcheurs si la tribu se trouve sur le littoral.

Il existe plusieurs techniques de pêche traditionnelle :

- Au filet, fait de fil de bourao ou de cocotier, muni de flotteurs en paquets d'écorces de niaouli et plombé de pierres
- À la ligne, munie d'hameçons en serpentine ou en écaille de tortue; à l'arc, à la sagaie ou à la main
- Grâce à la construction de digues dans lesquelles le flot amène le poisson ou par empoisonnement avec des suc toxiques
- À la dynamite, après l'arrivée des Européens (pratique aujourd'hui interdite)

Les Européens affectionnent eux aussi le coup de pêche qui constitue encore aujourd'hui, avec la chasse, un apport alimentaire important. Les Javanais, venus des plateaux indonésiens, ne sont pas des pêcheurs.



ANIMAUX



L'élevage du bœuf : richesse de la Grande Terre

L'économie de la Nouvelle-Calédonie a toujours reposé sur deux secteurs d'activité : la mine et l'élevage. **Introduits par les colons, les bœufs sont élevés sur de vastes propriétés.** Bien que d'immenses terrains aient été attribués aux premiers colons, les difficultés d'exportation et l'inexistence d'un marché intérieur, après la disparition du bagne, freinent tout réel développement. Il faut donc se diriger vers la conservation.

38

Au xx^e siècle, des règlements tentent de gérer l'exploitation des pâturages : seuls peuvent être fournisseurs de viande les propriétaires ayant clos leurs terrains. Cette prévention a pour objectif de canaliser les désordres qui ont mené à la révolte de 1878. Elle permet aussi de préserver les sols fragiles de savane à niaoulis qui, piétinés par 10 000 têtes de bétail, s'appauvrissent.

La filière de la viande demeure jusqu'en 1999 la première des filières agricoles, devancée ces dernières années par les fruits et les légumes.



ANIMAUX



Base de toute économie : le troc

« À Maré, avant la Seconde Guerre, il y avait peu de magasins, se souvient madame Sipa. Les produits alimentaires commerciaux étaient rarement achetés à l'exception du sucre. Il fallait alors se rendre à l'épicerie à cheval où on s'en procurait en grosse quantité. Pendant la guerre, les bateaux n'alimentaient plus les îles, il y eut donc une pénurie de sucre. On le remplaça par du lait de coco râpé et du miel. »

40

Les commerces étaient indispensables pour acheter les allumettes, le pétrole et le calicot, mais pas pour la nourriture. Chez les Kanak, un marché de troc se pratiquait entre gens de la montagne et gens de la mer, connu sous le nom de *pire*. Les produits de la montagne (ignames, taros) étaient échangés contre les produits de la mer (poissons, crustacés). Il perdure encore aujourd'hui dans les tribus, mais aussi entre la brousse et la ville. On « monte » à la tribu le coffre plein de produits manufacturés et on en « redescend » avec les cuisseaux de cerf et les ignames. Ces échanges sont des pratiques essentielles pour tout Calédonien.





Économie coloniale : l'économie de comptoir

42

Toute l'économie de la Nouvelle-Calédonie repose dans les premières décennies de la colonisation sur l'économie de comptoir. Quelques grandes sociétés calédoniennes telles Ballande (1866-2002), Barrau (1890-1992) ou de Béchade (1888-1930) affrétaient des navires chargés de vivres qui repartaient les cales pleines des minerais calédoniens.

On se souvient encore des carrioles à chevaux qui, jusqu'en 1953, transportaient les vivres du bateau au magasin Barrau ; les livraisons dans les quartiers s'effectuaient par des fourgonnettes.





Des livraisons à la gamelle

La livraison à domicile s'inscrit dans une longue tradition nouméenne. Jusqu'à la fin des années 60, les Nouméens se font livrer quotidiennement la viande, le pain, le lait et la glace.

Pour la viande, dont le choix différait chaque jour, on notait sa commande sur un petit carnet déposé dans une boîte particulière propre à chaque quartier. Vers minuit, les bouchers passaient relever les commandes afin de les livrer dès 5 heures du matin.

44

Peu avant guerre, une nouvelle technique de vente à domicile apparaît : le service de gamelles. Dérivé des repas distribués sur les chantiers miniers, il est étendu aux citadins. C'est au début des années 1950 qu'il se développe.

Aujourd'hui, il représente une réelle originalité calédonienne, se substituant aux cantines peu nombreuses et facilitant grandement les tâches ménagères des femmes qui travaillent.



L'homme aux chèvres (marchand de légumes)
ANC, album Max Shekleton



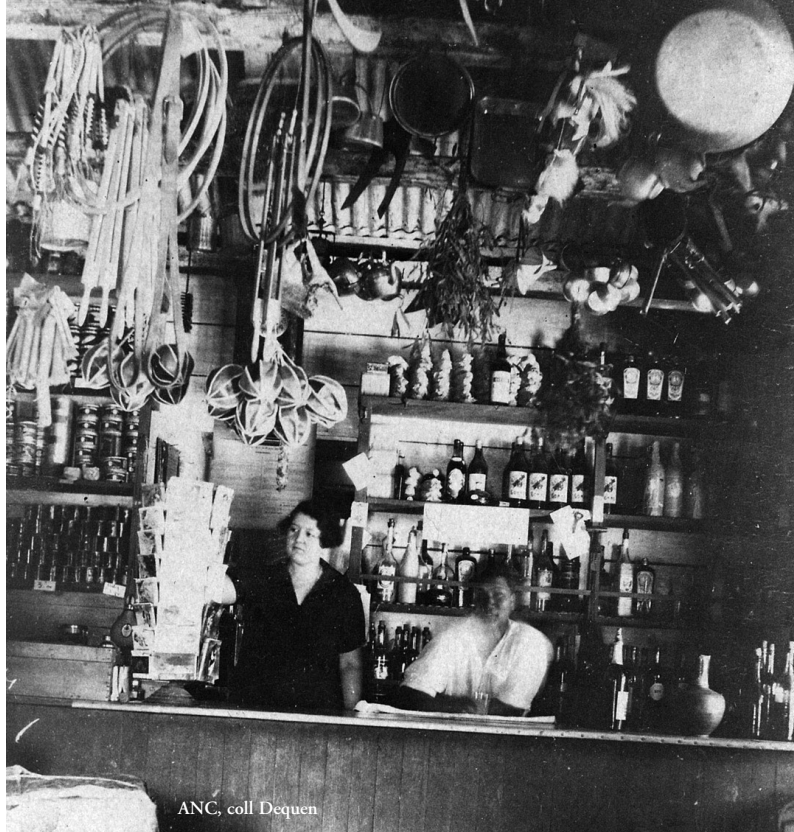
Stores polyvalents

Autrefois, les épiceries étaient uniquement implantées à Nouméa et dans les centres de brousse. Pour les tribus, un système de colportage est mis en place grâce à l'ouverture des pistes par les Américains.

46

Dans les années 40, on compte quatre ou cinq épiceries à la vallée des Colons. Elles viennent en complément des grandes sociétés comme Barrau, Ballande, Société la Havraise ou Johnston chez qui les Nouméens font une à deux fois par mois une grosse commande de produits non périssables, qui leur est livrée.

Madame Smith se souvient du commerce de ses parents « **Café, thé, la soupe** » dans les années 60 : « *Les Sao était ce qui se vendait le plus, ainsi que les conserves de viande et les sardines. Le magasin était divisé en plusieurs parties : une destinée à la couture, une autre où on servait le thé et le café et une dernière faisant fonction d'épicerie.* »



ANC, coll Dequen

COMMERCE



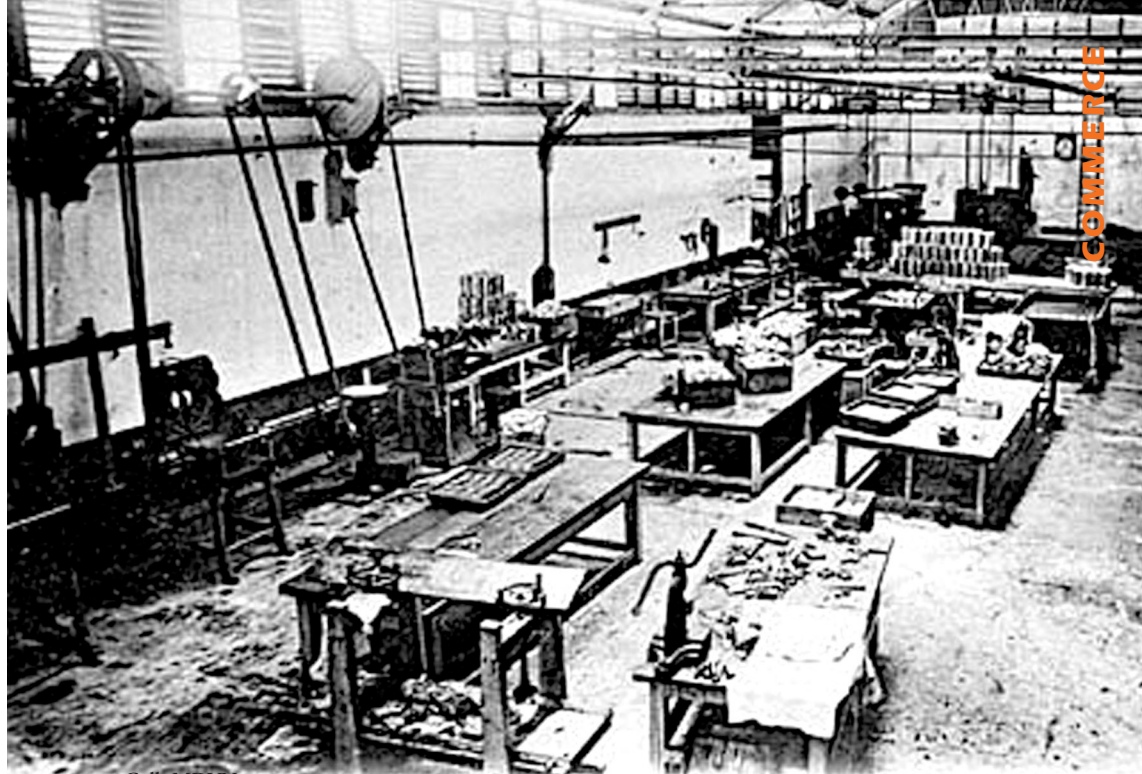
Les industries agro-alimentaires

48

Pour les besoins de la colonie, et notamment des troupes militaires et de la Pénitencière, **une conserverie est construite à Ouaco en 1887**. Elle fonctionne jusqu'en 1900, puis reprend du service pendant la Première Guerre mondiale pour approvisionner l'armée. Modernisée en 1937, elle pouvait produire 9 000 boîtes de bœuf en gelée par jour, trois tonnes de savon par semaine ainsi que des conserves de légumes. **Une autre conserverie ouvre à Nouméa en 1906, au quartier de l'Orphelinat**. Mais des effluves malodorants ne lui permettent pas de continuer son activité. Une zone industrielle se crée alors en dehors de la ville pour pallier toutes ces nuisances.

En 2001, les industries agro-alimentaires calédoniennes sont nombreuses :

22 pour la viande, 16 pour la confiserie, 12 pour la boulangerie, 7 pour les produits laitiers, 6 pour la poissonnerie, 5 pour la boisson, 5 pour le café, 2 pour les chips, 2 pour l'alimentation animale et une société d'analyse agro-alimentaire.



COMMERCE

Coll. MDVN

I — NOUVELLE-CALÉDONIE - Intérieur de l'Usine de Ouaco

L. R. F. - Reproduction interdite



Le « Tour de côte » tant attendu

À partir de 1907, la **société UCNC** (Union commerciale et de navigation calédonienne), qui deviendra en 1923 la **Société du tour de côte**, envoie un caboteur desservir les principaux pôles de brousse et des îles. Il apporte les denrées qui complètent les productions locales, comme le rapporte Marc le Goupils en 1928 : « *Nous mangeons de la viande conservée, parce qu'il n'y a pas et ne peut pas y avoir de bouchers à Bouloupari et que nous ne pouvons pas tuer un bœuf par jour, ni même par semaine.* »

50

Les commandes étaient passées sur catalogue. Le « Tour de côte » repartait avec les **productions locales** qui étaient vendues à Nouméa : café, vanille, fruits et légumes, coprah... Outre son importance économique, le navire apportait des nouvelles d'ailleurs.

Aujourd'hui, les colporteurs ont pris le relais.





Les marchés : intermédiaires privilégiés

52

Dès 1859, deux marchés ouvrent à Nouméa : un marché aux poissons près des quais, un marché aux légumes près de la résidence du gouverneur. En 1882, ils n'en forment plus qu'un près de la place des Cocotiers. Libérés et indigènes viennent y vendre leurs maigres productions. Cette même année, les gros centres de brousse de La Foa, Moindou, Bourail et Canala ouvrent leur propre marché.

En 1974, un marché de gros est créé, géré par la chambre d'agriculture : toutes les transactions de fruits et de légumes doivent transiter par lui. **Cependant, aujourd'hui, seuls les deux-tiers des échanges y sont traités**, car beaucoup de produits circulent encore directement du producteur au détaillant.

14. NOUMÉA (Nlle Calédonie). — Place du Marché.



Métissage

Manger est un fait universel qui dénote cependant l'appartenance à une culture. Le goût, la manière de cuisiner et de s'installer pour manger sont propres à chaque civilisation et à chaque époque. On ne mange pas n'importe quoi, n'importe où, n'importe quand, avec n'importe qui.

Ainsi, la cuisine véhicule des **valeurs essentielles de l'identité** mais aussi de l'évolution d'un peuple. On ne se nourrit pas comme nos parents. Le goût et les denrées ont évolué avec les innovations techniques et les relations aux cultures extérieures. Plus encore en Nouvelle-Calédonie où depuis plus d'un siècle se côtoient Océaniens, Européens et Asiatiques.

Y aurait-il une **identité calédonienne** faite de taro, poulet-frites-ketchup au riz soyo et salade de poisson au coco ?

Du repas sans horaires à l'océanienne, aux agapes gastronomiques françaises en passant par les traditions anglo-saxonnes, tous n'adoptent-ils pas de temps en temps l'indispensable plateau TV, le grignotage... et l'incontournable Mac Do ?



La classification de la nourriture

56

Dans le monde kanak, le terme « manger » distingue des catégories de nourritures différentes. Emmanuel Kasarhérou note qu'en langue Ajie, « *Ara est le terme général servant à désigner l'activité de manger. Il sert également pour indiquer « manger des fruits ou des herbes ». Le terme kâi indique que l'on mange des féculents ou tout aliment farineux. On l'emploie pour les ignames, les taros, les patates douces, etc. Le terme kwârâ veut dire « mâcher des écorces ». [...]. Wa est un terme spécifique à la canne à sucre. Quant à öi, il sert à désigner l'action de manger des nourritures carnées : poissons, viandes, œufs, crustacés et qui s'emploie également pour la noix de coco.* »

Emmanuel Kasarhérou, *De jade et de Nacre*, RMN, Paris, 1990.

Ces distinctions se retrouvent dans toutes les langues mélanésiennes et montrent bien que, dans la culture mélanésienne, le fait de « manger » et la notion d'« aliments » sont intimement liés.





Héritage de l'oncle Sam

Jusqu'en 1942, les assiettes sont faites de feuilles de cocotier tressées ; ce sont **les Américains** qui **apportent les assiettes en émail et les casseroles en aluminium**. Ils apportent aussi de nouvelles habitudes alimentaires. C'est à partir de cette époque que les Kanak commencent à manger à l'européenne. **Le régime alimentaire traditionnel est modifié par l'introduction des conserves** : boîtes de corned-beef, de pilchards, de fruits, de confitures, de lait et de beurre.





Habitudes 2002

60

En tribu, à l'exception des jours de fête, il n'y a pas de repas proprement dit. **Les Kanak mangent quand ils en ont envie, chacun dans leur coin.** Du riz, des tubercules et parfois quelques « condiments » (poisson ou gibier en sauce) sont toujours disponibles. Seuls les enfants et les vieux mangent ensemble.

Quand ils arrivent aux champs, les travailleurs font un feu pour y faire cuire sur la braise des tomates, des oignons et des ignames enveloppés dans des feuilles de bananier. Tout comme à la tribu, chacun vient se servir quand il en a envie.

En ville, les repas se font à horaires plus réguliers : café du matin, casse-croûte du midi, thé et tartines au goûter et pot au feu avec du riz pour le dîner. **Les jours de fête, il y a abondance d'entrées, de fruits de mer et, naturellement, du bougna.**





Traditions adaptées

Les colons les plus aisés prenaient leurs repas dans la salle à manger. Les autres mangeaient dehors, sur une table près du fourneau ou sous la véranda. **Les repas se composaient généralement d'un petit déjeuner matinal vers 4 heures (thé, pain marmite), d'un déjeuner vers 11 heures et d'un dîner vers 18 heures.**

Ces journées dictées par le rythme du soleil n'allaient pas sans déconcerter les métropolitains fraîchement arrivés.

- 62 Le repas, suivant la tradition française, se voulait un moment privilégié réunissant la maisonnée autour de la table. Les enfants mangeaient à part ou, s'ils étaient admis à la table des « grands », devaient se taire. Dans les familles chrétiennes, le **bénédicté** était récité avant se mettre à table.

Aujourd'hui les repas ont perdu leur caractère sacré et familial, ils sont fonction des horaires de chacun, avec le micro-onde pour les retardataires, les grignotages... et la télévision en toile de fond. Les repas dominicaux en famille et les « petites bouffes » entre amis restent pourtant des moments de détente privilégiés.



EUROPÉEN



Saveurs de l'océan Indien

64

Les colons réunionnais venus s'installer dès 1863 en Nouvelle-Calédonie sont arrivés avec leurs traditions, leurs arbres fruitiers et leurs plats épicés. Les similitudes climatiques entre les deux îles permirent aux plants importés de croître et de se développer. C'est à l'un de ces colons, Évenor de Greslan, que l'on doit l'introduction des baudets, des paons, des buffles et du premier couple de merles des Moluques destinés à combattre les invasions de sauterelles.

Par ailleurs, les nombreux Européens, en escale obligée de quelques mois à la Réunion avant de rejoindre la Calédonie, découvrent alors la cuisine tropicale et l'adoptent en s'implantant sur le Caillou. C'est ainsi qu'achards, rougaille, carry deviennent des spécialités locales.



EUROPÉEN



Cuisine d'ailleurs : fenêtre sur le monde

66

Avec les importations et surtout le fret aérien, l'alimentation s'est énormément diversifiée. Les habitudes alimentaires ont aussi évolué. Les légumes exclusivement mangés cuits sont maintenant consommés crus. Avec l'arrivée des réfrigérateurs, les produits laitiers se sont multipliés. La cuisine emprunte aussi quelques références aux cuisines étrangères avec les pizzas, les paellas et le couscous apportés par les **pieds-noirs** dans les années 60. La cuisine asiatique, pour laquelle les Européens avaient un a priori, fait depuis peu partie de l'alimentation calédonienne.





Élément fondamental : la ration pour les travailleurs sous contrat

Les travailleurs asiatiques sous contrat recevaient une ration alimentaire précise qui n'était pas toujours à leur goût, ni appropriée à leur religion, ce qui entraînait parfois des carences.

La ration quotidienne, dont on précise qu'elle devait être de bonne qualité, comprenait :

250 g de pain, 200 g de riz,
150 g de poisson salé
ou 400 g de poisson frais ou 125 g de viande salée
ou 200 g de viande fraîche ou 120 g de légumes secs,
20 g de sel, 20 g de graisse de porc,
5 g de thé, 40 g de sucre.

Bien que très théorique, elle était généralement respectée sauf quand **les denrées arrivaient périmées**. Cela occasionnait des mouvements de grève car la nourriture était essentielle pour ces travailleurs aux conditions de vie difficiles.



ASIATIQUE



Le règne des bayous

Les **bayous**, les femmes javanaises, étaient très prisées comme domestiques. Elles apprenaient à faire la cuisine française pour plaire aux palais européens qui n'appréciaient ni le piment, ni le riz local. La bayou ne remportait pas non plus chez elle les restes, que ce soit de lapin à la moutarde ou d'autres plats peu à son goût. Pourtant, « (les patrons) *ne rechignaient pas à finir le mets préféré des Calédoniens qu'est le bak mie et que lui présentait Nadiem (la Bayou). D'ailleurs, ce plat de nouilles transparentes aux légumes et aux crevettes sèches, que Nadiem agrémentait de viandes était prisé par la population du pays, bien que ce ne soit pas le plat national des Indes Néerlandaises.* »

70

Liliane Saint-Omer, *La Bayou de Djakarta à Nouméa* 1965, p. 58.

Faute de pâte de riz, on remplaçait celle-ci par du vermicelle vietnamien.

Ce **bami local, d'origine javanaise, mais avec des denrées du territoire, existe toujours et est devenu un authentique plat calédonien.**



ASIATIQUE

Coll. MDVN

La Nouvelle-Calédonie Agricole -- LE CAFÉ



Les Javanais de Calédonie

Les Indonésiens mangent traditionnellement avec leurs doigts ; ils ne se servent d'une cuillère que pour la soupe et le service, qui se fait avec la main gauche, la droite servant à manger. Les repas sont des moments sacrés, offerts à Dieu. On s'habille et on se lave avant. Les jours de fête, la nourriture est bénie par le marabout.

72

50 % de la communauté indonésienne de Nouvelle-Calédonie respecte les coutumes culinaires javanaises, introduites par les familles venues s'installer dans les années 60, puis par les femmes que beaucoup d'Indonésiens installés en Calédonie sont allés, entre 1960 et 1980, rechercher au pays.

L'autre moitié de la communauté s'inscrit dans la civilisation occidentale ; les plats javanais sont alors confectionnés uniquement les jours de fête.





Appétit gargantuesque

De forte constitution, les Wallisiens sont de bons mangeurs : 600 à 800 g de pain par repas et par personne, plus le riz et la viande. Un adulte peut, sans gourmandise, consommer un poulet entier. Les légumes verts « *ne remplissent pas le ventre* », disent-ils, mais ils aiment beaucoup les fruits, surtout les agrumes et les mangues, qu'ils consomment à n'importe quel moment de la journée.

Dans toute la Polynésie, une forte corpulence est associée à la réussite sociale, au grand dam des programmes d'éducation sanitaire proposés par la CPS.



AROLYNESEIENS



Melting pot des kermesses

- 76 Les kermesses sont nombreuses et très appréciées. Elles rassemblent toutes les communautés ethniques pour un moment festif où les stands de nourriture ne désemplassent pas : brochettes, nems javanais, bougna kanak, poulet et saucisses frites américains, crêpes bretonnes, gâteaux, poé tahitien...



KERMESSE

**Un art de vivre
à cultiver**

Finies les disettes engendrées par les guerres et les révoltes, les humiliations du bagne, les récoltes dévastées par les insectes ou les cyclones.

Même si, aujourd'hui, nous ne mangeons pas forcément bien, chacun mange à sa faim en Nouvelle-Calédonie.

Une relative aisance incite à faire des repas de fête trop souvent : lait de coco à toutes les sauces, mets riches en grande quantité... mais peu d'exercice en contrepartie. Plus de danse, plus de marche, les corps suralimentés s'épuisent.

Les maux du temps s'y greffent : alcoolisme, consommation excessive de sucreries et de graisses saturées. Pourtant, aucune denrée n'est mauvaise, consommée avec modération.

La disparition d'un « savoir-manger » marquerait-elle la fin d'une civilisation et de ses rites, de ses interdits et de ses plaisirs ?

La conscience citoyenne n'est-elle pas de se prémunir des grandes maladies par une vie saine et équilibrée ?

ABRÉVIATIONS

ANC : Service des Archives de Nouvelle-Calédonie

MDVN : Musée de la Ville de Nouméa

CRÉATION GRAPHIQUE ET RÉALISATION :

Grain de Sable *atelier*, Nouméa, (687) 27 30 57

IMPRESSION

Artypo, Nouméa