



**HAL**  
open science

# LE CARNAVAL DE GUYANE, ENTRE USAGES CULTURELS ET PRATIQUES THERAPEUTIQUES EN AMERIQUE LATINE

Cécile LONY, Raphaël MORILLON, Monique BLERALD

► **To cite this version:**

Cécile LONY, Raphaël MORILLON, Monique BLERALD. LE CARNAVAL DE GUYANE, ENTRE USAGES CULTURELS ET PRATIQUES THERAPEUTIQUES EN AMERIQUE LATINE. 2023. hal-04354560

**HAL Id: hal-04354560**

**<https://hal.science/hal-04354560>**

Preprint submitted on 19 Dec 2023

**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 - ShareAlike| 4.0 International License

# LE CARNAVAL DE GUYANE, ENTRE USAGES CULTURELS ET PRATIQUES THERAPEUTIQUES EN AMERIQUE LATINE

Cécile LONY <sup>(1)</sup>, Monique BLERALD <sup>(2)</sup>, Raphaël MORILLON <sup>(3)</sup>

- (1) Université de Guyane, bât. A, BP 6001, 97306 Cayenne Guyane, *cecile.lony@etu.univ-guyane.fr*
- (2) ER Migration Interculturalité et Education en Amazonie, Université de Guyane, bât. A, BP 6001, 97306 Cayenne Guyane, *monique.blerald@univ-guyane.fr*
- (3) 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*

## **Introduction**

La traite négrière s'étale du XVI<sup>e</sup> jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Durant cette période, entre quinze et vingt millions de personnes sont déportées dans différentes régions sélectionnées dans les Caraïbes et l'Amérique du Sud, au service d'une économie capitaliste (COQUERY-VIDROVITCH et ALBIN, 2018).

Loin de leurs terres natales, avec ce dont ils disposent les groupes d'individus se sont organisés pour communiquer, célébrer, s'informer et lutter contre le système esclavagiste puis assimilationniste. La Guyane, qui est un territoire situé en Amérique du Sud n'échappe pas à la règle (JOLIVET, 1997).

A une époque où les hiérarchisations sociales et raciales sont justifiées par la théorie des races, le mélange entre les Blancs, les hommes de couleur libres et les esclaves, est réglementé par les gouvernements en vigueur. Cependant, à l'occasion de courtes périodes de l'année, il arrive que les esclaves et les hommes libres se rencontrent pour festoyer lors de bals (LAMAISON, 2020). C'est dans ce contexte de privation et de multiculturalisme qu'ont émergé les carnivals d'Amérique Latine, notamment le carnaval de Guyane.

La première abolition de l'esclavage en 1794, par la France, permettra aux nouveaux citoyens de se réapproprier les festivités contribuant à une plus grande mixité pendant les carnivals. C'est ainsi qu'ils deviendront des témoins directs de la dynamique des populations et de la construction de la société guyanaise. Par la suite, la légitimation du carnaval par l'arrêté municipal de Cayenne le 22 janvier 1885, et la fin de la ruée vers l'or en 1888, vont laisser apparaître deux dynamiques dans la structuration des festivités. En effet, l'arrivée des

générations originaires des bassins de l'Approuague<sup>1</sup> et de Sinnamary<sup>2</sup>, apportera au carnaval urbain de Cayenne diverses modifications afin d'aboutir aujourd'hui aux festivités du XXI<sup>e</sup> siècle, avec les Touloulous de rues pour les défilés de jour et les Touloulous de bals paré-masqués, maîtresses de la nuit (BELFORT-CHANOL,2000).

De nos jours, le carnaval de Guyane est une fête populaire accessible à diverses composantes de la société, dans laquelle se mélangent les divertissements, la création artistique et l'affirmation culturelle (HIDAIR-KRYSKY,2005). Il occupe plusieurs espaces (plein air, salles de fête, terrasses chez l'habitant, rues des centres-villes), et peut prendre différentes formes dans les communes de Guyane.

Directement façonné par les populations, le carnaval est le reflet des crises politiques et sociologiques. C'est une tradition qui comporte diverses pratiques culturelles, culinaires, cosmétiques et culturelles ; dont certaines ont été transmises, d'autres ont évolué ou se sont simplement arrêtées.

Il est alors légitime de se demander quels sont les éléments du carnaval guyanais qui ont un lien avec l'héritage africain et européen ? De comprendre comment et pourquoi ces festivités se sont-elles maintenues dans le temps sur le territoire américain. Il est également intéressant de comprendre avec quelle intensité le carnaval guyanais s'est imprégné des pratiques culturelles et culturelles présentes en Amérique latine.

C'est à travers une approche interdisciplinaire associant les sciences humaines et sociales aux sciences techniques que sera étudié la place du carnaval de Guyane dans son bassin géographique. Ce travail s'articule autour de deux questions de recherche :

- 1 : l'évolution et l'adaptation du carnaval au contexte guyanais par rapport au bassin d'Amérique latine
- 2 : la mise en lumière et l'évolution de l'utilisation de la biodiversité régionale notamment lors des programmes de préparations carnavalesques.

---

<sup>1</sup> L'embouchure de l'Approuague est située dans l'Est de la Guyane entre la Réserve Naturelle des Marais de Kaw-Roura et la Pointe Béhague. Le fleuve inflexé vers l'Ouest est composé de plusieurs petites îles. *Groupe d'Etude et de Protection des Oiseaux en Guyane (GEPOG), Bordin A., de Pracontal N., Pineau K., - 03M000015, Estuaire de l'Approuague. - INPN, SPN-MNHN Paris, 18P*

<sup>2</sup> Le Sinnamary est situé dans l'Ouest de la Guyane. Il prend sa source dans les reliefs peu élevés des massifs centraux à 130 m d'altitude au Nord du bourg de Saül. L'estuaire du Sinnamary est fortement inflexé vers l'Ouest. *Groupe d'Etude et de Protection des Oiseaux en Guyane (GEPOG), Bordin A., de Pracontal N., Pineau K., - 03M000008, Estuaire du Sinnamary. - INPN, SPN-MNHN Paris, 22P*

Pour répondre à la problématique sur l'évolution et l'adaptation du carnaval au contexte guyanais par rapport au bassin d'Amérique latine, un état des lieux de la pratique culturelle a été conduit par des observations des saisons carnavalesques de 2021 à 2023 et 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, une enquête a été réalisée sur la période du 3<sup>ème</sup> trimestre 2022 au 1<sup>er</sup> trimestre 2023 auprès de 18 personnes ayant participé au carnaval (Cf. Tableau 1 : profil des personnes interrogées). Ces entretiens semi-directifs ont eu pour but dans un premier temps de répertorier les pratiques et les préparations culinaires et cosmétiques durant le carnaval. La comparaison des données de l'enquête avec celles de la littérature avait pour but d'apprécier les pratiques régionales. D'autre part, les entretiens ont permis de recueillir les opinions et les réflexions sur les démarches de sauvegarde et de valorisation du patrimoine carnavalesque.

Ces 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.

**Tableau 1 : Profil des personnes interrogées**

<b>Caractéristiques de l'échantillon</b>	
Période de réalisation des entretiens	2022 - 2023
Zone géographique	Centre littoral de Kourou à Régina
Genre	3 Hommes et 15 Femmes
Age	15 > 60 ans 3 < 60 ans
Croyances religieuse	Majorité croyante
Positionnement au cours d'une saison carnavalesque en Guyane	Majorité Active

**Source : réalisé par Cécile LONY, 2022**

## 1. Le carnaval, une fête populaire en constante évolution

En Guyane, la saison carnavalesque débute à l'Épiphanie, par l'arrivée du Roi du carnaval, c'est la *naissance du Roi Vaval*, un être féerique, en lien avec la nature. Il déclare l'ouverture du carnaval qui se clôturera le mercredi des cendres précédant le Carême par la cérémonie d'incinération.

La période carnavalesque intègre divers domaines de la société en passant, entre autres, par la transmission du patrimoine et des langues guyanaises et plus particulièrement de la culture créole à travers les chants, les rythmes, les mélodies et les récits et aussi, à travers l'acquisition des savoirs faire par la pratique des rituels culinaires et cosmétiques, des techniques de confection des costumes et des instruments (NDAGANO,2010).

La saison carnavalesque est marquée par différents types de festivités, on y retrouve désormais (MAUFFRET, 2012) :

- Les rencontres culinaires non masquées, autrefois dites les *Randé boutché*, dont le principe est conservé lors des vendredis « galette des rois » aux diverses saveurs régionales (crème à la vanille, confiture de goyave ou de coco). La coutume souhaite que celui ou celle qui trouve la fève, autrefois un haricot, soit le Roi ou la Reine de la rencontre. Ils seront chargés d'apporter les divers mets et boissons pour la prochaine rencontre.
- Les soirées dansantes non masquées autour des rythmes biguine, mazurka, boléro, valse et *piké-djouk* qui ont lieu le jeudi. Ce sont principalement des soirées privées où il est possible de trouver aussi bien des orchestres que des disc-jockeys.
- Les soirées dansantes masquées du samedi soir. C'est le terrain de jeu du Touloulou de nuit à qui tout est permis lors des bals paré-masqués dans des salles appelées pour l'occasion « *les Universités* ». Ce sont des salles dansantes fermées où la musique est ininterrompue jusqu'au lever du soleil, par une formation musicale au répertoire plébiscité et connu des carnavaliers.

- Les déambulations d'extérieurs qui ont lieu le dimanche, et le samedi après-midi pour les parades des communes. On y retrouve le *vide*<sup>3</sup> à l'aube ; et les défilés des différentes associations carnavalesques déguisés en Touloulou, les après-midi, et dont les membres sont souvent issus d'un même quartier, d'une même commune ou encore d'un même pays. On retrouve les personnages traditionnels tels *neg Marron, bobi ou, lanmô* ou des créations tout droit sorties de l'imaginaire des carnavaliers.

Ainsi, le carnaval guyanais se déroule en deux temps : le carnaval de jour avec ses déambulations dans les rues, rythmées principalement par la voix, les tambours et les tambourins des Touloulous et formations musicales ; le carnaval de nuit dans les salles dansantes, rythmées par les mélodies des orchestres composés de guitaristes, de saxophonistes, de batteurs et de chanteurs leader.

Le carnaval de jour et de nuit est lié par l'anonymat sur deux plans, à savoir qui se cache derrière le Touloulou, et dans la société participe aux festivités. C'est un jeu permanent entre carnavaliers, Touloulous et spectateurs actifs ou passifs qui sollicitent un réel investissement aussi bien émotionnel et physique qu'économique, au vue des ressources financières mobilisées pour les quatre jours de festivités par semaine.

Les récents débats autour des nouveaux types de défilés composés de chars aux sonorités caraïbéennes, ou encore les Touloulou non anonymes interrogent sur les éléments indissociables des festivités. Certaines questions concernant les éléments contribuant à la tradition et faisant partie prenante du patrimoine carnavalesque guyanais émergent auprès de la population. L'analyse des symboles associés aux personnages traditionnels ou encore la construction des styles musicaux de types biguine-mazuka ou piké-djouk, sont des pistes qui pourraient contribuer à une meilleure compréhension des festivités guyanaises.

Si le carnaval en Guyane prend forme lors des périodes esclavagistes, dans la littérature, il est décrit comme un phénomène protéiforme qui regroupe un ensemble de processions et de festivités pratiqués sur tous les continents. Il est communément admis que celui-ci tire son origine en Europe, où il est d'usage d'étudier les carnivals sous quatre grandes périodes (LE GOFF, 1981). Néanmoins, c'est à partir du XII<sup>e</sup> siècle que le mot « carnaval » fait son apparition. Étymologiquement, il provient du latin « carnelevamen » qui se traduit par « retirer

---

<sup>3</sup> La foule non masquée parfois déguisée, suit le camion-orchestre qui sillonne la ville, invitant tout un chacun à participer aux festivités. On y retrouve « les voltigeurs » qui simulent des bagarres. ORCG, 2023

la viande » et qui définit cette période d'abondance précédant le jeûne. C'est entre le XIV<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles que le carnaval européen est progressivement introduit dans les colonies américaines. Il représente une période de l'année durant laquelle « l'ordre social et les hiérarchies seront symboliquement modifiés ou renversés ». Cependant, malgré ces restrictions, le carnaval a continué d'être une période importante de célébration et d'expression culturelle pour les populations. Les festivités ont évolué pour devenir un espace artistique où s'expriment l'identité et la mémoire émancipatrice (BLERALD, 2011). 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.

De nos jours, le carnaval est devenu un espace de jeu et de mémoire. En Amérique latine, il est l'occasion de représenter et parfois de commémorer les luttes collectives lors des festivités associées aux carnivals. Par exemple, dans le monde andin, le carnaval rural se confond avec les célébrations d'origine préhispanique, ce qui fait du carnaval andin un genre unique et singulier comme présenté par MENDIZABAL *et al* dans l'ouvrage *Le carnaval rural andin, fêtes de la vie et de la fertilité*. C'est durant la saison des pluies, que les Péruviens célèbrent la fertilité de la terre et le renouveau de la vie. Par exemple, les festivités de *La mamacha Candélaría*, dont on retrouve des processions dès le XVI<sup>e</sup> siècle, mettent en scène les communautés ayant luttées contre la conquête de Puno par le caudillo Aymara TUPAC CATARI et Pedro VILCAPAZA DE AZANGARO. Dans les représentations, il n'est pas rare de retrouver les *Qhapaq Negro*, un groupe d'esclaves noirs qui auraient réussi à s'échapper des mines.

Les différents travaux permettent de mettre en lumière le lien étroit entre la mémoire des résistances collectives des populations régionales et les représentations associées aux divers carnivals d'Amérique latine.

Lors des défilés carnavalesques, certains personnages et masques semblent similaires par leurs allures mais aussi par l'association des symboles qui compose le costume. Par exemple, nous retrouvons le *Nèg marron*, le *Jé farin* ou encore *Karolin* (tableau 2).

Les similitudes entre les costumes des personnages des carnivals et la temporalité des festivités, ont fait l'objet de divers travaux par le Musée des Civilisations, de l'Europe et de la Méditerranée, mais aussi par l'ethnologue Lucie PRADEL en 2012, pour le bassin des Caraïbes.

**Tableau 2 : Exemples de comparaison de personnages et de masques similaires retrouvés dans les carnivals d'Amérique latine (non exhaustif)**

PAYS	MARTINIQUE	SAINT DOMINGUE	CUBA	GUYANE	BOLIVIE	BRESIL
Périodes des festivités	Janvier à février	Février	Juillet	Janvier à février	Février	Février
Styles de musiques retrouvés durant les carnivals	Biguine-vidé, Mazurka	Meringué, Lambada	Conga, Salsa	Mazurka-biguine, Piké-djouk	Morenada, Diablada	Frévo, Samba
Masques / Personnages associés aux carnivals	Nèg gwô siwo	Los tiznaos	La negra tomasa / Juego de la pintica	Nèg marron	Son de negro	Negra maluca
	Mèdsin Lopital	El dia de San Andrés	La batalla de los polvos	Jè farin	Chaya de Rioja	Mela-mela de Bahia
	-	Taimácaros	Munecones	Gro tèt	Cabezudos / Papahuevos	Bonecones / Malmulengos
	Maryjann lapofig	Nicolas den den	Peluos	Bobi	El oso de la diablada	Ala ursa
	Papa diab	Los luchones, los guloyas Diablos conjuelos	El diablo	Djab rouj	El tio	-

Source : réalisé par Cécile LONY, 2022



## 2. Les usages alimentaires et cosmétiques en période carnavalesque

Accolés à cette énergie physique et émotionnelle, les carnavaliers y associent des pratiques qui depuis le XX<sup>e</sup> siècle, prennent la forme de rituels. Il est alors commun d'observer que les carnavaliers consomment et utilisent les mêmes préparations culinaires et cosmétiques.

Les récents travaux de Marc Alexandre TAREAU permettent de mettre en avant un ensemble de plats et de boissons qui semblent être employées pour leurs effets santé. Il distingue à travers le récit des carnavaliers, des préparations pour préparer l'organisme, le réparer, mais également pour le protéger contre d'éventuels mauvais sorts. Les habitudes des carnavaliers semblent former un programme associant des matières d'origine animale, végétale ou minérale, utilisés sous la forme d'une alimentation solide, de boissons liquides et de massages externes couplés à de l'activité physique. Ainsi, on distingue l'utilisation de préparations à usage interne et externe qui seront employées de façon judicieuse avant, pendant et après l'effort physique.

Selon les récits des carnavaliers interrogés, il est possible de distinguer l'organisation suivante :

- Avant le bal paré-masqué, il est fréquent que les carnavaliers, qu'ils soient acteurs ou spectateurs non masqués, se réunissent avant le bal afin de s'organiser et de festoyer. Aujourd'hui, ces rassemblements se retrouvent sous l'appellation de *before* ou l'on consomme généralement la soupe de bœuf (*Bos taurus L.*), les haricots rouge (mijoté d'haricots avec des salaison), le *macadam* de poisson salé (souvent de la morue), le *kalalou* à base de feuilles d'épinards (*Basella cordifolia L.*) et de *kalou* (*Abelmoschus esculentus W.*); mais aussi des salaisons telles que la queue de cochon cuite à l'anglaise (*sus scrofa domesticus*), ou le poulet cuit par boucanage (*Gallus gallus domesticus*), et plus récemment les nems et le bakmi indonésien. Avec ces plats, on retrouve des préparations liquides comme le sirop de pied de bœuf, le chaudeau (parfois confondu avec le punch au lait qui est alcoolisé), des médicaments comme le Guronsan ®, ou encore des alcoolatures de rhums.

Ces alcoolatures (*saccharum officinarum*) dits « amers » contiennent bien souvent du girofle (*caryophyllus aromaticus*), de l'ail (*Allium sativum C.*), du bois d'Inde (*Pimenta rancerosa*), des clous ou des billes de plombs. Le whisky, le champagne et le rhum sont les alcools les plus couramment consommés. Associé à l'alimentation, certains carnavaliers mentionnent la réalisation de massage à l'aide de macérat à chaud de coton (*Gossypium barbadense C*) et de gros bombe

(*Pothomorphe peltata* L. Miq.), ou encore des massages à l'huile de coco (*Cocos nucifera* C. L) ou de *wara* (*Astrocaryum vulgare*). Lors de la deuxième édition des assises du carnaval Guyane, en octobre 2022, madame Andrée AIMAN précisait qu'autrefois, l'utilisation du talc était répandue (une anecdote qui rappelle l'usage du talc parfumé comme accessoire esthétique par les femmes lors du carnaval de Los Indianos aux Canaris et à Cajamarca au Pérou, ou encore au quotidien par les femmes béninoises).

- Lors du bal paré-masqué, les carnavaliers expliquent boire de l'eau, du champagne, ou parfois un punch au lait. Ils ne consomment que très peu d'aliments, certains s'autorisent un peu de soupe de pied de bœuf ou de poulet.

- Le dimanche matin, après le bal paré-masqué, il est de coutume, de se retrouver en groupe entre non masqués, pour consommer le chocolat créole préparé avec le bâton de cacao (BEREAU *et al*, 1992) et du pain au beurre traditionnel. Avant tout repas, il est de coutume de prendre l'amer contenant des extraits de plantes (feuilles, écorces, fleurs, etc), tels que du bois de *maria-congo* (*Geissopermum argentum* Woodson) préalablement frappé, de *couachi* (*Quassia amara*) et de feuilles de *trèfles* (*Aristolochia trilobata*). Il n'est pas rare de retrouver dans la composition certains insectes tels que le scorpion de la famille des Buthidae ou les chenilles du genre *Parides*. Certaines personnes interrogées rappellent avoir autrefois consommé une boisson dite *porter* composée de bière Porter®, d'œuf, de lait et de muscade (*Myristica fragrans*).

En cas de faible appétit, il est relaté la consommation du *dokonon* à base de farine de maïs cuite à l'étouffée, ou encore, le *blaff de poisson* et ses nombreux aromates (la ciboulette *Allium schoenoprasum* C, le céleri *Apium graveolens* C, le laurier *Laurus nobilis*). D'autres optent à nouveau pour un steak de bœuf ou une soupe, créole ou *hu tieu* (soupe dite saïgonnaise). Avec ces plats, l'on retrouve le *madou* de corossol épineux (*Annona muricata* C.) ou d'orange douce (*Citrus sinensis*), ou de jus de fruits locaux. Les carnavaliers précisent manger des fruits comme la mangue (*Mangifera indica* C) et le maracudja (*Passiflora laurifolia* C). En complément, ils rapportent user de pommades de massage contre les douleurs à base de graisse *de poule grasse* ou de *serpent* (M-A TAREAU, 2021). Pour « favoriser la circulation sanguine », ils utilisent des bains de feuilles de *venéré* (*Siparuna guianensis*) et d'indigotier (*Indigofera suffruticosa*) pour les pieds et les jambes.

Le dimanche après-midi, le *kalawang*, les pop-corn de maïs, les cacahuètes grillées et les beignets de carnaval à base de farine de blé, de sucre et d'eau, feront le bonheur des enfants et des carnavaliers.

C'est un véritable patrimoine culinaire qui est mobilisé pour l'occasion. Ces pratiques indissociables du carnaval guyanais se transmettent encore aujourd'hui. Il est alors intéressant de comprendre pourquoi ces préparations sont si plébiscitées par les carnavaliers. Serait-ce par habitude, par plaisir gustatif ou par efficacité nutritionnelle ?

Afin de comprendre l'usage des ressources végétales et animales constituant les préparations, les recettes sont confirmées par les personnes ressources comme les références de la gastronomie guyanaise telle que madame Rosange LHUERRE de l'association la Gastronomie Guyanaise, entre autres, les référents des cultures guyanaises en la matière, tels que madame Maryline CESTO-BRACHET ou encore madame Léodate SAÏBOU, ainsi que les tradipraticiens tels que messieurs Georges CIPPE, Marc MOGES et madame Juliana CHOCHO. Ils permettent d'éclairer les récits, d'établir les recettes et les ingrédients employés durant la saison carnavalesque (Tableau 3). Aussi, les livres de recettes de cuisine guyanaise des éditions Orphies et des Editions Caraïbes permettent de documenter les plats autrefois consommés.

**Tableau 3 : Composition des plats retrouvés durant le carnaval de Guyane**

Natures	Soupe de pied de bœuf	Sirop de pied de bœuf	Haricot rouges et salaisons	Macadam de poisson sale	Punch au lait	Dokonon	Galette creole
<b>Description</b>	Bouillon de légumes et de bœuf Consommé chaud	Sirop de légumes et de graisse de bœuf Consommé froid	Mijoté de porc et de grains d'haricot Consommé chaud ou froid	Bouillon de poissons à la tomate Consommé chaud	Boisson alcoolisée	Farines composées cuites à l'étouffée	Gâteau sablé sucré
<b>Typologie</b>							
<b>Composition (Animales, Végétales, Minérales)</b>	Pied de bœuf <i>Cucurbita moschata, Solanum tuberosum, Dioscorea cayenensis, Daucus carota, Raphanus sativus, Brassica oleracea, Allium schoenoprasum, Apium graveolens,</i> Sel Eau	Pied de veau <i>Daucus carota, Raphanus sativus, Allium porrum, Apium graveolens, Pimenta rancemosa, Caryophyllus aromaticus</i> <i>Saccharum officinarum (sucre)</i>	Queue de porc <i>Triticum aestivum (farine) ou solanum tuberosum</i> <i>Phaseolus vulgaris</i> <i>Syzygium aromaticum, Pimenta rancemosa, Allium sativum, Allium cepa, Laurus nobilis, Curcuma longa, Piper nigrum</i> Sel Eau	Poisson salé <i>Solanum tuberosum, Solanum lycopersicum, Petroselinum crispum, Allium cepa, Allium sativum, Lippia thymoides, Brassica oleracea, Bixa orellana, Triticum aestivum (farine), Capsicum, Piper nigrum</i> Sel Eau	Œuf de poule Lait concentré sucré <i>Saccharum officinarum (rhum)</i> <i>Vanilla, myristica fragrans, Cinnamomum verum</i> Eau chaude	<i>Zea mays, Musa acuminata L. Colla x musa balbisiana, Cocos nucifera, Saccharum officinarum (sucre)</i> <i>Vanilla, myristica fragrans, Prunus amygdalus</i>	Œuf de poule Beurre au lait vache demi-sel <i>Helianthus annuus (margarine)</i> <i>Triticum aestivum (farine)</i> <i>Saccharum officinarum (sucre)</i> <i>Myristica fragrans, Cinnamomum verum, Vanilla, prunus, Amygdalus, citrus</i>

Source : réalisé par Cécile LONY, 2022

### 3. Discussion autour des pistes d'études entamées

#### **Le carnaval entre faits historiques et croyances**

En portant une attention particulière sur les cosmogonies africaines des esclaves déportés et sur les cosmogonies amérindiennes des peuples autochtones d'Amérique latine, il est possible de faire une lecture parallèle des festivités, cette fois-ci du point de vue des personnes déshumanisées par le système esclavagiste occidental. Certains éléments historiques et le contexte dans lequel s'établissent les symboles semblent modifier la lecture des personnages présents dans les défilés comme *Vidangeur* ou *Nèg marron*.

Le personnage de *Vidangeur* est vêtu d'un costume de bagnards à rayures rouges et blanches. Au quotidien, dans les diverses brochures carnavalesques, il est mentionné que le costume rappelle ceux qui arpentaient les rues de Cayenne afin de vider les tinettes des habitants dans de grands tonneaux. Néanmoins, d'après les éléments historiques consignés, en 1644, lors de la bataille entre le chef Palikur PAGARET et le Colonel DE BRETIGNY, il y eut un rescapé qui fut capturé puis intégré à la population amérindienne. Plus tard, celui-ci jouera un rôle central dans la reconquête de Cayenne par le Capitaine NAVARRE agissant pour la France. Ce rescapé fut nommé *Vidangeur* par les palikurs (MONTABO,2004).

L'exemple du *Nèg marron* qui s'enduit le corps de suie et d'huile végétale interpelle également. C'est un personnage qualifié de traditionnel, retrouvé dans divers carnivals d'Amérique latine. Existerait-il un lien avec la pratique d'un culte amérindien à travers l'usage du génipa (*génipa americana*), largement employé lors des festivités dites du *caouynages*, ou d'un culte africain à travers l'utilisation du charbon, notamment lors des rituels *Ajatado* qui permettrait le lien entre le vivant et le mort.

Ces points de convergence vers des croyances partagées entre les Amérindiens et les Africains esclavagisés semblent se retrouver dans les chants de carnaval. Pour ne citer qu'un exemple, le chant de clôture lors de l'incinération du *Roi Vaval* de Guyane, « *Vaval pa kité nou*, n'est pas sans rappeler le chant « *lwa pa kite'm nou* » en l'honneur du lwa rada Ogun. Son homonyme catholique serait représenté par les esclaves sous le culte de Jacques le *Prieur* (EMILE 1947, BONNET 2008). Les festivités du carnaval de Guyane semblent présenter des points de convergence avec la pratique les divers cultes et danses sacrées pouvant exister chez les peuples autochtones d'Amérique du Sud et d'Afrique. Les textes et les archives relatent l'empressement et le besoin frénétique des esclaves pour se réunir et danser. Dans un contexte de privation et de lutte pour la liberté, l'ouvrage de Gabriel ENTIOPE, « *Danses, Nègres et Résistances dans la Caraïbes du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle* », éclaire davantage sur l'importance des cérémonies sacrées pour les

regroupements d'esclaves. Selon plusieurs auteurs, les chants et les mélodies seraient susceptibles d'appartenir à un ensemble de croyances qui s'exprimeraient à travers la parole et la parémie, les danses et les déambulations qui repensent les déplacements dans l'espace géographique (DARBON, 2018).

Ce sont des éléments qu'il convient d'analyser avec les référents encore vivants, les capitaines et les chefs coutumiers, les tradipraticiens guyanais et les représentants des religions vodoun<sup>4</sup> d'Haïti, du Brésil, de Cuba et du Bénin. En effet, ces deux types de société, africaine et amérindienne, se rejoignent d'un point de vue anthropologique, autour d'un système de croyances animistes. Il est alors légitime de se demander quelle lecture des personnages du carnaval de Guyane, il serait possible de faire, en admettant que le carnaval soit devenu un espace de lamentation, de prière et de lutte du point de vue des personnes privées des droits humains.

### **L'usage des alicaments par les carnavaliers guyanais**

Les entretiens individuels débutés en 2022 confirment l'utilisation de préparations culinaires et cosmétiques par les carnavaliers à des moments distincts.

Selon les récits, certaines préparations seraient employées à des temps différents pour leurs actions supposées sur l'endurance, sur la relaxation musculaire ou encore l'hydratation.

Cependant, parmi l'échantillon sept carnavaliers précisent réaliser les préparations par habitude et non par connaissances de l'efficacité nutritionnelle ou thérapeutique.

Les données de littérature permettent dans un premier temps de présupposer la composition biochimique principale des préparations observées. Ces informations couplées aux données sur le métabolisme humain permettront de mieux comprendre les possibles avantages de l'alimentation habituelle des carnavaliers (tableau 2).

Dans le cas de la soupe et du sirop de pied de bœuf, les données permettent d'obtenir un profil de molécules telles que la proline, l'hydroxyproline, le magnésium, la leucine et l'eugénol dans plusieurs préparations. De façon générale, ces éléments sont décrits comme étant impliqués dans les mécanismes d'action contre le stress oxydatif, qui est processus biologique naturel contre performant en cas d'entraînement sportif. Il est à l'origine d'une diminution de la force musculaire et d'une augmentation de la fatigue. Ainsi, une première lecture permettrait-elle d'émettre l'hypothèse selon laquelle la préparation des carnavaliers fournirait, d'une part, des aliments à une

---

<sup>4</sup> Terme qui désigne un système religieux ayant sa source au Dahomey (devenu la république du Bénin) et au Togo. Il est désigné sous le terme Oriša pour les Yoruba. Universalis- Marc AUGÉ

forte valeur énergétique afin de préparer l'organisme aux besoins d'énergie et, d'autre part, des aliments à une forte valeur d'hydratation pour récupérer de l'intensité sportive.

Il semblerait que l'organisme ait alors à disposition un groupement de molécules dont la cible privilégiée serait les tissus musculaires.

Ainsi, la préparation des carnavaliers dans sa globalité pourrait être comparée à un programme d'entraînement sportif. L'efficacité de la préparation pourrait reposer sur la synergie des mélanges entre les préparations à différents instants de la journée.

Cependant la forte consommation d'alcool et d'alcoolatures chez certains carnavaliers interpelle. Il n'existe que très peu d'études sur l'impact de la consommation d'alcool chez les sportifs. Néanmoins, divers travaux ont pu démontrer l'effet de l'alcool au niveau des processus physiologiques chez l'homme tels que l'effet diurétique favorisant l'état de déshydratation, ou encore le ralentissement des mécanismes cellulaires de régénération musculaire (BERR *et al*, 2001).

Aussi, la multiplication des apports nutritionnelles à des temps différents, pourraient contribuer à l'effet santé sur un temps plus long. Par exemple, bien que leurs compositions soient similaires, la soupe et le sirop de pied de bœuf sont consommées à des moments différents par les carnavaliers. En effet, le sirop de pied de bœuf est consommé bien en amont pour une action qui serait préventive, alors que la soupe serait consommée juste avant l'effort, et même après le bal paré-masqué.

Quatre carnavaliers précisent que pour le sirop, seul le pied avant droit ou arrière gauche, apporterait un effet santé. L'explication résiderait sur la biochimie de l'urine de bœuf, riche en potasse, qui modifierait la constitution du pied concerné. Il convient de poursuivre les entretiens pour comprendre s'il existe une erreur dans la transmission des recettes ou si, au contraire, il existe deux recettes distinctes.

Le punch au lait qui est une boisson alcoolisée phare du carnaval en Guyane est aujourd'hui préparé avec une base de lait concentré sucré et non sucré. Les personnes interrogées mettent en avant une technique de préparation qui était autrefois plus courante. Elle consiste à associer un œuf battu dans de l'eau chaude, le tout mélangé à l'aide d'un *lélé* (bâton de bois de goyave (*Psidium guajava* C)). L'outil et la technique de préparation du punch au lait se sont modifiés. Le *lélé* en *Quararibea duckei* serait également utilisé (TAREAU, 2021). L'article de Yann LE MEUR et Christophe HAUSSWIRTH, « *L'importance des produits laitiers dans la nutrition du sportif au quotidien* », dans l'ouvrage *Nutrition et performance en sport : la science au bout de la fourchette*, des éditions

INSEP, parut en 2012, regroupe l'ensemble des études concernant l'efficacité de la consommation du lait dans le cadre d'un programme d'entraînement sportif intense.

**Tableau 4 : Composition de la soupe et du sirop de pied de bœuf en Guyane**

Appellations	Aliments constitutifs	Composition principale supposée d'après les principaux aliments	Rôles et propriétés connues (littérature)
Soupe créole Potage à consommer chaud, quantité au choix	Pied de boeuf, <i>Daucus carota</i> , <i>Cucurbita moschata</i> , <i>Raphanus sativus</i> , <i>Brassica oleracea</i> , <i>Apium graveolens</i> , <i>Solanum tuberosum</i> , condiments	Acide aspartique, Glucides, Hydroxyproline, Provitamine B-A, Proline, Potassium, Magnésium, Eugénol	Favorise la construction du tissu musculaire (BERR et al, 2001)  Relaxation des muscles (WU et al,2011)  Diminution des effets du stress
Sirop de pied de bœuf, Sirop à consommer à température ambiante, dosage à la cuillère	Pied de veau, <i>Saccharum officinarum</i> , <i>Daucus carota</i> , <i>Raphanus sativus</i> , <i>Alium porrum</i> , <i>Apium graveolens</i> , <i>Pimenta rancemosa</i> , <i>Caryophyllus aromaticus</i>	Hydroxyproline, Proline, Glucides, Potassium, Magnésium, Eugénol,	Favorise la construction du tissu musculaire  Relaxation des muscles  Diminution effet du stress (CZAJA et al, 2011)

Source : réalisé par Cécile LONY,2022

### La valorisation de la biodiversité sud-américaine

C'est un jeu physiologique qui semble se dérouler à travers l'alimentation des carnavaliers qui contribue, en partie, à mettre en valeur l'usage de la biodiversité environnante. Lors des entretiens, trois personnes mettent en avant des alternatives à la soupe au pied de bœuf. Ils précisent consommer de la soupe de maïpouri (*Tapirus terrestris*) ou *la soup jako* (bouillon consommé sur le pouce) pendant le carnaval. Nous noterons que pour les personnes d'appartenance culturelle



créole qui pratiquent toujours la chasse, l'appellation bœuf a été parfois confondue avec le bœuf de forêt, le tapir.

Dans les pratiques quotidiennes, les cuisiniers utilisent aujourd'hui, de l'amidon de pomme de terre ou de maïs à la place de la farine de manioc bouillie appelée *toloman*, et autrefois employé pour la préparation du chocolat créole ; ou encore de la sauce tomate à la place du roucou (*Bixa orellana*). Ce dernier choix pourrait être intéressant car la tomate riche en composés bioactifs, lycopène et  $\alpha$ -tomatine, fait l'objet de diverses études par l'université de l'Iowa, afin de démontrer l'influence de ses composés sur l'augmentation de la masse musculaire et le maintien des muscles squelettiques.

Les échanges mettent en lumière la question des variétés de plantes cultivées pour une utilisation alimentaire ou aromatique. Les entretiens révèlent l'usage de trois ou quatre variétés de roucou (rouge, blanc, marrons, noir) où chacun, semble-t-il, pourrait avoir un intérêt alimentaire, thérapeutique ou magique. Cette remarque peut être réalisée pour le maïs (*Zea mays C.*).

Aussi l'usage de plantes introduites puis cultivées, comme le navet (radis blanc, avec un fort potentiel anti-oxydant (KEYATA *et al*, 2021) par les communautés européennes fait aujourd'hui partie des habitudes alimentaires des carnavaliers de Guyane (tableau 5).

**Tableau 5 : Comparaison des recettes de la soupe pied de bœuf en Guyane**

Appellations	Ancienne composition	Nouvelle composition
Soupe au pied de bœuf	Pied de boeuf, <i>D. cayenensis-rotundata</i> , <i>Colocasia esculenta</i> , <i>Cucurbita moschata</i> , <i>Apium graveolens</i>	Pied de boeuf, <i>Daucus carota</i> , <i>Cucurbita moschata</i> , <i>Raphanus sativus</i> , <i>Brassica oleracea</i> , <i>Apium graveolens</i> , <i>Solanum tuberosum</i> , condiments

Source : réalisé par Cécile LONY, 2022

Dans un deuxième temps, les personnes interrogées provenant des pays du bassin environnant, mettent en lumière la réalisation de variantes culturelles de la soupe de bœuf tels que le *mocotó* au Brésil ou le *sancocho* dominicain.

## **Multiculturalisme et fête populaire**

Dans les récits modernes, il est largement admis que le carnaval en Guyane est une fête populaire pratiquée par les créoles.

En Amérique latine, le terme créole peut-être employé dans divers contextes, ainsi, en Argentine, le terme sera employé pour caractériser la tradition en opposition à la société moderne (BENOIST, 2006) ; alors qu'à Cuba, le terme créole renvoie aux descendants de colons nés dans les Amériques, comme le précise l'historien Jean LAMORE au Musée d'Aquitaine, lors de la conférence *L'esclavage dans la colonie espagnol de Cuba et à Cienfuegos au XIXe siècle*. Cependant, le terme créole qu'il soit lié aux groupes culturels ou à la langue tire son origine dans l'histoire de la traite négrière.

Une des particularités des sociétés du plateau des Guyanes réside en son multiculturalisme. Ainsi, nous retrouvons diverses populations autochtones aux cotés des populations locales ou parfois émigrées et intégrées. Les recherches autour du carnaval de Guyane soulèvent la question du sens attribué au mot carnaval pour les communautés autochtones et locales, car comme le précisait Antoine AOUEGUI dit LAMORAILLE lors d'une rencontre avec l'ORCG en octobre 2022 « *autrefois, les communautés businenge faisaient carnaval, ils pouvaient revêtir la peau d'un animal pour échapper à l'ennemi* ». C'est un récit qui fait échos aux contes de l'Est de la Guyane, ou Mauricienne FORTINO nous rappelle comment autrefois les communautés palikurs voyageaient.

Le carnaval laisse entrevoir un rapport complexe au sein de la société où se mêlent les cultures, les jeux, les secrets et la création. Il en fait, par sa structure, un rassemblement important pour les communautés qui l'organisent entremêlant les patrimoines culturels, culturels et gastronomiques. De manière plus générale, l'organisation et les rencontres collectives durant les carnivals d'Amérique latine semblent également similaires dans leur visée sociale, qu'elles soient liées aux rites et aux rituels associés à la protection de la vie et aux ancêtres, à la fertilité ou à l'abondance. L'alimentation des carnavaliers d'Amérique latine met en lumière des pratiques alimentaires communes par la consommation de soupes et des ressources alimentaires qui y sont mobilisées. Elle fait également écho à d'anciennes techniques agricoles traditionnelles *La milpa* dite la technique des trois sœurs, et le *conuco*.

La poursuite du travail de recherche autour des symboles composants les masques et les personnages, les styles de mélodies retrouvés durant les festivités et l'analyse des aliments constituant les soupes et les mets typiques des carnivals permettront de mieux comprendre l'évolution des festivités guyanaises.

## **BIBLIOGRAPHIE :**

- ANTOANETA ROMAN Maria, 2009, *La Murga Uruguayenne, Théâtre Du Carnaval, Miroir Du Social, Satire Du Politique*, Mémoire Présenté Comme Exigence Partielle De La Maîtrise En Communication
- BELFORT-CHANOL Aline, 2000, *Le Bal paré-masqué, un aspect du carnaval de la Guyane française*, Petit-Bourg, Ibis Rouge éditions,
- BENOIST Odina, 2006, *La part créole de l'Argentine*, les éditions Karthala
- BEREAU et al, 1992, *Le cacaoyer en Guyane française*, Les cahiers d'Outre-Mer
- BERR Claudine Berr et al, 2001, *Alcool : effets sur la santé. [Rapport de recherche] Institut national de la santé et de la recherche médicale*, Inserm
- BLERALD Monique, 2011, *Carnaval Guyanais Traversée Littéraire*, Edition Nestor
- BONNET Pierre, 2008, *Nos racines créoles : les origines, la vie et les mœurs*, Généalogie et histoire de la Caraïbe, 2008
- 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 éditions
- COQUERY-VIDROVITCH Catherine et ALBIN Michel, 2018, *Les Routes de l'esclavage, Histoire des traites africaines, VIe-XXe siècle*, Arte éditions
- CZAJA Jakub et al, 2011, *Évaluation de la supplémentation en magnésium et en vitamine B6 chez les athlètes d'élite polonais*, Rocznik Panstw Zakl Hig,
- DARBON Nicolas, 2018, *Musique et Littérature en Guyane, Explorer la transdiction*, Classiques GARNIER
- ÉMILE Marcelin, 1947, *Les grands dieux du vodou haïtien*, Journal de la Société des Américanistes
- ENTIOPE Gabriel, 1996, *Nègres, Danse Et Résistance - La Caraïbe du XVII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Harmatan
- FABRE Daniel, 1976, *Le monde du carnaval* (note critique), Economies, sociétés, civilisations.
- FERNANDO Aínsa, 2002, *Mascaras de la fiesta : celebración patriótica y subversión carnavalesca*, Cahiers du CRICCAL
- HASSANPOUR FARD Mohammed et al, 2015, *Effets de l'extrait aqueux de feuille de navet (Brassica rapa) chez les rats diabétiques induits par l'alloxane*, Avicenne J Phytomed

HIDAIR-KRYSKY Isabelle, 2005, *Anthropologie du carnaval Cayennais*, Editions Publibook

JOLIVET Marie-José, 1997, *La Caraïbe : Des îles au continent*, Cahiers d'Études Africaines

KEYATA Ebisa Olika *et al*, 2021, *Contenu phytochimique, activité antioxydante et propriétés fonctionnelles de Raphanus sativus L, Eruca sativa L. et Hibiscus sabdariffa L. poussant en Éthiopie and Hibiscus sabdariffa L. growing in Ethiopia*, Heliyon

LAMAISON Denis, 2020, *Esclavage et liberté : bals et carnivals de Guyane française aux XVIIIe et XIXe siècles, Actes du colloque international : Bals masqués de Guyane et d'ailleurs, Identités et imaginaires carnavalesques en question*, Monique BLERALD et Mylène DANGLADES, Edition Orphie

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

MAUFFRET Blodwenn, 2012, *Le carnaval de Cayenne. Esthétique et subversion. Histoire d'un phénomène festif issu du fait colonial*, Thèse de doctorat : Musique, musicologie et arts de la scène : Université de la Sorbonne nouvelle, Paris III

MENDIZÁBAL Pedro Roel, LA SERNA SALCEDO Juan Carlos, MOLINA PALOMINO Pablo, 2020, *El carnaval rural andino Fiesta de la vida y la fertilida*, Ministère de l'agriculture du Pérou

MONTABO Bernard, 2004, *L'histoire de la Guyane, volume 1, des origines à 1848*, Collection Le grand livre, Edition Orphie

NDAGANO Biringanine, 2010, *Penser le carnaval, variations, discours et représentations*, Collections Hommes et sociétés, Paris, Editions Karthala

NISAR Muhammad Farrukh *et al*, 2021, *Propriétés pharmacologiques et avantages pour la santé de l'eugénol : un examen complet*, Oxyde Med Cell Longev

PEYTRAUD Lucien, 1897, *L'esclavage aux Antilles françaises avant 1789 : d'après des documents inédits des archives coloniales*, Paris, Librairie Hachette & Compagnies (GALLICA)

PRADEL Lucie, 2012, *Patrimoine partagé et carnaval caribéen*, Ethnologies

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

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

VERDON Jean, 2003, *S'amuser au Moyen Âge*, Paris, Tallandier

WU Guoyao *et al*, 2011, *Métabolisme de la proline et de l'hydroxyproline : implications pour la nutrition animale et humaine*, Amino Acids