

2007

## Les cuisines mères: une analyse historique des racines francophones de la gastronomie de la Nouvelle Orléans

Mark Huntsman

*Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College*

Follow this and additional works at: [https://digitalcommons.lsu.edu/gradschool\\_theses](https://digitalcommons.lsu.edu/gradschool_theses)



Part of the [French and Francophone Language and Literature Commons](#)

---

### Recommended Citation

Huntsman, Mark, "Les cuisines mères: une analyse historique des racines francophones de la gastronomie de la Nouvelle Orléans" (2007). *LSU Master's Theses*. 716.

[https://digitalcommons.lsu.edu/gradschool\\_theses/716](https://digitalcommons.lsu.edu/gradschool_theses/716)

This Thesis is brought to you for free and open access by the Graduate School at LSU Digital Commons. It has been accepted for inclusion in LSU Master's Theses by an authorized graduate school editor of LSU Digital Commons. For more information, please contact [gradetd@lsu.edu](mailto:gradetd@lsu.edu).

LES CUISINES MÈRES:  
UNE ANALYSE HISTORIQUE DES RACINES FRANCOPHONES DE LA GASTRONOMIE  
DE LA NOUVELLE ORLÉANS

A Thesis

Submitted to the Graduate Faculty of the  
Louisiana State University and  
Agricultural and Mechanical College  
in partial fulfillment of the  
requirements for the degree of  
Master of Arts

in

The Department of French Studies

By  
Mark Huntsman  
B.A., University of Wisconsin, 2002  
B.A., University of Wisconsin, 2002  
May 2007

## **ACKNOWLEDGEMENTS**

Tremendous thanks to my French-language editors Vincent Heitz, Rémi Granier, and Marie-Aude Charret. Special thanks as well to the many posters on the [www.egullet.org](http://www.egullet.org) and the Lonely Planet—Get Stuffed message boards, for helping me find paths where there seemed to be only dead-ends.

## TABLE OF CONTENTS

Acknowledgements.....	ii
Abstract.....	iv
Introduction.....	1
Definitions.....	1
Revue des Antécédents.....	4
Le modèle du creuset.....	6
Les cuisines mères.....	14
Les Restaurants.....	16
Les fondations.....	16
L'essor de la reconstruction.....	31
Le vingtième siècle.....	34
La Cuisine Quotidienne.....	43
Les repas de la haute société créole.....	43
Les soupes.....	46
Les sauces.....	56
La cuisine et la classe.....	64
La cuisine populaire.....	72
La Cuisine des Fêtes.....	79
Les Plats Iconiques.....	95
Le mythe du gumbo.....	95
La créolisation des racines africaines.....	99
Le mythe du jambalaya.....	102
Le riz africain.....	107
<i>Red Beans and Rice</i> .....	111
Conclusion (Digestif).....	114
References.....	119
Indèxe de plats.....	128
Vita.....	130

## **ABSTRACT**

New Orleans' culinary history is amongst the most rich and storied of any American city, yet very few academic works have addressed this subject. While texts ranging from cookbooks to explorer's journals offer glimpses into the evolution of the gastronomy of the city, the stories they present are often rife with myth, legend, and misinterpretation. Contemporary and historic authors also paint a misleading picture of the evolutionary processes involved in the creation of the cuisine and gastronomy of New Orleans, presenting a "melting-pot" model that portrays the culinary landscape of the city as a homogenous and over-simplified product of a vague set of contributions from a diverse set of nations, while ignoring the actual disparity in the contributions of these nations, as well as much of the contemporary evidence that links modern culinary and gastronomic practices to their Old World ancestors.

This French-language work proposes that New Orleans' cuisine and gastronomy as we know it today descends principally from French and West African cuisines, borrowing from a vast array of nations as it underwent various stages of creolization and culinary metamorphosis. Examining the food and foodways found in the restaurants, homes, and festivals of the city, this paper aims to trace the evolutionary process that transformed the dishes, practices, and ideas of the cuisines of francophone nations in Europe, Africa, and the Caribbean into a cuisine often hailed as one of America's finest. It seeks to identify the various methods of Americanization that have molded the modern culinary landscape of New Orleans and Louisiana, as well as to identify the multitude of vestiges that not only reinforce the historic ties between the food of New Orleans and that of its ancestral nations, but also disprove the assimilationist "melting pot" model. It is also perhaps the first work to analyze the collective influence of the French-speaking nations of the world on the cuisine and gastronomy of New Orleans.

## INTRODUCTION

On l'appelle souvent la « Paris des États-Unis, » aussi bien pour sa cuisine que pour les autres aspects de son héritage français. La ville est un « longtime paradise of American gourmets » (Brown, 148), « one of the few cities in America where the art of cooking has not degenerated and where it is assumed that one has a palate as well as a stomach » (Evans, 155). Elle est la ville principale dans un état où, comme Bultman (New Orleans, 220) le remarque, « there are only two times of day...mealtime, and in between. » On dit qu'elle a la meilleure cuisine des États-Unis et, sauf certains qui préfèrent celle de New York ou de San Francisco, les experts et les critiques gastronomes ont tendance à être du même avis. En 2001, le magazine *Travel & Leisure* l'a proclamé la troisième ville du monde (après Paris et New York) pour ses prouesses culinaires, et plus récemment, en Septembre 2005, le magazine *Bon Appétit* l'a inclus sur sa liste non-ordonnée des cinq premières capitales gastronomiques des États-Unis (avec New York, San Francisco, Chicago, et Las Vegas). Plusieurs écrivains (parmi lesquels J. Thorne et O. Evans) ont suggéré qu'il y existe une magie culinaire qui rend même la cuisine de la restauration rapide attrayante. Manger dans cette ville, comme l'a dit Mark Twain (184) à la fin du dix-neuvième siècle, « is as delicious as the less criminal forms of sin. » Je parle de la Nouvelle Orléans, ancienne ville coloniale de la France et une des rares villes aux États-Unis possédant sa propre cuisine. Cependant, comme beaucoup de cultures du Nouveau Monde de l'époque coloniale, l'héritage de la cuisine de la Nouvelle Orléans est d'origine transatlantique.

## Definitions

Dans cet essai, certains mots réapparaissent fréquemment, nécessitant définition. On confond souvent les termes « cuisine »/ « gastronomie » et « culinaire »/ « gastronomique, » qui sont en réalité différents l'un de l'autre. Selon Ory (826-829), la cuisine est tout ce qui a un rapport

direct avec la nourriture ou la préparation des plats, alors que la gastronomie est l'ensemble des idées et des philosophies culinaires. « Le gastronome, dans son type achevé, n'est pas cuisinier de profession. Il est homme de lettres, au moins en amateur. Sa vraie table n'est pas celle où il mange, mais son bureau, où il écrit la chronique ou le traité... » La mythologie d'un plat, son symbolisme et son interprétation sociale sont toutes des questions gastronomiques, tout comme cette analyse historique des racines culinaires francophones et de leurs évolutions se propose d'être une activité gastronomique.

Les termes « créolisation »/« créoliser » sont également largement usités dans cet essai. En tant que terme linguistique, « créolisation » indique la création d'une nouvelle langue par la combinaison des éléments de plusieurs autres langues. En tant que terme anthropologique, « it describes any coming together of diverse cultural traits or elements, usually in the context of the West Indies or Louisiana, to form new traits or elements » (Bernard, « Encyclopedia »). Appliqué à la cuisine, le terme « créolisation » est utilisé pour signifier la création d'un plat résultant de la fusion des éléments de plusieurs cuisines de pays étrangers, tout en appartenant à une nouvelle cuisine. Quand un plat ou une tradition n'a qu'une seule cuisine ou gastronomie étrangère l'ayant influencé, on ne peut pas parler de « créolisation » dans la mesure où cela représente un processus évolutionnaire différent.

Enfin, en décrivant le processus évolutionnaire de la cuisine de la Nouvelle Orleans, cet essai emploie souvent les termes « assimilation » et « acculturation. » Dans le domaine anthropologique, on continue à rechercher leurs définitions et les différences entre les deux idées. Les auteurs s'accordent en général que les deux termes indiquent une modification de traits culturels d'une certaine culture à cause du contact avec une autre culture. Cependant, certains auteurs récents, comme Teske et Nelson (364), refute l'idée classique que l'assimilation est une phase finale

d'acculturation. Même s'ils ont des bonnes raisons pour suggérer que l'acculturation et l'assimilation sont des processus différents (ils notent que l'acculturation, à la différence d'assimilation, peut être un processus bi-latéral et ne dépend pas sur l'acceptance du « in group, » c'est-à-dire le groupe qui modifie sa culture, par le « out group, » ou la culture immuable), dans cet essai on retient les notions classiques que l'assimilation représente une fin possible du processus d'acculturation. Pour nos définitions de ces mots, nous modifions l'idée posée par Eaton (339), que l'assimilation est « a process of acculturation in which an individual has changed so much as to become disassociated from the value system of his group...Acculturation, on the other hand, is reserved for those changes in practice or beliefs which can be incorporated into the value structure of the society, without destruction of its functional autonomy. » Donc, la différence principale entre assimilation et acculturation est la totalité des changements et la présence ou absence des traits de la culture originelle. Dans notre contexte, ce qui est modifié n'est pas les valeurs d'une culture, mais des cuisines et des pratiques gastronomiques. Assurément la cuisine et la gastronomie représente des aspects culturels, mais, sauf quand le contexte avance nos explorations gastronomiques, nous n'intéressons pas dans le rapport entre des changements culinaires et des changements plus largement culturels et sociaux. En plus, parce que parfois nos changements culinaires se passent dans le contexte d'un seul groupe social ou ethnique, dans cet essai c'est toujours les cuisines qui « acculturent » ou « assimilent » à une autre cuisine, bien que dans les définitions traditionnelles l'agent d'acculturation ou d'assimilation soient toujours un être humain ou un groupe sociale. Donc, pour nous, quand un plat ou une idée gastronomique européen ou africain change un trait ou un aspect à cause du contact avec un groupe ou un environnement louisianais, ce plat ou idée s'acculture à la cuisine louisianaise. Si ce plat ou cette idée changent suffisamment pour effacer tous liens avec son ancêtre, ceci représente une assimilation. Sur une échelle plus grande, on peut



dire que pour former la cuisine de la Nouvelle Orléans, les cuisines françaises et africaines s'acculturaient aux circonstances culturelles et environnementales de la ville ; en préservant un grand nombre de traits culinaires et gastronomiques de ses cuisines ancestrales, la cuisine de la Nouvelle Orléans démontre qu'elle n'est pas un cas d'assimilation.

### **Revue des antécédents**

Dans cet essai nous nous proposons d'examiner à quel point et de quelles façons cette influence des pays francophones a façonné la cuisine et la culture gastronomique actuelles de la Nouvelle Orléans. C'est surtout une analyse historique qui cherche à identifier des racines francophones et suivre leur évolution jusqu'à l'émergence de plats et de pratiques américaines régionales. Malgré la simplicité de cette analyse et son utilité potentielle pour des études historiques et culturelles, il n'existe pas encore d'études similaires. Il existe des œuvres sur la Louisiane examinant des influences historiques et culturelles de la France et d'autres pays francophones, mais la cuisine est largement ignorée. Malgré l'importance historique, anthropologique, sociologique, et même économique<sup>1</sup> de la cuisine à la Nouvelle Orléans, je n'ai trouvé aucune étude universitaire sur le sujet. Les plus proches sont les travaux qui traitent des racines culinaires africaines comme parti d'un portrait culturel plus grand, comme celui de Sybill Kein, Gwendolyn Midlo Hall, et de Joseph Holloway. Cette pénurie de ressources se retrouve dans la majorité des régions culinaires des Etats-Unis. Le géographe Barbara Shortridge note les difficultés causées par le manque de ressources universitaires en ce qui concerne le travail scolaire sur la cuisine régionale. José Montero de Pedro (161) s'est confronté au même obstacle en faisant ses recherches sur la cuisine de la Nouvelle Orléans, en cherchant à identifier les racines espagnoles de la ville. Carl Brasseaux, qui (avec Marcelle Bienvenu) a fait la première analyse vraiment

---

<sup>1</sup> Surtout dans le domaine du tourisme et du renom international

rigoureuse sur le développement de la cuisine cajun, note ce même vide universitaire (11-12). Ce dernier est problématique, car dans le cas des auteurs des meilleures références, « [they] rightfully point to the contributions of...seven nations (Native Americans, Frenchmen, Spaniards, Englishmen, Africans, Germans, and Italians) whose immigrants left an indelible culinary imprint upon New Orleans' Creole foodways and Cajun cuisine, but they do little to look beyond this superficial façade and generally rely more on speculation than documentation » (Bienvenu et Brasseaux 11-12). Tout historien culinaire comprend que ce type de recherche étymologique de la gastronomie et la cuisine dépend des mythes et des légendes. A cause de la pénurie des ressources il a fallu utiliser une grande variété de ressources non-académiques et non-traditionnelles—des livres de cuisine, des articles dans les magazines culturels et touristiques, des journaux d'explorateurs, des mémoires, et des publicités de radio—voire même le discours d'un robot<sup>2</sup>. Parfois ces ressources nous offrent la seule histoire d'un plat ou d'une tradition, ou bien une histoire qui existait oralement bien avant que les professeurs aient commencé à s'occuper un peu de la gastronomie. Mais ces sources sont aussi à prendre au sérieux. Comme le constatent Bienvenu et Brasseaux (52), « Cookbooks constitute the most authoritative documentation for Cajun cuisine's evolution », et on peut dire la même chose à propos de la cuisine Créole, à propos de laquelle il subsiste quelques textes datant des dernières décennies du dix-neuvième siècle. Dans les articles des journaux « populaires » comme *New Orleans Magazine* ou *Louisiana Cookin'* on retrouve des noms comme Carl Brasseaux, Marcelle Bienvenu, John DeMers, et Maida Owens. Des universitaires comme Jessica B. Harris et Karen Hess, et des chercheurs comme Patricia Mitchell ont écrit des livres de cuisine qui contiennent beaucoup d'informations historiques et étymologiques.

---

<sup>2</sup> C'est un automate de l'ancien gouverneur et sénateur Huey Long qui offre l'information touristique aux visiteurs à l'Ancien Capitole de l'Etat à Baton Rouge.

Cette étude se veut plus qu'une histoire de la gastronomie et de la cuisine. C'est une histoire de pirates, de fantômes, de criminels et d'investigations secrètes du FBI. C'est une histoire d'explorateurs, d'esclaves, de prêtres et de religieuses, de rois, de reines, et de ducs. En somme, c'est l'histoire d'une culture—c'est à dire, de plusieurs sociétés qui ont toutes contribuées à la construction d'une cuisine commune. Etudier l'histoire gastronomique d'une culture, c'est examiner ses traditions, ses rituels, ses interactions sociales. La cuisine de la Nouvelle Orléans reste une part de l'identité de la ville aussi centrale que sa musique et son architecture. Mais cet essai est plus que culturel. Il est aussi linguistique, puisqu'il traite de l'étymologie des mots. C'est l'histoire d'un français bien différent de ses racines—un français où les brionnes sont les mirlitons et les pastèques sont les melons d'eau. Cet essai est aussi une histoire littéraire. En effet, la gastronomie de la Nouvelle Orléans n'aurait jamais gagné sa réputation si les romanciers (comme F. Keyes et F. Bremer), les journalistes (comme Scoop Kennedy), et les poètes (comme W. M. Thackeray et William A. Percy, même si l'on ne cite pas leur poèmes) n'avaient pas autant écrit pour en souligner sa particularité. Certains livres de cuisine sont ainsi de vrais trésors, car ils sont autant des mémoires et des collections de petites histoires que des assemblages de recettes. La survie de la gastronomie dépend donc du folklore.

### **Le modèle du creuset**

L'héritage gastronomique multiculturel n'est pas spécifique à la Nouvelle Orléans, ni même à la Louisiane ; chaque cuisine régionale américaine peut citer un grand nombre d'influences d'outre-mer. L'idée du « melting-pot » (le creuset) fait partie des mythes identitaires américains parce qu'elle démontre comment un pays d'immigrés du monde entier peut partager une identité nationale commune. Cette idée—que plusieurs forces ou traits étrangers sont assimilés dans le creuset national, afin que le résultat soit un produit américain homogène, n'ayant que des traces

faibles d'une pléthore d'influences étrangères, et ne ressemblant à aucune en particulier—est souvent appliquée aux cuisines régionales américaines.

Quand on parle des cuisines régionales, on ne tient pas compte du fait que, comme les dialectes, les plats mangés et les traditions gastronomiques ont des frontières particulièrement floues, suivant une sorte d'échelle géographique. En fonction des auteurs il existe entre cinq (McBride, 5) et treize (White, « Food Tour ») régions culinaires aux Etats-Unis. La Louisiane est unique parce que les louisianais mangent les mêmes plats que l'on mange dans la région culinaire qu'on appelle souvent le Sud, exceptés certains plats des montagnes Appalaches et du Low Country<sup>3</sup>, mais la majorité des écrivains acceptent la Louisiane comme ayant sa propre identité culinaire parce qu'il y existe non seulement des plats, mais des cuisines et des gastronomies entières qui n'existent nulle part ailleurs.

Dans les régions du Nord<sup>4</sup> le modèle du creuset reflète une réalité. En effet, s'il existe certaines petites traces des cuisines étrangères qui ont échappé à la liquéfaction américaine, comme les saucissons d'origine portugaise à la Nouvelle Angleterre ou les épices grecques dans le chili de Cincinnati, dans la plupart des cas, le creuset a été suffisamment chauffé pour fondre toutes les cuisines d'origine afin qu'il n'en reste qu'un produit qui ne ressemble en aucun point à ses ancêtres. On entend dire, par exemple, que la cuisine de la Nouvelle Angleterre est principalement une évolution de la cuisine britannique, mais un Anglais d'aujourd'hui aurait beaucoup de difficulté à identifier sa propre cuisine dans les plats du Massachusetts ou de Rhode Island. On dit que les « Baked Beans » (haricots rôtis) est un plat créole des Anglais et des Amérindiens, mais la combinaison de réglisse et lardons qui donne au plat son goût précis reflétait la cuisine des colonies

---

<sup>3</sup> La côte qui s'étend de Charleston jusqu'aux environs de St. Augustine.

<sup>4</sup>La Nouvelle Angleterre, le Mid-Ouest, les Grandes Plaines, le Nord-Ouest Pacifique, et l'ensemble de traditions culinaires et gastronomiques qu'on appelle souvent « The Mid-Atlantic States » (les Etats du Moyen-Atlantique)

anglaises plutôt que celle de l'Angleterre. Cependant, même si les Amérindiens ont enseigné aux colons comment cuire certains haricots dans un trou de terre, il serait difficile d'essayer de trouver un véritable lien entre la norme d'aujourd'hui (les haricots rouges adoucis, cuits à feu doux sur un fourneau) et la cuisine des Amérindiens. Même lorsqu'on connaît les origines d'un plat, dans le plupart des cas, les forces d'assimilation sont si fortes que tous les rapports tangibles entre un plat contemporain et ses racines sont totalement effacés. Prenons, par exemple, le plat peut-être le plus iconique de la Nouvelle Angleterre: le « Clam Chowder. » On ne peut pas dire que ce plat est français, même si le chowder était une invention des marins français qui ont cuit les poissons et le « hard-tack » dans leur chaudrons, ou « chaudières » (d'où vient le nom « chowder »), car il apparaît que l'eau (et peut-être le sel) soit le seul ingrédient partagé entre ce plat et la soupe contemporaine de palourdes, pommes de terres, et lait.

Des lors, ce que le creuset américain ne réussit pas à assimiler, il le rejette. Les plats et les traditions qui maintiennent un grand nombre de vestiges de leurs cuisines et gastronomies étrangères d'origine ne sont pas acceptés comme parti des cuisines locales et régionales américaines. Au lieu de cela, on la désigne comme la cuisine étrangère--au mieux, la cuisine « ethnique. » Il existe un grand nombre d'exemples dans les plats des Mid-Atlantic States-- Pasta Primavera (italien), Vichysoise (français)-- de l'Ouest--Fortune Cookies ou Chop Suey (chinois), Tetrzzini (italien)--du Mid-Ouest--les plats « allemands » de Wisconsin, les plats « scandinaves » de Minnesota, même les plats des groupes américains « ethniques » sont distingués en cuisine « partagée » régional, comme la cuisine amish ou la cuisine mennonite--et bien sûr de la Nouvelle Angleterre--beaucoup d'Américains sont choqués à apprendre de la bouche d'un Irlandais que le bœuf au mi-sel avec du chou n'est pas, en fait, un plat traditionnel irlandais.

La situation est différente dans le Sud du pays. Contrairement à la multitude d'influences observée dans le creuset du Nord, on trouve dans les régions du Sud des cuisines dominantes, presque hégémoniques, qui étaient beaucoup plus importantes que les autres influences. Dans le Sud-Ouest du pays, la cuisine ne suivait pas le modèle traditionnel du melting-pot de nationalités. Surtout elle représentait une évolution de la cuisine du Désert Sonore, un mélange des influences indiennes et espagnoles coloniales (Walsh). Walsh l'appelle le « ugly duckling » des cuisines régionales américaines : « Since it was called Mexican food for most of its history, nobody even thought of it as American until about thirty years ago. » Diana Kennedy, une anglaise qui n'avait jamais habité aux Etats-Unis quand elle a publié son livre *The Cuisines of Mexico* en 1972. Elle a fortement tourné en ridicule la cuisine dite « mexicaine » aux Etats-Unis, mais ironiquement sa quête d'éclairer la cuisine authentique du Mexique a créé une conscience d'un héritage américain. « By convincing us that Tex-Mex wasn't really Mexican food, she forced us to realize that it was something far more interesting: America's oldest regional cuisine » (Walsh). Moins d'une année après, le terme « Tex-Mex » a apparu, mais ce mot a présenté plus de confusion que de clarification. Pour certains individus, ce mot indique une cuisine unique à Texas, différent que « Cal-Mex » ou « Southwestern » (Minor). Pour d'autres, toutes les cuisines régionales dans les Etats le long de la frontière sont le « Tex-Mex. » Enfin pour d'autres, Tex-Mex est une cuisine nécessairement de basse classe, afin que certains restaurateurs Texains refusent d'utiliser ce terme, même si leurs plats n'existent pas au Mexique (Walsh). Même aujourd'hui, le terme n'est pas universel, beaucoup d'Américains insistent encore sur la dénomination de « mexicaine. » Si le livre de Kennedy a mis la notion d'américanité dans les esprits de certains américains, ce n'est pas la même chose que forcé ces individus d'accepter cette cuisine exotique comme la leur. Au mieux, elle représente quelque chose de partiellement américaine ; comme Waverly Root explique, « Tex-Mex food might be

described as native foreign food, contradictory through that term may seem, It is native, for it does not exist elsewhere; it was born on this soil. But it is foreign in that its inspiration came from an alien cuisine; that it has never merged into the mainstream of American cooking... » Même si certains Américains savent que la cuisine qu'ils appellent mexicaine est techniquement américaine, l'association avec le Mexique restent significativement plus conscient que l'association avec la région des Etats-Unis ou elle est née. D'autres américains n'ont jamais reçu le message de Kennedy. Surtout dans les régions comme le Mid-Ouest, les chefs et restaurateurs mexicains affirment une ignorance historique. « People tend to think [authentic] Mexican food is just burritos and nachos, » dit Satkoff, et Lopez (« Hungry Hound ») rajoute « Some times the people think Mexican food is only burritos, fajitas--that's it. »

Dans le Sud-Est du pays, la cuisine dominante était africaine. Si celle-ci a été acceptée comme américaine, c'est parce que les blancs du Sud, habitué à mangé beaucoup des même plats que leurs cuisiniers Afro-américains, ont badigeonné l'histoire africaine de cette cuisine. On peut attribuer l'intérêt des décennies récentes en redécouvrant l'heritage culinaire afro-américain à Amiri Baraka, l'inventeur du terme « Soul Food. »

In 1962, he wrote an essay addressing another writer's criticism that the problem with "Negroes" in America was that they had no language of their own and no characteristic cuisine -- both elements of cultural identity. "This to me is the deepest stroke, the unkindest cut, of oppression," Baraka wrote, and he pointed out items brought to America from Africa, such as watermelon. He listed the foods on the black American table: sweet potato pies, greens, Hoppin' John, hush puppies and fish sandwiches, all "soul food." Baraka didn't define a cuisine as much as he exposed an element of black American identity, an identity much needed as an anchor during a time when blacks fought through a social storm to gain civil rights. (Chavis, « Their Food »).

Depuis ce temps, les scolaires continuent à dévoiler cette histoire une fois cachée et oubliée. Mais, à part cette influence africaine dominante, le creuset marchait assez bien, sauf dans certaines régions où des influences secondaires influençaient la cuisine locale, comme les cuisines anglaise,

huguenot française, antillaise, et espagnole au long du sud de la Côte Atlantique, ou les influences des Iles Britanniques et amérindiens dans les états des Appalaches. La Louisiane est une de ces régions, mais elle est unique. Unique, parce qu'elle n'a pas une seule influence, mais trois influences primaires, réfléchies dans ses trois cuisines: la cuisine « soul » et son héritage africain, comme le reste du Sud mangeait; la cuisine cajun, dont les plats ressemblent peu à la cuisine du Canada français mais qui était fortement influencé par la gastronomie acadienne<sup>5</sup>; et la cuisine créole, une cuisine qui réfléchissait surtout les cuisines française et africaine (y compris la cuisine antillaise/haïtienne), avec une forte influence secondaire italienne. Unique, parce qu'il y a un lien entre ces influences dominantes étrangères qui distinguent la Louisiane de toutes les autres régions du Sud: la langue française. La cuisine et la gastronomie de la Louisiane (et de la Nouvelle Orléans) ne représentent pas simplement une lignée venant de l'hexagone, mais de ses anciennes colonies aussi.

Quand les écrivains racontent l'histoire et le développement de la cuisine de la Nouvelle Orléans, ils décrivent (et justement) plusieurs influences étrangères responsables de ce chef-d'œuvre culinaire. Cependant, ces écrivains insistent sur un modèle du creuset comme on l'applique aux autres régions des Etats-Unis. Wilson (xv) insiste, « Every group of immigrants has helped shape the culinary landscape of Louisiana. The reason that Louisiana has such distinctive food is that it is a melting pot of people and cultures. » Naylor (6) rajoute « Every French or Spanish colonist added something to the pot...And in their search for the taste of home, each immigrant group—Sicilian, Greek, German, Irish, Croatian, Vietnamese, Thai—added something. » Stanforth (9) est même plus présomptueux à propos des origines de la cuisine créole, disant « It is

---

<sup>5</sup>Par exemple, la tendance d'avoir un seul pot ou chaudron qui cuit sur un feu central, ou bien le « calendrier culinaire, » que Bienvenu et Brasseaux (95) mentionnent.



derivative of numerous native elements : French, Spanish, Italian, American Indian and Negro, but the sum total results in a cooking style different from any other—piquant and delicious. » Implicite dans ces descriptions est l'idée que pour former cette cuisine régionale américaine, on a commencé avec une base neutre, rajoutant un peu de cette influence-ci, un peu de cette influence-là, mêlant ainsi les éléments de sorte qu'au final, le mélange ne ressemble à aucun ancêtre particulier. Malgré le portrait ainsi dépeint, ce n'est pas le cas à la Nouvelle Orléans. Le modèle du creuset est impossible à appliquer à la cuisine et à la gastronomie de la Nouvelle Orléans pour deux raisons.

La première, bien que toutes les cultures susmentionnées (sauf peut-être espagnole) aient contribué pour beaucoup aux plats créoles, la saveur de la cuisine de la Nouvelle Orléans est particulièrement francophone. Comme la cuisine du Sud-ouest, celle de la Nouvelle Orléans a évolué à partir des cuisines « dominantes » qui ont résisté aux forces d'assimilation, laissant une empreinte incontestable sur la majorité de la cuisine et la gastronomie. En plus du grand nombre de plats qui représentent une évolution directe de recettes françaises toujours contemporaines, les vestiges des cuisines française et africaine occidentale--y compris la cuisine afro-caribbe, qui, comme sa culture, est née des esclaves venus de partout dans l'Afrique de l'ouest (Valdman, « Creole »)--se retrouvent dans les ingrédients et les techniques de cuisson, les attitudes et les pratiques gastronomiques, le langage culinaire<sup>6</sup>, et les restaurateurs et autres personnages historiques qui ont contribué à l'identité culturelle et physique de la ville.

La seconde, au lieu d'être assimilée, ces cuisines et gastronomies d'origines s'acculturaient à la ville et son peuple, développant une identité qui a échappé aux cuisines telle que la cuisine du Sud-Ouest, la cuisine amish, ou la cuisine sino-américaine. Cette identité est basée non pas sur l'ethnicité, mais sur la géographie d'abord locale (ie, une identité « nouvelle-orléanaise »), puis

---

<sup>6</sup> Surtout des noms des plats, dont les étymologies nous offrent des indices en ce qui concerne l'histoire de ces plats.

régionale (« louisianaise, » ou rarement « sudiste »), et enfin nationale (« américaine »). L'acculturation s'effectua non seulement au niveau culinaire--où l'on intégrait les aliments du terroir avec les aliments français et africains, et où les cuisiniers louisianais utilisaient les modèles de l'Ancien Monde pour créer des plats nouveaux--mais aussi au niveau gastronomique. Au niveau gastronomique, parce qu'en introduisant un plat des franco-Créoles ou des esclaves d'origine sénégalaise parmi les plats de la Nouvelle-Orléans d'autres ethnicités, en changeant le symbolisme culturel d'un plat, en traduisant le nom d'un plat en anglais pour en diminuer son exotisme, on « américanisait » ce plat. Ironiquement, certains des vestiges français et africains restant dans la cuisine et la gastronomie contemporaine servent à renforcer l'identité locale et régionale de la cuisine, car ces traits distinguent les plats et les traditions de la Nouvelle Orléans de ceux des autres régions des Etats-Unis. Le creuset est un modèle de rajout et déguisement: à une base sans nationalité on rajoute une influence étrangère, puis on déguise cette influence en en rajoutant une autre, etc. Le modèle de la cuisine et de la gastronomie de la Nouvelle Orléans est un modèle de transfert et de transformations. Il s'agit d'un détachement graduel des cuisines de leurs origines française et africaine, accompagné d'un rattachement à la Nouvelle Orléans. Bien qu'il existe un petit nombre de plats et de pratiques entièrement vide d'origines francophones (par exemple, le « muffaletta » ou le « snowball »), en général les influences étrangères non-francophones servent à modifier les plats et les pratiques français et africains. En somme, le creuset crée une cuisine américaine en « l'internationalisant, » bien que le modèle proposé « régionalise » et « américanise » les cuisines internationales.

### **Les cuisines mères**

Malgré les meilleurs efforts de John Folse et de son *Encyclopedia of Cajun and Creole Cuisine*, il n'existe pas de liste compréhensive des plats et traditions gastronomiques à la Nouvelle

Orléans, ou plutôt de ceux qui font parti de la cuisine régionale que l'on appelle « South Louisiana Cuisine. » Néanmoins, en analysant des centaines de livres, articles, et même menus, quatre idées sont apparues évidentes en ce qui concerne les cuisines de la France et de l'Afrique occidentale. D'abord, la portée et la diversité de leur influence sont énormes. Cette influence touche chaque repas du jour, et chaque cours du repas, y compris les salades, les entrées, les légumes, les desserts, les boissons, etc. Les influences des pays francophones ne se limitent pas à la cuisine elle-même, mais s'étendent à tous les aspects de la culture gastronomique de la Nouvelle Orléans, laissant ses vestiges dans le langage, les rituels, les traditions, la structure des repas, les normes de présentation et de service, le folklore, et la littérature. Ensuite, les vestiges de ces cuisines sont essentiels à l'identité culturelle de la ville. Beaucoup de traditions de la Nouvelle Orléans (par exemple « Breakfast at Brennan's », le réveillon, le café à la chicorée, le « King Cake » le jour de l'Epiphanie) ne se trouvent nulle part ailleurs aux Etats-Unis. Certains restaurants d'inspiration française sont de véritables points de repère, et les cuisiniers sont des personnages historiques légendaires. Le gumbo est aussi important que le jazz ou les balcons de fer forgé en construisant l'image de la ville. D'autre part, la réputation d'excellence culinaire de la Nouvelle Orléans est largement fondée sur des plats ayant des racines francophones. Des touristes, des journalistes, et des écrivains ont chanté les louanges de ces plats depuis des siècles, et les plats comme les Huîtres Rockefeller ou la bisque d'écrevisses sont encore jugés comme étant les meilleurs échantillons de la cuisine américaine. Enfin, comparés aux autres plats, les plats portant les vestiges des ces cuisines francophones occupent un espace disproportionné du répertoire des plats traditionnels et populaires au niveau local et régional.

Chaque étudiant de la cuisine classique connaît les sauces mères—les cinq sauces<sup>7</sup> qui forment la base de toutes les autres sauces de la cuisine classique (c'est-à-dire, une de ces sauces est nécessairement à l'origine de n'importe quelle autre sauce), et avec lesquelles chaque étudiant doit se familiariser avant de comprendre les principes des sauces plus compliquées. Dans le même esprit, la gastronomie de la Nouvelle Orléans s'inspire surtout de deux « cuisines mères »--la cuisine française et la cuisine africaine occidentale francophone (y compris l'influence afro-antillaise, comme susmentionné). Ces cuisines et les cultures gastronomiques correspondantes sont les piliers de la cuisine et de la culture gastronomique de la Nouvelle Orléans, essentielles à la création des plats jugés iconiques (c'est-à-dire, des plats nouvelle-orléanais par excellence), et touchant chaque domaine de la gastronomie: celle des restaurants, la gastronomie quotidienne de toutes les classes, et la gastronomie des fêtes.

---

<sup>7</sup> Espagnole, vélouté, béchamel, hollandaise, et tomates

## LES RESTAURANTS

### Les fondations

« There is no one moment at which we can say, Look, there it is, the birth of New Orleans cuisine » (Naylor, 6). Il y a, néanmoins, plusieurs candidats proposés. La cuisine du Territoire d'Orléans s'est distinguée très tôt des autres colonies, où les habitants se plaignaient des limitations et de la fadeur de leur cuisine<sup>8</sup>. On se lassait également du gruau de maïs à la Nouvelle Orléans, et plusieurs écrivains (Naylor, 7; McCafferty, 11; Folse, 28) racontent les événements de 1722, et particulièrement un incident notoire qu'on appelle « the petticoat rebellion » (la rébellion des jupons): Une cinquantaine de femmes ont manifestées devant la résidence du gouverneur, créant une cacophonie avec leurs poêles et leurs cuillères. Il a fallu l'intervention d'une Québécoise—une dame s'appelant Madame Langlois—pour restorer le calme. La première légende gastronomique de la ville, Madame Langlois a beaucoup appris des Amérindiens, et a démontré à la foule comment faire une cuisine savoureuse avec les ingrédients locaux. Elle était donc consciente de quelque chose que les protestataires n'avaient pas compris : une cuisine figée ne peut pas forcément survivre face aux nouvelles circonstances. L'adaptation culinaire n'est pas toujours un simple cas de substitution d'un aliment nouveau pour un aliment familier ; il faut comprendre la nature de ces aliments—leur propriétés, c'est à dire comment ils réagissent quand ils sont combinés avec d'autres ingrédients ou quand ils sont soumis à différents procédés de cuisson—pour comprendre comment les intégrer avec des idées préconçues de la cuisine.

Cependant, certaines personnes suggèrent que la cuisine de la Nouvelle Orléans n'a commencé à obtenir son caractère moderne qu'au moment d'une autre rébellion : la révolte des

---

<sup>8</sup>Il est assez comique de lire les protestations contre le maïs, la citrouille, et la morue dans les colonies anglaises, tel que les premiers colons dans la nouvelle angleterre, « who complained that their ships were « pestered with cod » » (Fussell, 251-252).

esclaves à Haïti en 1790. Beaucoup de colons, esclaves, et gens libres de couleur se sont enfuis pour la Nouvelle Orléans, et « The refugees strongly influenced local cuisine by bringing their distinctive Caribbean spice combinations and cooking techniques. » (« Cajun vs. Creole »). Les plus riches des immigrés ont souvent trouvé de nouvelles plantations ; ceux qui n'avaient pas autant d'argent ont partagé cette nouvelle cuisine avec les citoyens en la vendant. Selon Gene Bourg (13), la révolte des esclaves à St Domingue a vraiment marqué le début de l'industrie des restaurants. Les vagues d'immigrés créoles ont produit des cuisiniers, des cafetiers, et des barmans extraordinaires. Normalement, on cite DelMonaco's à New York comme le premier restaurant aux Etats-Unis. Peut-être était-il le premier de sa classe, mais il existait bien avant des occasions de manger dans les hôtels et les bars (Danforth et al, 94). De plus, bien avant l'ouverture du parrain culinaire à New York, il existait un « café society » à la Nouvelle Orléans. Le plus ancien témoin d'un café où l'on servait de la nourriture révèle l'existence d'un certain Café des Emigrés, établi en 1791 (McCaffety, 13). Si la ville est actuellement admirée pour ces nombreux restaurants, les fondements de la culture qui ont produit autant de restaurants renommés n'est pas d'origine française mais ont été mis en place par les immigrés de pays francophones: parmi les premiers propriétaires de ces cafés étaient les Haïtiens, surtout des femmes libres de couleur. Cependant, il faut attendre le siècle suivant pour voir les premiers des grands restaurants qui ont construit la réputation de la ville.

S'il y a un nom qui est synonyme avec la grande cuisine de la Nouvelle Orléans, c'est celui d'Alciatore. Toulonnais par naissance, Antoine Alciatore se considérait fortement Marseillais (ses descendants insistent sur ce fait), tant et si bien qu'il a demandé de revenir à cette ville pour mourir après 46 ans passés en Louisiane (Guste, 14). Il est bien possible que cette affinité de Marseille

soit à l'origine des années marquées par le succès; comme apprenti à l'hôtel Noailles<sup>9</sup>, il a inventé le filet Robespierre (ainsi nommé parce que son père lui a dit que le visage d'un Robespierre guillotiné ressemblait au bœuf cru), et plus tard il était nommé chef du gouverneur du Château d'If (McCaffety, 23). C'est cet esprit innovateur et ce désir de monter l'échelle sociale qui le conduirent à changer pour toujours non seulement la gastronomie louisianaise, mais celle des Etats-Unis en général.

En 1840, immigré depuis neuf ans, Antoine Alciatore créa une petite pension dans le Vieux Carré. « Antoine had brought his knowledge of la cuisine Française, la cuisine Provençal, and an ability to create and adapt the products of the area, » et son renom s'est vite étendu parmi les citoyens et les touristes (Guste, 3). Sa cuisine était quelque chose d'unique, bien qu'il incorporât certaines traditions françaises. « At Antoine's, you dream in French, » dit McCaffety (19). Le décor est parisien, les cartes sont en français, les employés sont francophones, et en 1945, le journaliste Snoop Kennedy note que le chef (un Français) est venu d'un restaurant de New York (« The first time in 105 years an Antoine chef hadn't come direct from France [sic]. » (28)). Adaptant sa connaissance française aux exigences de son nouveau pays, A. Alciatore est plus ou moins considéré comme l'inventeur de la cuisine créole. On lui attribue aussi l'introduction de plusieurs plats français dans le répertoire national américain, le plus célèbre étant les pommes de terre soufflées, si commun aujourd'hui qu'un grand nombre d'Américains seraient surpris si on les informait des origines étrangères des « potato puffs. » Ce plat démontre à quel point A. Alciatore a exploité ses racines françaises dans la création d'une nouvelle tradition culinaire américaine. Mais sa contribution à la gastronomie américaine va plus loin que de simples plats; Antoine's, comme

---

<sup>9</sup> Ce hôtel doit être différent du bâtiment célèbre construit en 1865 ([www.marseille-tourisme.com](http://www.marseille-tourisme.com)), car Alciatore y a étudié comme adolescent dans les années 1820 (McCaffety, 23).

DelMonaco's, a aidé à établir le standard national des restaurants de haute cuisine. C'est grâce à A. Alciatore que les Américains ont appris à gérer une cuisine de qualité, comment un serveur devait se comporter—jamais on n'avait vu dans ce pays un serveur qui connaissait par cœur le menu, « For much of the restaurant's history, it took longer to become a waiter at Antoine's than to become a brain surgeon—at one time the apprenticeship lasted 10 years » (McCaffety, 24). A. Alciatore assurait que ces idées françaises aidaient à former la conception américaine de la haute cuisine.

C'est grâce à cela que Antoine's est devenu un des restaurants les plus célèbres, si non le plus célèbre, des Etats-Unis, et ceci à une époque pendant laquelle il était presque impossible de gagner du renom en dehors de New York. Malgré sa naissance en France, «[Antoine Alciatore] belonged to New Orleans ! He was New Orleans ! » (Picayune, iv) Il était la Nouvelle Orléans dans le sens où il était un des personnages les plus importants de la ville à cette époque, mais aussi parce qu'il était représentatif d'une ville où l'on essayait de construire une nouvelle société dans un nouveau contexte géographique et historique, mais où l'on tenait aussi à des idées européennes pour avoir un modèle sociétal à implanter et raffiner dans la colonie. En France, A. Alciatore n'aurait pu transmettre, de façon personnelle, à la génération suivante que des idées déjà établies dans l'orthodoxie culinaire ; en Louisiane, il avait la possibilité de combiner ses propres idées avec les idées de la formation qu'il a suivie en France pour créer les fondements de quelque chose qui n'était pas encore connu ou conçu, quelque chose qui lui serait vraiment propre. Sa naissance française ne diminue pas son américanité, car sa légende fait partie de l'histoire et de la culture gastronomique de la Nouvelle Orléans (et non pas celle de la France).

Les spécialités de la maison Antoine's, celles qui ont durées malgré le passage du temps, sont cependant le travail de son fils Jules. Il fut l'un des premiers Américains à étudier dans les grandes écoles de cuisine en France (à Paris, Marseille, et Strasbourg), pour ensuite utiliser son



entraînement français à la création de plats créoles qui sont maintenant connus mondialement. Un exemple de sa créativité peut se voir dans l'emploi des huîtres locales à la place des escargots, lorsqu'un jour de 1899, il cherchait à adapter les escargots bourguignons--une spécialité de son père. Il couvrit les huîtres d'une sauce à base d'une purée de légumes, relevé de diverses liqueurs, dont l'absinthe.<sup>10</sup> La sauce était si riche que Jules la nomma d'après le plus célèbre aristocrate américain: « Oysters Rockefeller has been called one of the greatest culinary creations of all time and America's single greatest contribution to haute cuisine » (McCaffety, 20).

Un plat moins connu nationalement, mais néanmoins important de la cuisine créole est le Pompano en Papillote. Créé en l'honneur de M. Santos-Dumont, un pionnier d'aviation qui venait de piloter un prototype Zeppelin autour de la tour Eiffel, le plat reçut des louanges sans pareilles, et M. Alciatore fut aussi salué pour sa créativité en mettant un poisson dans un sac de papier, qui gonfle et garde les vapeurs chaudes. En fait, il se peut que l'assaisonnement fût la seule chose originale et créative du plat. Tout ce qu'il a fait, nous révèle Betty Fussel (134), c'était de faire cuire un poisson américain d'une manière française, car cent ans avant son invention on avait l'habitude en France de faire cuire le gigot d'agneau en papier, avec le même effet de gonflage. Néanmoins, le plat est si bien associé avec Antoine's que Cecil B. DeMille a fait un film de pirates, *The Buccaneer* (1938), où l'on y mange le Pompano en Papillote--85 ans avant la création du plat! (McCaffety, 24).

Souvent les Alciatores créaient des plats en recevant des invités français distingués. Un des cas les plus connus est celui de Victorien Sardou, auteur dramatique français qui a dîné chez Antoine's à l'occasion du début de *L'Oncle Sam*, une satire des Etats-Unis (Mariani, 122). « Eggs

---

<sup>10</sup>L'absinthe était une importation de la France dont l'influence sur la culture de la Nouvelle Orléans existe encore sous forme de comptoirs en marbre dans quelques bars ; pour conserver le goût que l'absinthe infusait dans la sauce de ce plat d'huîtres, aujourd'hui on utilise une autre liqueur française, le Pernod, ou bien l'Herbsaint, une liqueur inventée à la Nouvelle Orléans qui, bien qu'elle soit américaine, essaye d'imiter le caractère de son modèle français.

Sardou » est aussi français que son inspiration; il représente une synthèse de deux idées gastronomiques françaises en ce qui concerne l'assortiment des œufs—une idée qui combine les œufs avec les truffes et les cœurs d'artichauts<sup>11</sup>, et une autre idée qui combine les œufs avec le jambon et la sauce hollandaise<sup>12</sup>, une sauce qui malgré son nom vient de la Normandie (Stradley).

Un autre plat célèbre d'origine française, est le Café Brûlot Diabolique, café agrementé de cognac et de liqueur d'orange. « Brûlot » en France indique une « boisson faite avec une eau de vie que l'on a fait flamber » (<http://guycle.free.fr/glossair.htm#b>), et selon le Larousse Gastronomique (182), des « vrais gourmets » n'aiment pas mettre leurs brûlots dans leurs cafés. Cependant, le café brûlot de la Nouvelle Orléans est bien apprécié par des gourmets.

En laissant son empreinte sur Antoine's, la France a aussi laissée son empreinte sur l'identité de la Nouvelle Orléans et sur l'histoire gastronomique du pays entier. En effet, à concurrencer ses patriarches quant à leurs importances, le restaurant lui-même est devenu un point de repère historique et culturel de la ville. « It has been said that New Orleans without Antoine's would be like Rome without the Coliseum, like Giza without the pyramids. » (McCaffety, 20). C'est le deuxième restaurant le plus ancien des Etats-Unis, il est encore géré par la famille originelle, et les plats vieux de cent ans sont encore à la carte.

Si Antoine's est le plus vieux restaurant de la Nouvelle Orléans, d'autres restaurants ont vu le jour à la même époque. Treize ans après l'inauguration d'Antoine's, un autre restaurant révolutionnaire ouvrait ses portes. Ironiquement, la femme qui devint un symbole vivant de la cuisine franco-créole était, en fait, une Allemande. Elle était néanmoins francophone, et la cuisine qu'elle préparait pour les habitants du Vieux Carré ne ressemblait point à celle de sa Bavière natale.

---

<sup>11</sup>Par exemple les œufs chateaubriand ou les œufs carême.

<sup>12</sup>Par exemple, les œufs hollandaise, l'inspiration probable pour le plat célèbre de DelMonaco's, « eggs benedict »

Très peu de Louisianais connaissent le nom d'Elizabeth Kettenring. Son nom après son premier mariage à Louis Dutrey, le Français propriétaire du café où elle travaillait, n'est pas plus familier. Après la mort de son mari en 1875, elle continua à diriger le restaurant toute seule pendant deux ans. Cependant, dès le moment où elle a épousé un jeune barman français, devenant ainsi Madame Bégué, elle se transforma en personnage qui obtiendra à la longue un statut mythique. Avec son mari, elle géra le restaurant qui devint vite l'endroit préféré des Créoles. Bien qu'ils soient tous les deux responsables des affaires du restaurant, aux yeux du peuple elle était plus importante que son mari: elle devint surtout célèbre pour ses « second breakfasts, » une tradition qui de régionale devint vite nationale et qui se perpétue encore. « Brunch, » un mot valise combinant les mots pour petit déjeuner (breakfast) et déjeuner (« lunch ») est anglais d'origine linguistique, datant de 1895, et le repas n'était pas commun aux Etats-Unis jusqu'aux années 1930 (Mariani, 44). Toutefois le brunch était servi et consommé, à la Nouvelle Orléans bien des années avant l'apparition du terme linguistique en lui même, grâce à Madame Bégué et le catholicisme des francophones Louisianaises. Après le jeûne obligatoire de la communion, « They emerged from church Sunday morning too late for breakfast and too early for lunch, but ravenous nonetheless. The origins of brunch in Louisiana are often traced to those Catholic cravings and the many vendors that catered to them... [Bégué's] was one of the earliest and most successful restaurants in New Orleans to offer this late morning option » (Folse, 167). Si le Catholicisme n'est pas français à l'origine, c'est pourtant la France qui est responsable de la présence du Catholicisme à la Nouvelle Orléans; avant l'arrivée des Catholiques d'autres pays comme l'Italie<sup>13</sup>, en plus de la langue, le catholicisme était une marque culturelle qui distinguait presque universellement les Créoles des

---

<sup>13</sup> L'administration espagnole était catholique, mais il n'y a jamais eu beaucoup d'Espagnols à la Nouvelle Orléans (Hoffman, correspondance personnelle 28 oct 2005; Hall, 277)

Anglo-Américains de la ville. Donc, outre le fait que le brunch soit descendu d'un repas européen et qu'il ait été un rituel exclusivement francophone au début—la nourriture franco-créole, cuisinée par des francophones, servie aux francophones—on peut dire que le repas est un reliquat d'une culture gastronomique française particulière à l'époque, car sa création était une réaction louisianaise aux exigences alimentaires apportées de la France.

Personnage trop important pour mourir avec la femme qui l'a créée, la légende de Madame Bégué vivait bien après la mort d'Elizabeth Kettenring en 1906. Hyppolite Bégué s'est remarié à une Française qui était chef du restaurant depuis longtemps. Elle est devenue la nouvelle image de Madame Bégué, le personnage de Madame Bégué étant trop grand pour un seul corps. *Le Picayune Créole Cookbook* (iv) souligne son importance à la ville: « As for the name of Begue—who will ever forget the quaint dining room and the little kitchen looking into it, with Madame Begue—she of the skilled touch, compounding such fare as never mortal dreamed of. » Les auteurs du *Picayune Creole Cookbook* visent le personnage célèbre, mais ils soulignent les trois éléments qui constituent la légende de Madame Bégué : la femme elle-même, sa cuisine, et son restaurant. Il est rare de lire quelque chose sur la femme sans aussi lire quelque chose sur sa cuisine et sur ses clients, et justement, car c'était ces deux derniers qui ont scellé la place de la première dans les annales folkloriques de la ville. La cuisine de son restaurant était vraiment créole, l'enfant d'un mariage entre un chef bavarois et d'un propriétaire français. Elle possédait donc un caractère plus détaché de la France et plus proche de la mosaïque culturelle de la Nouvelle Orléans que la cuisine de chez Antoine, bien qu'elle adhère au même principe: adapter une cuisine fondamentalement française (évident dans l'abondance des baguettes, des omelettes, des diverses mayonnaises, etc.) à un environnement étranger (l'emploi des poissons du Golfe de Mexique et des rivières de la Louisiane). Antoine a dû adapter sa propre cuisine à une culture étrangère ; Elizabeth a dû adapter

une cuisine étrangère à une culture également étrangère, mais une culture dans le Vieux Carré dont les citoyens étaient pour la plupart descendus du pays qui a produit la cuisine en question. Elle a aussi dépassé Antoine en apportant sa cuisine au peuple, car la cuisine de Bégué's était aussi la cuisine des ouvriers, des laboureurs aux quais, et des marins. Madame Bégué a donc utilisé son restaurant pour offrir aux habitants du Vieux Carré sa cuisine d'esprit créole et d'inspiration française, une cuisine qu'ils embrassèrent et adoptèrent. C'est en cela qu'elle fut immortalisée.

Bien que Bégué's fût fermé quelques temps après la première guerre mondiale, son legs resta. Son voisin Guillaume Tujague, un boucher et propriétaire de bar originaire de Mazerolle, ouvrit un nouveau restaurant dans son ancien bâtiment. D'un effort à remplir le vide énorme créé par la mort de Madame Bégué, le carte de Tujague's s'inspira de sa cuisine (McCaffety, 33). Après la mort de Guillaume, Tujague's fut acheté par Philippe Guichet, un cajun francophone de la paroisse Lafourche. Sans compromettre l'intégrité de la carte, il apporta quand même sa propre contribution à la gastronomie américaine. En barman estimé, il a gagné la grande compétition des cocktails à New York en 1928 (Guste, 205). La boisson qui a épaté les juges cosmopolitains fut « The Grasshopper » (la cigale), une boisson alcoolique glacée nationalement célèbre. Son nom dérive probablement de sa couleur verte résultant de l'emploi de la crème de menthe, qui est aussi l'ingrédient qui produit la saveur distinctive de la boisson. Cette boisson avait un second impact culinaire, car Grasshopper Pie, une tarte faite avec la boisson, la gélatine, et la chantilly, est prisee du peuple du sud du pays depuis les années 50 (Mariani, 144). Malgré l'incorporation du « Grasshopper » et du « Grasshopper Pie » dans les cuisines régionale et nationale, le restaurant a maintenu son caractère français jusqu'à l'époque contemporaine, même au niveau linguistique. Aussi récemment qu'en 1945, Chez Tujague, « you may speak French...with the nimble and friendly help » (Kennedy, 102).

Par contraste avec Antoine's et Tujague's, l'histoire des premières années du Café du Monde sont très floues: il est le seul autre établissement avec des racines francophones à s'être ouvert avant la guerre de sécession, on connaît très peu de son histoire avant 1942. McCaffety (39) dit que la propriétaire, comme la majorité d'autres propriétaires des cafés à l'époque, devait probablement être une femme de couleur libre<sup>14</sup>. Si tel est le cas, il y a de grandes chances qu'elle ait été Sénégalaise ou Haïtienne, ou qu'elle descendait de l'un de ces pays. A partir du moment où il est devenu l'endroit préféré des écrivains et des artistes à la tournée du vingtième siècle, ce café centralisé et en plein air possédait une ambiance quasi-Parisienne. Aujourd'hui, on peut présupposer que c'est un des cafés les plus célèbres du monde.

Si personne ne sait quand les grains de café ont pu migrer du sud-ouest vers Harrar, la ville principale de cette région d'Afrique qui se situait à la Côte Est de l'Ethiopie, on a tout de même des théories à propos de comment la migration se passait.

The Bongas [in the Southwest of the country] also happened to be first-rate slave traders, and sent about seven thousand slaves each year to the Arabic markets in Harrar. A fair number of these unfortunates were Oromos coffee chewers who had been captured in battle. It was these people who accidentally first brought the bean to Harrar. Ethiopian rangers say the old slave trails are still shaded by the coffee trees that have grown from their discarded meals. [Allen, 12-13]

Harrar était l'endroit où pour la première fois on faisait une boisson du café, mais au lieu d'utiliser les germes de la plante, on utilisait les feuilles, qui sont plus amères et contiennent beaucoup moins de caféine. Pendergast (5), Allen (67), et Wild (46) parlent de cette boisson, qui s'appelle « qishr. » On ne sait ni comment ni quand le « qishr » traversa la Mer Rouge et s'embarqua vers la ville de Mocha (au Yemen), mais le café moderne peut attribuer ses origines à la ville. La boisson éthiopienne gardait sa fonction religieuse, mais les Soufis ont adapté le « qishr »

---

<sup>14</sup>Un terme français qui fait actuellement partie de l'anglais local.

(qui existe aujourd'hui autour de la Mer Rouge) en rôtissant la graine au lieu des feuilles. Cette modification était assurément une adaptation fortement culturelle, comme explique Wild (46): « The change that the coffee bean represented on a physical level the transformations that Sufism wrought upon the human soul, and the fact that coffee enabled adherents to remain awake during their night prayers was further proof of its spiritual qualities. » Au milieu du quinzième siècle, cette boisson était répandue au Yemen. Au début du siècle suivant, elle est arrivée à Mecca, puis au Caire, où les Egyptiens transformèrent la pratique religieuse en habitude laïque, marquant une autre sorte d'acculturation gastronomique (Wild 48). Au Caire, se développent les premiers cafés, une idée adaptée par les Turcs, qui ont conquis l'Egypte et le Yemen au seizième siècle. A Istanbul, le café (la boisson) et le café (le lieu) sont devenus de véritables chefs-d'oeuvres culturels. « The coffee was brewed in large cauldrons, and might be flavored with saffron, cardamom, opium, hashish, or ambergris, or combinations thereof » (Wild, 54). Istanbul est probablement la ville la plus importante dans l'histoire du café, car l'Empire Ottoman a introduit le café dans tous les pays européens, qui de leur côté l'ont introduit à leurs colonies aux Amériques et en Asie orientale.

On attribue l'intérêt européen pour le café au pape Clément VIII. En 1605, les prêtres italiens voulaient qu'il condamne et interdise la boisson musulmane (Wild, 52; Standage 140; Pendergast 8). « 'Why, this Satan's drink is so delicious,' he reputedly exclaimed, 'that it would be a pity to let the infidels have exclusive use of it. We shall fool Satan by baptizing it and making it a truly Christian beverage.' » (Pendergast 8). Il l'a fait, en effet. Au cours du dix-neuvième siècle, les Européens ont incorporé le café dans leurs propres cuisines, le modifiant selon leurs propres goûts. Les Véniciens étaient les premiers à adopter le café, et les Anglais (avant 1609–Standage 140) et les Hollandais (c. 1616–Wild 82) suivirent peu de temps après. Les Français adoptèrent la boisson assez tardivement, mais avec une passion. C'est à la suite de la visite diplomatique de

l'ambassadeur turc, Soliman Aga, que le café a été introduit (Allen 97). Après la visite, la cour de France s'enticha de toutes les choses turques. Par la suite, suivant le modèle des autres pays européens, le premier café ouvrit à Marseille en 1671, mais si on cherche un moment où la boisson (comme son restaurant du même nom) a vraiment trouvé son identité française, il faut se tourner vers l'ouverture de Café Procope en 1689, comme Benoît LeCoq (857) le note, « La réussite de Procope oriente doublement et durablement l'histoire des cafés littéraires. »

Etant donné ces liens aux pays d'au moins trois continents, peut-on vraiment dire que le café tel qu'on le boit à la Nouvelle Orléans porte surtout les traces de la cuisine française (ou autrement francophone)? Assurément, et ce, pour trois raisons.

D'abord, les français et les haïtiens furent directement responsables de la culture gastronomique du café à la Nouvelle Orléans. Ils y ont introduit les grains de café, la boisson, et les cafés (lieux). Les premiers chapitres de l'histoire du café louisianais commencent en France et à St Domingue. Au début du dix-huitième siècle, les Hollandais ont réussi à cultiver le café à Java, en Indonésie. Les Français, jaloux, s'inspiraient du succès des Hollandais en formulant des idées pour le cultiver aux Antilles (Standage 147). Au lieu d'une histoire concrète et vérifiable à propos de quand et comment les Français introduirent le café dans le nouveau monde, l'histoire nous a laissé avec un mythe extrêmement connu. Selon la légende, en 1723, l'officier naval français Gabriel de Clieu a clandestinement coupé une taille d'une plante de café aux Jardin de Plantes, à Paris. Il l'a amené à la Martinique, lors d'un voyage de périls hollywoodesques.<sup>15</sup> En réalité, cependant, cette histoire vient de la bouche de son héros (Allen, 158; Wild 124). « The pragmatic Dutch had already taken seedlings to Surinam by 1718 and the French themselves were growing

---

<sup>15</sup>Une phrase d'Allen (171) dit tout: « Having survived the Tunisian pirates, de Clieu became aware that the Dutch government had planted a spy on board the Dromedaire. »



coffee on Hispaniola by 1715...The prime source for the story is de Clieu himself, who, as an impoverished former colonial governor, had a vested interest in any vestigial celebrity he could muster » (Wild 124). Même si l'histoire de M. de Clieu n'est pas vraie, elle est un bon vecteur pour raconter un détail connu: les Français introduirent le café aux Antilles par compétition avec les Hollandais. On sait que dans les années 1830, St Domingue exportait le café et importait les esclaves pour travailler dans les champs de café (Standage, 149; Pendergast, 17). « Ten years after de Clieu brought his plants to Martinique, the French government began importing thirty thousand slaves a year with the goal of becoming the world's leading coffee supplier » (Allen, 178). Le gouvernement français a fortement réussi: dans les années qui précédèrent sa révolution, St Domingue produisait la moitié de tout le café du monde (Pendergast 18; Wild 140). Plus de 30,000 esclaves par an étaient importés pour maintenir cette industrie (Allen 178). Dans le climat antillais, la nature chimique de la graine de café changea. Le nouveau café--plus noir, plus fort, plus robuste--devint à la longue celui de la Louisiane (Bradshaw, 15).

La deuxième raison pour laquelle on peut dire que le café louisianais a évolué à partir de la cuisine française est qu'à l'époque de l'introduction du café à la Nouvelle Orléans, et jusqu'au moins au début du dix-neuvième siècle, le café louisianais représentait une sorte de calque gastronomique du café français. Le café tel qu'on le buvait à la Nouvelle Orléans n'était pas le café épais et dur du Yemen et de l'Egypte, ni le café parfumé de la Turquie, ni le café bouilli et dilué d'Angleterre ou des autres états des Etats-Unis. C'était un café sans grains<sup>16</sup>, jamais bouilli, adouci avec du sucre de Soliman Aga, souvent servi avec du lait (un trait apparemment d'origine française (Pendergast, 9)). Toutes les acquisitions d'identité nouvelle-orléanaise se sont rajoutées à ce substrat français.

---

<sup>16</sup> Le processus d'infusion est une innovation française, datant du 1710 (Harris, « Vacuum Coffee Pots »).

Enfin, la cuisine et la gastronomie françaises sont responsables du fait que pendant longtemps l'incorporation de la chicorée forma la base de l'identité locale du café de la Nouvelle Orléans, en ce qui distinguait le café louisianais du café américain. Ironiquement, c'est ce qui, à la longue, distingua le café louisianais du café français! Cette incorporation peut être qualifiée d'une idée créole dans le sens où elle est née en Allemagne, pendant le règne de Frederick le Grand, qui écrivit un édit qui proclamait « My people must drink beer. His Majesty was brought up on beer, and so were his ancestors, and his officers. » Wild (146) continue: « He proceeded to impose heavy taxes on coffee, and to make its roasting subject to rigorous licensing regulations...It was as a result of this exhaustive search [for coffee substitutes], which saw experiments with wheat, barley, figs, and corn, that chicory came top of a very substandard class. » Les Allemands n'aimaient pas la chicorée, donc elle n'est pas restée longtemps dans la cuisine allemande. Napoléon, par contre, a adopté la chicorée comme faux café pour son système continental (Wild 144-145; Pendergast 19-20). La révolte de St. Domingue a doublement façonné le café de la Nouvelle Orléans, car en plus d'être responsable de la vague d'immigrés qui furent les premiers à établir les cafés dans la ville (comme McCaffety a décrit), elle fut aussi responsable pour l'introduction de la chicorée en France (et donc, par la suite en Louisiane). La révolte détruisit le grand empire français de sucre et de café. Ces produits étaient suffisamment prisés par le peuple pour que Napoléon ne puisse pas les abandonner, mais il ne voulait pas payer ses pays rivaux non plus. Comme solution, il développa le système continental, qui obligeait la France à être autosuffisante quant à son agriculture. On a facilement remplacé le sucre de canne par le sucre de betterave, mais la chicorée n'était pas similaire au café. Contrairement aux Allemands, cependant, les Français aimaient la chicorée. « Thus the French developed a taste for chicory during the Napoleonic era, and even after the

Continental System ended in 1814 they continued to mix the herb root with their coffee. The Creole French of New Orleans soon adopted the same taste » (Pendergast, 20).

Aujourd'hui, le café à la chicorée est devenu un symbole du Café du Monde et de la ville elle-même. Si, culinairement, on continue de boire la même boisson en France, gastronomiquement elle est différente: quand on pense au café à la Nouvelle Orléans, on pense toute de suite à la chicorée, bien qu'à Paris elle ne reste qu'une variation mineure du café standard. Ce trait français renforce l'identité locale du café, de sorte que lorsque les livres de cuisine parlent du « New Orleans-style coffee, » ils parlent du café à la chicorée.

Si le Café du Monde ne servait que ce café, il serait peu probable que son renom soit aussi grand. L'une des raisons de son renom vient de ce qu'il a transformé un repas traditionnel de la ville (les beignets et le café au lait) en rituel bien aimé par les locaux, incontournable pour les touristes, et faisant un aspect important de l'identité culturelle de la ville. En saveur et en consistance, les beignets de la Nouvelle Orléans sont différents de ceux de la France, mais ils ont gardé le nom de leur ancêtre. Folse (191) suggère que les Ursulines ont apporté les pâtisseries « viennoises » en 1727, qui en temps se transformèrent peu à peu en leur forme actuelle. Certes, il en existe plusieurs formes en Louisiane, mais dire le mot « beignet » c'est renvoyer automatiquement au style de ceux du Café du Monde, bien fris et couverts d'une grande quantité de sucre en poudre. L'acculturation de ce plat fut gastronomique en plus d'être culinaire, car il se mange toujours avec le café au lait. En parlant des bandes dessinées de Bunny Matthews (la série « Vic and Nat'ly »), Frank de Caro (224-225) démontre comment cette combinaison particulière, beignets et café au lait, marque l'identité locale des Nouvelle-Orléanais:

A number of his cartoons depict an awareness of New Orleanian's sense of their own difference as shown specifically in the context of outsiders, generally tourists. In one cartoon a waiter serves traditional beignets and coffee to a tourist...and announces: "Lissen, Cap-Not too many people drink dis kinda coffee black...so I ain't

responsible if ya have a hawt attack or sump'n.” The tourist, of course, has asked for black coffee with his beignets, a common “mistake,” thus showing his ignorance of the strength of New Orleans coffee and the local practice of eating beignets with café au lait.

## **L’essor de la Reconstruction**

Avant la guerre de sécession, la cuisine franco-créole est restée un secret assez bien gardé, connue par les créoles eux-mêmes et un petit nombre d’autres personnes qui savaient la chercher. Même pas cinq ans après la guerre, cela a commencé à changer. En 1870, peut-être jaloux que son père ait choisi son frère Jules pour se charger d’Antoine’s, Fernand Alciatore a rassemblé une équipe composée de sa tante<sup>17</sup> et son mari, un restaurateur du nom de Louis Bezuadun, pour ouvrir La Louisiane. Il est possible que cet événement marque la première promotion d’une cuisine dite « louisianaise. » Même si les plats venaient du terroir, ils étaient bien différents des autres choix en ville. La Louisiane est vite devenue un rendez-vous pour la haute société, et bientôt le restaurant gagna une réputation internationale pour son excellence gastronomique (Guste, 145). La Louisiane a joué un rôle important quant au développement de la cuisine de la Nouvelle Orléans : elle lui a donnée une identité distincte des cuisines européennes. Cet écart marqua suffisamment l’évolution de la cuisine louisianaise, pour que celle-ci mérite la désignation de cuisine louisianaise. L’acclamation internationale contribua aussi à cette émergence ainsi qu’à la notoriété de cette nouvelle cuisine auprès d’un public non-louisianais.

Si la Louisiane a réussi à introduire la cuisine créole à la nation et aux pays étrangers, Commander’s Palace a fait quelque chose de plus important: introduire la cuisine créole à la Nouvelle Orléans. Avant qu’Emile Commander ait ouvert son restaurant en 1883, la cuisine qu’on appelle aujourd’hui louisianaise restait dans le domaine des cuisines ethniques, c’est-à-dire, des

---

<sup>17</sup>Une Alsacienne et la belle-sœur d’Antoine

cuisines régionales minoritaires qui n'appartiennent pas à la cuisine « partagée » de la région, mais plutôt à un groupe ethnique qui y habite. Même s'il est possible de dire que les cuisines de New York et de Chicago sont une agrégation de toutes les cuisines ethniques de ces villes, il reste néanmoins une certaine discontinuité culturelle. Ce qui est unique de la cuisine de la Nouvelle Orléans c'est son sens d'unité culinaire. Elle a ses propres cuisines ethniques, mais la cuisine principale se compose surtout des traces des anciennes cuisines ethniques qui, en se combinant, ont produit une cuisine créole qui appartient à tous les citoyens de la ville. Pour achever cette unité d'identité, cependant, il fallait traverser des frontières culturelles. Madame Bégue a traversé ses propres frontières, mais elle cuisinait pour les habitants d'un quartier franco-créole. Pour Emile Commander, la frontière était bien plus intimidante: la rue Canal.

Pendant le dix-neuvième siècle, il y avait une division à la fois géographique et culturelle très nette entre les deux groupes principaux de la ville: les Créoles et les Anglo-Américains. A l'est de la rue Canal se situait le Vieux Carré, un quartier créole largement francophone, dont les habitants étaient économiquement et ethniquement divers. Après la vente de la Louisiane, les nouveaux habitants américains se trouvèrent en conflit avec les Créoles. Comme S. Frederick Starr (17) explique, « [The Anglo-Americans] staunchly resisted Creole influences, even in areas where they would have been of potential benefit. The Yankee newcomers 'showed the flag' by clinging doggedly to the way of life they had known in the Northeast. » Jamais intégrés culturellement, les Anglo-Américains se sépareraient physiquement aussi des Créoles, construisant leurs propres quartiers et faubourgs à l'ouest de la rue Canal. En contraste net au Vieux Carré, le Garden District était un îlot d'homogénéité sociale. « The Garden District was overwhelmingly Anglo-Saxon territory. Common background, professions, religion, politics, and economic interests linked the principal patrons as a group » (Starr, 43). Face à ces circonstances, le succès d'un restaurant de

cuisine franco-créole dans ce quartier semblait peu possible, mais Commander a su pénétrer les résistances culturelles et géographiques de la Nouvelle Orléans non-créole. Un Anglo-Américain lui-même, il a ouvert le restaurant avec l'intention de vendre la cuisine franco-créole aux habitants riches du Garden District (Skolnik, 39). Pendant cent ans, son renom ne dépassa pas le niveau local, et malgré sa « découverte » nationale en 1983 (Skolnik, 40), il resta surtout un restaurant local (Skolnik 17).

Commander's Palace, comme toute la cuisine créole, balance son identité nouvelle-orléanaise, (et donc louisianaise et américaine) avec ses fondations culinaires à travers l'Océan Atlantique (dans ce cas, en France. Même si Commander était américain, comme la bavaroise Madame Bégue sa cuisine était surtout française). En 1883, Commander aurait dit que sa cuisine était française ou peut-être créole, aujourd'hui le propriétaire insiste sur le fait que sa cuisine est américaine (Skolnik, 51). Depuis au moins quelques décennies, les chefs sont aussi américains, louisianais (Paul Prudhomme) ou non-louisianais (Emeril Lagasse). Au niveau national cette cuisine ne se considère pas comme française mais, comme les premiers habitants du Garden District, américaine. Le développement assez riche de l'identité nationale est assez récent, et semble une autre étape de l'évolution de la cuisine et de la gastronomie de Commander's Palace; néanmoins, son identité culinaire reste surtout locale. « A good 70 percent of the menu is indigenous<sup>18</sup> ingredients. » (Skolnik, 69) Le restaurant a combiné deux des passions culturelles de la ville en créant le « Sunday Jazz Brunch, » une pratique que d'autres restaurants de la ville ont vite adopté (Skolnik, 47). Le résultat était un nouveau phénomène culturel uniquement nouvelle-orléanais, mais basé sur un principe catholique francophone (brunch). En fait, beaucoup de sa cuisine dite « américaine » utilise des idées et des ingrédients de sa cuisine mère, comme le « foie

---

<sup>18</sup>Skolnik veut dire des ingrédients fabriqués ou cultivés en Louisiane, et non pas les ingrédients des peuples indigènes

gras sautéed with gastric sauternes » (décrit par Skolnik, 64). En même temps, on voit une localisation parfois consciente des plats et des pratiques français. Un des plats principaux de Commander's Palace, maintenant disponible dans plusieurs restaurants de l'état sous divers noms, est le « Trout Pecan, » une idée conçu par Dick Brennan, qui tandis qu'il se promenait dans le quartier, écrasa des noix de pécan, tombées par terre. Or, « Trout Pecan » n'est qu'une adaptation d'un plat classique français, la truite amandine: il ne fait que substituer les amandes aux noix de pécan . Même si ce n'est qu'un ingrédient, le changement est important pour le développement de son identité locale (Dick Brennan demande: « Where do the almonds come from anyway, California? » (Skolnik, 64)). Escoffier (e.g., 39, 177) a bien montré qu'il ne suffit de changer un ingrédient pour changer un plat. Les amandes sont essentielles à l'identité française du plat; on ne peut pas l'appeler amandine s'il ne contient pas d'amandes. Que l'on puisse trouver le plat partout dans la ville indique que le Trout Pecan n'est pas resté le plat d'un restaurant, mais qu'il est devenu un plat de la Nouvelle Orléans, rejoignant les autres hybrides franco-louisianais qui composent le corps de la cuisine créole.

### **Le vingtième siècle**

La réputation actuelle de Commander's Palace, est équivalente à la réputation qu'avait Galatoire's il y a 50 ans. « Roll in that wheelbarrow full of adjectives, dump a hundred or so of the fancier ones near the typewriter and let's get to work on Galatoire's, » écrivait Scoop Kennedy (58) en 1945. Citant des divers « escoffiers de luxe » anonymes, il continue: « Turkey Rochambeau, fit for the table of Brillat-Savarin himself...trout marguery, in which the fish swims in a scrumptious shrimp and wine sauce...A masterpiece here, a work of art there, until you are loaded to the gills with some of the finest food obtainable in the New World. » Si S. Kennedy avait mangé à Galatoire's quarante ans auparavant, il aurait pu manger beaucoup de plats similaires. Même

aujourd'hui, on trouve les mêmes Truite Marguéry et Huîtres en Brochette que Jean Galatoire servait au début du vingtième siècle (McCaffety, 56). Née à Pau, il a déménagé à Birmingham en Alabama en 1895 pour ouvrir un hôtel/restaurant. Dix ans après, il a ouvert un restaurant à la Nouvelle Orléans. Il comprenait l'importance de l'élégance comme peu de ses prédécesseurs. Il a orné les murs de la salle de son restaurant de glaces parisiennes et de fleurs de lis en or. Les glaces étaient des symboles de luxe en France, surtout dans les cafés et les restaurants.<sup>19</sup> Donc, en achetant des glaces fabriquées à Paris, Jean Galatoire n'a pas simplement obtenu des souvenirs physiques de son ancien pays, mais il a essayé de transférer un symbolisme français à sa nouvelle culture. Pascal Ory observe que les arts décoratifs font partie de la gastronomie (829), donc l'édifice physique de Galatoire's est aussi important que des plats en tant que vestiges de la gastronomie française. Et, presque tous les aspects de ce restaurant rappellent la France. Kennedy (60) note: « From the dim beginnings of this epicurean haunt the cuisine has been French, [and] the service has been reminiscent of the continent... » Pour Kennedy c'était un voyage vers une époque passée ; aujourd'hui Galatoire's est une véritable machine à remonter le temps. Cette adhésion au passé est une forme de résistance à l'assimilation américaine. Dans ses plats et dans son décor, Jean Galatoire a réussi à maintenir un caractère français éternel face à une société toujours en train de changer et de devenir plus américaine. Les habitants de la Nouvelle Orléans apprécient l'ambiance unique de Galatoire's. C'est bien possible que les clients de Galatoire's soient les plus fanatiques et inébranlablement loyaux dans toute la ville. Cependant, pour tout ce qu'il a fait pour la culture gastronomique de la Nouvelle Orléans, Galatoire n'était pas le Basque qui a laissé la plus grande empreinte sur la ville.

---

<sup>19</sup> Par exemple, Benoit LeCoq parle des glaces du Café Tortoni (861)



Il faut se demander si le village de Bosdarros est conscient du cadeau inestimable qu'il a donné à la Louisiane. C'est une question dont la réponse n'est pas évidente. Après tout, quand Léon Bertrand Arnaud Cazenave est parti du village, il avait l'intention de devenir médecin. Il est arrivé dans une des plus anciennes villes de la colonie de la Louisiane; heureusement, depuis longtemps la ville de Bay St. Louis dans le Mississippi n'était plus francophone. Heureusement parce que si Monsieur Cazenave avait mieux parlé anglais, il aurait pu réussir ses études à l'école de médecine de St Stanislas, et si ce fait, en combinaison avec son incapacité à payer son éducation ne l'avait pas forcé à abandonner l'école, le monde aurait été privé de son génie gastronomique. Même après avoir quitté l'école, il n'eut pas tout de suite l'intention de devenir restaurateur : il est arrivé à la Nouvelle Orléans en 1902 comme vendeur de champagne, mais aimant « le style français » de la ville, il a décidé d'y rester et d'y ouvrir un petit café<sup>20</sup> (McCaffety, 62). Ce n'est pas difficile de deviner comment il obtint le titre de « Count » (Comte). « He ruled over the lavish Creole establishment like a magnanimous royal, drank champagne every day for breakfast, and stayed out all night on Bourbon Street with friends » (McCaffety, 65). Grâce à son comportement et son extravagance extrême, comme Madame Bégué il est vite devenu un personnage de légende. On peut dire qu'il avait une double identité : Léon Cazenave était français, mais Comte Arnaud était louisianais. L'homme qui a grandi en France avait besoin de l'ambiance unique du Vieux Carré et de la rue Bourbon pour devenir un personnage de légende, et la ville en retour est une partie intégrale du folklore de Comte Arnaud. Il était connu en France, mais il n'avait pas le même statut qu'à la Nouvelle Orléans. En revanche, son identité française était importante à la légende américaine. L'homme qui parlait mal anglais s'est réfugié dans la ville la plus française des Etats-

---

<sup>20</sup> Petit, mais pas aussi petit que le restaurant qu'il a ouvert en 1918; l'ancien entrepôt ne contenait que deux tables et un petit bar (Kennedy, 29)

Unis. Les implications du fait que les Louisianais l'aient surnommé « Count » sont différentes que s'il avait reçu ce titre en France. Depuis son indépendance, les Etats-Unis n'ont jamais connu de monarchie, donc un conte aux Etats-Unis signifie quelque chose d'extraordinaire. C'était un titre convenable aux habitants de la Nouvelle Orléans parce qu'Arnaud était européen et parce que son comportement se conformait aux stéréotypes louisianais à propos de la royauté européenne. Le Comte Arnaud était donc un personnage légendaire américain marqué par ses traits français, et en somme, un bon exemple d'acculturation sans assimilation.

Parfois le refus d'assimiler posait des problèmes au Comte Arnaud. Comme Monsieur Commander, sa mentalité l'a mis en conflit avec une société américaine puritaine. L'année où il ouvrit Arnaud's, les Etats-Unis proclamèrent illégales toutes formes d'alcool. La croyance figée que le vin était une partie intégrale du repas coûtait cher, car il continuait à le servir chez Arnaud's malgré les contraventions constantes et sévères (McCaffety, 65). Mais le jour où il vendit de l'alcool à un agent fédéral secret, le gouvernement l'envoya en prison avec deux de ses serveurs, et le restaurant fut fermé. Il fut mis en examen pour vingt-sept accusations, mais ne fut jamais reconnu coupable. Après l'élection de Franklin Roosevelt comme président des Etats-Unis, l'alcool fut à nouveau légalisé.

Sa passion pour l'alcool le conduisit à inventer plusieurs cocktails, et à prétendre être le créateur de plusieurs autres; l'Ambrosia et le French 75 sont parmi ces boissons que le Comte Arnaud a voulu faire siennes (Mariani: 5, 133). Après sa mort en 1948, il a légué le restaurant à sa fille Germaine, qui n'était ni moins extravagante (elle collectionnait les robes très ornées), ni moins scandaleuse<sup>21</sup> que son père. Selon Guste (23), c'est elle qui créa « les plats parmi les plus

---

<sup>21</sup> Elle fut vingt-deux fois Reine de Mardi Gras, et une fois elle frappa son roi--le célèbre et puissant sénateur de l'état Dudley Leblanc--aux testicules avec son sceptre, devant tout le monde, parce qu'elle le détestait cordialement (McCaffety, 71).

importants » du restaurant. Comme d'autres grands restaurants créoles, Arnaud's a vu certaines de ses innovations devenir des spécialités de la maison, tel que les crevettes Arnaud, mais son plat le plus connu n'était qu'une adaptation. Huîtres Bienville était inventé chez Antoine's, mais le plat sera toujours associé à Arnaud's (Mariani, 227), car ce plat, qui fait partie des centaines de cartes partout dans la Louisiane, peut-être aurait été perdu dans les annales de l'histoire si la famille Cazenave n'en avait pas fait une spécialité de la maison. Les aspects français de ce plat sont indéniables—les huîtres, les poivrons, et les oignons sont cuits au gratin, puis servis dans une sauce à la béchamel. Toutefois, s'il s'inspire de la cuisine française, le plat est totalement louisianais. D'une part parce qu'il fut inventé en Louisiane, et d'autre part parce qu'il fusionna les ingrédients d'une façon inconnue en France. Le nom du plat rend hommage à une personne qui était à la fois française et louisianaise : Jean Baptiste Le Moyne, Sieur de Bienville, explorateur français et le premier gouverneur<sup>22</sup> de la Louisiane.

La France a déjà salué Cazenave comme s'il était un vrai comte. Un journal parisien a reconnu Arnaud's comme un des premier cinq restaurants du monde; son ancien chef Jean Pierre, qui fut lui-même reconnu comme un des premiers cinq chefs au monde, fut invité à participer au 2000ème anniversaire de Paris (McCaffety, 71). En 1978, Germaine choisit l'héritier de sa couronne: Archie Casbarian, un Arménien francophone qui grandit en Egypte, et qui, aux dires de tous, est un successeur digne de la tradition d'élite du restaurant. En changeant de propriétaires, Arnaud's démontre à la fois un détachement de la France et un rattachement à la mosaïque culturelle de la Nouvelle Orléans. En préservant l'intégrité de la cuisine, Casbarian démontre un désir de ne pas s'assimiler.

---

<sup>22</sup> Plus connu comme explorateur, il servait trois fois comme gouverneur de la colonie française (1701-1713, 1718-1724, 1733-1743). ([www.enlou.com](http://www.enlou.com))

La majorité des restaurateurs dont nous avons parlé ont trouvé des moyens assez subtils pour exprimer leur affinité pour la France—le décor, les ingrédients, leurs comportements. Mais « subtil » n'est pas un mot pour décrire Joseph Broussard. Son établissement est doublement francophone: avant de déménager à la Nouvelle Orléans, il a quitté la France méridionale pour immigrer au sud-ouest de la Louisiane, en plein pays cajun (Guste, 64); alors sa cuisine était « Cajun-Creole with a dash of Marseilles by way of New Iberia » (un comté, dite paroisse, dans le sud-ouest de la Louisiane) (Kennedy, 33). Le mélange de ces influences a créé une cuisine entièrement nouvelle, mais surtout louisianaise. Malgré ces influences diverses, il est clair que Monsieur Broussard était fidèlement français. Chaque fois qu'un client commandait un cognac de Napoléon chez Broussard's, les serveurs se rassemblaient autour d'une statue du général pour le saluer en chantant la Marseillaise. Cette tradition faisait partie de la gastronomie de la Nouvelle Orléans, et non pas de celle de la France, mais son but était de maintenir un lien avec la France. Chanter l'hymne national d'un pays étranger et saluer son chef d'état, c'est déclarer le refus de s'assimiler à la culture locale. Avant d'ouvrir son propre restaurant, Broussard était le chef principal chez Antoine's, et l'exigence qu'il y a appris n'a jamais diminué; comme instructeur au Cordon Bleu, il jetait les plats inférieurs, mais d'une façon plus dramatique que ces instructeurs : « Broussard reputedly threw plates of unsatisfactory food out the kitchen door and on to Conti Street » (McCaffety, 72). En 1945, il avait inventé quatre-vingt cinq plats, dont son plat préféré: les « crêpes soufflées », que Kennedy (33) décrit comme « essentially fluffy crêpes suzettes. » Si la cuisine du restaurant est cajun-créole-marseillaise-nouvelle ibérienne, ceci est un plat qui évoque nettement la cuisine française. Après sa mort en 1959, son fils aîné (Joseph), qui a fait son apprentissage au restaurant Durand à Paris, assumait la direction du restaurant. Actuellement, Broussard's est autant connu pour sa cour intérieure exquise que pour sa cuisine.

En plus d'Antoine's, Arnaud's, et Commander' Palace, il y a une dynastie culinaire qu'il faut inclure dans n'importe quelle discussion sur les grands restaurants de la Nouvelle Orléans : Brennan's. McCaffety (136) l'appelle « the great French Creole institution built by a plucky Irishman. » Il est possible que ce chapitre de l'histoire n'ait jamais eu lieu mise à part l'audace du Comte Arnaud. Toujours orgueilleux de la tradition culinaire de la France, il proclama, présomptueusement, un jour que les Irlandais étaient dignes de gérer des « hamburger joints », mais non pas les restaurants de la haute cuisine (McCaffety, 134 ; Folse 789). Owen Brennan l'a perçu comme un défi : « Brennan, a son of Irish immigrants, responded by opening Brennan's French and Creole Restaurant » (McCaffety, 134). Il emprunta de l'argent et composa une équipe composée entièrement de ses sœurs, puis ouvrit Brennan's Vieux Carré en 1946. C'est bien possible que la décision la plus intelligente qu'il n'ait jamais faite était de donner à sa sœur Ella, pas encore majeure, le poste de « head manager ». Extrêmement compétente, elle a vite reconnu le talent d'un sous-chef au nom de Paul Blangé, le promouvant au poste de chef (Guste, 52). Blangé contribua autant qu'Owen Brennan, pendant plusieurs décennies, à l'énorme succès du restaurant. Il a inventé un des plats les plus importants de la cuisine franco-créole: le « Bananas Foster, » un dessert de base pour les restaurants de haute cuisine partout dans les Etats-Unis. Si le nom est anglophone, c'est parce que Monsieur Richard Foster, propriétaire d'un magasin des bannes, était un client préféré de Monsieur Brennan (McCaffety, 139; Mariani 18). Le plat est si populaire que le restaurant utilise plus de 15,900 kilogrammes de bananes annuellement (Folse, 788).

Cependant, le plat ne fut pas créé avec l'intention d'être servi comme dessert. Suivant le succès du roman policier Dinner at Antoine's de Francis Parkinson Keyes, un gastronome estimé a suggéré à Monsieur Brennan qu'ils pouvaient lancer un phénomène s'ils commercialisaient « Breakfast at Brennan's » (le petit-déjeuner chez Brennan) (Guste, 52). Il avait raison, car

« Breakfast at Brennan's » est devenu un véritable rite culinaire de la Nouvelle Orléans, un repas du dimanche matin « de rigueur, » et ainsi est-il resté depuis des générations (McCaffety, 134). Par le temps que Brennan a demandé à Blangé de créer un plat pour ce petit-déjeuner qui employait des bananes, un fruit très à la mode dans les années 50, Breakfast at Brennan's était déjà une institution grâce à un autre plat: Eggs Hussarde<sup>23</sup> (Folse, 173).

Brennan's a laissé une empreinte énorme sur la cuisine et la culture de la Nouvelle Orléans, tant dans les plats, parmi les plus renommés de tous les plats créoles, que dans le phénomène de « Breakfast at Brennan's, » dont la célébrité est fondée sur des plats ayant des vestiges de la cuisine française. Peut-être l'empreinte la plus importante se trouve dans la réponse au défi de Comte Arnaud. Ni Owen Brennan (un Américain, fils des immigrants irlandais) ni Paul Blangé (un Hollandais) n'était français, mais ils ont réussi à créer une cuisine créole fondée sur les idées de la cuisine classique française. La chose importante n'est pas qu'ils aient réussi à gérer un grand restaurant en dépit de leurs nationalités irlandaise et hollandaise (en dépit du défi), mais que le restaurant ait connu un succès inimaginable. Il renforce l'idée du caractère créole de la cuisine : O. Brennan est d'une famille non-créole, mais comme restaurateur il fut l'égal des Créoles et des Français. Cela représente une autre étape de la maturation de la cuisine de la Nouvelle Orléans. En effet, depuis les années 50, la Nouvelle Orléans a produit de plus en plus de restaurateurs nés en Louisiane. Ceci valorise l'idée que la cuisine de ces restaurants est vraiment devenue endémique .

Owen est mort juste avant que Brennan's ne s'établisse dans son local actuel<sup>24</sup>. La famille Brennan s'occupe de huit restaurants, mais chacun est unique. Paul Blangé est resté si fidèle au

---

<sup>23</sup>C'est une adaptation d'un autre plat américain, Eggs Benedict. Aux œufs, bacon, muffin anglais, et sauce hollandaise, on ajoute les tomates grillés et la sauce marchand de vin. Cette sauce est probablement la plus célèbre des sauces de la Nouvelle Orléans (Folse, 141). Elle est bien différente de son homonyme français, comme on va découvrir de suite.

<sup>24</sup>L'ancien manoir de Victor Rillieux, l'oncle du Degas

premier qu'il existe une légende qui dit qu'il est mort avec une carte du restaurant entre ses mains, et que son fantôme hante sa cuisine depuis ce jour-là (Folse, 788).

## **LA CUISINE QUOTIDIENNE**

« Good as the restaurants are, however, it is only in the private homes that one can enjoy the ultimate *raffinement* of Creole food » (Tinker, 285). Evans (156) est du même avis, rajoutant : « ...if you should happen to be invited to dinner in a Creole home—you will be served such food as cannot be duplicated anywhere else in the world, not even in Paris. » Quand on cherche à lier une cuisine à une identité culturelle, il faut tourner vers les maisons privées. Ces auteurs impliquent que la vraie et la meilleure cuisine du terroir se limite à ce domaine, un postulat qui est facile à comprendre. Une culture ne peut exister sans son peuple ; c'est le peuple qui maintient les traditions, habitudes, et pratiques qui définissent la culture. Si parfois les traits les plus saillants d'une culture sont des pratiques ou des événements extraordinaires, ceci est seulement parce qu'il existe une culture quotidienne avec laquelle ils sont juxtaposés. Alors, on peut considérer la cuisine quotidienne comme la cuisine de base de la Nouvelle Orléans. On ne peut pas avoir une cuisine « traditionnelle » sans tradition ; les recettes transmises de génération en génération forment les bases de la cuisine de la ville. C'est un processus qui fait disparaître plusieurs plats et pratiques gastronomiques, mais ceux qui survivent renforcent leur place dans la cuisine et la gastronomie locales. Ils caractérisent la cuisine grâce à leur permanence, autrement il est difficile à définir une cuisine toujours en train de changer. Alors, ce processus diachronique a un effet sur la transformation des cuisines françaises et africaines en cuisine louisianais.

### **Les repas de la haute société créole**

Nous avons déjà vu plusieurs exemples des plats inventés par des restaurateurs; actuellement, et depuis plus d'un siècle (dès que les touristes ont commencé à découvrir la cuisine franco-créole), on voit aussi sur les cartes de ces restaurants des plats une fois réservés pour la maison. La majorité est encore préparée à la maison, mais ils ne sont pas omniprésents comme ils



l'étaient autrefois, faute à l'extinction de la petite aristocratie louisianaise qu'on appelle la haute société créole.

Une trace très visible de cette société se trouve dans la structure des repas américains. Accoutumés à une vie de luxe, les créoles demandaient une variété de plats avec chaque repas. La pratique des repas à stages multiples n'est pas quotidienne aux Etats-Unis, sauf dans les restaurants. Quand les familles d'aujourd'hui préparent des repas élaborés chez eux, cela indiquerait normalement une occasion spéciale—une célébration de quelque sorte, un invité d'honneur, ou souvent une fête. Manger comme cela est d'une façon, un symbole d'élégance. Mais chez les créoles riches, c'était la norme. Tinker (285-286) décrit son « souvenir gastronomique le plus inoubliable » chez une hôtesse créole:

It began with a gombo filé...Then a huge platter of crawfish tails, spots of toothsome red in a yellow aromatic sauce enriched with mushrooms. This was followed by a fat she-rooster...The vegetables were *topinambours* (Jerusalem artichokes) delicately fried, *petits pois bonne femme* and *aubergines*...A plain green salad *au chapon* refreshed the palate for desert [sic], which was a cake made of ground pecans, brown sugar, and eggs, covered with thick plantation cream. The inevitable demitasse of Louisiana dripped coffee and a thimbleful of 1847 cognac by way of a digestive concluded a meal that was the perfection of Creole cookery.

Un regard vers les menus « hebdomadaires suggérés » du *Picayune Creole Cookbook* révèle des normes bien loin de celles des autres habitants de la Louisiane à l'époque. Prenons le dîner du jeudi soir (418):

Soupe de Tortue Verte. Croûtons.  
Radis. Céleri. Olives. Cornichons.  
Vol-au-vent des Huîtres.  
Veau Sauté aux Champignons.  
Riz. Courges.  
Pommes de Terre à la Crème.  
Ponche Romaine.  
Canard Rôti. Petits Pois Verts.  
Beignets de Bananes.

Salade de Cresson. Asperge.  
Tarte aux Pêches. Roquefort.  
Biscuit Glacé. Différents Cakes. Fruit.  
Café Noir.  
*The New Orleans States* [un journal].

La nature de ces repas expose les origines souvent royales des ancêtres des créoles en Louisiane. L'ordre du repas est plus ou moins gardé aux Etats-Unis aujourd'hui, sauf qu'il est de coutume contemporaine de servir la salade au début du repas, juste après (ou bien remplaçant) la soupe. Même si le nombre de plats est notablement réduit pour la majorité de repas, de ce rituel on a tiré une idée française particulièrement collante: l'entrée. « Like so many aspects of Cajun and Creole cuisine, appetizers in Louisiana have evolved from the traditional crudités, canapés, antipasto, and finger sandwiches of Europe...Some recipes are simply a new presentation of an old idea, others are a classical presentation of regional delicacies, and still others borrow from the classics while embracing new ideas and ingredients » (Folse, 205). En fait, les canapés étaient très populaires aux fêtes de la haute société créole—le *Picayune Creole Cookbook* (191) suggère: « No book on Creole cookery would be complete without reference to the delightful “Canapes” that are so extensively used at breakfasts, luncheons, dinners or suppers, and whose methods of preparaton, distinctively Creole, have added to the reputation of the Creole cuisine. » Les hors d'œuvres franco-créoles d'aujourd'hui, comme les pinces de crabes ou des crevettes farcies, ont gardé les même principes: des petits morceaux, souvent sous forme de gaines farcies, facilement partagés entre plusieurs personnes.

L'habitude de manger de la salade est aussi créole. C'était encore les cuisiniers français de DelMonaco's qui l'ont introduit au reste du pays (Danforth et al, 94), mais en Louisiane on mange

des salades depuis toujours. Les sauces étaient du style français—une simple vinaigrette à l’huile (Picayune Creole 162-163; Folse, 288). A cet égard, les salades créoles ont mieux retenu les vestiges de la cuisine française que la majorité des salades américaines, qui sont souvent servies avec une sauce américaine. Léon Soniat (45) parle de l’importance des salades aux tables créoles, notant que sa mère exigeait que les ingrédients soient toujours aussi frais que possible (un principe français célèbre qui a été transféré à la mentalité gastronomique créole).

Les plats multiples, les entrées, et les salades sont des exemples de façon dont la gastronomie française a façonné la conception louisianaise du repas. Les Français ont introduit à la Nouvelle Orléans surtout la structure du repas et la catégorisation des plats dans cette structure ; la gastronomie créole n’a pas simplement incorporé les salades elles-mêmes, mais l’idée d’une salade comme quelque chose différente des légumes, à manger toute seule (et non pas en même temps que la viande). Les Créoles ont pris l’idée française du canapé, et ils ont créé leur propres canapés. C’était ces nouveaux canapés américains qui ont « augmenté la réputation de la cuisine créole. »

### **Les soupes**

Plus que la salade ou l’hors-d’oeuvre, la soupe est importante à l’alimentation louisianaise. Jusqu’aux plus récentes années, un bol de soupe était—et dans un grand nombre de maisons, elle l’est encore—une partie incontournable du repas. Se limitant à des plats incontestablement populaires et traditionnels dans le répertoire louisianaise, on voit facilement une douzaine de soupes distinctes; à part les diverses préparations de fruit de mer, aucune catégorie (par exemple, viandes, volailles, légumes, desserts, etc) de nourriture n’est aussi fructueuse, ni aussi variée que celle de la soupe, qui comprend plus d’une douzaine de plats traditionnels. "To understand New Orleans soup past, you need only know one word: French", dit John DeMers (« Pot Luck, » 23) La France de l’époque coloniale il veut dire, car dans aucune des colonies américaines ni anglophones ni

hispanophones pouvait-on percevoir la soupe comme aussi fondamentale qu'en Louisiane. Pour les exilés de l'Acadie et les Créoles pauvres, comme pour les paysans de France à l'époque, le potage constituait un repas entier, pendant que pour les Créoles riches, c'était le début naturel et évident du repas. Certains des premiers habitants en mangeaient deux ou trois fois par jour; même après la deuxième guerre mondiale, il restait une pratique quotidienne (voir par exemple Wilson, 36). « The ancient Creoles preserved with few modifications many of the customs of their French ancestors. Among these was the daily plate of soup » (Picayune, 3).

La place importante de la soupe au repas quotidien était donc un aspect de la gastronomie française qui a peu changé en devenant un aspect de la gastronomie créole. Cependant, ses implications étaient différentes en Louisiane. Grâce à la forte présence de la soupe, un visiteur de la Nouvelle Orléans aurait eu plusieurs occasions d'en goûter aux restaurants et aux maisons créoles. Les gumbo, bouillabaisse, et courtbouillon étaient servis chez les familles de toutes classes, et souvent ces familles accueillaient les écrivains et les journalistes qui en décrivaient avec éloges. Ils ont propagé l'identité louisianaise de ces soupes, normalement évitant de mentionner leurs origines d'outre-mer. Est-ce peut-être grâce à ces invités qu'une demande extérieure obligeait les grands restaurateurs susmentionnés à les proposer sur leur carte. Par exemple, les grands hommes d'état et les vedettes visitant la Louisiane, pourquoi voulaient-ils toujours essayer le gumbo, un plat qui est né dans les cuisines les plus basses? Est-ce peut-être parce que Robin, dans ses lettres au roi de France, l'a décrit comme « the creole dish par excellence? » (115) Ou bien parce que la romancière suédoise Frederika Bremer l'a proclamé « the crown of all the savory and remarkable soups in the world...He who has once eaten gumbo may look down disdainfully upon the most genuine turtle soup » (Folse, 249). Même la soupe de tortue, un plat créole énormément prisé au dix-neuvième siècle comme aujourd'hui, portent les traces de la cuisine française. La soupe de base est surtout

d'origine amérindienne (« Cajun vs. Creole »), et non pas anglaise comme les autres soupes de tortue en vogue mondialement aux dix-huitième et dix-neuvième siècles, mais selon Solley, son assaisonnement traditionnel de tomates et de vin sec (le jérez ou la madeira) a été inventé par un chef français (A. Carême).

Revenons au gumbo, et passons aux autres soupes louisianaises. De tous les concepts que les français ont apportés en Louisiane, celui de la bisque y a vraiment réussi. Il existe beaucoup de définitions du mot « bisque. » Un grand nombre de ces définitions exige la présence de la crème (par exemple, Webster's New Collegiate Dictionary, 112). Un nombre égal exige que la soupe soit faite de purée; certaines permettent une soupe sans aucune forme de viande, mais pas autant que celles qui exigent l'inclusion de fruit de mer. Selon le Larousse Gastronomique (148), « Nowadays this is the French name of a culinary preparation in the form of a purée, more particularly a purée of crayfish, or other shellfish, served as a thick soup. » Celle-ci est la plus proche de son incarnation louisianaise, sauf qu'en Louisiane la bisque n'est rarement qu'une purée toute simple. Ce qui compte c'est l'épaisseur de la soupe et la présence de fruit de mer, souvent en grands morceaux ou entiers, et normalement le bouillon contient leurs liquides. On imagine que parmi les premières innovations culinaires de l'état se placent les différentes bisques de maïs si populaires même aujourd'hui. Dans la combinaison du maïs avec le crabe ou les crevettes, on trouve une pensée hybride française-amérindienne, renforcée par la demande de certaines recettes pour une mirepoix, d'autres pour les haricots. Ces bisques sont un exemple de l'acculturation sans assimilation de la cuisine française. La soupe a retenue sa forme de bisque, les fruits de mer démontrent un rapport avec les bisques de la France, mais le maïs et les autres ingrédients louisianais signifient que la bisque n'est pas française. On peut dire aussi que c'est un exemple de la créolisation. Ce mot décrit parfaitement cette bisque, car ce plat (ou ces plats, parce qu'il existe beaucoup de variations

sur le thème de bisque aux fruits de mer et de maïs) ne pouvait pas exister sans le contact entre les deux cultures.

Les bisques de la Nouvelle Orléans sont depuis longtemps parmi les plats de maison les plus estimés de la ville. Il y en a deux qui dépassent les autres quant à leur réputation et leur popularité. La bisque d'huîtres et d'artichauts est un plat traditionnel que tout le monde à la Nouvelle Orléans connaît, selon John DeMers (Food, 74). Il propose que la raison que ce plat est actuellement quasi-omniprésent sur les cartes de restaurants créoles est grâce à l'Américain Warren LeRuth ; à part cela, toutes les influences sur ce plat sont probablement purement d'origine française. Avec de tels ingrédients et l'histoire gastronomique de la Nouvelle Orléans, il aurait pu être italien ou croate, mais ce n'est pas le cas. La combinaison d'huîtres et d'artichauts est très commune dans la cuisine créole; feuilletant les livres de cuisine on rencontre les huîtres et artichauts en ramequin, en casserole, en salade, en « dip » (sauce dans laquelle on trompe les crudités), et même des artichauts farcis d'huîtres. C'est bien probable que cette paire vraisemblablement naturelle est été découverte avant que les Français introduisent les artichauts aux Etats-Unis. Bien qu'actuellement l'industrie d'artichaut soit presque exclusivement californienne, le légume est d'abord arrivé en Louisiane au début du dix-neuvième siècle grâce aux Français (l'historienne culinaire Linda Stradley le date à 1806, si une telle connaissance soit possible. Des témoins de l'existence de la combinaison d'huîtres et artichauts en France datant de 1814 existent. Des gourmets allemands, visitant Paris, ont écrit que leur plat préféré qu'ils y ont trouvé était les artichauts et les huîtres, accentué du café! (Fabre) On ne sait pas si cette combinaison a existé sous forme de bisque en France, mais aujourd'hui une telle bisque est exclusivement créole. Cependant, chacun de la pléiade de plats de la Nouvelle Orléans qui contient la combinaison d'huîtres et d'artichauts maintient un rapport visible à la cuisine française.

La reine des bisques, quelques personnes diraient incontestablement, c'est la bisque d'écrevisse. Harnett Kane, en 1949, s'est fait écho les avis de beaucoup de louisianais et de visiteurs à la Louisiane quand il a dit que cette bisque est l'apothéose la plus noble de l'écrevisse, « his preordained destiny, perhaps » (315). Toutefois telle affirmation est sujette à controverse tout autant que les origines du plat sont discutables. Le fait d'avoir inclus ce plat dans un essai sur la Nouvelle Orléans sans doute surprendrait la majorité des écrivains de livres et d'articles de cuisine. On tend à attribuer la bisque d'écrevisses à la culture cajun, et non pas créole. Ceci est bien compréhensible, car l'écrevisse est un symbole culturel cajun, et la vaste majorité des plats d'écrevisse sont des plats cajuns. En plus, on dit toujours que jusqu'aux années récentes (quelques temps après la deuxième guerre mondiale), l'écrevisse n'était mangée que par la classe la plus basse, que c'était une honte et non pas un honneur comme aujourd'hui (voir par exemple Guitierrez, 79); si ceci est le cas, il est douteux que les créoles se soient abaissés à les manger, car même les plus pauvres étaient très fiers de leur héritage souvent noble, au point que les Anglo-Américains se moquaient d'eux en les appelant un « red beans and rice aristocracy—too poor to paint, and too proud to whitewash » (Thorne, 233). Cette expression par elle-même élucide l'hypocrisie du snobisme d'une société pauvre (le riz aux haricots rouges est un plat simple et bon marché), et démontre que l'orgueil de cette société rejette tout compromis. Un bon indice prouvant combien la bisque d'écrevisse a échangé son identité natale française pour une identité louisianaise, Folse (43) suggère même que la bisque d'écrevisses comme on le fait en Louisiane est probablement une adaptation de Lobster Chowder, une soupe de homards populaire en Acadie et en Nouvelle Angleterre. Il y a, cependant, quelques problèmes avec cette théorie. D'abord, les français préparent des diverses bisques aux écrevisses depuis au moins le dix-huitième siècle (Larousse Gastronomique, 148). Puis, il y a la nature du plat. Une des grandes questions actuelles à propos de

la cuisine en Louisiane, c'est comment préciser les différences entre la cuisine cajun et la cuisine créole. Il semble parfois que c'est *la* question, et que tout bon journaliste/historien/critique de la gastronomie louisianaise se doit d'analyser, de méditer, de tenter d'y répondre pour être considéré comme tel (pour une analyse de ce sujet, voir par exemple Thorne, 232-235; Guitierrez, 36; Folse, Wilson, xiii; Fussel, 94-99; ou bien d'autres). On aborde certaines conclusions, toujours un peu exagérées, toujours trop généralisées, mais toujours de bons essais à préciser l'imprécisable, et normalement dans l'esprit juste. Analysant les motifs répétitifs, prenant ceux qui s'appliquent à notre question, on note que:

1) La cuisine créole est plus « sophisticated » ou « refined. » Ce sont des mots dangereux, pleine de connotations, mais ce qu'on veut en dire c'est que la cuisine créole, comme dit Wilson (xiii), « more closely follows the classical French order, » avec des techniques plus variées et compliquées, plus d'emphasis sur la subtilité, etc.

2) Par contraste, la cuisine cajun est plus rustique, consistante, copieuse, et simple. Elle est née de la pauvreté, la nécessité, et surtout l'étendue sauvage. Elle n'a rien de superflue, rien de prétentieuse. La fameuse idée du « one-pot cooking » (mettant tout dans une seule marmite) est une simplification excessive, mais la formalité et le luxe typique du repas créole seraient totalement déplacés dans une maison cajun. En fait, dit Patricia Mitchell dans son *An Affair of the Heart*, souvent la pénurie de la nourriture forçaient les Cajuns à faire ce qu'ils pouvaient avec très peu.

Réfléchissant à ces notions, la bisque d'écrevisses semble bien plus créole. Peut-être est-ce son trait le plus notable (quelques personnes diraient « infâme ») l'élaboration de la préparation et l'immense travail qui est nécessaire pour la faire. Fussel (121), écrivant pour un public national, prévient que ses lecteurs « may prefer reading about it to cooking it. » Bref, il y a au moins quatre étapes obligatoires: préparer les écrevisses--les peler, les nettoyer, séparer les têtes des corps; faire



une farce pour remettre dans chaque tête d'écrevisse; faire la base de soupe, avec ses légumes et son riz; les mettre ensemble et cuire. Beaucoup de travail, bien plus raffiné que la majorité des soupes, et demandant beaucoup de temps à préparer. Comme un ami m'a dit, il est difficile d'imaginer une ancienne famille cajun, essayant à survivre, après une longue journée, s'occupant de farcir les têtes. Cela fait une jolie présentation quand même, bien plus proche aux choses qui intéressaient les créoles. Certes que cela « suit de plus proche l'ordre classique français; » le *Larousse Gastronomique* (148) décrit plusieurs recettes de livres de cuisine du dix-huitième siècle pour les soupes d'écrevisse, qu'aujourd'hui on appellerait les bisques.

Cependant, moins implicite que cette logique est le fait que l'on voit les témoins du plat dans la société créole depuis le dix-neuvième siècle. La solution à ce problème, selon John Folse (256), est qu'il y avait deux formes de bisque d'écrevisse, une forme cajun et une autre forme créole plus légère et plus simple. Mais, la recette qui apparaît dans *La Cuisine Créole* de Lafcadio Hearn, la première grande publication sur la cuisine de la Louisiane (en 1884), était du style dite « cajun, » c'est-à-dire avec les têtes farcies (22-23). Il en est de même de la recette dans le *Picayune Creole Cookbook* de 1901, un livre bourgeois qui exprime trop souvent à quel point ses plats sont « recherché[s]. » Les auteurs du livre insiste que cette bisque se trouve parmi « the most delightful Creole soups » (12); cette phrase semble contredire l'idée que les écrevisses étaient méprisées comme une nourriture de pauvres. J'imagine que c'était le cas dans certaines aires rurales, mais à la Nouvelle Orléans rien ne porte à croire que le plat ne fut pas toujours considéré comme une marque d'élégance. Certainement Harnett Kane (315) l'a aimé. Et dans ses mémoires, Eliza Ripley, une femme de la haute société anglophone, a décrit un événement exceptionnel. En 1846 sa famille, toujours se souciant de son éducation, l'a envoyé à vivre avec la famille d'un docteur créole pour apprendre le français. Les fils du docteur s'occupaient à faire des filets pour attraper les

écrevisses; pour son anniversaire, un des fils lui a façonné un anneau d'une coquille d'écrevisse (176). Tryphena Blanche Holder Fox était aussi l'invitée d'un médecin créole en 1858. Dans ses lettres elle a décrit l'écrevisse, sans doute exotique, notant « les créoles les emploient comme aliment, » et qu'ils étaient « un plat délicieux du petit-déjeuner » (King, ed). L'écrevisse faisait parti d'un défilé de Comus pour le Mardi Gras de 1867, dont le thème était « La Triomphe de l'Epicurus » (Tallant, 124), un bon indice que les riches n'avaient pas le dédain pour l'animal qu'on aime dire qu'ils avaient. Mais en cherchant quelques évidences que la haute société aimait la bisque d'écrevisse, qui mieux croire que le fils d'un sénateur de Mississippi, arrière-fils des créoles francophones de la Nouvelle Orléans (sa grand-mère parlait mal l'anglais), l'écrivain et poète célèbre, et membre de l'aristocratie des plantations du sud des Etats-Unis (son propre avis), William Alexander Percy. Il décrit (46) une partie de son enfance à la fin du dix-huitième siècle, quand il attrapait les écrevisses avec son camarade de jeu, un enfant afro-américain qui s'appelait Skillet (Poêle):

When these [crawfish] rared back and held their claws wide apart, Skillet said they were saying: "Swear to God, white folks, I ain't got no tail." Theoretically it was for their tails that we hunted them, because when boiled and seasoned and prayed over they made that thick miraculous pink soup you never experience unless you have French blood in the family or unless you dine at Prunier's.

Notre analyse a révélé plusieurs façons dont les habitants de la Nouvelle Orléans ont utilisé les éléments de la cuisine et la gastronomie françaises pour créer une cuisine et une gastronomie louisianais. Quant aux plats, nous avons vu des exemples des plats louisianais qui s'inspiraient d'un plat français particulier (huîtres Rockefeller, crêpes soufflées) ; des innovations qui utilisait des ingrédients, des techniques de cuisson, ou des concepts culinaires français (huîtres Bienville, bananas Foster) ; et des formes louisianaises précises des plats français plus généraux (les canapés, les bisques). La bisque d'écrevisses démontre une autre forme d'acculturation : l'évolution directe

d'un plat français. Au début, il y avait la bisque aux écrevisses française (si on doute de l'histoire du Lobster Chowder). On suppose que le plat a graduellement changé. Il est donc difficile à préciser le moment où le plat a cessé d'être français, se transformant en plat louisianais, mais il est évident que la bisque d'écrevisses louisianaise, avec les têtes farcies et l'assaisonnement louisianais, n'est plus le plat qui existe en France. En changeant sa culture, le plat a évolué non seulement dans sa composition, mais dans son statut par rapport à sa cuisine. Le plat français est une soupe bien aimée, surtout dans l'ouest du pays, mais sa célébrité est limitée. Par contre la bisque d'écrevisses est assurément un des plats les plus estimés de toute la cuisine louisianaise.

Donc, on a constaté que les bisques de la Louisiane sont similaires, si non pas exactement pareilles, à celles de la France. D'autres soupes créoles ressemblent très peu à leurs ancêtres du même nom, y compris deux des soupes parmi les potages les plus estimés de la cuisine créole. Elles aussi, sont des exemples de l'évolution directe des plats français. Les Louisianais ont gardé les principes de base de la bouillabaisse—mettre un mélange de poissons et de fruits de mer frais dans une seule marmite, et quand cela commence à bouillir, baisser le feu—mais c'est aussi à cause de ces principes que la bouillabaisse créole est si loin de son homonyme français. Le golfe du Mexique n'a jamais connu les rascasses ni les merlans, mais les redfish et les red snappers. Au lieu de moules de la Méditerranée, la bouillabaisse créole contient d'huîtres ou de crevettes sous-tropicales ; au lieu de la langouste, le crabe est parfois mise dans la marmite. D'autres différences clés sont évidentes, surtout dans le cadre de l'assaisonnement. Le safran n'est pas obligatoire; les pommes de terre, presque inconnues. Ces ingrédients sont remplacés par du piment de Cayenne, parfois des carottes ou du céleri, et toujours une quantité assez copieuse de tomates et de vin. Au début un plat des simples pêcheurs provençaux, en Louisiane c'était une pièce de résistance. « The Creole Bouillabaisse, with the modifications and improvements that early ingenuity suggested, is a

dish that was the standing offering in antebellum days to every distinguished Parisian or foreigner that visited New Orleans » (Picayune, 37). Ces visiteurs n'ont pas ignoré les différences de la soupe originelle. William Thackeray est souvent cité en Louisiane pour ce qu'il a écrit dans ses *Roundabout Papers* (128), « And at that comfortable tavern on the Pontchartrain we had a *bouillabaisse* than which a better was never eaten at Marseilles » Comme Evans (155) remarque, « Considering that Thackeray was an authority on *bouillabaisse*, and had even written a poem on the subject, this is high praise. » Thackeray souligne à la fois le lien entre le plat français et celui de la Louisiane, et le fait que la *bouillabaisse* louisianaise est une amélioration de sa « mère » marseillaise .

Dans le même registre, le courtbouillon louisianais a encore plus été sujet à modification que la *bouillabaisse* elle-même, car le courtbouillon n'est même pas une soupe en France, mais un liquide dans lequel on poche la viande, ou plus souvent, les poissons ou les fruits de mer (Larousse Gastronomique, 311; Escoffier, 65). Normalement, les français jettent le liquide après que les solides sont cuits, mais comme dit John DeMers (« Four Scores, » 44), « this method clearly breaks the Two Commandments of New Orleans cooking: (1) Don't discard anything in which anything was cooked, and (2) While you're at it, don't discard anything. » Donc, le courtbouillon créole retient le liquide bien assaisonné comme bouillon, et le plat est servi comme une soupe, bien que parfois elle ressemble plus à un ragoût. C'est un plat dont on peut disputer les nuances pendant des heures (Kane, 316). Ces disputes démontrent l'acculturation du plat. Si un dialecte est un ensemble d'idiolectes qui ont quelques traits en commun, on peut postuler qu'une cuisine régionale est un ensemble d'idio-cuisines, c'est-à-dire, les cuisines personnalisées mais qui conforment à certaines règles communes. Par définition, chaque Louisianais qui apporte ses propres contributions à ce plat d'origine française le modifie d'une façon locale. Malgré les nuances, certaines similarités de

préparation prévalent. Le redfish est le poisson par excellence pour ce plat--à une époque, il était le seul ingrédient non-liquide (Folse, 382)--et il faut absolument mettre les poissons et les légumes en couches sans jamais les remuer.

### **Les sauces**

Pour le moment nous mettrons à côté notre analyse des origines des soupes (en n'oubliant pas de revenir au gumbo par la suite) pour étudier, une autre trace de la cuisine française qui aide à définir la cuisine de la Nouvelle Orléans: les sauces. Les liens entre les Créoles et l'ancienne monarchie française y sont évidents<sup>25</sup>. Dans presque toutes les sauces de la Nouvelle Orléans, on peut reconnaître les fameuses « sauces mères, » en contraste, par exemple, avec les sauces du sud-ouest des Etats-Unis, qui portent la marque des Indiens des Etats-Unis, des Aztèques, et du Mexique espagnol. Plusieurs auteurs ont noté la complexité et la subtilité des sauces créoles, un trait bien connu de la grande cuisine française. Certains proposent que ces sauces soient parmi les traits définitifs de la cuisine créole. Elles sont au moins un point de fierté; Harnett Kane (313), pendant sa jeunesse, « ...shocked a French quarter chef by speaking of one of his “gravies.” “Gravy! It is never a ‘gravy’ here. It is always--the sauce. » Patricia Mitchell fait une observation très astucieuse: pendant que les Cajuns tendent à manger les plats de viande et de fruits de mer dans une sauce à base de leur propre jus, les plats créoles sont plus souvent « embellished with seperately prepared sauces » (Affair, 4). Nous proposons une idée même plus audacieuse que celle de Mitchell et assumons que: si un plat louisianais traditionnel est servi avec une sauce non dérivée du plat, il est d'origine créole<sup>26</sup>. En fait, en examinant les sauces cajuns, on constate qu'elles sont presque toutes du même style. Elles se déguisent sous des noms divers--étouffée, « smothered, » fricassée--mais le

---

<sup>25</sup> Paddleford (227) affirme cette idée.

<sup>26</sup> Il faut souligner le mot « dans », parce que les Cajuns sont friands des sauces pimentées, mais ils les emploient comme un assaisonnement

principe est toujours le même: on commence normalement (mais pas toujours) avec un roux, ou parfois de l'eau, puis on ajoute des légumes hachés (d'habitude des oignons et des poivrons principalement), parfois des épices, et de la viande, du poisson, ou des fruits de mer. Pendant que cela mijote, le jus exsude de la viande et les légumes se dissolvent, puis la sauce réduit<sup>27</sup>. Par contre, les sauces créoles comprennent une grande variété de bases, comme la mayonnaise, la hollandaise, la moutarde, et le vin. En contraste avec les sauces mijotées cajuns, leur préparation exige souvent plusieurs étapes, plusieurs bols ou ramequins, une touche légère, et beaucoup de patience (les sauces Marguéry et Hussarde sont de bons exemples de ce raffinement). On peut attribuer les différences entre les sauces cajuns et créoles à leurs histoires respectives. Dans leur cuisine les Acadiens, les ancêtres des Cajuns, employaient des techniques de cuisson qui étaient utiles dans le Canada (plat mijoté sur un feu ou poêle de maison). Par contre, les ancêtres des Créoles français connaissaient la cuisine classique, et les sauces créoles suivent le modèle des sauces classiques. Donc, ce sont des vestiges de la cuisine classique qui marquent l'identité créole des sauces de la Nouvelle Orléans, leur donnant une identité locale qui la distingue des sauces de la région juste à l'ouest de la ville.

Plus que le caractère des sauces créoles, ce sont leurs noms qui révèlent leurs origines françaises. Nous avons parlé des soupes en homonyme avec des plats français, mais le cadre des sauces amène l'homonymie à un tout autre niveau. Un grand pourcentage de sauces créoles partagent leurs noms avec des sauces françaises, mais presque aucune n'est identique à son ancêtre. En fait, au premier regard (ou bien, à la première dégustation), la majorité semble avoir très peu de ressemblance. Ceci met en question le parentage, car simplement posséder un nom français ne

---

<sup>27</sup>La seule véritable exception populaire est la sauce piquante, bien différente de son homonyme français, qui en réalité est plus acide que piquante. La version louisianaise tire son piquant des piments, et son goût unique de la sauce tomate et du roux très foncé, mais elle est néanmoins une sauce de réduction, faite de légumes dissolus.

garantit pas que le plat soit réellement français; considérons le cas de l'andouille, une saucisse fumée nettement allemande. On imagine que les francophones louisianais, sans mot pour cette nouvelle viande des immigrants Allemands, ont choisi un nom qui leur était familier. En fait, il n'était pas rare de donner des noms qui avaient l'air français à des plats allemands—le fameux gâteau doberge que tout le monde croit français est en réalité l'adaptation de la torte dobos ; la famille d'origine allemande, qui fut la première à le mettre sur le marché, voulait un nom approprié pour la culture francophone de la ville. « [The creator of Doberge cake] also thought the name of her new cake should fit New Orleans and that 'a French sounding version would be more appropriate' » (Wisdom, "Doberge Cake", 7). Ironiquement, l'addition des traits français (dans ce cas, les noms) aux plats allemands est un exemple d'acculturation. Les changements représentaient des adaptations de plats étrangers à une culture francophone louisianaise, mais donc une culture américaine et non pas européenne. Alors, ces exemples démontrent qu'il faut faire attention à propos des sauces, parce qu'avoir un nom français ou un nom identique à celui d'un aliment français n'indique pas forcément un héritage français. Donc, pour renforcer les liens linguistiques entre les sauces louisianaises et les sauces françaises, j'ai préparé une table qui examine la composition de six couples de sauces en homonymes, précisément leurs ingrédients clés et leurs techniques de préparation. Il y a toujours énormément de variété, surtout en Louisiane, et donc j'ai examiné plusieurs recettes en cherchant les tendances.

**Table 1**  
**Sauces Créoles**

<b>Sauce/Composition</b>	<b>INGREDIENTS EN LOUISIANE</b>	<b>INGREDIENTS EN FRANCE</b>	<b>TECHNIQUE EN LOUISIANE</b>	<b>TECHNIQUE EN FRANCE</b>
<b>BORDELAISE</b>	le beurre, l'ail haché, le persil	2 styles: <ul style="list-style-type: none"> <li>le vin rouge, le beurre, la demi-glace, les échalotes, la moelle de bœuf</li> <li>le beurre, les échalotes, le estragon, Sauternes, la velouté ou la sauce espagnole.</li> </ul>	Sauter l'ail dans le beurre, ajouter le persil.	Réduire la sauce, passe la sauce, monter la sauce au beurre
<b>CARDINALE</b>	le roux, le vin blanc, le lait la purée de tomates	la béchamel ou le velouté de poisson, le fumet de poisson, les truffes, la crème, le beurre de langouste ou de homard.	Faire mijoter la sauce, ajouter la viande (normalement l'écrevisse), faire la mijoter un peu plus.	Réduire la sauce, finir la sauce avec le beurre de langouste.
<b>MARCHAND DE VIN</b>	le beurre, la farine, l'ail, l'oignon, le jambon, les ciboules (normalement), les champignons (normalement), le vin rouge, le bouillon de bœuf ou la demi-glace, du thym, des feuilles de laurier	le vin rouge, le beurre, les échalotes	Sauter les légumes et le jambon, faire un roux, ajouter les liquides, réduire la sauce, ajouter les herbes	Sauter les échalotes dans le beurre, ajouter le vin, réduire la sauce.
<b>MEUNIERE</b>	le beurre, le jus de citron, la sauce Worcestershire, le bouillon de poisson ou de veau (souvent)	le beurre, le jus de citron, le persil (souvent)	Faire frire le poisson (et les légumes hachés, s'il y en a) dans le beurre. Ajouter les liquides.	Faire frire le poisson dans le beurre. Ajouter le jus de citron et le persil.
<b>RAVIGOTE</b>	2 styles: <ul style="list-style-type: none"> <li>la mayonnaise, la moutarde, le raifort, la ciboule, les câpres, le jus de citron (normalement), l'œuf poché (parfois), le persil (parfois)</li> <li>la sauce blanche (de mayonnaise ou de beurre), les poivrons, la ciboule, les piments</li> </ul>	2 styles: <ul style="list-style-type: none"> <li>le vinaigre, le vin blanc, le beurre, les échalotes, la velouté, des herbes</li> <li>le vinaigre, l'huile, la ciboulette, le estragon, l'oignon, le cerfeuil, les câpres</li> </ul>	Pour tous les deux, mélanger tous les ingrédients.  1. se sert d'habitude froid, normalement avec le crabe. 2. bien plus rare que l'autre, se sert chaud ou froid	1. Faire réduire le vinaigre et le vin, ajouter le velouté, finir avec le beurre et les épices. Servir chaud. 2. Mélanger tout. Servir froid.
<b>REMOULADE</b>	2 styles: <ul style="list-style-type: none"> <li>(ROUGE) Le Ketchup, la moutarde, le vinaigre, le céleri, le persil, la ciboule, l'ail, les épices rouges (le paprika, la cayenne, etc)</li> <li>(BLANC) les mêmes légumes et herbes que #1), la mayonnaise, la moutarde, le raifort (parfois)</li> </ul>	la mayonnaise, la moutarde, les câpres, les cornichons, le cerfeuil, les anchois	Pour tous les deux: Hacher les herbes et les légumes, mélanger le tout, laisser la sauce mariner au frigo pendant plusieurs heures. Servir froid.	Hacher les herbes et les autres solides, mélanger. Servir froid.



Cette table montre plusieurs choses. D'abord, les deux pays préfèrent des techniques différentes pour épaissir les sauces: la France aime les réduire, alors qu'en Louisiane on emploie plus souvent des roux. Le choix d'herbes et d'assaisonnement est différent; l'estragon et le cerfeuil sont notablement absents dans la cuisine créole, et malgré le fait qu'aujourd'hui 90% des échalotes des Etats-Unis soient cultivées en Louisiane (Mariani, 286), traditionnellement ils sont remplacés par la ciboule et l'ail dans la gastronomie. On imagine que les colons se sont vite aperçus que la ciboule en particulier était capable de se substituer aux échalotes qu'ils connaissaient déjà; cette affirmation est d'autant plus confirmée par le fait que le reste des Etats-Unis appelle des « scallions » or « green onions » (oignons du printemps, c'est à dire, ciboule), sont plus couramment connus en Louisiane comme des « shallots » (échalotes) (DeMers, « Yam Session, » 15).

Malgré ces distinctions, la majorité des sauces créoles montre des liens incontestables avec leurs ancêtres. Quant aux sauces marchand de vin et meunière, ce sont des simples cas d'addition de la part des Créoles. Le Worcestershire et le bouillon transforment entièrement le goût et la couleur de la meunière, mais sous le masque de la nouveauté se trouve le même poisson fariné, dans le même beurre citronné. Le jambon, les champignons, et les herbes sont des ornements qui font illusion à une sauce beaucoup plus complexe que le Marchand de Vin classique, mais au fond cela reste un ensemble des membres de la famille oignon dans un beurre qui s'ajoutent au vin rouge avant de la faire réduire. Il faut se demander d'où vient le bouillon de bœuf ou la demi-glace, mais cela peut s'expliquer en notant que normalement en France la sauce s'accompagne de bœuf (l'entrecôte ou le tournedos surtout), alors qu'en Louisiane elle ne se limite pas d'une telle manière, s'accompagnant de toutes sortes de choses, y compris œufs. Quant aux sauces froides, ce sont plutôt des cas de substitution que d'addition. Il semble que les deux formes de ravigote françaises

ont survécu dans les incarnations distinctes louisianaises. Le chaud a bien changé, perdant sa qualité aigre et substituant des légumes aux herbes, mais le velouté et la sauce blanche sont similaires. Il n'existe pas beaucoup de recettes de ce style (on peut trouver deux exemples dans Mariani, 264 et DeMers, Food, 56), mais celles qui existent sont assez prolifiques sur internet. La version froide, qui est bien plus cote en Louisiane, descend du style qu'on appelle parfois en France « Bonnefoy. » Ici, la parenté est plus facile à voir. L'acidité, produit du vinaigre dans la sauce française, est obtenue par la moutarde et le jus de citron, la ciboule remplace la ciboulette et l'oignon, et le persil prend la place des herbes françaises. L'ingrédient le plus atypique est sans doute le raifort, qui donne le piquant caractéristique de plusieurs plats louisianais. La rémoulade blanche semble être la version issue directement de la rémoulade française. Toutes les deux sont des combinaisons de mayonnaise et de moutarde, les grandes différences étant dans le choix d'herbes et dans l'absence des anchois dans la cuisine créole. Les techniques de préparation sont identiques dans les deux pays. Les livres de cuisine en Louisiane insistent sur le fait de laisser mariner la sauce pour que les arômes se mêlent, mais on imagine que la sauce française pourrait aussi bénéficier du même traitement.

Comme la bisque d'écrevisse et la bouillabaisse, toutes les sauces mentionnées ci-dessus sont nettement des cas d'évolution directe de plats français, mais suffisamment modifiées pour mériter la désignation de « cuisine louisianaise. » La table nous montre que, pour la plupart, les Nouvelle-Orléanais n'ont pas vraiment fait un grand nombre de modifications, mais en goûtant les sauces il est clair qu'avec peu de modifications, le caractère des sauces fut profondément altéré. Par exemple, la sauce Worcestershire et le bouillon ne sont que deux ingrédients, mais ils changent la couleur et le goût de la sauce meunière.

Cela nous laisse, donc, face au problème des sauces cardinale et bordelaise. Ni les ingrédients, ni la technique ne semblent avoir des points communs. Néanmoins, personne ne doute l'héritage français de ces sauces. Phil Johnson (13) fait allusion à l'influence française sur l'Ecrevisse Cardinale:

Thank God the French got here first. Can you imagine what New Orleans might have been had the Pilgrims gotten off at Pilottown instead of Plymouth?...We might have been burning witches instead of cafe brulot...or spending eons eating boiled beef and potatoes, instead of ecrevisse Cardinal, or pompano en papillote, or gumbo.

Il existe d'autres indices d'un rapport entre la version française et celle de la Nouvelle Orléans. La sauce cardinale se sert plus ou moins strictement avec des fruits de mers ou du poisson en France, comme en Louisiane. Cependant, peut-être le meilleur indice est-elle l'étymologie linguistique de la sauce. Dans le cas du plat créole, « The allusion...is to a sauce as red as a Catholic cardinal's robe » (DeMers, Food, 50). Avant l'arrivée des Italiens pendant la deuxième moitié du dix-neuvième siècle, le Catholicisme de la ville était le domaine presque exclusif des francophones. En plus, Escoffier (35) exige que le beurre de langouste soit « très rouge » dans sa version de la sauce. Donc, si la rougeur vient des tomates ou de la langouste, il est important que la sauce comprenne un colorant rouge.

Mais que faire avec la sauce bordelaise? Beaucoup d'autres se sont posé la même question. Mise à part dans les restaurants de cuisine française classique, la sauce bordelaise « isn't much more than a garlic butter » à la Nouvelle Orléans, comme dit Tom Fitzmorris. Donc, dans les mots de Loren Gaudin (« Secret », 33), « But that's where the conundrum comes in: How did garlic-butter sauce come to be known as bordelaise only in New Orleans? » Sa spéculation commence aussi avec la version du vin blanc, que la quantité du beurre qui s'est accrue, que les Créoles ont abandonné le vin pour des raisons économiques et que, comme on a déjà vu précédemment, ils substituaient l'ail aux échalotes. Cette histoire est possible, mais elle est purement spéculative.

Jusqu'ici, cependant, personne n'a pu offrir de preuves conclusives. Si l'histoire est vraie, est-ce donc un cas d'assimilation ? Il n'y a plus de vin, plus d'échalotes, et le beurre joue un rôle entièrement différent de sa place secondaire dans la sauce française. Il semble que le nom reste le seul vestige reconnaissable de la cuisine française.

Si l'histoire n'est pas vraie, il est possible que la sauce bordelaise soit un cas de créolisation. Il faut prendre en considération la possibilité que les immigrants italiens ont éventuellement fait quelques modifications. Les Spaghetti Bordelaise étaient inventés chez Pascale Manale's (McCaffety, 49), un restaurant italien, mais la sauce s'inspirait des plats de coquillage qui existaient depuis longtemps. Ces plats ressemblent un peu aux Huîtres Bourguignonnes des restaurants franco-créoles, mais ils ressemblent aussi aux plats d'huîtres des restaurants italiens.

Si les Italiens ont ajouté leur propre touche, la sauce bordelaise rejoindrait une longue liste des plats culturellement hybrides en Louisiane, y compris certaines sauces traditionnelles. La moutarde créole est un bon exemple. Malgré son nom, elle n'est pas d'origine française—pas directement, au moins—car c'étaient les mains des immigrants allemands qui ont façonné le produit tel qu'il est connu aujourd'hui : Une des rares moutardes artisanales populaires du nouveau monde; le goût unique qui caractérise cette moutarde est entièrement dû aux Allemands. Comme a dit DeMers (« Top Seeds, » 19), la base de la moutarde est française mais « ...the distinguishing technique—marinating the mustard seeds in vinegar—apparently came with the Germans. » Cependant, c'est une moutarde à l'ancienne, une idée venue de la France bien avant l'affluence germanique en Louisiane, et donc ses rudiments sont essentiellement français. Les éléments allemands et français sont reconnaissables après la synthèse, mais le nouveau produit est néanmoins unique. Elle mérite son nom de moutarde créole, car cette moutarde est un produit vraiment créolisé.

## La cuisine et la classe

L'évolution des plats est une chose curieuse. Certains ont peu changé de forme, mais ont gagné de nouveaux noms, comme le « Chicken in Burgundy Wine » (Poulet dans le Vin de Bourgogne), une incarnation créole du coq au vin (Folse, 461). Ou bien le « French toast »—bien que beaucoup de Louisianais l'appelle encore pain perdu, surtout quand il se fait avec des baguettes rassis, la forme faite avec des tranches de pain à l'américaine est connue partout dans les Etats-Unis par son nom anglais. Ce phénomène représente une américanisation des plats français non pas au niveau culinaire, mais assurément au niveau gastronomique. Le changement des noms a un effet de rapprochement culturel. L'anglais est la langue des Etats-Unis, et malgré une composition peu changée d'un plat, un nom anglais crée une image d'un plat moins exotique. Les mots « chicken » et « wine » évoque des aliments familiers à l'éventuel consommateur, lorsque « coq » et « vin » sont évidemment des choses étrangères. La composition des plats étant si peu changée, on ne peut pas nier qu'ils restent des plats français au niveau culinaire. Par contre, le « French toast » est extrêmement répandu, et vu comme une partie importante du petit-déjeuner américain. Donc, il faut avouer que le plat fait partie de la cuisine américaine. Ces plats ont des doubles identités.

D'autres plats, comme les soupes et les sauces dont on a parlé, ont gardé le nom en changeant leurs formes. Ce type d'évolution est extrêmement commun en Louisiane, et quand les changements sont importants ou nombreux, ils peuvent poser des problèmes aux touristes: O. Evans (156) dit avoir connu des Français qui « raise[d] their brows at what was finally set before them in the local restaurants... » La réaction de ces touristes démontre que le plat n'a plus l'identité qu'il possédait en France. Cependant, le manque de reconnaissance ne prouve pas l'assimilation. Comme dans le cas des sauces créoles, les fondements de la recette française sont présents dans le poulet bonne femme de la Nouvelle Orléans. Tout simplement, le plat a beaucoup changé depuis

son arrivée à la ville. Les habitants ont modifié le plat, mais d'une façon assez cohérente qui a ainsi permis une nouvelle identité associée à la ville.

Il y a un troisième type d'évolution, gastronomique et non culinaire, mais qui change beaucoup les identités des plats. C'est une évolution de classe—c'est-à-dire, un plat était adopté en Louisiane par une classe sociale différente de celle qui appréciait le plat en France. Normalement la mobilité va de bas-en-haut. Le cas le plus saillant est le bouilli. Généralement méprisée en France, A. Brillat-Savarin (64-65) la maudit comme la forme la plus basse de viande dans sa *Physionomie du Goût*. Ceux qui avaient les moyens la jetaient souvent en France, mais, comme nous l'avons vu avec l'exemple du courtbouillon, « the creole cook wastes nothing, » (Paddleford, 234). L'amour louisianais de l'assaisonnement a transformé cet exclu gastronomique en plat royal, digne « du dîner le plus aristocratique » (Picayune Creole, 22). Dans le *Picayune Creole Cookbook*, on dédie trois pages aux nombreuses préparations savoureuses du bouilli, qui était aussi salué pour ses propriétés nutritives, une théorie qui allait contre la pensée de la France de l'époque. June Soniat, qui l'appelle « soup meat » (la viande de la soupe), consacre aussi plusieurs pages (36-38) aux diverses préparations du bouilli.

Un autre plat paysan en France qui a connu la même exultation en Louisiane est la daube. La daube n'a jamais cessée d'être mangée par le peuple, mais la haute société l'a embrassée comme s'il était la sienne. Il existe un vieil adage aux Etats-Unis, datant du temps où les huîtres étaient omniprésentes dans la cuisine américaine, disant que l'on peut déterminer la place sociale d'un homme non pas par le fait qu'il mange des huîtres, mais s'il les mange accompagnées de champagne ou de bière; dans le cas de la daube chaude du dix-neuvième siècle, un point déterminant était probablement la présence ou le manque du vin. Les recettes de la haute société

étaient ironiquement les plus proches du plat humble provençal<sup>28</sup>, mais c'est probablement par soucis économique que la daube standard d'aujourd'hui n'inclut ni vin, ni gras (Curry, « Save the Daube », 35). De plus les Siciliens, historiquement des pauvres à leur arrivée en Louisiane, ont rajouté leur touche à la daube « créole ». Comme l'appelle Curry, elle se caractérise par la sauce tomate au lieu du vin rouge, et parfois on la sert même au-dessus des spaghettis. Cette créolisation du plat a été importante par rapport à la transformation du plat français en plat de la Nouvelle Orléans. L'acculturation n'est pas un changement hasardeux des traits culturels, mais un changement causé par les différences d'une autre culture. La communauté italienne a rajouté des ingrédients qui se conformaient aux goûts italiens. C'est un acte qui a sans doute augmenté le nombre de personnes qui préparaient et mangeaient de la daube (et donc a aider au développement du plat comme élément de la cuisine populaire), mais de plus important, c'est un acte qui a éliminé l'aspect étranger du plat. Les Franco-Créoles et les Créoles italiens habitaient dans la même ville, mais avaient des identités culturelles différentes. Du point de vue italien, la daube faisait partie d'une cuisine qui existait à la Nouvelle Orléans, mais qui n'était pas la leur. Plus un plat se rattache aux différents groupes d'une ville, plus on peut dire que ce plat appartient à la cuisine de la ville. Aujourd'hui, « Daube is one of the great winter meals in New Orleans, though it sits high on the list of endangered or lost dishes—those rarely cooked by the young folks or fading from the menus of neighborhood restaurants » (Curry, « Save the Daube, » 34).

Cependant, bien que ses membres mangent la daube chaude, la haute société la préférerait froide. La daube « glacée » est devenue un symbole du luxe, d'autant que Paddleford (227) le contraste avec un symbole de la cuisine populaire, les grillades, pour montrer les extrêmes de la cuisine louisianaise. Elle était toujours présente aux grands fêtes de la haute société (Huber, 5)—une

---

<sup>28</sup> Par exemple, celle de la *Picayune Creole Cookbook*, 73.

belle réalisation pour un « hoity-toity cousin to hogshead cheese, » comme dit Curry (« Save the Daube, » 34-35). La proximité de son caractère à celui d'un tel plat de campagne n'est jamais mentionnée par des créoles riches, mais l'estime du plat a néanmoins rendu confus des Anglo-Saxons, qui ne pouvaient pas comprendre comment peut-on avoir tant de louanges pour quelque chose qui n'est que de la viande gélatinée. A un niveau culinaire, l'important est la composition du plat ; à un niveau gastronomique, il est important d'analyser les facteurs plus abstraits qui aident à définir le plat. En ce qui concerne la daube glacée, le facteur important est son symbolisme. Dans la société franco-créole, la daube glacée est plus qu'un plat de luxe—elle représente le luxe. Huber et Paddleford nous montrent que ce rapport est constitutif de son identité. C'est un symbolisme qui est unique à la Nouvelle Orléans.

Parfois la transformation de classe va à l'inverse. Les noix pralinées ont été inventées pour le Duc de Choiseul, César du Plessis-Praslin, pour aider sa digestion. Folse (586) dit que c'était probablement les Ursulines qui les ont apportées en Louisiane au début du dix-huitième siècle; Mariani (255) insiste que la preuve écrite de leur existence en Louisiane date de 1762. En tout cas, par manque d'amandes, les colons les ont remplacées par des noix de pécan. Mais, bien que la haute société aime les « pralines » depuis toujours (voir Mitchell, Affair, 29; Paddleford, 249), peu après leur introduction elles sont devenues la propriété de tout le monde (elles se sont démocratisées). On ne sait pas quand ni comment, mais on sait qu'elles sont tombées dans les mains des femmes libres de couleur, qui les vendaient dans les rues du Vieux Carré. Comme tant de plats américains, les Afro-américains ont souvent contribué à l'amélioration du produit en ajoutant leur propres innovations (dans ce cas, y compris le sucre brun et parfois la noix de coco (Mitchell, French, 9)); Kein (50) souligne la similarité entre ce style de praline et les bonbons d'Haïti et de Martinique au nom de « touloom. » Le sucre brun, comme la réglisse qui lui donne



son parfum, est très populaire dans la cuisine afro-américaine, et des racines caraïbes semblent être une piste sûre. Les nouvelles « pralines » louisianaises étaient si populaires qu'elles remplaçaient à la longue la version de la noblesse française. Les pralinés plus proches de l'originale se trouvent encore à Savannah, en Georgie (Mitchell, French, 9), une ville aristocratique une fois peuplée par, parmi d'autres, des huguenots exilés de France. Les nouvelles sucreries bon marché étaient bien aimées par les pauvres mais aussi par les enfants de toutes classes—Ripley raconte ses premières années, quand la domestique de sa famille l'amenait au marché, et achetait des pralines (parmi d'autres sucreries) pour une picayune, une pièce qui valait moins d'un centime (25).

Les pralines ont subi au moins quatre formes d'acculturation. D'abord, il y a l'acculturation linguistique : le nom du bonbon a changé depuis son arrivée aux Etats-Unis, mais il continue de montrer ses origines françaises. Puis, on a remplacé les amandes par les noix de pécan. Peut-être le remplacement ne s'est pas passé d'un coup ; plusieurs styles de pralines auraient pu exister en même temps, mais à la longue les noix de pécan sont devenues l'ingrédient principal des pralines. Ceci n'est pas une créolisation, selon la définition utilisée dans cet essai, puisque les noix de pécan n'appartiennent à aucune cuisine particulière, mais sont un aliment de la Louisiane. Même si on suppose que les noix de pécan font parties de la cuisine créole de la Nouvelle Orléans, ceci n'est pas une créolisation parce qu'une créolisation fusionne les éléments des deux cuisines pour former quelque chose qui appartient à une nouvelle cuisine. Dans ce cas-là la cuisine créole serait une cuisine donatrice et une cuisine destinataire. Pour illustrer le problème d'une façon mathématique, la créolisation est :  $A$  (cuisine française) +  $B$  (cuisine italienne) =  $C$  (cuisine louisianaise). La situation des pralines serait :  $A$  (cuisine française) +  $B$  (cuisine louisianaise) =  $B$  (cuisine louisianaise). Cette situation est une acculturation générale. Ensuite, les pralines étaient vraiment créolisées. Il y avait une synthèse de deux cuisines originaires des pays francophones, qui ont

produit un bonbon créole. C'était une noix sucrée, comme celles que le duc a mangées, mais elles étaient sucrées d'une façon qui rappelait les îles des Caraïbes. Enfin, les pralines ont subi un changement de classe, et donc un changement de statut par rapport à la cuisine et la culture dont elles font parties. Les pralinés de France étaient la nourriture de la cour ; les pralines de la Nouvelle Orléans se vendaient pour une picayune. Ce changement de classe a donné un caractère unique à la praline endémique à la Nouvelle Orléans.

Il faut mentionner qu'un grand pourcentage, même peut-être la majorité des plats quotidiens créoles transcendait les connotations de classe à la longue. Cela est arrivé pour plusieurs raisons. Avec la disponibilité des produits toujours croissante, il est devenu de plus en plus facile pour une personne de cuisiner des plats une fois limités à la haute classe. « [The] red beans and rice aristocracy, » pour utiliser la phrase de John Thorne (233) qui indique des Créoles pauvres mais orgueilleux, cherchaient toujours à vivre comme leur voisins plus riches, et donc essayaient de les imiter en toute choses, y compris la cuisine. Toutefois comme la notoriété politique et l'argent se dirigeaient vers les Anglo-Américains, c'était les voisins qui étaient forcés de vivre comme eux, apportant avec eux les recettes d'une autre culture. Mais la raison principale de cette transcendance était le résultat d'une société aussi raciste que « classiste. » Pendant la majorité de l'histoire créole, les plus grandes familles avaient presque toujours des cuisiniers afro-américains—des esclaves pendant les jours avant la guerre de sécession puis des domestiques pas beaucoup mieux traités<sup>29</sup>. L'échange des idées gastronomiques dans une telle situation est inévitable. Les immigrés de France et les blancs récemment venus de St. Domingue avaient de la nostalgie pour des plats de chez eux, donc ils insistaient que leurs cuisiniers apprennent à les faire. McLeister (vi-2) suggère que les femmes blanches créoles leur a « enseigné »—douteux, surtout pour les familles les plus riches, car

---

<sup>29</sup> Voir par exemple, Mitchell (Soul) pour une explication des devoirs culinaires des domestiques.

beaucoup de ces femmes n'ont jamais osé mettre le pied dans une cuisine. Elles ont sans doute trouvé d'autres moyens pour transmettre la connaissance. Un de ces moyens, bien documenté, est le fait que beaucoup de cuisiniers afro-américains étaient envoyés en France pour recevoir l'entraînement classique. C'était là, dit McLeister (vi-2), où ils ont adopté les méthodes élégantes françaises à servir et présenter la nourriture.

Il est un peu inquiétant que des auteurs comme McLeister ne racontent que la moitié de l'histoire, un conte qui dépeint les Blancs comme des professeurs et des Afro-Américains comme des étudiants. En réalité, les Blancs ont éventuellement appris plus de leurs cuisiniers que *vice versa*. Jusqu'aux décennies récentes, cependant, le patrimoine afro-américain était pour la plupart, en langage franc, volé. Un peu étrangement, les blancs jouaient le rôle des étudiants volontiers. Ils avaient pour la plupart un respect pour les talents gastronomiques des Afro-américains qui ne s'étendait malheureusement pas aux autres richesses des cultures africaines ou afro-américaines. En même temps qu'ils maudisaient l'infériorité et le barbarisme de la société afro-américaine, ils chantaient les éloges de sa cuisine: « S'il y a une seule chose pour laquelle l'intellect féminin africain possède un génie naturel, c'est la cuisine...Les cuisiniers français sont complètement dépassés... » a remarqué R. A. Mallard (18) en 1892. William Alexander Percy, qui disait tout franchement et à plusieurs reprises (e.g., 228) dans ses mémoires qu'il considérait les Afro-américains comme une race inférieure, a toutefois reconnu qu'ils étaient doués gastronomiquement. Tinker (281) alla encore plus loin en réclamant que l'apogée culinaire de la cuisine créole était impossible sans « a black hand. » Harris (*Iron Pots*, xvi) note les autres louanges historiques pour les cuisiniers afro-américains venant des touristes et d'autres visiteurs. Mais ces éloges étaient presque toujours généralisées, dirigées vers le talent dans la cuisine et non pas vers l'esprit innovateur culinaire. Avec la distance sociale et le passage du temps vient l'oubli et le mythe, et

bientôt la société blanche croyait qu'elle était depuis toujours responsable de l'invention de ces plats. Dans le *Picayune Creole Cookbook* on trouve beaucoup de recettes pour les plats de riz, de patates douces, de congres, sans une seule annotation à leurs origines sénégalaises et gambiennes adaptées par la culture afro-américaine. Huey Long aimait chanter les éloges du potlikker pendant son temps comme gouverneur de Louisiane. Il a même fait un discours sur le sujet devant le congrès en tant que sénateur (OSC). Osait-il mentionner que, bien avant que sa mère lui prépare les légumes au potlikker et au jambon, les mères afro-américaines préparaient des plats similaires depuis des siècles? Est-ce qu'il a confessé que, même si les légumes spécifiques au sud des Etats-Unis ne venaient pas directement du Sénégal, le style de préparer les légumes en potlikker était (et est) commun dans certaines cultures d'Afrique de l'Ouest (Stradley, Harris, 75)? Le savait-il même? Malgré les meilleurs efforts des historiens gastronomiques, c'est un problème qui dure dans certains coins, même aujourd'hui. Folse (465), en parlant d'un ragoût qui se fait avec les cous de dindon, dit « Many of our creole cultures take credit for this dish, but it was probably created by the African-Americans... » Pour ma part, je dirais très probablement. Mais partout dans le sud, il y a encore des disputes assez amères à propos des origines raciales de certains plats.

En regardant les tables des riches d'aujourd'hui, on y voit des plats inimaginables il y a un siècle, comme des patates douces, mélangées avec le bourbon ou le vin blanc sec, garni aux noix et aux raisins secs. Rien n'est plus choquant que la présence des « grits » (le gruau). Une adaptation d'un plat amérindien (adapté premièrement, il semble, par des esclaves africains (Holloway, 48). Ils étaient les premiers à adapter le plat aux Etats-Unis, en tout cas, car on pourrait proposer que la polenta des Italiens était la première adaptation du plat) négligé pendant des générations pour sa fadeur, peut-être semble-t-il le candidat le moins probable à transcender ses origines pauvres. Mais la cuisine classique ne connaît pas de frontières, et l'influence française a donc aidé une extension

de classe (on ne peut pas dire une transformation, car pour la majorité des louisianais il est encore un plat bon marché). Gaudin explore cette nouvelle identité dans son article « Nitty Gritty » (30-32), notant des variations comme le Gruau aux Tournedos et au Crabe Bleu, avec des poireaux et des champignons sauvages. Pendant l'été de 2005, le restaurant « Tigré's Fine Dining » à Baton Rouge décida d'utiliser ce plat une fois humble pour émoustiller ses clients riches, promouvant le Gruau aux Truffes Blanches dans une sauce beurre-Abita<sup>30</sup> (Tigrés Fine dining adv. WIBR).

Malgré le conflit et l'animosité entre les différentes classes et races de la ville, l'interaction et l'échange d'idées gastronomiques a servi à unifier la cuisine et la gastronomie de la ville. Les blancs mangeaient les plats d'origine africaine (même s'ils ignoraient ces origines), les riches mangeaient les plats des pauvres. Lorsque tous les habitants ont adopté une cuisine identitaire de toutes ethnicités et classes sociales, on pouvait alors réellement parler de « la cuisine » de la Nouvelle Orléans, et non pas « des cuisines » de la Nouvelle Orléans. Il existe même aujourd'hui certaines divisions, mais cet échange a produit un répertoire de plats et de pratiques qui appartiennent à la ville elle-même, et non pas à certains groupes de la ville. Remarquablement, on a achevé cette cuisine commune par adoption. Il est facile de créer une cuisine commune en mettant tous les éléments dans le creuset d'assimilation, mais les plats louisianais ont retenu les vestiges de leurs pays d'origines en étant adoptés par tous les groupes sociaux culturels. Même les légumes de Huey Long avaient un caractère africain, ainsi que le gruaux créolisé de la haute société utilise le maïs moulu amérindien.

### **La cuisine populaire**

En contraste avec la cuisine populaire cajun et la cuisine de la haute société créole, la cuisine créole exclusivement populaire n'a été sujette qu'à très peu d'analyse écrite. La majorité des

---

<sup>30</sup> Une bière locale

commentaires dans les textes historiques parle de vendeurs dans les rues, une industrie instaurée et maintenue jusqu'au vingtième siècle par des Créoles noirs francophones. Même des Anglo-Américains fréquentaient les vendeurs Créoles du Vieux Carré. Dans les livres écrits par ces anglophones, les noms des comestibles vendus dans la rue sont presque toujours en français. Tallant (20) décrit une scène de Mardi Gras comme ça: « Outside the huge tent, negro women vendéd *pain-patate*, *calas*, *bière douce*, et *sucre brut*. There was a *mais tactac* vendor with his basket of popcorn balls and a *marron* vendor offering his roast chestnuts. » L'influence française se voit souvent dans ces sucreries—Ripley (25) parle des « *figues célestes* » et « picayune stacks of broken nougat pyramid and candied orange and macaroons... »—mais l'influence primaire est celle de l'Afrique de l'ouest. En fait, la culture de ces vendeurs semble être basée sur les traditions de cette région; Mitchell note: « Some West African women also sold homemade cakes and sugar cane syrup candies in the village market place » (*Soul*, 5). Il existe beaucoup de vendeurs dans les rues des villes américaines, donc on a besoin du type d'information que Mitchell nous fournit pour soutenir l'idée que ce cas particulier n'est pas un cas d'assimilation. L'héritage culturel de ces vendeurs afro-américains, la similarité entre les produits qu'ils vendaient et les produits que vendaient les Africains, et la similarité des styles du marché nous amène à déduire que la culture de la vente de sucreries au Vieux Carré est un vestige de la gastronomie de l'Afrique de l'ouest, créolisé par la vente des confiseries d'origine française. Comme l'analyse de Ripley et de Tallant nous l'indique, ces vendeurs ont joué un rôle important dans l'histoire culturelle et gastronomique de la ville. Cependant, malgré leur forte présence au cours de l'histoire de la ville, aujourd'hui ils ont presque disparu—à la longue victimes de l'assimilation américaine à laquelle ils résistaient depuis longtemps. L'influence gastronomique est nettement visible dans les « calas ». « The Africans brought rice-growing techniques to America from Senegal. In addition, they created calas,

or rice cakes, as a different type of breakfast food » (Folse, 180). Harris (157) parle des boulettes de riz au Sénégal similaire au calas. Le riz n'est pas le seul aspect de ce plat qui révèle ses origines africaines, mais aussi la friture est caractéristique de la cuisine Wolof. Certes, comme Gaudin (« Batter Up, » 39) note, la friture existe dans plusieurs pays du monde, mais le style du sud—marquée par une utilisation à outrance d'huile—n'est pas aussi courant en Europe qu'aux Etats-Unis et en Afrique. En Chine, en Inde, bien sur, mais ces possibilités semblent très douteuses en examinant les vagues d'immigration dans le sud des Etats-Unis. Holloway (48) précise plus que d'autres auteurs, qui mentionnent simplement la friture, que c'était ce style de friture (« deep-fat frying ») que les Africains ont introduit. Ce style est répandu aux Etats-Unis. Il s'est enraciné dans la majorité des cuisines régionales du pays, et il est un des traits fondamentaux de la cuisine nationale, surtout la cuisine de certains styles de bars. On ne peut pas dire que ce style de friture ait été assimilé à la cuisine américaine, parce que l'intégrité de la technique a été préservée (même si la technologie a produit de nouveaux moyens pour l'exécuter). C'est plutôt un exemple d'une acculturation inversée : la culture majoritaire a modifié sa propre cuisine à cause du contact avec une culture étrangère. Par contraste avec celui de la France, le style de la friture africaine est sec, sans œufs, et normalement préférant des farines de céréales légèrement moulues au lieu de la farine de blé fine et blanchie. On y utilise la farine blanche, mais en ce qui concerne la friture, la céréale préférée du sud des Etats-Unis est la farine de maïs, qui ressemblent au millet et aux autres farines africaines. En fait, bien que le maïs ait été introduit en Afrique par les Européens, il y est devenu une partie de l'alimentation bien avant que les Européens en aient mangé. Il<sup>31</sup> faisait déjà parti de la gastronomie du Sénégal avant le début de l'esclavage au nouveau monde (Hall, 35; Harris, *Iron*

---

<sup>31</sup> Non seulement le maïs, mais y compris une farine de maïs : Holloway (48) fait mention du pain de maïs dans un livre d'un bateau d'esclaves à 1796

*Pots*, xiv), en même temps que le peuple français l'a perçu comme un aliment à peine digne pour les animaux (Montanari). Les amérindiens avaient une forme de la farine de maïs, mais il semble que la forme si populaire pour la friture est à attribuer aux Sénégalais. Selon Kein, « ...the African link to Creole cuisine is perhaps strongest with regard to food preparation techniques and cooking methods » (246). Par la suite, Kein parle des pierres utilisées pour moudre les céréales comme le maïs dans les sociétés sénégalaises. Actuellement, l'emploi de la farine de maïs différencie la friture du sud de la friture du nord. Un élément de la cuisine africaine qui n'a pas été assimilé à la cuisine régionale est ainsi devenu un élément de la cuisine régionale, lui permettant de ne pas être assimilé à la cuisine nationale.

Supposant que la friture du sud des Etats-Unis vient de l'Afrique de l'Ouest, il faut compter cette influence parmi les plus importantes des pays actuellement francophones. La friture touche tous les domaines de la cuisine, des viandes aux légumes (par exemple, le gombo frit est doublement francophone africain, car le légume a pris son nom français d'un mot africain<sup>32</sup>). Une de ses applications les plus courantes est pour les fruits de mer—en Louisiane on trouve les crevettes et les huîtres frites sur les cartes de toutes les classes de restaurants, des bourgeois aux plus humbles juke joints (le mot « juke » indique une influence sénégalaise, car il vient du mot Wolof “dzug,” qui veut dire « avoir une vie indisciplinée » (Mariani, 173)). Cela soutient la théorie de la friture africaine, car historiquement au Sénégal les poissons se servaient en ragoût ou frits, comparé aux diverses préparations des viandes et des volailles (Kein, 247). La Louisiane (comme les autres régions du sud des Etats-Unis) peut donc remercier le Sénégal pour lui avoir donné trois des traits

---

<sup>32</sup> La majorité d'auteurs disent que « gumbo » vient d'une langue bantou (par exemple, Mariani, 147, ou Léon Soniat, 20). Etant donné l'histoire de la Louisiane, Hall (188) a probablement raison en avançant que le mot est bambara (et donc sénégalais). Il est difficile à préciser, car « gombo » indique le même légume en plusieurs cultures africaines. Le mot anglais est « okra, » venant du Ghana (DeMers, « Gumbo Plant, » 19-20)).



définitifs de sa friture : la technique, la préférence pour la farine de maïs, et l'abondance des poissons et de fruit de mer frits.

Il existe une façon de préparer ces poissons et fruits de mer frits originaire de la Nouvelle Orléans, et ne se trouvant pas dans les autres régions du sud. Ces ingrédients sont souvent mis dans un « po' boy »--un des sandwichs les plus célèbres de la ville (l'autre est le muffaletta, une création des immigrants siciliens). En plus des fruits de mer (lorsqu'ils sont inclus dans la recette), la question du niveau d'influence des francophones sur la nature du sandwich reste toujours ouverte à discussion.

Il existe plusieurs histoires de la création du sandwich, et comme beaucoup de cas dans le cadre de l'étymologie gastronomique, la majorité sont apocryphes. Parmi les deux histoires les plus répandues, une attribue l'invention des po' boys aux Américains; l'autre, à une francophone. La première dit qu'en 1920 deux frères américains ont fait des sandwichs pour des employés de tramways en grève, et les leur ont offert à un prix bon marché<sup>33</sup> ; c'était donc les travailleurs les « garçons pauvres » du nom du sandwich. Cette théorie est sans doute fautive. Sans doute, parce que Mariani (246) note qu'il existe des attestations du terme « poor boy » pour un sandwich depuis 1875. Deux possibilités pour cette histoire: 1) C'était la première fois que le terme « po' » était employé au lieu de « poor, » et 2) c'était la première fois que le terme « poor boy » s'applique à un sandwich du style moderne.

Selon une autre histoire répandue, Madame Bégue a inventé le po' boy à la fin du dix-neuvième siècle (voir par exemple Folse, 649, ou Danforth et al, 276). Les jeunes garçons afro-américains attendaient en dehors, lui demandant un sandwich « for a poor boy » (pour un garçon pauvre). Cependant, il n'existe pas de preuve de ce conte oral. Parmi d'autres possibilités, Mariani

mentionne que certaines histoires disent que « poor boy » est dérivé de « pourboire, » mais celle-ci est aussi peu convaincante que le reste. La réalité de la situation est qu'on ne connaît pas la vraie histoire, et que peut-être on ne la saura jamais.

Ce que l'on peut dire, de source sûre, à propos de l'influence francophone, c'est que les Français ont donné à ce sandwich son trait définitif. Bien que les fruits de mers ou le bœuf rôti au jus soient les ingrédients les plus « du terroir, » techniquement on peut mettre n'importe quoi dans un po' boy. Ce qui donne à ce sandwich, sa distinction particulière comparée aux hoagies, grinders, heros, et subs du reste du pays, c'est l'utilisation de la baguette. « Any Louisianian can tell you that the true measure of a po' boy is the bread. It must be New Orleans French bread with a crisp crust and a delicate interior, » dit Folse (649). Avec San Francisco, la Nouvelle Orléans est peut-être la seule ville américaine à avoir développé son propre style de pain, non reproductible ailleurs pour des raisons inconnues à la science<sup>34</sup>. Dans les deux cas, le pain est un produit des habitants français. Depuis le début de l'existence de la ville, les citoyens de la Nouvelle Orléans aimaient le pain; Robin (37) note: « The profession of baker is one of the most lucrative. » Aujourd'hui, « true to its French roots, New Orleans remains a city devoted to its bread...According to Buddy Stall, New Orleans consumes more French bread than any other city in the world, including Paris » (Folse, 649). Comme l'importance de la soupe, l'amour des baguettes est un attribut de la gastronomie française qui a peu changé à la Nouvelle Orléans, mais qui est devenu un trait associé aux habitants de la Nouvelle Orléans. Folse (648-649) note que, bien que la quantité de boulangers allemands dépasse celui des français, ils se spécialisaient quand même dans les produits français. Comme plusieurs autres exemples de ce phénomène, ce fait représente un détachement de la boulangerie de

---

<sup>33</sup> Quelques versions de l'histoire suggèrent un prix de 15 centimes, bien que d'autres disent que le sandwich était gratuit.

<sup>34</sup> Pour une histoire du sourdough unique à San Francisco, voir Danforth et al, 410-411

ses origines françaises, et un rattachement à la culture de la Nouvelle Orléans. Cet exemple est différent de celui de Mme Bégué, qui a prouvé qu'une allemande était capable de faire la cuisine française. On pourrait suggérer qu'elle était exceptionnelle ; ceci était une véritable mode. La boulangerie française était effectivement créolisée : elle a retenu un vestige de son passé français (la cuisine), mais son nouveau élément allemand (le boulanger) l'a rendu culturellement hybride.

## LA CUISINE DES FÊTES

Nous avons parlé de la cuisine des restaurants et de la cuisine quotidienne. Cependant, une analyse de la gastronomie d'une culture ne serait complète sans examiner la cuisine associée aux fêtes. Cette cuisine est souvent très différente de la cuisine quotidienne—plus ritualisée, plus élaborée, plus symbolique de certains aspects de la culture. « *Elegant dining, with foods artistically presented, was central to everyday Creole life, while holidays and special occasions brought forth truly memorable tables* » (McLeister, vi-1). Une fête est souvent un véhicule à préserver les traditions qui autrement se seraient perdues depuis longtemps. Les fêtes créoles ne sont pas d'exceptions. Parce que les pratiques et les coutumes des fêtes ont une importance culturelle élevée, les fêtes sont un domaine pertinent pour étudier l'acculturation et la préservation gastronomique. Il existe plusieurs fêtes créoles, dont quelques unes ont des origines françaises mais aucune tradition précise gastronomique (comme la Toussaint), bien que d'autres aient des traditions gastronomiques mais des racines étrangères (comme la nuit de St. Joseph qui, comme on la fête à la Nouvelle Orléans, est d'origine italienne). Examinons donc plusieurs fêtes dont les traditions culinaires ont été influencées par des pays francophones.

Le jour de l'an était pour plusieurs familles créoles une fête plus importante et plus élaborée que la Noël, dit Folse (125), et était même précédé par un réveillon, comme à la Noël. Il décrit le repas ainsi: « [They] consisted of a multitude of foods including daube glacé, chicken and oyster gumbo, salmis or game pies, soups, grillades and grits, breads, fruitcakes and cream puff pyramids called croquembouche. » On note deux types de plats sur la table : des plats français, et des plats créoles ; à la fois symbolique du lien à la cuisine de la France et de la nouvelle identité louisianaise des participants. Accompagnateur inséparable d'un repas festif est la présentation artistique. Huber

(100) cite Baudier, qui réaffirme que ce que Noël représente pour nous (Américains) aujourd'hui, le jour de l'an en était l'équivalent pour les Créoles. Baudier se souvient

...the big round table was all set out in the finest damask tablecloth, and on it were crystal dishes filled with *dragées*, bonbons and other candies, glacé fruit, assorted cakes and carafes filled with sweet wine or cordials and bottles of cognac, Benedictine, Chartreuse and other liqueurs. The wine and cordials were for the women, while the stronger drinks were for the men visitors. Whiskey was rarely served.<sup>35</sup>

Aujourd'hui, la majorité des habitants de la Nouvelle Orléans entretiennent cette tradition que d'ailleurs suit tout le sud des Etats-Unis. La nourriture incontournable du jour de l'an est les congres (« black-eyed peas », en anglais); pour beaucoup de familles, les légumes et le pain de maïs sont également essentiels. Nous avons déjà parlé des origines ouest-africaines des légumes et du pain de maïs comme on les mange au sud des Etats-Unis, mais les congres étaient parmi les premiers produits agricoles sénégalais amenés aux Etats-Unis. Originaire du Sénégal et inconnus du Nouveau Monde avant l'esclavage, par le commencement de la révolution américaine, ils sont devenus bien enracinés dans la cuisine américaine (Holloway, 46). Les raisons pour lesquelles ces mets sont dégustés lors du Nouvel An varient selon la famille; ils sont supposés, soit d'amener la richesse—un proverbe afro-américain dit « peas [c'est-à-dire, congres] for pennies, greens for dollars, cornbread for gold »—soit d'apporter la chance, la richesse, et la santé (Irvine, 78). Le plat le plus populaire du jour de l'an à base de congres est le Hopping John (« Jean-qui-saute »). Un mélange de riz, légumes, congres, et de poitrine de porc croustillante et émietée, typique de la cuisine de la Caroline du Sud, il fait néanmoins parti de la cuisine de la Louisiane depuis longtemps<sup>36</sup>. Il se pourrait que cette spécialité soit venue aux Etats-Unis directement des Caraïbes francophones—il ressemble à beaucoup de plats de cette région et cela expliquerait une des plus populaires théories à

---

<sup>35</sup> Le Whiskey était la boisson symbolique des Anglo-Américains dans la ville. Les franco-créoles ont préféré le cognac.

propos de son étymologie linguistique. Hopping John pourrait ainsi être une anglicisation de « pois à pigeon, » terme communément utilisé aux Antilles pour spécifier des congres (Mariani, 157; Thorne, 286). Toutefois l'origine de ce met semblerait prendre ces sources au Sénégal ou en Gambie. Tous les ingrédients sont issus de l'Afrique de l'ouest. L'ensemble ressemble à beaucoup de plats (y compris des plats nationaux) de la Gambie et du Sénégal. Les similitudes avec certains de ces plats sont frappantes; Harris (Welcome, 106) raconte: « Many years back I was amazed to discover a startlingly similar dish on the luncheon table at the Dakar home of Senegalese friends. There, the dish was prepared with beef and not smoked pork, but the rice and black-eyed peas were the same. The name of that dish was given as *thiébou niébé*. »

Cette tradition représente une américanisation des produits alimentaires africains. Les congres et les légumes n'ont pas le même symbolisme dans la gastronomie africaine. Considérons la phrase « greens for dollars » ; le symbolisme est parlant aux américains parce que les billets d'argent américains sont verts. Cette tradition gastronomique a une identité américaine, mais enracinée dans les cuisines d'Afrique.

Ce que le reste du monde appelle « Carnaval » est connu en Louisiane comme « Mardi Gras. » On aime dire que Mardi Gras était sur la carte de la Louisiane même avant la ville de Nouvelle Orléans, référant à une péninsule actuellement défunte que l'explorateur Iberville a nommé la Pointe du Mardi Gras. La fête est fortement associée à la ville et à sa culture, tant que généralement la Nouvelle Orléans est parfois considéré comme une des villes les plus importantes du monde en terme de fêtes de carnaval (avec Venise et Rio de Janeiro). Cependant, la fête n'est pas louisianaise d'origine: certaines pratiques de la fête sont issues de la culture romaine, et la fête elle-même est née en Europe au Moyen-Âge. Elle a connu deux grandes périodes d'essor et

---

<sup>36</sup>Jusqu'au vingtième siècle on l'a appelé Jambalaya au Congris (Thorne, 289)

régionalisation: une qui voyait son expansion en Europe, et une autre qui introduisait la fête aux colonies européennes. Le Carnaval n'a jamais intégré une culture donnée sans que cette dernière en transforme ses pratiques et coutumes. L'acculturation était achevée en prenant certaines pratiques et traditions de base (comme par exemple, le déguisement, les défilés, l'inversion sociale, la satire et la métaphore politique, « l'ennoblissement » temporaire des paysans, etc.) et rajoutant les idées et pratiques locales. Dans ce sens, le Carnaval est comme la cuisine de la Nouvelle Orléans: dans chacun des pays où il est pratiqué, il a été métamorphosé, lui donnant ainsi une identité unique et locale tout en gardant ses liens d'origines étrangères.

En général, ce qui marque le régionalisme marque aussi la confraternité des célébrations mondiales: si, par exemple, la Nouvelle Orléans est connue pour ses chariots de défilé, il existe aussi ce type de chariots dans d'autres fêtes des Antilles et de l'Europe. Quant à la cuisine associée à la fête, cependant, il reste très peu qui suggère des origines communes; quel rapport, par exemple, entre les tartes à l'oignon suisses et le barbecue de mouton portugais? Mondialement, la cuisine reste normalement parmi les traits de la fête la plus localisée, mais comme l'identité française est si importante à sa cuisine, la Nouvelle Orléans a retenu des plats qui reflètent l'influence de sa cuisine mère. En fait, la France est responsable pour les trois grandes contributions culinaires au Carnaval de la Nouvelle Orléans, dont la première n'était jamais acculturée, mais elle est bue telle qu'elle est: le champagne.

La deuxième, comme Bananas Foster, est une création locale basée sur les traditions culinaires françaises. Un autre plat en homonyme, les grillades louisianaises sont un ragoût de bœuf. L'idée française des grillades comme petits morceaux de viande a été gardée, mais la viande est braisée au lieu d'être grillée. Les traces de la France sont encore évidentes dans la version louisianaise, car le bœuf est cuit au jus, normalement avec une combinaison de légumes hachés

(oignons, céleris, et poivrons) qu'on appelle en Louisiane « la trinité cajun, » mais qui est, à la base, un simple mirepoix du terroir (DeMers, Food)<sup>37</sup>. C'est une spécialité qui jusqu'à récemment se limitait au répertoire créole. Loin du « standard southern fare, » Curry (« Carnival's Dish ») note que les grillades existaient au Vieux Carré du milieu du dix-huitième siècle, où il était un plat préféré des travailleurs sur les bords du fleuve Mississippi. Bien qu'on puisse le trouver sur les tables du petit-déjeuner quotidien, il reste, comme dit Curry, « unique to New Orleans and married to Mardi Gras » (Curry, « Carnival's Dish »).

Cependant, le premier plat du Mardi Gras à la Nouvelle Orléans est incontestablement le King Cake—la galette des rois louisianaise. En fait, dans le passé, même des anglophones l'ont appelée un « gâteau de roi »<sup>38</sup> (Dry « Letter (1999) »). Ce gâteau est directement issu de la tradition française. On peut facilement voir les similarités entre le king cake et son ancêtre. Comme en France, une figurine en porcelaine ou en plastique (autrefois une fève) est incorporée dans le gâteau. La tradition veut que celui qui la trouve dans son morceau est couronné le roi de la fête, mais en Louisiane on s'attend à ce que le roi organise la prochaine fête, et qu'il y fournisse le prochain gâteau. Comme en France, il y a beaucoup de variantes dans la fabrication de ce gâteau. En général, contrasté avec les petites pâtisseries rondes de l'Ile de France, le gâteau de la Nouvelle Orléans suit le modèle de la France méridionale. Dry précise: « In the south of France, the cake is made from a yeast dough in the shape of a crown » (Dry, « Letter (1999) »).

La forme purement française n'a pas duré longtemps, comme le plat n'est pas resté un plat créole. Il a vite été adopté par les non-Francophones de la ville, lui en ont donné ses traits

---

<sup>37</sup> Comme un mirepoix français, la trinité consiste en légumes hachés qui servent à épaissir la sauce. Le choix de légumes est « du terroir. »

<sup>38</sup> Au lieu de « galette des rois, » car le mot galette n'a pas la même signification dans les dialectes français louisianais que dans le français standard.



caractéristiques qui distinguent le King Cake de toutes les autres galettes et gâteaux du monde. En parlant des changements de gastronomie du plat et du développement de son identité locale, le rôle des boulangers et pâtisseries américains doit être souligné. Ils ont fait de ce dessert une entreprise commerciale énorme qui est largement responsable de la popularité du plat aujourd'hui. Un plat une fois associé aux maisons et aux bals est devenu surtout et premièrement une spécialité des boulangeries Nouvelle-Orléanaises, une identité qui renforce leur appartenance à la culture de la ville. Aujourd'hui, quand on pense au King Cake, il n'y a pas un seul nom français qui apparaissent parmi les boulangeries/pâtisseries les plus réputées: Haydel's, Gambino's, Randazzo's. Historiquement, la boulangerie sans doute la plus importante au développement de l'identité et de la forme américaine s'appelait McKenzie's. Son âge d'or étant le milieu du vingtième siècle, McKenzie's était le standard pendant des décennies: les autres boulangers essayaient d'imiter l'image autant que le gâteau. McKenzie's est supposé être la première boulangerie à avoir ajouté les saupoudrements jaune, vert, et violet qui se trouvent aujourd'hui au-dessus de chaque King Cake authentique (Ryland). Il existe une sorte de patriotisme dans ce changement de forme: tout comme la première pizza aurait contenu les ingrédients des couleurs du drapeau italien pour plaire à la reine d'Italie, ainsi le jaune, vert, et violet sont les couleurs de Mardi Gras, un symbole exclusivement Louisianais.

Le développement de l'identité locale d'un plat une fois français s'observe même aujourd'hui. Les boulangers contemporains continuent de modifier la recette standard en essayant de vendre les king cakes. « The commercialization of the Louisiana king cake is popularizing the custom while simultaneously eliminating its traditional aspects, » note Ryland. Par exemple, la tradition gastronomique française de mettre la fève dans la galette avant de la cuire est en train de

changer pour des raisons légales; maintenant beaucoup de pâtisseries donnent la fève directement à leur clients pour le mettre dans le gâteau eux-mêmes (Ryland).

Le goût du gâteau est en train d'être américanisé également. « As bakers vie for a share of the lucrative king cake market, the traditional plain, dry king cake is developing into a rich, sweet concoction. In their attempt to appeal to more kinds of customers, bakers continually try to improve the texture of the cake itself and, as a result, the dough has evolved from a bread yeast dough to a sweet coffee cake, cinnamon roll, or danish dough » (Ryland). Peut-être le changement le plus frappant fût dans l'introduction et l'adoption culturelle rapide des « fillings » (des garnitures à base de fromage ou des fruits) pendant les années 1980. Aujourd'hui, « Customers have come to expect and demand the filled king cake over the plain, and all evidence points to the filled king cake eventually completely replacing the plain cake » (Ryland).

Le carême n'est plus universellement observé, mais il est une de la pléthore des traditions catholiques francophones qui ont laissé une empreinte sur la gastronomie de la ville. Comme Leistner (5) souligne, « The foodways of southern Louisiana's residents—African-American and white, Catholic and non-Catholic—were shaped by the Catholic Church. » Elle note, par exemple, le fait que la tradition de manger les fruits de mer ou le poisson le vendredi est une tradition de la ville entière de la Nouvelle Orléans, quel que soit la religion de ses habitants. June Soniat (66) réaffirme que dans la société créole, même si on n'était pas catholique on mangeait du poisson le vendredi. Cette adoption d'un rite gastronomique par les non-Créoles indique une universalisation de cette tradition gastronomique qui facilitait son inclusion dans l'identité gastronomique de la ville.

Cependant, les Créoles n'étaient pas tous du même avis à propos des aliments acceptables à manger les jours d'abstinence. Selon Huber (62),

Creole women fasted during Lent, but the men paid little attention to this form of self-denial. All, however, practiced abstinence during this season. In their day the

Church forbade the eating of flesh at some meals, a rule which was a great source of discussion and argument in the family circle. On abstinence days, turtle and *poule d'eau* were sometimes served, but some religious souls would not eat either, considering them meat.

L'avis officiel de l'Eglise de la Nouvelle Orléans était que la tortue était un poisson (la science n'avait pas encore démontré autrement) et que la poule d'eau, de part son habitat et régime alimentaire, était considérée comme poisson aussi (Léon Soniat, 66; Picayune Creole, 145). Comme résultat, beaucoup de livres de cuisine créoles (anciens et contemporains) énumèrent des recettes de ces animaux dans leur section de poissons ou de fruits de mers (souvent ces deux sont combinés).

Un plat maigre célèbre de la saison est le Gumbo Z'herbes, dont le nom est une métanalyse de Gombo aux Herbes ; comme d'autres mots en français louisianais (« Zoiseau » par exemple) la consonne prononcée à cause de la liaison est devenue la première consonne du substantif suivant. Cette soupe est un mélange de plusieurs légumes ; il y avait une superstition disant qu'il fallait ajouter un certain nombre d'espèces différentes pour gagner le même nombre d'amis pendant l'année à venir. Plusieurs auteurs offrent un chiffre précis, pendant que Fitzmorris (40) exige un nombre pair et Folse (86) insiste sur un nombre impair. Léon Soniat (14) explique la réalité humoriste de la situation: « When we got to the vegetable stands, where we bought the ingredients for the GUMBO Z'HERBES, there would be vegetable men or hawkers and their cries of 'Get your greens, lady, get your twelve greens, get your fifteen greens, get your seven greens '—the numbers changed as we passed by each of the different stands. »

Les exigences à propos de ce que l'on pouvait manger certains jours faisaient parti de la religion que les Français ont apportée d'Europe. Cependant, les circonstances étaient différentes à la Nouvelle Orléans, et les Louisianais ont appliqué ses règles d'une façon pertinente à leur société. Ils ont adapté un plat local (le gumbo) pour le conformer à ces règles. En plus, ce qui était une

pratique strictement religieuse en France (manger les fruits de mer le vendredi) est devenue une pratique séculaire à la Nouvelle Orléans grâce au contact entre les Catholiques et les non-Catholiques de la ville.

En règle générale, Pâques est fêtée à la Nouvelle Orléans de la même façon que dans le reste des Etats-Unis, le jambon ou l'agneau étant le plat principal du dîner pour beaucoup de familles. Néanmoins, une tradition européenne a survécu: après que les œufs durs colorés avaient été ramassés, mais avant d'être mangés, les enfants de la famille jouent un jeu où l'on tape le fond d'un œuf sur la base d'un autre. Celui qui détient l'œuf non brisé passe au prochain challenger, et on fait le tour de la table jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un seul œuf non-brisé, le prix du gagnant. Malgré que la fête s'appelle « Easter » en anglais, ce jeu, qui était très populaire dans les maisons créoles (Bauman) et qui reste aussi populaire dans le pays cajun qu'à la Nouvelle Orléans, s'appelle souvent « pacqueing. » (Bienvenu et Brasseaux, 99) Le mot « Pâques » a subi un procédé d'acculturation intéressant. Lorsqu'ils ont commencé à parler anglais en masse, les francophones de la ville ont découvert un mot (« Easter ») qui décrivait la même fête que leur mot « Pâques. » A la longue « Easter » a complètement remplacé « Pâques » pour décrire la fête. Cependant, l'anglais n'avait pas de mot pour le jeu auquel les Créoles jouaient chaque printemps. Même après avoir perdu leur association du mot Pâques à la fête elle-même, ils ont retenu une association du mot au jeu de Pâques. Un mot français transformé en mot anglais régional, l'ancien substantif qui signifiait une fête est devenu un verbe (« to pacques ») qui dans le contexte du jeu signifie « taper les oeufs les uns contre les autres. » Une fois dans la langue anglaise, le verbe devait suivre les règles de grammaire anglaise, et le suffixe « -ing, » qui transforme beaucoup de verbes anglais en substantifs, a été rajouté. Pâques est donc un mot qui a résisté à l'assimilation totale en se rattachant à un sens

particulier en Louisiane, et en se rattachant à un jeu qui lui-même a résisté à l'assimilation américaine.

Aussi importante que le jour de l'indépendance, Thanksgiving est la grande fête nationale américaine. Comme le reste du pays, les Louisianais suivent la tradition de la Nouvelle Angleterre en mangeant de la dinde et de la compote de baies rouges. Au centre de l'oiseau anglo-américain, cependant, loge un legs français. Partout dans le nord des Etats-Unis, la farce est une évolution des farces anglaises, allemandes, ou scandinaves, mais en Louisiane il existe une autre tradition. Juste après mon arrivée en Louisiane, à un dîner chez un ami, un homme du coin m'a informé « Things are different here. In Louisiana, we stuff meat with meat. » Il a souligné les farces aux viandes parce qu'il a compris qu'il y a des normes américaines en ce qui concerne la farce, et il voulait montrer que les Louisianais ne se conformaient pas à ces normes. La présence de la viande dans les farces était, pour lui, l'aspect le plus « louisianais » de ce qu'il a mangé, c'est-à-dire, le trait de sa nourriture qui indiquait ses origines géographiques (et implicitement, culturelles). Qu'il ait choisi cette spécificité pour illustrer les qualités « locales » de sa cuisine montre le degré auquel les vestiges des cuisines francophones sont fondamentaux à l'identité locale de la cuisine louisianaise. La présence de la viande, dit Clark (xviii), est un des deux traits des farces qui marquent l'influence française dans certaines régions du Sud<sup>39</sup>. Pendant Thanksgiving à la Nouvelle Orléans, on mange souvent une farce aux huîtres, mais la viande enrichit les autres farces traditionnelles—en Louisiane le saucisson se trouve dans les farces au pain de maïs, et les abats de volaille font partie essentielle de la farce au riz. Cette dernière farce a une forme Cajun (Rice Dressing), mais aussi une forme particulière de la Nouvelle Orléans.<sup>40</sup> Le « dirty rice » (riz sale) prend son nom de la coloration que

---

<sup>39</sup> L'autre est l'usage des œufs à lier la farce. Dans les farces traditionnelles louisianaises les œufs ne sont pas obligatoires, mais ils sont très communs (voir par exemple L. Soniat, 169; [www.atasteofcreole.com](http://www.atasteofcreole.com), [www.chefrick.com](http://www.chefrick.com), ou [www.zatarain.com](http://www.zatarain.com))).

<sup>40</sup> Du moins elle est « much better known in New Orleans than on the bayou » (Folse, 477).

les abats lui donnent, et on le mange comme un plat indépendant et non comme une farce. Leistner (9) observe la popularité du « dirty rice » comme plat d'accompagnement aux tables de Thanksgiving et de Noël. Comme d'autres plats standards de ces fêtes, elle note que les légumes farcis<sup>41</sup> sont très populaires dans la communauté créole. L'idée de farcir un légume avec de la viande est connu internationalement, mais il choquerait sans doute certains habitants d'autres régions des Etats-Unis; en contraste avec le Nord et la Californie si préoccupés avec la nourriture saine, « A plain boiled vegetable is as out of place as skis in New Orleans, where such things as vitamins and calories are left largely to the consideration of the medical profession » (Robinson, 253). Les légumes farcis sont courants dans plusieurs communautés d'immigrés européens non-francophones aux Etats-Unis, mais si Clark (xviii) a raison, la présence de la viande dans toutes les farces est un indice d'héritage français éventuel. La pratique d'envelopper la nourriture dans les feuilles de choux est courante dans plusieurs communautés allemandes et européennes de l'Est, mais selon Patricia Mitchell, les versions louisianaises<sup>42</sup> peuvent être attribuées à plusieurs cultures francophones. Elle note que cette pratique fait partie de la cuisine canadienne francophone, où les colons ont trouvé aux feuilles de raisin une bonne substitution par des feuilles de choux, mais quant aux roulettes de choux, dont les recettes sont normalement trouvées dans les livres de cuisine afro-américains, Mitchell dit que les Africains utilisaient ces feuilles comme une substitution aux feuilles de bananes (Soul, 18).

Parmi ces légumes farcis, les mirlitons sont un bon exemple de l'influence linguistique de la France. En fait, les divers noms régionaux pour ce légume rappellent les nations colonisatrices: elle est très populaire dans le sud-ouest, où elle a gardé son nom espagnol (chayote); dans les endroits

---

<sup>41</sup>Tel que les mirlitons, les poivrons, les aubergines, les artichauts, et les roulettes de choux

<sup>42</sup>Sauf, on imagine, celles des communautés susmentionnées

colonisés par des anglais, on l'appelle parfois « alligator pear » ou « vegetable pear » (poire-légume). Le mirliton n'est pas le seul cas où la Louisiane représente le dernier lieu où un aliment a retenu son nom français—les morceaux de porc que le reste des Etats-Unis appelle « cracklins » sont plus couramment connus en Louisiane comme « gratons, » et les topinambours de la Louisiane s'appellent en anglais américain standard « jerusalem artichokes. » Ironiquement, en France moderne on substitue le mot espagnol de « chayote » mirliton à celui de mirliton. Le mot mirliton est un vestige de la colonisation française, qui actuellement ne semble exister qu'en Louisiane et aux Antilles actuellement ou autrefois francophones (Saade, « Chayote »). Il semble que ses préparations les plus courantes en Louisiane s'inspirent de la Caraïbe francophone; Kein (249) fait le parallèle entre les recettes de la Martinique (par exemple, la « salade des christophines » et des exemples où la pulpe est farcie dans sa propre gourde, comme dans le « christophine au gratin, ») et des recettes très similaires en Louisiane (pour des exemples des telles recettes, voir L. Soniat 184-185, ou Folse 366-367). Ces similarités nous amènent à croire que les recettes actuelles de la Louisiane sont des adaptations des préparations Afro-Caraïbes introduites à la Nouvelle Orléans par des esclaves.

Les patates douces sont essentielles au repas de Thanksgiving en Louisiane. C'est une tradition actuellement répandue partout dans le pays qui a commencé quelque part dans le sud, mais bien que nationalement elles soient normalement mangées adoucies et en casserole, en Louisiane elles existent sous plusieurs formes (l'éditeur de *Louisiana Cookin'* dit, « ...it's hard to imagine Thanksgiving without a slice or two of sweet potato pie mounded with whipped cream » (Dry, « Thanksgiving »)). La majorité de ces diverses formes sont issues du don culinaire des esclaves sénégalaises, qui ont aussi influencé l'anglais de la région. Techniquement, les « sweet potatoes » (patates douces) et les « yams » (ignames) sont des légumes différents. Mais en Louisiane les

patates douces sont appelées « yams » depuis le début du dix-huitième siècle (Wisdom, « Louisiana Sweet Potatoes », 12). En fait, « sweet potato » était inconnu avant 1740.<sup>43</sup> D'où vient la confusion? « Nyami » est un verbe sénégalais qui signifie « manger » (DeMers, « Yam Session, » 15). Le substantif a obtenu son nom parce que les ignames étaient la nourriture de base au Sénégal et dans certaines régions du Nigéria, si centrale à la vie qu'ils étaient presque sacrés –le vol d'ignames était perçu comme un crime extrêmement grave; et commettre l'adultère dans un champ d'ignames est une offense criminelle selon la loi traditionnelle ibo<sup>44</sup> (Mitchell, Soul, 3). Aux Etats-Unis, les esclaves n'avaient pas d'ignames, mais ils avaient un légume très similaire; alors, comme les « échalotes » des colons français, la patate douce a pris le nom d'un légume plus familier. Ce qui est intéressant est qu'il aurait dû exister un mot pour patates douces parce que les Européens les avaient déjà introduites en Afrique (Mitchell, Soul, 3). En plus, elles sont originaires des îles de la Caraïbe (DeMers, « Yam Session, » 15). On ne sait pas, donc, pourquoi les esclaves ont choisi d'utiliser le mot « yam »; on imagine que c'est parce que les patates douces ont remplacé les ignames fonctionnellement, et donc symboliquement aussi. Les traces d'Afrique sont encore reconnaissables, mais ce n'est qu'aux Etats-Unis que « Yam » signifie patate douce.

De notre point de départ (les ignames d'Afrique de l'Ouest) à notre point d'arrivée (les patates douces comme plat essentiel de la fête nationale américaine), la gastronomie africaine a subi au moins trois niveaux d'acculturation aux Etats-Unis. D'abord, les Africains se sont trouvés dépourvus d'un aliment pilier de leur nourriture et culture, et se sont ainsi adaptés à leur nouvel environnement en remplaçant les ignames par un aliment américain. Ironiquement cette adaptation gastronomique était une tentative pour maintenir un lien à leur gastronomie d'origine ; en prenant

---

<sup>43</sup> Avant cette date, les Américains ne mangeaient pas de pommes de terre (les croyant toxiques), mais lorsque les immigrants irlandais les ont popularisées, les Américains ont perçu un rapport entre « potatoes » (pommes de terre) et « sweet potatoes » (patates douces) (Mariani, 319)

<sup>44</sup> L'adultère est généralement considéré comme offense civile dans la même société.



des mesures préventives contre l'assimilation, ils ont fait une contribution importante à la gastronomie du pays qui les a menacés d'assimilation. La deuxième phase d'acculturation est arrivée lorsque la société blanche a modifié sa gastronomie à cause du contact avec leurs esclaves. La société blanche a adopté les préparations des patates douces, l'habitude de les manger régulièrement, et leur nom de « yams. » Parce que les patates douces faisaient parties de la cuisine d'un groupe sans héritage africain, elles se sont distancées de leurs origines gastronomiques. La majorité des habitants du sud les mangeaient, et donc elles se sont enracinées dans la cuisine traditionnelle de la région. Puis, elles ont développé un côté même plus « américain » dès qu'on a commencé à les servir pour Thanksgiving. Il y a un mythe qui lie la fête aux origines du pays, et donc le repas fait partie de l'identité nationale. Les plats qui sont servis pour Thanksgiving sont plus que des plats américains—ce sont des plats qui représentent l'identité et le passé américain. Ces « yams » continuent à porter les traces linguistiques et culturelles de leurs origines dans la gastronomie de l'Afrique de l'ouest, mais étaient suffisamment acculturés pour mériter une place parmi les plus « américains » des aliments.

Pendant ces dernières décennies, la cuisine cajun commence à influencer le repas du Thanksgiving à la Nouvelle Orléans. Par exemple, le « deep-fried turkey » qui était à la mode dans les aires rurales de l'état pendant les années 1970 (Bienvenu, « Thanksgiving », 9) est actuellement à la mode à la Nouvelle Orléans (Burlingham, 7). Rappelons que « deep frying » est une contribution sénégalaise, selon Holloway. Une autre tradition assez nouvelle mais déjà bien aimée est le Turducken. Le mot est un mot valise des mots « turkey, » « duck, » and « chicken, » et le plat, comme son nom indique, est un canard dans un poulet dans un dindon, avec diverses farces<sup>45</sup>. A priori création de chasseurs ennuyés, comme dit Folse (433), « While turducken is gaining

---

<sup>45</sup> Normalement une farce d'huîtres et une farce de pain de maïs

popularity as a holiday dish, the idea is not new. » Il fait référence aux pièces montées des banquets médiévaux—en France du moyen âge, « il faisait fureur de farcir les oiseaux avec des oiseaux... » (Chelminski, 139).

Ces influences récentes indiquent plusieurs choses. D’abord, ils indiquent que « Thanksgiving » de la Nouvelle Orléans continue d’être « créolisé. » Aux influences anglo-américaines, amérindiennes, françaises, et africaines, on peut rajouter l’influence cajun. Puis, ils indiquent que bien après l’époque de la colonisation, les gastronomies des pays francophones continuent de laisser ses vestiges dans la gastronomie de la ville. Enfin, ils indiquent que l’identité culinaire de la fête continue d’évoluer, et qu’au lieu d’être assimilés, ces éléments des pays francophones sont acculturés d’une façon qui leur permet de singulariser cette identité.

Noël est une saison de tradition, et les Créoles d’autrefois ont bien préservé certaines traditions de la vieille France. Au centre de ces traditions était le réveillon. Comme tant d’autres traditions gastronomiques catholiques à la Nouvelle Orléans, c’était une façon grandiose de sortir du jeûne (Depp, C63). « Early New Orleans was almost entirely Catholic, and virtually the entire community would participate in these ceremonies. Families would return from the late-night service famished and set upon a feast prepared in advance and laid out on the table or sideboard.” (McNulty, « Reveillon Dinners »). Depp (C63) décrit un assortiment de plats d’œuf, soupes et gumbos, daubes glacés, pains assortis, soufflés, gâteaux, petits gâteaux, bûches de Noël, café fort, et « egg nog. »

“Through the 19th century, American holiday conventions...began gradually to establish themselves in New Orleans and supplant many of the Creole traditions. By the turn of the century, reveillon dinners could be found only in traditional homes, and by the 1940s the custom was all but extinct » (McNulty, « Reveillon Dinners »). Puis miraculeusement, dans les années 1990 la tradition fut ravivée. Parti d’une publicité visant à attirer des touristes, les citoyens avaient bientôt

adopté l'idée. Aujourd'hui elle est populaire dans les maisons et davantage dans les restaurants, dont quelques douzaines d'entre eux offrent des repas exquis. La majorité des restaurants offre un plat d'huîtres ([www.neworleans.com](http://www.neworleans.com)). Pour beaucoup de Nouvelle Orléanais, les huîtres sont de tradition, si non pas essentielles, pour le repas de Noël (Bultman, « Oysters, » 8). Des tendances similaires sont observables pour les dîners de réveillon à Paris (« Christmas in France, » [www.christmas.com](http://www.christmas.com); « Christmas in France » [www.francedirect.net](http://www.francedirect.net)). Le réveillon est une tradition d'origine française qui a été assimilée par la culture américaine, mais qui a laissé une empreinte suffisamment profonde sur l'histoire de la ville qu'elle a pu être ravivée. La version contemporaine est acculturée à la Louisiane moderne : elle comprend beaucoup de plats louisianais, bien sûr, mais elle est aussi devenue une fête commerciale parce que la culture de la ville moderne l'a exigée.

## LES PLATS ICONIQUES

Dans chaque pays où une cuisine élaborée est présente, certains plats sont plus populaires que d'autres, en termes de célébrité, de popularité. Pour les habitants du pays ou pour le monde extérieur, ils deviennent représentatifs de la cuisine entière—l'identité culinaire de la région, les ambassadeurs gastronomiques du pays. J'appelle ces plats les plats iconiques. Dans le cas de la Nouvelle Orléans, il en existe au moins trois: le gumbo, le jambalaya, et le riz aux haricots rouges. Dans le cas du gumbo et du jambalaya, ils sont aussi importants pour les cajuns que pour les créoles, étant véritablement les plats louisianais par excellence. Par contre, le riz aux haricots rouges est un plat qui serait pour toujours lié à la culture et la tradition de la Nouvelle Orléans. Ces trois ont plusieurs traits en commun. Ce sont parmi les plus vieux plats de l'Etat, dont les premières traces écrites les décrivent déjà comme des mets bien enracinés, on les trouve sous de nombreuses variantes; et dernièrement ces plats représentent, pour différents individus, la meilleur de la cuisine louisianaise. De plus, ces plats iconiques ont tous des racines francophones, particulièrement en francophonie noire.

### Le mythe du gumbo

« Of all the dishes in the repertoire of Louisiana cooking, gumbo is undoubtedly the most famous » dit Dry ( « Gumbo », 6), et il serait difficile d'en dire autrement. Feibleman (38) pense que le gumbo est le plat classique par excellence, « perhaps the greatest achievement of all South Louisiana kitchens. » Soupe épaisse, composée de viandes, fruits de mers, et légumes, le gumbo a peu de restrictions concernant ces ingrédients de base. Dry (6) énumère seulement deux règles: un gumbo doit toujours contenir du riz, et quant à l'agent épaississeur, soit le file<sup>46</sup> soit le gombo doivent être utilisés, mais la combinaison des deux est un faux pas d'amateur. Fitzmorris (40)

---

<sup>46</sup>Une poudre fait des racines moulues de Sassafrass

observe que la majorité des gumbos modernes se divisent en trois catégories: 1) le style volaille/saucisson, qui contient normalement du filé, 2) le style fruits de mers, qui contient normalement du gombo, et 3) le gumbo z'herbes dont nous avons déjà parlé. Mais en dépit de la mode, il existe, comme dit Harris (Iron Pots, 151), autant de gumbos que de cuisiniers en Louisiane. Une contribution vraisemblablement acadienne au plat est la volonté de mettre n'importe quel animal dans la marmite. Feibleman (42) note la popularité du gumbo au rat musqué dans quelques paroisses rurales, et Wilson (36) raconte une histoire similaire concernant le gumbo au hibou.

Donc, nous voyons que la composition d'un gumbo peut être très diverse. Ainsi, le mot « gumbo » est souvent employé en Louisiane comme métaphore pour le mélange, et l'expression « cultural gumbo » est assez courante dans l'état pour décrire une chose ou une situation où plusieurs cultures se mêlent. L'expression est appropriée parce que le gumbo est le produit de contributions gastronomiques de diverses cultures. Certaines personnes suggèrent qu'il représente presque toutes les cultures importantes dans l'histoire de l'état, mais en réalité, les origines du plat sont éventuellement moins diverses que les gens ont tendance à penser. Les origines du plat sont intraquables avec sûreté, mais le mythe typique est bien exprimé par Feibleman (15-18):

When the first Frenchmen came to Louisiana, they brought a great love for bouillabaisse to a place that had none of the ingredients necessary for making it...After a while, the Acadians showed the Creoles that they didn't really need any fish at all—they could make a fine stew with crabs and shrimp alone. Spanish settlers made their own contribution of red peppers...the Africans brought okra; the Indians of the region taught the use of filé powder...After about a century, the colonists' stew was no longer even recognizable as bouillabaisse.

Une jolie histoire, mais douteuse. Par exemple, les Créoles avaient déjà beaucoup de recettes à base de fruits de mer, donc il est peu probable que les Cajuns, qui mangeait très peu de fruits de mer avant le vingtième siècle (Bienvenu et Brasseaux, 25-26), auraient enseigné l'emploi de fruits de mer aux Créoles. Je cite Feibleman simplement parce que, ce qu'il dit est typique des

histoires dans les livres de cuisine et aussi de la pensée populaire. Cette pensée semble être une théorie d'acculturation par créolisation, car elle identifie les nationalités de chaque ingrédient, mais en réalité c'est une théorie d'assimilation. Elle commence avec des origines bien définies (la bouillabaisse et la cuisine française), puis un grand nombre de cultures modifie le plat jusqu'à ce qu'il ne reste aucune trace de ces origines. Les influences sont toutes également mineures afin que l'ensemble ne rappelle aucune influence principale, aucune gastronomie en particulier. Le manque de règles gouvernant la composition du gumbo facilite une théorie d'assimilation, parce qu'il est difficile de prendre la forme contemporaine d'un plat et remonter les étapes d'acculturation quand il existe un si grand nombre de formes contemporaines. Les ingrédients les plus communs, souvent des indices des origines culinaires, ne nous aident pas, et nous font arriver à différentes conclusions (par exemple le filé fait penser aux Amérindiens, bien que la présence du gombo indique des origines africaines).

Une autre difficulté à gumbo descend d'une tradition gastronomique étrangère est parce qu'on ne connaît même pas les origines louisianaises du plat. En fait, le mystère de ces origines Nouvelle Orléanaises ou paroissiennes n'a toujours pas été élucidé. Bienvenu et Brasseaux observent que les deux premières références écrites du gumbo viennent de 1803 et 1804. Le premier se passe à un bal de gouverneur à la Nouvelle Orléans; la deuxième est celle de Robin. Bien qu'il dise que le gumbo soit « le plat créole par excellence, » il l'a mangé à un bal cajun, sur la Côte Acadien au nord de la ville (115). Tout ce qu'on peut conclure, disent Bienvenu et Brasseaux, est que vers le milieu du dix-neuvième siècle les Cajuns avaient leur propre style de gumbo qui se distinguait par l'usage du roux en combinaison avec le gombo. C'est néanmoins un style qui est devenu populaire en ville au début du siècle suivant. La collection de Madame Verstill--un livre qui vise la cuisine de tout le Sud des Etats-Unis, mais peut-être la première collection de recettes de

gumbo--insiste sur le roux dans ses gumbos (17-19). Dans *la Cuisine Créole*, le premier livre de recettes exclusivement créoles, L. Hearn (21) exige, « All gombo should be thickened with a little flour. » La première édition de *Cooking in Old Creole Days* a été publiée en 1903, mais comme texte il veut préserver les recettes déjà traditionnelles à l'époque; il présente deux recettes pour le filé gumbo (1-2) --une recette faite avec un roux, et une recette sans roux. Dans cette époque, seulement *Creole Cookery*, la deuxième livre de cuisine créole (publié une année après le livre de Hearn) offrent des recettes de gumbo sans roux (2, 10). Il est donc évident que le gumbo a subi une acculturation profonde liée aux relations entre les Cajuns et les Créoles. La présence des gumbos au style cajun (selon le constat de Bienvenu et Brasseaux) dans les livres de cuisine créoles indique que cette acculturation se déroula pendant le dix-neuvième siècle.

Sans savoir quelle culture louisianaise était la première à adapter ou inventer le plat, il est difficile de savoir quelle cuisine étrangère l'a inspiré. Néanmoins, il existe des indices linguistiques, culturels, et historiques par rapport aux origines de la soupe qui suggèrent que la soupe n'est pas un cas d'assimilation. Cependant, beaucoup de personnes insistent sur des origines françaises intraquables. « It's a recognized fact that the delicious soups and gumbos have their origins in the kitchens of France, » dit audacieusement (et faussement) Cooper. Le gumbo n'a assurément pas été créé en France même, mais la très grande majorité d'écrivains acceptent un parenté avec la bouillabaisse française sans jamais le justifier. La question est de se demander pourquoi ? Alors le gumbo ne contient ni le safran, ni les pommes de terre, ni même le poisson, ingrédients typiques de la bouillabaisse. Il faut avoir une raison à suggérer les origines précises d'un plat, surtout si ces origines ont été assimilées. Cherchant une raison historique, on penserait que les premiers gumbos contiendraient du poisson, mais en fait les gumbos des plus vieux textes n'étaient même pas forcément à base de fruit de mer ! La première description des contenus d'un

gumbo que j'ai trouvé vient de Pavie en 1829, qui décrit un repas dans le sud-ouest de la Louisiane composé de « ...lots of squirrel gumbo, a delicious stew made with rice and Chateaubriand's sassafras... » (Klier, 77). Par contre, une bouillabaisse préparée avec de l'écureuil choquerait sans doute des Marseillais. Madame Verstillle offre plusieurs recettes du gumbo, dont la première, qui est la recette générale du gumbo, dit que le plat se fait avec « oysters, chicken, turkey, or beef » (17).

### **La créolisation des racines africaines**

Je soupçonne que le mythe de la bouillabaisse soit une des choses qu'on a toujours écrit, et que l'on continuera d'écrire. Cependant, le gumbo n'est pas une évolution d'un plat français ou provençal, ni un plat fondu dans le creuset d'assimilation. C'est un plat qui a été créolisé, mais qui continue à porter les vestiges de sa cuisine mère. Malgré un roux français et du filé tchocta, les indices nous dirigent vers une origine africaine du gumbo. D'abord le nom du plat indique que la présence du légume africain était probablement une fois le trait définitif de la soupe. Sa fonction d'agent épaississeur peut être retrouvée traditionnellement dans les soupes et les sauces africaines (Harris, Iron Pots, 45). Les soupes et les ragoûts qui combinent le gombo, des légumes, des poissons, et des viandes se trouvent partout dans l'Afrique de l'Ouest, donc pourquoi marcher des kilomètres entre la bouillabaisse et le gumbo quand le lien entre le gumbo avec ces plats est beaucoup plus évident. Maida Owens (10) dit, « The origin of gumbo...is often attributed to the French bouillabaisse, but the strong preference for soups in Africa reinforced the tradition. » Si le gumbo est issu d'une soupe ou un ragoût africain, la Louisiane ne serait pas le seul endroit du nouveau monde à avoir un tel échantillon. Au contraire, le gumbo a des soupes cousines partout dans les Caraïbes, dont la plus proche est le « giambo » de Curaçao. Giambo y est aussi le mot pour gombo, et la recette pour ce plat que donne Harris (45) dans *Iron Pots and Wooden Spoons* se lit



comme un gumbo louisianais: de l'oignon, du céleri, un « ham hock » (la cuisse de porc), une feuille de laurier, etc. Il existe plusieurs formes de gumbos en Louisiane, mais ceux-ci sont parmi les ingrédients les plus courants. La grande différence est dans le choix de viande—le bœuf n'est plus courant dans le gumbo, mais Verstelle a montré qu'il le fut dans le passé. En ce qui concerne le poisson du gombo, si le gumbo est issu d'une soupe de poissons, une soupe de poisson au gombo, oignons, et céleri semble un ancêtre beaucoup plus probable qu'une soupe de poissons au safran et pommes de terres.

N'oublions pas non plus le contexte historique du gumbo. Eloquent et exact, John Thorne (249) dit: « New Orleans cuisine speaks French but was originally made in most Creole kitchens by black cooks, who gave it some unique grammatical constructions and a defining lilt. » Plusieurs textes anciens parlent des gumbos conçus par des cuisiniers afro-américains<sup>47</sup>. Et malgré la réticence de la majorité d'anciens livres de cuisine créoles à reconnaître l'innovation afro-américaine, au moins un des plus vieux suggère que le gumbo est une création afro-américaine. L'introduction de *Creole Cookery* (publié en 1885 juste après le fameux livre de Hearn) commence: « In this time, glorious with the general diffusion of learning, it is befitting that the occult science of the gumbo should cease to be the hereditary lore of our negro mammies, and should be allowed its proper place in the gastronomical world » (iii).

Son nom, sa similarité aux soupes africaines et afro-caraïbes, et son histoire dans la communauté afro-américaine de la Louisiane lie le gumbo à la cuisine africaine. Cependant, le plat qui est aujourd'hui un symbole de la cuisine louisianaise était façonné par les actes d'acculturation. Thorne (250) suggère qu'au début de la colonie, avant que le gombo soit toujours disponible, les esclaves ont découvert que le filé des Amérindiens pouvait fonctionner de la même façon que

---

<sup>47</sup> Par exemple *Old New Orleans Recipes*

l'agent épaississeur qu'ils connaissaient en Afrique. Ceci n'est pas impossible—les Tchocta ont moulu le filé avant de le vendre au marché français (Feibleman, 39), un marché que les esclaves fréquentaient. L'incorporation du filé aux soupes des esclaves signifie un lien entre leur cuisine et la cuisine africaine, et une transformation de cette nouvelle cuisine qui l'a rapproché du pays dans lequel les esclaves habitaient. Les Africains ont retenu une préférence pour les soupes épaisses comme il était de tradition en Afrique. Cependant, la technique africaine d'épaissir les soupes n'était pas toujours faisable en Louisiane par manque de disponibilité du gombo. Les esclaves ont dû élargir leurs connaissances culinaires, et ils l'ont fait en adoptant une technique d'épaississement d'une autre culture louisianaise. Pour que les nouvelles soupes retiennent une qualité africaine, il a fallu introduire un trait culinaire non africain. Les soupes que cette modification a générées avaient un caractère qui ne se trouvait pas dans les soupes d'Afrique, mais qui était unique à la situation du contact culturel en Louisiane. A la longue, on a pu obtenir le gombo régulièrement, mais le filé avait déjà pris sa place dans la cuisine des esclaves.

A ces deux agents d'épaisseur, les franco-Créoles rajoutèrent un autre: le roux. « Although the documentary record sheds little light on the culinary fare enjoyed by colonial Louisianians in the New Orleans area, it appears that roux was utilized in the production of gumbo and bisque by the early nineteenth century. The use of roux gradually spread to the predominantly Acadian/Cajun settlements in rural southern Louisiana...Cajun cooks do not appear to have incorporated roux into their culinary repertoire until the late nineteenth or early twentieth centuries... » (Bienvenu et Brasseaux, 132). A la longue, le roux louisianais a développé une couleur foncée et un goût souvent décrit comme « nutty » (semblable à celui des noix)—bien différent que son ancêtre français.

Cela nous laisse avec des piments que Feibleman, comme beaucoup d'auteurs culinaires, présume être espagnols. Cependant, les Portugais les ont introduits en Afrique très tôt pendant

l'histoire de la traite des noirs (Mitchell, Soul, 3; Harris, Iron Pots, xiv); le temps que les autres esclavagistes arrivaient, ils étaient déjà enracinés dans l'alimentation africaine. Comme Harris le note, les piments font partie intégrale de Pili Pili au Togo et au Bénin, et on les met souvent dans le Poulet Yassa du Sénégal. Ils sont présents dans les cuisines de tous les pays de la Caraïbe, non pas seulement les pays hispanophones; ceci est parce qu'ils sont venus dans les bateaux d'esclaves. Dans les bateaux en route vers les Etats-Unis, note Harris (Welcome, 23), les capitaines ont écrit que leurs esclaves avaient le palais pour les aliments piquants. « [The slavers] offered rice wine made fiery with cayenne pepper to slaves to numb them into submission. » Les piments ne sont pas des ingrédients qui distancient le gumbo de ses origines ; plutôt, ils renforcent le lien entre le gumbo et la cuisine africaine.

### **Le mythe du jambalaya**

Il y a d'autres raisons à penser que les Espagnols n'étaient pas responsables de l'incorporation du piment dans l'alimentation louisianaise, un sujet qui nous amène au « jambalaya. » « Jambalaya rivals **gumbo** as Louisiana's quintessential Creole dish » (Martin, 122). Parlant de ce plat, Bill Neal (57) dit « rice has achieved its American culinary apotheosis. » Marcelle Bienvenu (« Jambalaya », 6) parle d'un esprit similaire: « Food historian Evan Jones has called jambalaya one of America's greatest dishes, and some Cajuns say it is the only great American dish. Why else would they serve it at such important occasions as weddings and to guests after a funeral? » Ces textes soulignent l'association du jambalaya à la culture louisianaise. Ils indiquent que, malgré les influences étrangères éventuelles, le jambalaya est perçu comme un plat louisianais, et donc un plat américain. Auprès des autres plats, le jambalaya a développé une importance élevée à la culture et la cuisine louisianaises.

Comme le gumbo, on ne sait pas si le plat a été inventé en ville ou à la campagne; on le mange dans toutes les régions de l'état, avec une division nette entre le style de la Nouvelle Orléans et les autres styles. Bienvenu (« Jambalaya », 6) dit qu'à Gonzales<sup>48</sup>, « ...the locals claim that you will never find a good jambalaya in New Orleans because people there make the red version. It's an article of faith in Gonzales that jambalaya should be—must be—brown.” Le jambalaya montre un régionalisme qui indique une acculturation du plat. La culture de la Nouvelle Orléans est différente de celle de Gonzales et de ses alentours, et les habitants de chaque région ont adapté le plat d'une façon particulière. Avec le temps, les goûts des habitants d'une région se conformaient au style de jambalaya le plus couramment préparé dans cette région, une harmonisation culturelle qui incite les habitants à dire que les jambalayas d'autres régions ne sont pas des « bons » ou des « vrais » jambalayas. Il est difficile même de spéculer sur les origines du plat. La première attestation faisant état de ce met ne date que de 1872 (Mariani, 169), mais toute évidence indique que le plat est bien plus vieux que cette date—Rattray (« Jambalaya ») suggère que les premiers jambalayas datent du dix-huitième siècle, et dans la collection de recettes de Madame Bégue (24, 44), publié en 1937 mais dont la majorité date du dix-neuvième siècle, trois font référence au jambalaya (jambalaya de crevettes, jambalaya d'huîtres, et jambalaya de poulet et jambon). A cause du manque d'information précédent cette époque, il est difficile de faire une analyse exacte des influences étrangères qui ont inspiré la création ou l'évolution du plat. On ne sait pas combien de changements de forme le jambalaya a subis avant la fin du dix-neuvième siècle, ni même si les effets d'acculturation avant cette époque ont fait disparaître quelques vestiges des cuisines européennes ou africaines. Rien n'atteste une époque où le jambalaya a appartenu à une seule culture ethnique de la Louisiane ; si par exemple nous pouvions prouver que le jambalaya avait été

---

<sup>48</sup> Le « capitale mondiale du jambalaya, » selon un décret du congrès louisianais (Bienvenu).

exclusivement un plat afro-américain ou exclusivement un plat franco-créole, nous pourrions viser les gastronomies qui ont le plus influencé ces cultures.

Les origines étrangères du plat sont donc un sujet de débat. A. Martin et J. Shannon ont écrit (121),

Only in New Orleans, while researching the derivation of jambalaya and gumbo, could I encounter dueling newspaper editorials on the subject. Imagine the major newspaper in any other city devoting valuable space to the argument of whether jambalaya is of French or Spanish origin. « There is no need to make the difficult stretch to Spanish when the French heritage of jambalaya is obvious, » said one writer, quite authoritatively.

Pour ma part, je n'ai jamais vu une bonne argumentation avancée concernant des racines françaises du jambalaya, hormis les argumentations linguistiques. La majorité d'écrivains culinaires disent, avec différents niveaux de certitude, que le plat est espagnol. Les premiers de ces écrivains ont sans doute repris l'idée de quelques livres de cuisine créoles du début du vingtième siècle, qui semblent avoir tous copiés la phrase « A Spanish Creole dish » (un plat hispano-créole) directement de la recette pour « jumballaya » du livre *Creole Cookery* de 1885. Cependant, dans les centaines de livres que j'ai lus, je n'ai vu que deux points d'argumentation pour défendre la théorie de l'héritage espagnol: 1) La Louisiane était une colonie espagnole, et 2) Le jambalaya ressemble à la paella. Peu d'auteurs expriment leur logique implicite en combinant ces deux principes aussi nettement que McNulty (« In Between »), qui dit: « Considering the Spanish colonial history in New Orleans, it seems a very short leap to jambalaya from the Spaniard's paella, the rice dish made with vegetables, sausages and seafood. » Le « short leap » que décrit McNulty signifie le procédé d'acculturation. Par opposition au portrait d'assimilation que les écrivains dépeignent du gumbo, les écrivains proposent que le jambalaya continue à porter les vestiges de sa cuisine d'origine. Ils impliquent que le plat est une évolution directe d'un plat espagnol, et que la composition du jambalaya contemporain rappelle ses origines espagnoles. Incapables de tracer les étapes

d'acculturation qui a transformé la paella en jambalaya, ils illustrent plutôt un environnement dans lequel il y aurait une haute probabilité qu'un plat espagnol se serait acculturé à la Louisiane : l'époque où les Espagnols ont gouverné la colonie. Ils ont raison que le jambalaya montre des traces de sa cuisine d'origine, et que la composition du plat est un indice de ses origines. Cependant ils ont mal interprété cet indice, créant une fausse histoire d'évolution qui identifie des origines fausses. Les vestiges que porte le jambalaya sont les traces d'une cuisine d'un pays francophone.

Tout ce qui semble logique n'est pas forcément vrai. Même pendant la période de gouvernance espagnole, il y avait très peu d'Espagnols qui vivaient en Louisiane, surtout à la Nouvelle Orléans<sup>49</sup>. Hall (277) l'exprime le mieux; pendant le règne espagnol, « About 2,000 Canary Islanders, the only important contingent of Spanish-speaking immigrants brought to Louisiana by Spain, were brought to the colony. Mortality was high, and the survivors lived in isolation in a few rural areas, exerting little cultural influence upon the more numerous French, Acadian, and Creole-speaking inhabitants. » On ne sait pas le nombre exact d'habitants espagnols à la Nouvelle Orléans, mais ils étaient très peu (« French Heritage; » Kendall, « History, » Zarzecny, « Influence »). Le professeur d'histoire Paul Hoffman m'a suggéré qu'à une période il y avait probablement moins de 50 administrateurs et quelques centaines de soldats (dont une partie était venu du Mexique et des Îles Canaries), et que «the Spaniards as such more or less disappeared in the local Franco-phone population» (correspondance personnelle, 28 oct 2005).

Ce n'est pas à dire que les Espagnols n'ont eu aucune influence sur la cuisine de l'état, mais en dépit des idées communes contemporaines, cette influence n'a jamais traversé les frontières de la Nouvelle Orléans. Les Isleños<sup>50</sup> ont bien influencé la cuisine de la paroisse St. Bernard, où l'on

---

<sup>49</sup>L'échec espagnol de convaincre ses propres habitants à s'établir dans sa colonie était une des grands raisons pour l'immigration acadienne—l'Espagne les a sponsorisé en sachant qu'ils étaient catholiques et qu'ils avaient cause à détester les Anglais, la seule véritable menace au contrôle espagnole de cette région.

<sup>50</sup>Les immigrés des Îles Canaries

continue à manger des spécialités isleños surtout pendant des festivals d'héritage. Mais si l'isolation de cette paroisse a protégé sa culture de l'assimilation, elle l'en a également privé d'acculturation (Simmons, 18). Simmons (19) note que la différence entre la cuisine isleño et celle de la Nouvelle Orléans est remarquable, « considering [the Isleños] lived just a few miles from the Creoles of New Orleans. »<sup>51</sup> Folse croit que les Isleños ont introduit le mirliton, mais même si ceci est le cas, cette contribution est agricole plutôt que culinaire ou gastronomique; comme nous savons grâce à Kein et Harris, les recettes de mirliton utilisées à la Nouvelle Orléans sont antillaises d'origine (un fait non surprenant lorsqu'on se rend compte que les Africains ont introduit le mirliton aux Iles Canaries (Simmons, 19)). Dans les régions de l'état les plus fortement peuplé par les Espagnols, il faut reconnaître une possibilité d'influence culinaire, même s'il n'existe aucunes preuves concrètes de cette dernière. Bienvenu et Brasseaux (139) suggère deux possibilités quant à l'étymologie du mot « tasso, » qui signifie une sorte de viande d'assaisonnement: une étymologie amérindienne, et une autre espagnole. Ils notent une possibilité d'une origine espagnole du jambalaya de Gonzales, mais ils affirment les origines différentes de la version rouge, notant: « New Orleans jambalaya is possibly an offshoot of jollof rice, a West African delicacy » (131).

L'influence espagnole est néanmoins présente à la Nouvelle Orléans contemporaine<sup>52</sup>. Montero de Pedro consacre son livre entier aux contributions espagnoles à la culture de la Nouvelle Orleans, mais ses hypothèses culinaires (180-182) sont peu nombreuses et faibles. Face aux difficultés causées par le manque d'information scolaire (181), il n'avance que quelques points

---

<sup>51</sup>Notons que Simmons fait une distinction entre la cuisine isleño et la cuisine créole. La cuisine isleño n'a pas obtenu une identité américaine « partagée, » et donc ne fait pas partie de l'idée contemporaine de « Louisiana cuisine, » restant dans la domaine de cuisine ethnique.

<sup>52</sup> Dans le domaine d'architecture, par exemple. Partout dans leurs livres, Barbara Bacot et José Montero de Pedro souligne la profonde contribution architecturale espagnole au Vieux Carré comme au Garden District; Montero de Pedro souligne aussi les contributions culturelles en ce qui concerne les noms des lieux et les personnages historiques importants

d'argumentation flous et sentimentaux, comme « As far as the popular cuisine of Louisiana is actually concerned, I believe that its most typical dishes use basically simple ingredients, prepared without excessive refinement, and which, therefore, are closer to Spanish cuisine than to that of the French, which is more refined and aristocratic » (180), et « A little bit of everything can go into a gumbo, which makes it a very economical dish that allows one to use the left-overs from other dishes, » un trait qu'il partage avec la soupe espagnole « Olla » (182).

Presque chaque livre de cuisine louisianaise offrant une introduction historique liste l'Espagne parmi les premières influences sur la cuisine, mais à part l'allégation des piments et du jambalaya, et quelques généralisations comme « les techniques culinaires », ils échouent chacun à préciser comment l'Espagne a influencé la gastronomie de l'état<sup>53</sup>. Si l'influence gastronomique espagnole était si importante que disent ces auteurs, alors comme Evans (156) exprime si franchement: « where are the olive oil, the saffron, and the pimientos? »

### **Le riz africain**

On ne peut pas nier la similitude entre la paella et le jambalaya. Cependant, on peut trouver des mélanges de riz-viandes-légumes dans plusieurs pays de chaque continent du monde. Le jambalaya ressemble à la paella, mais peut-être même plus ressemble-t-il à certains échantillons parmi la myriade de plats de riz au Sénégal. Par exemple, le riz jollof, souvent décrit comme un plat nigérien, « has its origins in the Wolof people of Senegal and Gambia...There are many variations of Jollof Rice. The most common basic ingredients are: rice, tomatoes and tomato paste, onion, salt, and red pepper<sup>54</sup> » ([www.congocookbook.com](http://www.congocookbook.com)). Encore plus frappant est la ressemblance entre le jambalaya et le bñachin. Une des raisons pour laquelle certaines personnes

---

<sup>53</sup> Je peux mentionner Ojen, une liqueur espagnole populaire pour le Mardi Gras (mais en train de disparaître), mais elle fut inconnue aux colons espagnols. Cet alcool est devenu populaire au vingtième siècle après l'interdiction d'absinthe.

<sup>54</sup> Tous, des ingrédients présents dans la majorité des jambalayas du style de la Nouvelle Orléans.



attribuent une origine cajun (au lieu de créole) au jambalaya est parce qu'il se conforme au style cajun de « one pot cooking » (la cuisine dans une seule marmite); notons que le mot bénachin signifie « une seule marmite » dans sa langue maternelle<sup>55</sup> ([www.nola.com](http://www.nola.com)). Examinant la recette de [www.congocookbook.com](http://www.congocookbook.com), on note des similarités non seulement en terme d'ingrédients, mais également dans les techniques et l'ordre de préparation. Pour les deux plats, on commence par faire sauter les légumes dans l'huile, puis on ajoute les viandes hachées, puis on ajoute le riz et on fait bouillir tous les ingrédients dans le bouillon, donnant ainsi la coloration caractéristique au riz (au lieu du safran de la paella). Il y a, en fait, un restaurant sénégalais à la Nouvelle Orléans qui s'appelle « Bennachin. » Un compte rendu de ce restaurant parle du plat qui donne son nom à l'édifice, notant, « its preparation should be familiar to Louisianians. The rice arrives a little oily and mottled maroon from tomato...If you think benachin sounds familiar, so do the restaurant's proprietors. The menu goes right ahead and calls it jambalaya » (Anderson, « Melting Pot »).

Les similarités du jambalaya avec les plats de riz sénégalais concernant les ingrédients et le procédé de cuisson indiquent que la cuisine louisianaise n'a pas assimilé l'aspect sénégalais du jambalaya. Par contre, le jambalaya est un plat exclusivement louisianais. Si en fait le plat provient d'un plat spécifique du Sénégal, il a suffisamment été modifié pour tromper la majorité d'écrivains. Il est impossible de connaître de quelle manière les Louisianais ont acculturé la cuisine sénégalaise pour créer le jambalaya ; on ne sait pas si le plat est une évolution directe d'un plat comme le bénachin, ou si les Sénégalais en Louisiane ont inventé un plat de riz imitant un type de plat sénégalais. Quel qu'en soient ces diverses modifications, le jambalaya est un plat américain influencé par la cuisine africaine.

---

<sup>55</sup> Anderson ne précise pas quelle langue.

Il y a aussi des raisons historiques à penser que les origines du jambalaya sont africaines. Le riz qui est une céréale si importante dans tout le sud des Etats-Unis est venu avec des Africains (Hess). En Louisiane en particulier, le riz africain a éventuellement sauvé la colonie. Selon Hall (121), « The survival of French Louisiana was due not only to African labor, but also to African technology. The introduction from Africa of rice seeds and of slaves who knew how to cultivate rice assured the only reliable food crop that could be grown in the swamplands in and around New Orleans. » Elle note que les premiers esclaves étaient sélectionnés pour leur connaissance sur le sujet, et les premiers deux bateaux d'esclaves à arriver en Louisiane portaient quelques barils de riz et des esclaves qui en connaissaient les méthodes de cultivation. Il existe plusieurs plats à base de riz dans le Sud des Etats-Unis, mais le jambalaya est le seul cas où les écrivains et les historiens essayent d'en retracer ces origines à l'Europe au lieu de l'Afrique ou de la Caraïbe.

L'origine linguistique du mot « jambalaya » est un autre sujet discutable. La théorie la plus souvent proposée est que le mot vient du « jambon à la ya, » (voir par exemple Mitchell, Affair, 17) ya étant un mot africain pour le riz (la langue d'origine n'est jamais précisée dans ces histoires). Cette idée est possible—le jambon apparaît dans beaucoup de recettes les plus vieilles, bien qu'actuellement le saucisson soit plus courant—mais elle n'est pas évidente. Pourquoi combiner deux langues, par exemple? Et pourquoi suggérer que le plat est un jambon au riz alors qu'il s'apparente plutôt à un riz au jambon? Comme le riz aux haricots rouges, le riz forme la base du plat, et le jambon n'est qu'un trait secondaire dont on ajoute que des petits morceaux qui ressemblent un peu à des lardons. Mitchell (Affair, 17) et Mariani (169) mentionnent une histoire alternative qui parle d'un propriétaire d'hôtel qui ne fut pas préparé à l'arrivée tardive de quelques voyageurs venant très tard le soir. Il ordonna à son chef « Jean, balayez! » Le chef mélangea spontanément plusieurs choses, et le nom restait. Ce type d'histoire est presque toujours apocryphe,

cependant. L'histoire la plus probable suggère une étymologie non pas de langue française, comme les deux exemples précédents, mais du provençal. Mitchell (*Affair*, 17) et Thorne observe que Karen Hess, qui a écrit le livre définitif du riz aux Etats-Unis, propose « de façon convaincante » (Thorne) que « jambalaya » a ses origines en Provence. Pour soutenir cette idée, le livre *Saveur Cooks Authentic American* (142) dit qu'il existe « a meatless vegetable mélange called giambalaia in Menton, near Nice... »

Comme les plats dont les noms sont en homonyme ont montré, parfois le nom d'un plat peut fournir de l'information à propos de l'origine du plat. Par exemple, la sauce cardinale a beaucoup changé de forme, mais son nom a résisté à l'assimilation linguistique, restant un vestige de sa cuisine d'origine. Parfois aussi un nom peut révéler le contact de plusieurs cultures en Louisiane et l'acculturation conséquente du plat, comme le nom andouille indique l'adoption du saucisson allemand par les francophones et le nom « chicken in burgundy wine » indique une acculturation du coq au vin à la société anglophone. Les histoires du mot « jambalaya » offrent ces mêmes types d'indices à propos de l'histoire du plat, mais seulement si l'on savait laquelle à croire. « Jambon à la ya » renforce le lien à une culture de l'Afrique de l'Ouest. Si un tel nom n'indique pas que le plat a été créé ou adapté par les Africains en Louisiane, au moins il indique que les autres Louisianais ont associé le plat à la communauté afro-américaine (car ils ont adopté leur nom du plat). « Jean balayez » indique que le plat est une innovation louisianaise. Il élimine la possibilité que le plat ait évolué d'un plat étranger. Selon une telle histoire, il est possible que le cuisinier « Jean » soit quelqu'un ayant adapté sa connaissance de la cuisine sénégalaise aux exigences de son patron, utilisant les ingrédients disponibles. « Giambalaia » introduit une connexion provençale qui peut indiquer plusieurs choses. Par exemple, il peut signifier une influence française ou italienne sur le plat, ou plutôt il peut marquer une acculturation d'un plat afro-américain à la société blanche

française : il se peut que quelqu'un ait familiarisé le plat en faisant un parallèle entre le mélange louisianais et un mélange qu'il a connu en France. Le problème est qu'il n'existe aucune histoire vraiment fiable. Il n'y a pas de moyen scientifique à vérifier l'origine du mot, donc les théories se dérivent de plusieurs sources comme les histoires orales, les livres les plus anciens (qui ne citent pas leurs sources), les hypothèses des linguistes fondés sur des rapports faibles phonétiquement et sémantiquement entre les mots, etc. Il est difficile à faire une analyse universitaire quand il existe trois histoires impossibles à réfuter, et également impossibles à confirmer.

### ***Red Beans and Rice***

Si le gumbo et le jambalaya sont devenus des icônes culinaires de la Louisiane, l'iconicité des haricots rouges<sup>56</sup> est plus liée à la ville de la Nouvelle Orléans. C. Taggart (« Red Beans & Rice ») l'appelle « The quintessential New Orleans dish. » C'est une iconicité qui était maintenue pendant des siècles, grâce au symbolisme du plat ; un plat qui demande peu d'attention et qui cuit pendant plusieurs heures, les habitants de la Nouvelle Orléans ont développé une habitude de manger ce plat chaque lundi pendant qu'ils faisaient le linge. Comme tell, il est devenu le plat du Lundi ; comme les plats similaires des autres régions des Etats-Unis<sup>57</sup>, l'association avec un jour de la semaine assura que le peuple mangerait le plat plusieurs fois par mois bien après la raison fonctionnelle pour cette association a disparu.

En ce qui concerne les origines du plat et son développement, très peu est connu, et « all evidence is circumstantial » (Brasseaux, correspondance personnelle). Peut-être est-ce ceci la raison que si peu d'auteurs offrent des théories à propos de ses racines. Néanmoins, les auteurs les plus astucieux ont trouvé quelques indices. « Many will give the story [of the Monday

---

<sup>56</sup> « Red Beans and Rice, » en anglais. “Kidney beans” est un terme plus courant pour les haricots rouges dans la majorité des Etats-Unis, mais en Louisiane, “Red beans” est une traduction directe du français.

<sup>57</sup> Eg, les « Baked Beans, » qui sont historiquement le plat du Sabbat dans la Nouvelle Angleterre, ou les « Fish fries » qui ont lieu le vendredi dans le centre du pays (eg, le Wisconsin).

association]...However, few have thought about just who did the washing and about who did the cooking. In this way, many African-American dishes are absorbed into the general culinary tradition of a region » (Harris, Welcome, 107).

Qu'un plat de riz et haricots aurait des racines africaines n'est pas du tout surprenant (rappelons le « Hoppin' John » ). Cependant, en examinant la composition du plat et des plats similaires d'autres cultures, un héritage afro-caraïbe semble bien plus probable qu'un héritage directement sénégalais. La majorité d'auteurs qui ont étudié les plats de riz aux haricots qui sont les mets de base partout dans les Caraïbes, y compris notre échantillon de la Nouvelle Orléans, reconnaissent une parenté entre eux. S. Kein l'emprunte le mieux : « Add coconut milk [to Louisiana's red beans and rice] and the dish is known as Arroz con Frijoles in the Dominican Republic. Congris, a specialty of Cuba, is also a version of red beans and rice...In Guadeloupe, they are called 'Pois et Riz.' » Ceci indique un héritage distant africain qui lie les pays du Nouveau Monde, selon [www.congocookbook.com](http://www.congocookbook.com).

De tous ces recettes, celles qui ressemblent le plus à la version louisianaise (et donc, peuvent indiquer des origines possibles) se trouvent dans les cuisines haïtiennes et cubaines orientales, mais en réalité l'un est emprunté de la culture de l'autre : « In the nineteenth century, French coffee planters from Haiti brought Congri Orientale with them, a dish of rice cooked with red kidney beans, » (Spiller, « Flavor and Fortune »). Le riz aux haricots rouges est bien au centre de la gastronomie haïtienne, autant que plusieurs personnes ont un autre nom pour le plat : le riz national (voir par exemple [www.alliance-haiti.com](http://www.alliance-haiti.com) ou [www.haitiforever.com](http://www.haitiforever.com)). Sauf que plusieurs recettes louisianaises emploient le céleri et les poivrons (pour compléter la fameuse trinité louisianaise), les recettes louisianaises et haïtiennes sont presque identiques, notamment dans l'usage du porc comme assaisonnement.

Il y a tant d'évidence à suggérer que le plat aurait pu venir d'Haïti pendant l'afflus des réfugiés haïtiens au début du dix-neuvième siècle—un afflus qui a doublé la population de la Nouvelle Orléans. À première vue, ceci semble douteux parce qu'on associe souvent cet influx aux colons blancs fuyant la révolte de leurs anciens esclaves. Cependant, Kukla a une solution pour ce problème : Bien que selon la loi les esclaves et les gens libres de couleurs soient interdits d'entrer dans la Territoire d'Orléans, les réfugiés de Saint Domingue de 1809 et 1810 ont inclus les blancs, les mulattos, et les noirs des proportions à peu près égales (Kukla, 28). La loi n'était pas enforcée pendant un certain temps, car le gouverneur de la Louisiane voulait que les blancs amènent leurs esclaves. Il a écrit que leur nier ce droit «would deprive them of their means of sustenance » (Kukla, 28). Charles Wilson, de sa part, dit que c'était pendant ce temps que les haïtiens ont apporté le riz aux haricots rouges en Louisiane (« Cajun South Louisiana »). N'importe comment le plat est arrivé en Louisiane, il est vite devenu une partie si centrale de l'identité culinaire de la ville (et sa culture afro-américaine) que le grand musicien de jazz Louis Armstrong signait ses lettres avec la phrase « Red Beans and Ricely Yours. »

## CONCLUSION (DIGESTIF)

« La cuisine, serait-elle ce qui reste quand on a tout oublié? » demande Pascal Ory (823). Selon Ory, la préservation et pratique des traditions culinaires et gastronomiques représentent un combat, peut-être même la dernière bataille, contre les forces d'intégration et assimilation. Il note, « Bien souvent, le dernier signe de rattachement aux origines avant l'assimilation intégrale à la communauté d'accueil tiendra dans la consommation d'une nourriture spécifique » (823). Avec chaque génération, à la Nouvelle Orléans, l'identité américaine devient de plus en plus forte, et les pays du passé perdent de plus en plus leur importance dans les vies des Nouvelle-Orléanais, mais la cuisine et la gastronomie d'aujourd'hui, encore saturées des vestiges des cuisines mères, refusent d'oublier. Pour des personnes comme Jessica B Harris, retrouver et analyser ces vestiges gastronomiques n'est pas seulement une façon de comprendre le passé de sa famille et de son peuple, mais aussi une façon d'enregistrer « a fond remembrance of a living tradition, one that is still growing and one whose growth and diversity will be as much a part of future records as its history » (« Welcome... », 34).

L'élimination de ces vestiges, autant que possible, est essentielle pour que le creuset marche effectivement. Dans cette pensée du creuset on reconnaît qu'une cuisine « constitue l'une des expressions les plus spécifiques d'une ethnie » (Ory, 823), et donc, pour assurer que cette ethnie soit américaine, il efface toutes autres possibilités. En faisant référence à une multitude d'origines floues, imprécises, et largement intraquables concrètement, le creuset évite sa plus grande peur: qu'une cuisine précise revendique son patrimoine, un procédé qui a priori « dés-américaniserait » cette cuisine. Cependant, personne ne doute de l'américanité de la cuisine de la Nouvelle Orléans. La ville et son peuple ont trouvé une autre façon de créer une cuisine et une gastronomie américaine, une méthode évolutionnaire qui dépendait autant du génie et de la créativité des

Louisianais que de celles des Français, Sénégalais, et Antillais. Ce modèle demandait la création d'une image régionale et l'évangélisation de cette image par les écrivains, comme Thackeray et Hearn ont su le faire. Il dépendait surtout de l'intégration totale des plats franco-créoles et afro-créoles dans le quotidien des autres ethnies de la ville, des ethnies qui ont parfois modifié elles-mêmes cette cuisine. S'il est difficile de préciser un moment exact dans cette évolution où les cuisines mères sont « devenues » une cuisine américaine, il est clair que ce moment, s'il existait, est déjà passé.

Si le modèle du creuset ne s'est pas appliqué à l'histoire de la gastronomie de la Nouvelle Orléans, peut-on dire, aujourd'hui qu'il représente son avenir? L'acculturation est souvent la première étape de l'assimilation, et si les plats comme le « king cake » continue à remplacer ses qualités françaises par des traits américains, qu'en restera-t-il à la fin? Les immigrants français et africains responsables du début de ce procédé évolutionnaire font partie des générations passées; à leurs places, on voit une mosaïque culturelle de la ville qui continue de s'accroître, acceptant des personnes venant d'Asie et d'Amérique latine. Depuis la deuxième guerre mondiale, la majorité des plats qui ont trouvé une place dans le répertoire authentique et traditionnel de la cuisine de la Nouvelle Orléans<sup>58</sup> n'a aucune racine francophone. Depuis quelques décennies, les grandes corporations nationales essayent de redéfinir la cuisine louisianaise d'une façon assimilationniste, oubliant les complexités de son développement en faveur des produits assez homogènes conceptuellement qui accentuent non pas les traits ethniques de la cuisine, mais les stéréotypes généraux comme les plats salés et extrêmement piquants. Ce n'est pas seulement les Américains et les Internationaux qui ont commencé à souscrire à cette image de la cuisine; les Louisianais aussi mangent des « Creole/Cajun Fries » et vendent du bifteck « Cajun Rib-eye. » Tous ces indices

---

<sup>58</sup>Par exemple, les Hurricanes, le Barbecue Shrimp, ou bien le « Blackened Redfish » célèbre



laissent penser que la Nouvelle Orléans abandonnera peut-être à la longue ses racines francophones gastronomiques, où au moins que leur importance diminuera.

Il y a, cependant, d'autres indices qui suggèrent que l'influence des cuisines et gastronomies des pays francophones va continuer à jouer un rôle central dans le développement de la cuisine de la Louisiane et de la Nouvelle Orléans. Avec l'essor de la mosaïque culturelle de la ville vient l'introduction des influences francophones jadis inconnues. Par exemple, au début des années 1970, la Louisiane a reçu des immigrants et des réfugiés du Vietnam. Selon le dernier recensement (de 2000), ils étaient 14,868 à la Nouvelle Orléans ([hmongstudies.com](http://hmongstudies.com)), soit presque 2 % de la population de la ville avant l'ouragan Katrina. Dry (« Letter (1998) ») suggère, « Native Louisiana cooks can learn a great deal from these new immigrants and over time I suspect the Vietnamese will exert a healthy influence on the continuing evolution of cooking in our state », mais il existe déjà des indices d'un début d'influence. Beaucoup d'immigrés vietnamiens sont pêcheurs, y compris la pêche aux fruits de mers si centrale à la cuisine louisianaise. On voit déjà des « jambalayas » préparés avec des crevettes sèches de style vietnamien et les poissons chat qui combinent les assaisonnements vietnamiens et louisianais. « La majorité des nouvelle orléanais ont un lieu préféré pour [manger] du pho (la soupe du bœuf aux nouilles) ou la nouvelle cuisine vietnamienne. L'influence vietnamienne est évidente aussi dans quelques uns des restaurants les plus importants de la ville, y compris NOLA d'Emeril Lagasse » ([Viator](#)<sup>59</sup>) .

Peut-être l'événement le plus important arrivé à la gastronomie de la ville depuis la deuxième guerre mondiale, est que les cuisines cajun, créole, et soul ont graduellement commencé à se fondre en une cuisine que certaines personnes ont nommé « South Louisiana » (« Cajun vs Creole »). L'influence acadienne qui se limitait autrefois aux aires rurales de l'état est actuellement

partout à la Nouvelle Orléans. Avec cette fusion, un grand nombre de nouveaux plats et de traditions<sup>60</sup> sont entrés dans le répertoire des plats nouvelle-orléanais—des plats qui s’inspirent non seulement des Acadiens, mais souvent des mêmes cuisines française et sénégalaise que les plats créoles traditionnels.

. Des cuisiniers de l’état continue de transformer la cuisine, « elevat[ing] traditional Louisiana foodways into a contemporary art form by fusing local ingredients, culinary aesthetics, and recipes with classical French techniques and sauces... » (Bienvenu et Brasseaux, 48). Pour voir l’influence française dans le domaine des restaurants, il suffit de regarder les plus grands noms des dernières années. Par exemple, on voit des immigrants de la France suivre la tradition d’Antoine Alciatore et de Jean Galatoire : un des meilleurs chefs dans toute la ville depuis les années 1980, Monsieur Kerageorgiou, est Marseillais, tout comme Antoine Alciatore l’était, et un autre français, André Poirot, a gagné le prix de « chef de l’année » de l’Association Nationale des Chefs Exécutifs en 1995. Mais surtout on voit de jeunes Américains qui ont fait leur apprentissage en France et dont la cuisine s’inspire largement de l’Hexagone. Brian Fisher est l’un des grands noms de ces jeunes chefs-cuisiniers. Mais parmi les chefs à combiner des principes français avec celles de la cuisine créole, les deux noms les plus connus sont probablement Susan Spicer, déjà une légende, et John Besh qui depuis 1998 continue à gagner les prix des magazines comme *Food and Wine* et *Gourmet*. La réussite de ces chefs américains est symbolique de l’esprit de la gastronomie de la Nouvelle Orléans: un esprit de transformation et transfert

Dans un temps où les traces des cultures francophones, une fois vivantes à la Nouvelle Orléans, commencent à devenir des reliques et des archaïsmes, l’influence culinaire et

---

<sup>59</sup> Cette portion du site, inaccessible depuis l’ouragan Katrina, était officiellement désactivé le 26 novembre, 2006 ([www.deactivatedon.com](http://www.deactivatedon.com)).

<sup>60</sup>Par exemple, les crevettes étouffées, les viandes à la sauce piquante ou les crawfish boils.

gastronomique francophone continue d'être prolifique et productive. Face à une puissante communauté d'accueil, ces influences résistent néanmoins aux forces d'assimilation. Si la cuisine de la Nouvelle Orléans est largement considérée comme une des meilleures cuisines régionales américaines, on peut en remercier le procédé d'acculturation qui a permis à cette cuisine d'adopter une identité américaine sans compromettre l'importance de son héritage francophone.

## RÉFÉRENCES

### Books

Allen, Stewart Lee. The Devil's Cup: Coffee, the driving force in history. New York: Soho, 1999.

Bienvenu, Marcelle, Carl Brasseaux, and Ryan Brasseaux. Stir the Pot: The History of Cajun Cuisine. New York: Hippocrene Books, 2005.

Brillat-Savarin, A.A. Physiologie du gout, ou Méditations de gastronomie tanscendante; ouvrage théorique, historique, et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens. Paris, 1865.

Brown, Cora, Rose Brown, and Bob Brown. America cooks. New York: Garden City Publishing Company, 1940.

Bultman, Bethany Edward. New Orleans. 4<sup>th</sup> ed. Oakland: Fodor's Travel Publications, 2000.

Christian Women's Exchange. The Creole Cookery Book. New Orleans, 1885.

Clark, Morton G. French American Cooking: From New Orleans to Quebec. New York: Funk & Wagnalls, 1967.

Danforth, Randi et al. Culinaria The United States: A Culinary Discovery. Cologne: Könemann, 1998.

DeMers, John. The Food of New Orleans. Singapore: Periplus Editions, 1998.

Escoffier, A. The Escoffier Cookbook. New York: Crown Publishers, 1941.

Eustis, Celestine. Cooking in old Créole days. La cuisine créole à l'usage des petits ménages. New York, R.H. Russell, 1904.

Evans, Oliver. New Orleans. New York: The Macmillan Company, 1959.

Feibleman, Peter S. American Cooking: Creole and Acadian. New York: Time-Life Books, 1971.

Folse, John. The Encyclopedia of Cajun & Creole Cuisine. Gonzales (LA): Chef John Folse & Company, 2004.

Fussell, Betty. I Hear America Cooking. New York: Viking Penguin Inc., 1986

Guste, Roy F Jr. The Restaurants of New Orleans. New York: W. W. Norton & Company Inc., 1982.

Gutierrez, C. Paige. Cajun Foodways. Jackson: University Press of Mississippi, 1992.

- Hall, Gwendolyn Midlo. Africans in Colonial Louisiana: The development of Afro-Creole culture in the eighteenth century. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1995
- Harris, Jessica B. Iron Pots & Wooden Spoons: Africa's gifts to New World cooking. New York, Simon & Schuster, 1989.
- , The Welcome Table: African-American heritage cooking. New York, Simon & Schuster, 1995.
- Hearn, Lafcadio. La Cuisine Creole. New Orleans, 1885
- Hess, Karen. The Carolina Rice Kitchen: The African Connection. Columbia: University of South Carolina Press, 1992.
- Huber, Leonard Victor. Creole collage: reflections on the colorful customs of latter-day New Orleans Creoles. Lafayette (LA): Center for Louisiana Studies, 1980.
- Kein, Sybil. Creole: the history and legacy of Louisiana's free people of color. Baton Rouge, Louisiana State University Press, 2000.
- Kennedy, Scoop. Dining In New Orleans. New Orleans: Bormon House, 1945.
- Klier, Betje Black. Pavie in the Borderlands. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1000.
- Leistner, Colette Guidry. Cajun & Creole food practices, customs, and holidays. Alexandria (VA): American Diabetes Association, 1996.
- Mariani, John F. The Encyclopedia of American Food and Drink. 3<sup>rd</sup> ed. New York: Lebhar-Friedman Books, 1999.
- Martin, Ti Adelaide and Jamie Shannon. Commander's Kitchen. New York: Broadway Books, 2000.
- Montero de Pedro, Jose, Marques de Casa Mena. The Spanish in New Orleans and Louisiana. Trans. Richard E. Chandler. Gretna (LA): Pelican, 2000.
- McBride, Mary Margaret. Harvest of American Cooking. New York: G.P. Putnam's sons, 1956.
- McCaffety, Kerri. Etouffée Mon Amour: The Great Restaurants of New Orleans. Gretna (LA): Pelican, 2002.
- McLeister, Kathleen. Nineteenth century Creole society of New Orleans: a cultural inventory of aspects of that society: final report. Wayne (PA): K. McLeister, 1987.

Merriam-Webster. Webster's New Collegiate Dictionary. Springfield (MA): The G&C Merriam Company, 1981.

Mitchell, Patricia B. French Cooking in Early America. Chatham (VA): Mitchells Publications, 1991.

----- . Soul on Rice: African influences on American cooking. Chatham (VA): Mitchells Publications, 1993.

----- . An Affair of the Heart: America's Romance with Louisiana Food. Chatham (VA): Mitchells Publications, 1999.

Montangé, Prosper. Larousse Gastronomique. Trans. Nina Froud et al. New York: Crown Publishers, 1961.

Neal, Bill. Bill Neal's Southern Cooking. Chapel Hill: The University of North Carolina Press, 1985.

Paddleford, Clementine. How America Eats. New York: Charles Scribner's Sons, 1960.

Pendergast, Mark. Uncommon Grounds: The history of coffee and how it transformed our world. New York: Basic Book, 1999.

Percy, William Alexander. Lanterns on the Levee: Recollections of a planter's son. Baton Rouge: Louisiana State University Press, 1941.

Ripley, Eliza. Social Life in Old New Orleans. New York: D Appleton and Company, 1912.

Robin, C.C. Voyage to Louisiana 1803-1805. Trans. Stuart O. Landry. New Orleans: Pelican Publishing, 1966.

Robinsion, Lura. It's an Old New Orleans Custom. New York: The Vanguard Press, Inc., 1948.

Skolnik, Rayna. Commander's Palace: An insider's look at the famed restaurant and its cuisine. New York: Lebhar-Friedman, 2000.

Soniat, Leon E. La Bouche Creole. Gretna (LA): Pelican, 1981.

Soniat, Leon E. and June Soniat. La Bouche Creole II. Gretna: Pelican, 1985.

Starr, S. Frederick. Southern Comfort: the Garden District of New Orleans. New York: Princeton Architectural Press, 1998.

Standage, Tom. A History of the World in 6 Glasses. New York: Walker & Co., 2005.

Stanforth, Dierdre. Creole! New York: Simon & Schuster, 1969.

Tallant, Robert. Mardi Gras...As It Was. 1948. Gretna (LA): Pelican, 2000.

Thackeray, William Makepeace. Roundabout Papers. New York: H.M. Caldwell, 1920

Thorne, John and Matt Lewis Thorne. Serious Pig. New York: North Point Press, 1996.

Times-Picayune. The Original Picayune Creole Cookbook. 11<sup>th</sup> ed. New Orleans: The Times-Picayune Publishing Company, 1954.

Tinker, Edward Laroque. Creole City. New York: Longmans, Green, and Co., Inc., 1953.

Twain, Mark. Life on the Mississippi. Boston: 1884.

Verstille, Mrs. E.J. Verstille's Southern Cookery: Comprising a fine collection of cooking and other receipts valuable to mothers and house-keepers. New York: 1867.

Walsh, Robb. The Tex-Mex Cookbook. New York: Broadway Books, 2004.

Wild, Anthony. Coffee: A dark history. New York: W. W. Norton, 2005.

Wilson, Justin. Justin Wilson's Homegrown Louisiana Cookin'. New York: Macmillan Publishing Company, 1990.

## Articles

Bienvenu, Marcelle. "Louisiana Jambalaya." Louisiana Cookin' Sep-Oct 1999: 6+

-----, "A Turkey in Every Pot." Louisiana Cookin' Nov-Dec 1999: 8+

Bourg, Gene. "Cajun isn't Creole." Louisiana Cookin' Jan-Feb 1999: 12-15

Bradshaw, Jim. "No Wonder Cajuns Love Their Coffee". Louisiana Cookin' Mar-Apr 2002: 15-18

Bultman, Bethany Edward. "For Louisianians, at Home or Away, Oysters Are the Stars of the Holiday Table." Louisiana Cookin' Nov-Dec 1998: 8-9

Burlingham, Adair. "Thanksgiving in New Orleans." Louisiana Cookin' Nov-Dec 1999: 6+

Chelminski, Rudolph. "The Gluttonous Evolution of La Cuisine Française." Smithsonian. 01 Sep 1985: 134-146.

Curry, Dale. "Carnival's Dish." New Orleans Magazine Jan 2005: 32+

-----, "Save the Daube." New Orleans Magazine Feb 2005: 34-35

DeMers, John. "Four Scores." New Orleans Magazine Sep 1997: 42-45

-----, "Pot Luck" New Orleans Magazine Feb 1998: 15-16

-----, "Yam Session." New Orleans Magazine Nov 1998: 15-16

-----, "Top Seeds." New Orleans Magazine May 1999: 19-20

-----, "The Gumbo Plant." New Orleans Magazine Aug 1999: 19-20

Depp, Michael. "Reveillon Repasts." New Orleans Magazine Dec 2001: C63

Dry, Stanley. "Thanksgiving, Christmas, and Sweet Potato Pie." Louisiana Cookin' Nov-Dec 1997: 4

-----, "Letter from the Editor." Louisiana Cookin' Jan-Feb 1998: 4

-----, "When It Comes to Gumbo, Almost Anything Goes." Louisiana Cookin' Jan-Feb 1998: 6+

-----, "Letter from the Editor." Louisiana Cookin' Jan-Feb 1999: 4

Eaton, Joseph. "Controlled Acculturation: A Survival Technique of the Hutterites." American Sociological Review. 1952: 331-340.

Fitzmorris, Tom. "Great Gumbos." New Orleans Magazine Nov 2001: 40-43

Gaudin, Loren. "Secret of the Sauce." New Orleans Magazine Apr 2004: 32-34

-----, "Nitty Gritty." New Orleans Magazine May 2004: 30- 32

-----, "Batter Up." New Orleans Magazine Sep 2005: 38+

Holloway, Joseph E. "What Africa Has Given America: African continuities in the North American diaspora." Africanisms in American Culture. 2<sup>nd</sup> ed. Ed. Joseph E. Holloway. Bloomington: Indiana University Press, 2005.

Irvine, Sallye English. "Let There Be Peas on Earth." New Orleans Magazine Dec 1999: 78

Kukla, Charles. "The Caribbean Migration that saved a culture." Louisiana Life Autumn, 1999: 26-29

LeCoq, Benoît. "Le Café." Les Lieux de Mémoire. Volume II Ed. Pierre Nora. Paris, Gaillimard, 1992. 822-853.

Monaghan, Liz Scott. "Sugared Babies." New Orleans Magazine Feb 2003: 14-16



Naylor, Honey. "Crescent City Culinary Origins." The Food of New Orleans. Ed. John DeMers. 6-9

Ory, Pascal. "La Gastronomie." Les Lieux de Mémoire. Volume II Ed. Pierre Nora. Paris, Gaillimard, 1992.

Owens, Maida. "Louisiana's Food Traditions." Louisiana Cookin' Jan-Feb 2000: 10+

Shortridge, Barbara. "A Food Geography of the Great Plains." Geographical Review, Oct 2003: 507-529.

Simmons, Scott. "Los Isleños in Louisiana." Louisiana Cookin' May-June 2001: 18-20

Teske, Raymond H. C, Jr. and Bardin H. Nelson. "Acculturation and Assimilation: A Clarification." American Ethnologist, Vol. 1, No. 2. May, 1974: 351-367.

Widsom, Maria K. "Louisiana Sweet Potatoes." Louisiana Cookin' Sep-Oct 1998: 12-15

------. "Doberge Cake." Louisiana Cookin' May-June 1999: 6+

## **Websites**

Anderson, Brett. "From the melting pot." Times-Picayune. 16 May 2003. 17 Oct 2006.  
<http://www.nola.com/dining/reviews.ssf?2317?2317>

Bauman, Harriet J. "French Creoles in Louisiana: An American Tale." 2005. Yale University. 17 Oct 2006. <http://www.yale.edu/ynhti/curriculum/units/1992/2/92/02/02/x/html>

Bernard, Shane and Kara Tobin Bernard. The Encyclopedia of Cajun Culture. 17 Oct 2006.  
<http://www.cajunculture.com>

"Cajun vs Creole Food." Lafayette Convention and Visitor's Commission. 17 Oct 2006.  
<http://www.lafayettetravel.com/culture/food>

Chavis, Shaun. "Their food, From someone else's kitchen." 9 May 2006. 12 Mar 2007.  
<http://forums.egullet.org/index.php?showtopic=87448&mode=threaded>

"Christmas in France." 17 Oct 2006. <http://www.christmas.com/worldview/fr>

"Christmas in France." 17 Oct 2006. <http://www.francedirect.net/article6.html>

"Culture." Louisiana Office of Tourism. 17 Oct 2006.  
<http://www.louisianatravel.com/explorela/culture>

Fabre, Madeleine. Rev. of *Journal d'un voyage à Paris en 1814* by Jean Henry. Jun 2002. 17 Oct 2006. <http://www.protestants.org/litterature/roman/200206.htm>

Fitzmorris, Tom. "Brown Bordelaise Sauce." 26 Oct 2006.  
<http://www.lafayettetravel.com/culture/food>

"The French Heritage of St. Louis: 1764-1804." National Parks Service. 17 Oct 2006.  
<http://www.nps.gov/jeff/LewisClark2/Circa1804/Heritage/FrenchInfluence/FrenchInfluence.htm>

Harris, Brian. "Vacuum Coffee Pots." 2001-2004. 26 Oct 2006.  
<http://www.baharris.org/coffee/History.htm>

"Hungry Hound." ABC News. 3 Nov 2004. 12 Mar 2007.  
<http://abclocal.go.com/wls/story?section=News&id=2339164>

"Jean Baptiste Le Moyne, Sieur de Bienville." *Encyclopedia Louisiana*. 12 Mar 2007.  
<http://www.enlou.com/people/bienville-bio.htm>

Kendall, John. From *History of New Orleans*. Chicago and New York: Lewis, 1922. University of Chicago. 17 Oct 2006.  
[http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/GazetteerPlaces/America/United\\_States/Louisiana/New\\_Orleans/\\_Texts/KENHNO/4\\*.html](http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/GazetteerPlaces/America/United_States/Louisiana/New_Orleans/_Texts/KENHNO/4*.html)

"Le Reveillon Feast on Christmas Eve." *Lafitte's Landing*. 17 Oct 2006.  
<http://www.jfolse.com/lafittes/reveillon.htm>

"L'Hotel de Noailles." 12 Mar 2007. [http://www.marseille-tourisme.com/static/gb/popup\\_noailles.htm](http://www.marseille-tourisme.com/static/gb/popup_noailles.htm)

Minor, Christina. "Line between Mexican and Tex-Mex gets more blurred." 5 May 2004. 12 Mar 2007. <http://www.azcentral.com/home/food/mexico/articles/0505texmex05.html>

McNulty, Ian. "Cajun, Creole, or Somewhere In Between?" 17 Oct 2006.  
<http://www.frenchquarter.com/dining/reveillon.php>

----- "Reveillon Dinners: Awakening the holiday spirit one feast at a time." 17 Oct 2006.  
<http://www.frenchquarter.com/dining/reveillon.php>

Provinciales. 12 Mar 2007. <http://guycle.free.fr/glossair.htm#b>

Pfiefer, Mark E. "U.S. Census 2000: An overview of national and regional trends in Vietnamese residential distribution." 2001. 17 Oct 2006.  
[hmongstudies.com/PfieferReviewofVietnameseStudies2001.pdf](http://hmongstudies.com/PfieferReviewofVietnameseStudies2001.pdf)

Rattray, Diana. "Jambalaya: One of the South's most versatile dishes." Southern Food Association. 17 Oct 2006. <http://southernfood.about.com/cs/jambalaya/a/jambalaya.htm>

Ryland, Janet. "From Custom to Coffee Cake: The Commodification of the Louisiana King Cake." Folklife in Louisiana. Louisiana Folklore Society. 17 Oct 2006.  
[http://www.louisianafolklife.org/LT/Articles\\_Essays/main\\_misc\\_king\\_cake.html](http://www.louisianafolklife.org/LT/Articles_Essays/main_misc_king_cake.html)

Saade, R. Lira "Chayote." 26 Oct 2006. <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/1492/chayote.html>

Satkoff, Priscila. "Bios." ¡Salpicon! A taste of Mexico. 12 Mar 2007.  
<http://www.salpicon.com/bios.htm>

Solley, Pat "The Hardest Soup in the World." 1 Jun 2004. 17 Oct 2006.  
<http://www.soupsong.com/zjun04.html>

Spiller, Harvey. "Flavor and Fortune: Summer 2002." 26 Oct 2006.  
<http://www.agentofchaos.com/ic/cuban.html>

Stradley, Linda. "History of Artichokes." What's Cooking America? 17 Oct 2006.  
<http://www.whatscookingamerica.net/History/ArtichokeHistory.htm>

Taggart, Chuck. "Creole and Cajun Cuisine: The Basics, and the Quintessential Dishes" The Gumbo Pages. 12 Mar 2007. <http://www.gumbopages.com/food/basics/>

Valdman, Albert. "Creole, the National Language of Haiti." Indiana University. 17 Oct 2006  
<http://www.indiana.edu/~creole/crelenatllangofhaiti.html>

Viator. 01 Nov 2005, discontinued. <http://www.thingstodo-neworleans.com> Search: Vietnamese Influence.

Walsh, Robb. "Transcendant Tacos." Houston Press. 26 Aug 2004. 12 Mar 2007.  
<http://www.houstonpress.com/2004-08-26/dining/transcendent-tacos/>

White, Jim. "Culinary Tour Introduces Food of Different Regions." 17 Oct 2006.  
[http://www.accessmylibrary.com/coms2/summary\\_0286-2527341\\_ITM](http://www.accessmylibrary.com/coms2/summary_0286-2527341_ITM)

Wilson, Charles Reagan. "Cajun South Louisiana." Southern Spaces. 12 Mar 2004. 17 Oct 2006.  
<http://southernspaces.org/contents/2004/wilson/2a.htm>

Zarzecny, Matthew "The Influence of First Consul Bonaparte's Supposed Plans for North America on the United States' Foreign Policy, 1799-1804." 17 Oct 2006.  
[http://www.napoleonseries.org/research/government/diplomatic/frenchforeign/c\\_frenchna1.html](http://www.napoleonseries.org/research/government/diplomatic/frenchforeign/c_frenchna1.html)

## **Recettes**

Gibbon, Ed (site editor). "Benachin" (recette). 17 Oct 2006.  
<http://www.congocookbook.com/c0121.html>

-----, “Jollof Rice” (recette). 17 Oct 2006. <http://www.congocookbook.com/c0026.html>

McDaniel, Rick. “Pork Chops Stuffed with Oyster Dressing.” (recette) 2005. 17 Oct, 2006. <http://www.chefrick.com/html/porkchops.html>

“Creole Rice Dressing” (recette). Zatarain’s. 17 Oct 2006. [http://www.zatarain.com/recipes/recipe.php/200/Breadings/Creole\\_Rice\\_Dressing](http://www.zatarain.com/recipes/recipe.php/200/Breadings/Creole_Rice_Dressing)

“Riz National” (recette). Alliance-Haiti. 17 Oct 2006. <http://www.alliance-haiti.com/cuisine/plat/riz-national.htm>

17 Oct 2006. <http://www.haitiforever.com/forum/index.php> PATH: Search (riz national)

Oct 2005, discontinued. [http://atasteofcreole.com/recipes/oyster\\_dressing.html](http://atasteofcreole.com/recipes/oyster_dressing.html)

### **Miscellaneous**

Brasseaux, Carl. Personal correspondence. 25 Oct 2006.

Hoffman, Paul. Personal correspondence. 28 Oct 2005.

Statue of Huey Long. The Old State Capitol, Baton Rouge.

Tigré’s Fine Dining. Advertisement. WIBR. 17 Sep 2005.

## INDÈXE DE PLATS

Potato Puffs	22
Oysters Rockefeller	24
Pompano en Papillote	24
Eggs Sardou	24
Café Brûlot Diabolique	25
Grasshopper	28
Grasshopper Pie	28
Café à la Chicorée	33
Beignets	34
Trout Pecan	37
Trout Marguéry	39
Huîtres en Brochette	39
Ambrosia	41
French 75	41
Oysters Bienville	42
Crêpes Soufflées	43
Bananas Foster	44
Eggs Hussarde	45
Canapés Créoles	49
Salades dans la Nouvelle Orléans	50
Soupe de Tortue	52
Bisques de maïs et crustacés	52
Oyster and Artichoke Bisque	53
Crawfish Bisque/Bisque d'Ecrevisses	54
Bouillabaisse Créole	58
Courtbouillon	59
Andouille	62
Doberge Cake	62
Marchand de Vin (Sauce)	64
Meunière (Sauce)	64
Ravigote (Sauce)	64
Rémoulade (Sauce)	65
Cardinale (Sauce)	66
Bordelaise (Sauce)	66
Creole Mustard (Sauce)	67
Chicken in Burgundy Wine	68
Poulet Bonne Femme	68
Bouilli	69
Daube	69
Daube Glacée	70
Pralines	71
Greens in Pot Likker	75
Turkey Neck Stew	75
Grits	75
Calas	77

Poissons et fruits de mer frits	78
Po' Boys	80
Black-eyed peas/Congris	84
Hoppin' John	84
Grillades	86
King Cake	87
Gumbo Z'Herbes	90
Dirty Rice	92
Légumes farcis	93
Mirlitons	93
Sweet potatoes/Patates douces	94
Deep-fried turkey	96
Turducken	96
Gumbo	99
Jambalaya	106
Red Beans & Rice	115

## **VITA**

Mark Huntsman received Bachelor of Arts degrees in French and linguistics from the University of Wisconsin in 2002. A former national merit scholar, he is the recipient of numerous grants and awards, including most recently a Board of Regents fellowship from Louisiana State University. An avid traveler who has visited 42 countries and 39 American states, he also enjoys cooking and sports journalism.