



HAL
open science

Le 'sanglé', histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie)

Monique Chastanet

► **To cite this version:**

Monique Chastanet. Le 'sanglé', histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie). CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.-X. et JUHE-BEAULATON D. Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire, Karthala, Paris, p. 173-190, 2002. halshs-00598249

HAL Id: halshs-00598249

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00598249>

Submitted on 5 Jun 2011

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

- RENAUD H. P. J. et COLON G. S., 1935, *Documents marocains pour servir à l'histoire du mal franc*, Paris, publ. de l'IHEM., T. XXVII.
- VENTURE DE PARADIS J. M., 1983, *Tunis et Alger au XVIII^e siècle*, textes présentés par J. CUOQ, Paris.
- al-YŪSĪ H., 1976, *Al-Muhādaraât*, Rabat, éd. Mohammed Hajji (en arabe).

Études

- GOBERT E., 1955, « Les références historiques des nourritures tunisiennes », *Cahiers de Tunisie*, T. III : 501-542.
- GOBERT E., 1940, « Usages et rites alimentaires en Tunisie », *Archives de l'Institut Pasteur de Tunis*, T. XXIX : 475-589.
- MAURIZIO A., 1932, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, Payot.
- ROSENBERGER B., 1980, « Cultures complémentaires et nourritures de substitution au Maroc (XV^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, T. XLV : 477-503.
- ROSENBERGER B., 1989, « Les pâtes dans le monde musulman », *Médiévales. Langue, textes, histoire*, 16-17 : 77-98.
- ROSENBERGER B., 1993, « Recettes pour les temps de disette : les plantes de secours au Maroc », in A. GRIECO, O. REDON et L. TONGIORGI TOMASI (dir.), *Le monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, PUV.
- ROSENBERGER B., 1994, « Diversité des manières de consommer les céréales dans le Maghreb précolonial », in M. MARÍN et D. WAINES (eds), *La Alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia española de cooperación internacional : 309-354.
- ROSENBERGER B., 2001, *Société, pouvoir et alimentation. Nourriture et précarité au Maroc précolonial*, Rabat, éd. Alizés.
- VALENSI L., 1977, *Fellahs tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, La Haye, Mouton.

12

Le « sanglé », histoire d'un plat sahélien (Sénégal, Mali, Mauritanie)

M. CHASTANET

Dans les sources européennes du XVII^e au milieu du XIX^e siècle, le couscous et le « sanglé » apparaissent comme les principaux plats des royaumes wolofs, du Fouta Toro et des États voisins de la Falémé. Il en est également question chez les Maures, de la vallée du Sénégal jusqu'à Tombouctou. Cette histoire concerne donc différentes régions sahéliennes, situées plus particulièrement au Sénégal (cf. fig. 1). Ainsi Chambonneau remarque-t-il en 1677 à propos du Walo et du Fouta Toro : « leur "kouskou" et "sanglet", c'est leur pain qu'ils font de cette sorte »¹. « Leur nourriture ordinaire, c'est le couscous et le sanglet », écrit Boucard en 1729 à propos du Bambouc². En 1853, l'abbé Boilat observe à son tour que « les mets des Sénégalais sont le kouskou et le sanglé »³.

On trouve aussi l'idée que ce sont deux plats complémentaires, au niveau de la préparation du mil comme des repas de la journée. Chambonneau note que lorsqu'on pile le mil, la « fleur de farine » sert à faire le couscous, tandis que « le reste [...] qui est le gros, ils l'appellent "sanglet" »⁴. De nombreuses sources indiquent également qu'au cours de la journée un repas est constitué de sanglé, l'autre de couscous.

Si le couscous nous est familier aujourd'hui, surtout dans sa version nord-africaine, le sanglé en revanche ne nous évoque plus rien. L'importance que lui accordent les sources anciennes justifie qu'on s'interroge sur la signification de ce terme. Celle-ci a d'ailleurs évolué du XVII^e au XIX^e siècle. On essaiera de voir dans quelle mesure cette évolution traduit, ou non, des changements dans les pratiques alimentaires.

1. C.I.A. RITCHIE (1968 : 321). Voir le tableau chronologique des sources (Fig. 2), les périodes de séjour ou de voyage étant souvent très différentes de la date de publication des textes.

2. C. BOUCARD (1974 : 268).

3. Abbé BOILAT (1984 : 297).

4. C.I.A. RITCHIE (1968 : 321).

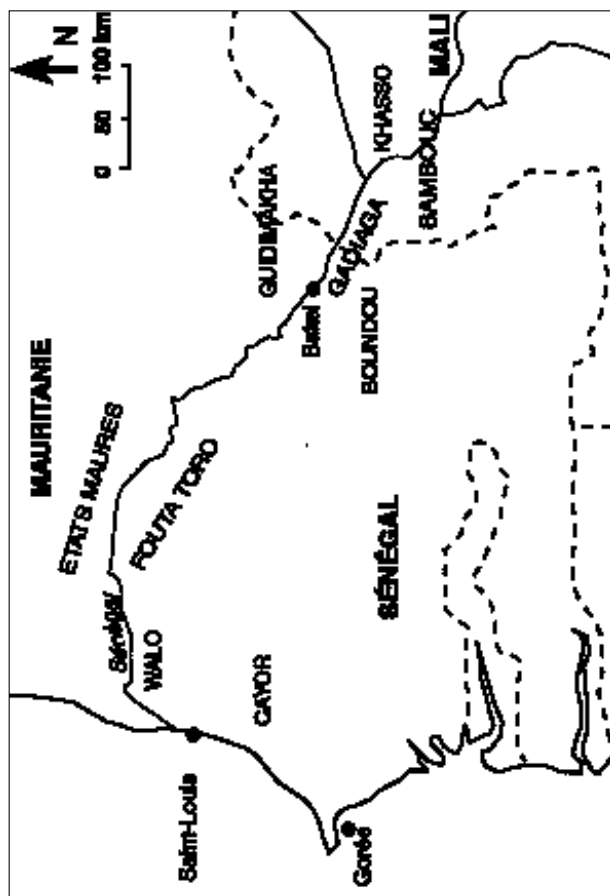


Fig. 1 : Les principaux lieux du « sanglé » (XVII^e-XIX^e siècle)

Le sanglé, un produit et un mets

Le sanglé désigne un mode de préparation des céréales et, par extension, les plats réalisés avec, incluant le produit de base et différents ingrédients d'accompagnement. Comme les voyageurs décrivent l'alimentation africaine avec les mots et catégories de la cuisine européenne, il faut d'abord préciser les notions de « gruau », « farine » et « semoule », puis celles de « pain », « bouillie » et « bouillon »⁵, avant d'envisager l'étymologie du terme « sanglé ». Les recettes proprement dites seront présentées ultérieurement.

Fig. 2 – Tableau chronologique des sources (XVII^e-XIX^e siècle)

Auteur	Voyage ou séjour	Manuscrit	1 ^{ère} Édition
Jannequin de Rochefort	1638	–	1643
Chambonneau (Ritchie éd.)	1675-1677	1677	1968
Le Maire	1682-1683	–	1695
La Courbe (Cultru éd.)	1685-1686	s.d.	1913
Labat	–	–	1728
Boucard (Curtin éd.)	1728-1729	1729	1974
(1) Adanson	1749-1753	–	1762
(2) Adanson (Becker & Martin éd.)		1763	1980
Pruneau de Pommegorge	1744-1765	–	1789
Durand (voyage de Rubault)	1786	1788	1802
Caillé	1824-1828	–	1830
Boilat	1814-1827/1842-1852	–	1853
Raffenel	1846	–	1856

Chambonneau, La Courbe et Labat évoquent le « gruau » de mil⁶ utilisé pour le sanglé, Chambonneau et Labat le distinguant clairement de la farine réservée au couscous⁷. Les témoignages de Le Maire et de

5. Sur ces différents termes et les techniques de préparation des céréales qui leur sont liées, voir « Couscous, boulghour et Cie », 2000.

6. Ce terme désigne en fait le mil, *Pennisetum glaucum*, et le sorgho, *Sorghum bicolor*.

7. C.I.A. RITCHIE (1968 : 321) ; P. CULTRU (1913 : 29) ; J.-B. LABAT (1728 : II, 167 et III, 239). Parmi tous les auteurs cités, Labat est le seul à n'avoir « jamais mis le pied » en

Raffenel, moins explicites, vont néanmoins dans le même sens⁸. Aux XVII^e et XVIII^e siècles en France, le « gruau » consiste généralement en une céréale grossièrement moulue. Au XIX^e siècle, en liaison avec l'évolution des techniques de mouture, un nouveau sens s'ajoute au premier, celui de « fine fleur de farine »⁹. De nos jours, on l'utilise surtout avec ce dernier sens, dans l'expression « pain de gruau » notamment. De ce fait, il me paraît difficile de parler aujourd'hui de gruau à propos du sanglé. On pourrait traduire « sanglé » par « brisures », mais ce mot ne désigne que le produit de base et a une connotation négative¹⁰. Aussi je lui préférerais le terme de « semoule », dans son acception actuelle, qui a l'avantage d'être plus neutre et de pouvoir désigner, comme le sanglé, un produit et différents mets. Cette traduction ne rend pas compte cependant de toutes les sources. Ainsi Jannequin de Rochefort, Pruneau de Pommegeorge, Adanson et Caillé parlent de « farine »¹¹. Durand et Boilat évoquent une « farine » qu'ils comparent à la « semoule »¹². Comme le gruau, ce dernier terme a pris au cours de son histoire des significations différentes et même contradictoires. A la fin du XVIII^e siècle, il conserve son sens hérité du latin de « fleur de farine » alors que, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, il s'applique aux céréales grossièrement moulues, sens qu'il a conservé aujourd'hui¹³. Aussi est-il difficile de savoir précisément avec quelle signification Durand et Boilat l'utilisent. Il faut également prendre en compte les témoignages de Caillé et de Raffenel, qui parlent de sanglé composé de grains entiers de céréales de cueillette, pour l'un, de grains entiers de riz pour l'autre, comme on le verra plus loin. Pour ma part, j'ai recueilli en pays soninké des recettes apparentées au sanglé, certaines composées de semoule, d'autres associant farine et semoule. Si l'on retient le sens général de « semoule » pour le sanglé, il faut donc garder présente à l'esprit l'idée que les sources anciennes peuvent désigner par là de la semoule, de la farine et, dans certains cas, des grains entiers.

Les auteurs du XVII^e et du début du XVIII^e siècle, font souvent référence au pain en parlant du sanglé, étonnés qu'ils sont par son absence. Jannequin de Rochefort note que la farine de mil préparée en couscous et sanglé est « non faite en pain »¹⁴. Chambonneau, comme on l'a vu plus

Afrique, comme il le dit dans sa préface, mais il s'appuie sur des « Mémoires de gens sages » qui y ont séjourné « bien des années ».

8. J.J. LE MAIRE (1695 : 128-129) ; A. RAFFENEL (1856 : 54).

9. FURETIÈRE (1690) ; ACADEMIE FRANÇAISE (1835) ; LAROUSSE (1875). La partie la plus tendre du grain de blé donne la farine, la partie la plus dure le gruau. Au XIX^e siècle, on soumet ce dernier à de nouvelles moutures pour obtenir la farine de gruau, la plus nutritive et la plus appréciée.

10. Cette connotation négative peut être associée au sanglé, comme on le verra avec son équivalent soninké, le *nyecce*, mais cela me paraît gênant de l'introduire d'emblée.

11. C. JANNEQUIN DE ROCHEFORT (1980 : 65) ; PRUNEAU DE POMMEGEORGE (1789) : 42 ; M. ADANSON (1980 : 747) ; R. CAILLÉ (1979 : I, 74, note 8).

12. J.B.L. DURAND (1802 : 273) ; Abbé BOILAT (1984 : 299).

13. *Dictionnaire Universel...* (1771) ; LAROUSSE (1875).

14. C. JANNEQUIN DE ROCHEFORT (1980 : 65).

haut, observe que ces plats en tiennent lieu. Quant à Labat, il parle de « pâte de mil » à propos du couscous et du sanglé¹⁵. On peut rapprocher ce texte de sa description d'une *polenta* de châtaignes qu'il a mangée auparavant en Italie du Nord et qu'il appelle « pain » : « Ce n'est qu'une pâte à moins qu'on veuille prendre le mot pain génériquement »¹⁶. À l'époque en effet, toute « pâte » levée ou non est considérée comme du pain, au sens large du terme, à l'exception des crêpes et galettes qui diffèrent par leur aspect. Le sanglé est par ailleurs présenté comme une bouillie, du moins comme un mets qui en a la consistance¹⁷. Parfois, c'est également le cas du couscous¹⁸. En France, alors que la bouillie est restée présente dans l'alimentation paysanne jusque dans la première moitié du XX^e siècle, elle s'est raréfiée dans le milieu aristocratique à partir du XVII^e siècle¹⁹. Dans tous les milieux sociaux cependant, on a continué à préparer pour les enfants, les personnes âgées et les malades, de la « fromentée » ou bouillie de froment, du « gruau » ou bouillie d'orge ou d'avoine²⁰. Le sanglé en tant que bouillie apparaît donc comme un plat relativement familier aux Européens. Ce qui fait dire à Labat : « Le sanglé n'est que le gruau de mil, on l'emploie comme le gruau de froment, il fait le même effet et on l'estime du moins tout autant »²¹. Autre composante du sanglé évoquée par les sources, celle du « bouillon » dans lequel il a cuit et qui lui sert d'accompagnement. Au XVII^e siècle en France, le bouillon est la base de toute cuisine. Composé de viandes, de poissons, d'herbes, de légumes ou d'amandes, il cuit lentement afin que tous les sucs s'expriment et se mêlent. Accompagné de pain, il constitue une « soupe » ou un « potage »²². Malgré les différences de consistance et de saveur, le sanglé et son bouillon reproduisent aux yeux des Européens un modèle alimentaire connu, celui du pain et du « companage »²³. Avant d'envisager plus précisément ses diverses recettes, il faut s'interroger sur la provenance de ce terme.

Le terme « sanglé » a son origine dans les deux langues avec lesquelles les Européens ont été tout d'abord en contact, à l'« Île Saint-

15. J.-B. LABAT (1728 : II, 167).

16. Cité par Ph. GILLET (1985 : 87-88).

17. Voir *infra* les témoignages de Jannequin de Rochefort, Chambonneau, Durand et Boilat.

18. M. ADANSON (1762 : 31) et *infra* ; R. CAILLÉ (1979 : I, 61, note 1 ; I, 74, note 8) et *infra*.

19. J.-L. FLANDRIN (1996).

20. FURETIÈRE (1690) ; ACADEMIE FRANÇAISE (1694) ; *Dictionnaire Universel...* (1771) ; LAROUSSE (1875). Nous avons là un autre sens du terme « gruau ».

21. J.-B. LABAT (1728 : III, 239) s'inspire peut-être de La Courbe (voir passage cité *infra*).

22. D. MICHEL (1999 : 158-159) ; FURETIÈRE (1690) ; ACADEMIE FRANÇAISE (1694).

23. Voir *infra* les témoignages de Chambonneau, La Courbe, Le Maire et Durand. On peut rapprocher du sanglé la *mique* ou *milhas* du Sud-Ouest, le *kig ha farz* breton, recettes où les céréales cuisent avec leur accompagnement, à cette différence près qu'elles forment une pâte distincte des autres ingrédients (M. CHASTANET, 1998 ; F. BUISSON, 1999). Sur diverses formes de ce modèle en Europe, en Mélanésie et en Afrique, voir J. BARRAU (1999).

Louis » et dans la vallée du Sénégal. Il dérive de la déformation de deux termes locaux, et peut-être de leur mélange : il s'agit du wolof *sanqal* et du peul *centle*, qui désignent chacun la « semoule », au sens actuel du terme, et éventuellement les recettes préparées avec. Ces différents plats ont cependant des appellations spécifiques²⁴. Les Européens en sont restés au terme générique de « sanglé » pour désigner un produit et ses différentes manières de le consommer. Il est bien connu des voyageurs au début du XVIII^e siècle : certains, comme Boucard, l'utilisent sans même préciser de quoi il s'agit²⁵. Ce mot, qu'on retrouve de témoignage en témoignage, désigne toutefois des préparations différentes, au niveau du mode de cuisson comme de l'accompagnement des céréales.

Les recettes de sanglé du XVII^e au XIX^e siècle

La bouillie de fonio qu'Ibn Battûta mange, au XIV^e siècle, entre Oualatta et Mali pourrait bien être du sanglé avant la lettre. Il ne nous précise pas, cependant, comment ce plat est préparé²⁶. Les textes européens du XVII^e et du début du XVIII^e siècle, quant à eux, évoquent diverses manières de cuisiner le sanglé. Dans la seconde moitié du XVIII^e et au XIX^e siècle, ce terme tend à se restreindre à un seul type de préparation. Deux auteurs de cette période, Durand et Caillé, font toutefois exception en en donnant des recettes plus diversifiées²⁷.

Durant son séjour au Sénégal, Jannequin de Rochefort a dû manger comme les gens du pays. Il nous donne une vision très négative de la nourriture comme des manières de table : tout lui déplaît, du manque de nappe et de couverts à l'absence de fruits et friandises, qui marquent alors la fin du repas sur les tables aristocratiques françaises... Il évoque à différentes reprises le couscous et le sanglé, sans toujours bien les distinguer²⁸. Le sanglé apparaît comme une bouillie épaisse, qu'on mange avec la main : composée de farine de mil, d'eau, de sel et, parfois, de poisson séché, elle lui fait penser à la « colle à cordonnier » !

Quelques années plus tard, Chambonneau a vécu la même expérience et n'en a pas gardé de meilleur souvenir, ayant manifestement souffert du manque de « rosty, de sauses [et] de légumes »... Mais il nous donne une

24. Voir l'article d'I.A. Sall dans cet ouvrage.

25. C. BOUCARD (1974 : 267 et 268).

26. Il l'appelle « 'asida » en arabe. Il le distingue bien d'une bouillie liquide qu'il nomme « jarish » et qu'on lui a offerte à Oualatta : ce plat composé de mil concassé, de miel et de lait caillé ne lui a pas paru un repas digne de ce nom (IBN BATTÛTA, 1992 : 309, 311) ; T. LEWICKI & M. JOHNSON (1974 : 45-46).

27. Je remercie M. Diop, M. Djiméra, D. Fofana, A. Sall et M. Timéra qui m'ont aidé à préciser certains termes et recettes.

28. C. JANNEQUIN DE ROCHEFORT (1980 : 65, 75 et 76).

description plus précise de l'alimentation, dominée par « du bouilli » : très peu de viande, du poisson et des laitages surtout, accompagnés de couscous et de sanglé de mil en guise de pain²⁹. Comme on l'a vu plus haut, il distingue bien la fleur de farine, destinée au couscous, du grua ou sanglé. On prépare ce dernier en le faisant bouillir une demi-heure dans un « bouillon de viande ou autre ». On obtient ainsi une bouillie épaisse dont la consistance est encore une fois comparée à la « cole dont se servent les cordonniers »³⁰. Ce témoignage nous propose une esquisse de recette même si le sanglé apparaît surtout comme un ersatz de pain.

À la fin du XVII^e siècle, le regard de Le Maire se fait plus attentif et moins dévalorisant. Il décrit assez longuement la préparation du sanglé et du couscous, ce dernier lui paraissant même « assez bon s'il est bien préparé ». Il ne va pas jusque-là pour le sanglé mais il a conscience du travail nécessaire pour la confection journalière de ces deux plats³¹ :

Les femmes « commencent dès la pointe du jour à faire le sanglet [...]. Elles se mettent deux ou trois à cela, et prennent tout ce qu'il leur faut de mil pour la journée, elles le pilent en des mortiers de bois hauts et profonds : n'ayant pas l'usage des moulins. Quant le mil a quitté son écorce, on le vanne avec des vans faits de feuilles de palmier, afin que le son se sépare. Ensuite on le cuit ou avec du lait, ou avec du beurre, ou du bouillon de viande, ou de poisson sec, ou avec de l'eau ».

Suit la description du couscous, à partir « aussi de mil broyé et bien en farine », soulignant ainsi la différence entre le produit de base utilisé dans les deux préparations. Si la cuisson du sanglé dans du lait ou du beurre paraît étonnante, vu les autres témoignages comme les recettes actuelles, l'auteur nous donne une idée des différentes manières de le préparer et de le consommer : cuit dans de l'eau ou bien dans un bouillon de viande ou de poisson, accompagné de lait ou de beurre.

Pour La Courbe, le « senglet [...] est proprement du grua de mil qu'on fait [...] cuire avec du bouillon »³². Chez le brak du Walo, les épouses du roi lui apportent du couscous avec de la viande et du sanglé accompagné de beurre³³. Ce qui confirme et, sans doute, corrige la description de Le Maire. Boucard signale simplement que le Bambouc produit un « très bon beurre dont [les habitants] se servent pour le riz et le sanglet »³⁴.

29. C.I.A. RITCHIE (1968 : 321). Sur cette domination du bouilli dans les cuisines africaines, voir C. SAVARY (1986 : 101).

30. Chambonneau a pu emprunter cette comparaison à Jannequin de Rochefort.

31. J.J. LE MAIRE (1695 : 128, 129 et 130).

32. P. CULTRU (1913 : 29).

33. P. CULTRU (1913 : 180). D'autres épouses apportent du lait : était-il destiné à accompagner le sanglé ?

34. C. BOUCARD (1974 : 267). Je ne reviendrai pas ici sur le texte de Labat cité plus haut.

Durand a dirigé la Compagnie du Sénégal à l'Île Saint-Louis et nous rapporte le voyage effectué par l'un de ses employés, Rubault, dans différentes régions du Sénégal. Celui-ci commence son expédition par le Cayor et parle longuement du sanglé et du couscous qu'il y mange, se contentant ensuite de les citer au cours de son périple jusqu'au Galam³⁵. C'est, à ma connaissance, la seule description aussi enthousiaste du sanglé, la préférence des Européens allant généralement au couscous. Voici ce qu'il écrit après avoir mangé « du sanglé au lait » :

« Le sanglé est le plus sain de tous les aliments du pays ; il convient à tous les tempéramens. Il consiste en un apprêt de farine de mil, semblable à notre semoule d'Europe, que l'on délaie, sans être cuite, avec du lait, du bouillon ou tout autre liquide ; c'est l'aliment qu'on donne communément aux malades. On lui procure diverses qualités, suivant les différentes manières dont on l'apprête. Pour le rendre nourrissant, on le délaie avec du bouillon ; si l'on veut qu'il rafraîchisse, on le fait cuire jusqu'à la consistance d'une bouillie, dans une décoction de fruit de tamarin blanc ou pain de singe : on y met, les Européens du sirop ; les naturels, du miel. Cette manière d'apprêter le sanglé n'est en usage que pour celui destiné aux malades ; ceux qui sont en santé, le délaient dans un lait plus souvent aigre que doux, et le mangent sans apprêt »³⁶.

Si on laisse de côté l'erreur concernant l'absence de cuisson³⁷, plusieurs recettes apparaissent. Pour les gens en bonne santé, on retrouve celles évoquées jusque-là, avec un bouillon ou avec du lait, frais ou caillé. Plus originale est la recette du sanglé destiné aux malades, le mil étant « cuit » cette fois dans une décoction de fruits de baobab³⁸ : les Européens ont adopté cette préparation, remplaçant le miel par du sirop, le sucre restant encore l'apanage du milieu occidental. Ce texte témoigne également d'une référence à l'ancienne diététique, héritée d'Hippocrate et de Galien, avec la notion de « tempérament » et la nécessité de consommer des mets « rafraîchissants » pour corriger certaines « humeurs »³⁹. Ainsi trouve-t-on dans le dictionnaire de l'Académie de 1694 que le gruau d'avoine « engraisse et rafraîchit », deux effets que le texte de Durand dissocie en fonction du mode de préparation du sanglé. Comme on l'a vu plus haut, Labat compare le sanglé de mil au gruau de froment et note simplement qu'« il fait le même effet ». C'est en revanche au couscous,

35. Le « Galam » désigne dans les textes européens l'État soninké du Gadiaga.

36. J.B.L. DURAND (1802 : 273).

37. Cette « erreur » peut correspondre à d'autres types de préparations, celles où l'on mélange du couscous précuit avec du lait par exemple.

38. Le mil est probablement cuit dans de l'eau et la décoction de pain de singe ajoutée ensuite.

39. « La doctrine des Anciens sur les "tempéraments" était fondée [...] sur la considération des quatre éléments, chaud, froid, sec et humide, et des quatre humeurs principales du corps qui y correspondaient, le sang, la bile, l'atrabile et la pituite », *Encyclopédie méthodique de Médecine* (1830, T. 13), citée par le *TLF* (1981), « Diététique ».

« très bonne nourriture, [...] légère et de facile digestion », qu'il attribue des vertus rafraîchissantes...⁴⁰

Caillé évoque fréquemment le sanglé au cours de son voyage. Deux cas se rattachent aux premières descriptions de ce plat. Chez les Mandingues de « Timé » (à l'Est d'Odienné, en Côte d'Ivoire), il mange une bouillie de farine de fonio appelée « tau » : « c'est le sanglé des nègres du Sénégal », précise-t-il. Dans ce cas, cependant, la céréale est cuite à part, dans de l'eau probablement. « Quand cette bouillie est cuite, on la met par cuillerée dans une calebasse, et on l'assaisonne d'une sauce faite de feuilles de giraumon et quantité d'autres herbes, de piment, et enfin d'un peu de gombo pour la rendre gluante »⁴¹. On retrouve une recette proche de celle-ci chez les Maures d'El Araouan, au nord de Tombouctou. Ceux-ci ont beaucoup d'esclaves qu'ils traitent assez bien. Ainsi leur donnent-ils « une nourriture abondante, consistant en sanglé arrosé d'une sauce faite avec des feuilles sèches de baobab, bouillies et assaisonnées de sel, quelquefois de piment »⁴². Dans les deux cas, il n'est pas question de céréales cuites dans un « bouillon », comme chez les auteurs qui traitent du Sénégal, mais d'une « sauce » qui les accompagne : on a affaire à des recettes et par là même à des saveurs bien différentes⁴³. Notons, par ailleurs, qu'il s'agit de la seule fois où Caillé mentionne un sanglé accompagné d'une sauce en pays maure : il traduit manifestement, dans ce cas, une certaine aisance et les facilités de la vie urbaine.

Faisons un retour en arrière, au milieu du XVIII^e siècle, avec les témoignages d'Adanson et de Pruneau de Pommegorge sur le Sénégal. Un point commun chez ces deux auteurs : l'usage de termes locaux pour désigner couscous et sanglé et, dans ce dernier cas, un sens plus restrictif, qui sera confirmé par la suite.

Adanson observe que la « farine [de mil] ne leve pas, mais [qu'] on en fait d'excellent *kouskou lakéré*, c'est une espèce de boulie au jus ; le *sanglé, lâr*, est une boulie plus claire que l'on fait plus communément au lait »⁴⁴. Dans l'appellation du couscous, on reconnaît le peul *lacciri* et le wolof *cere*, les deux termes semblant mélangés dans un processus comparable à celui de l'élaboration du mot « sanglé »⁴⁵. Quant à ce dernier plat, on le trouve ici sous la forme du *laax* wolof, c'est-à-dire de la semoule cuite dans de l'eau salée et mangée avec du lait. C'est le *nyiiri e kosam*

40. J.-B. LABAT (1728 : II, 168).

41. R. CAILLÉ (1979 : II, 16). Le giraumon est probablement une sorte de citrouille.

42. R. CAILLÉ (1979 : II, 266). Il s'agit sans doute d'un sanglé de mil.

43. Au XIX^e siècle en France, les bouillons donnent naissance aux « grandes » et « petites sauces », éléments essentiels de la cuisine bourgeoise (LAROUSSE, 1875). L'usage du terme « sauce » par Caillé est-il en rapport avec cette évolution ? Par ailleurs, les recettes qu'il nous donne font penser au *suure* soninké (voir *infra*).

44. M. ADANSON (1980 : 747).

45. J.J. LE MAIRE note déjà le terme « Laguère » pour désigner le couscous « en langage du païs » (1695 : 93).

peul ou le *suure n do xati* soninké⁴⁶. Cela semble alors la forme dominante, quoique non exclusive, du sanglé.

Pruneau de Pommegorge consacre une longue description au couscous et à sa préparation. Il évoque plus rapidement le sanglé qui « exige moins d'apprêts » :

« On fait cuire tout simplement la farine de *mil* ou *maillé*⁴⁷, dans de l'eau qu'on verse dans une gamelle. L'on y jette du beurre qui fond aussitôt, et après l'avoir broyé dans la pâte, on verse du lait aigre ou doux, avec le jus du fruit d'un arbre nommé calbasie, qui produit un aigret très agréable au goût. Ce déjeuner se nomme en français *sanglet* et en nègre *laclalot* »⁴⁸.

Il s'agit d'une bouillie de consistance épaisse – l'auteur parle de « pâte » –, consommée avec du beurre, du lait et une décoction de fruit de baobab, qui apparaît ici sous sa dénomination ancienne de « calbasie »⁴⁹. Toute référence à un bouillon de viande ou de poisson a disparu. Toutefois l'expression « laclalot », dans laquelle on reconnaît le wolof *laax laalo*, mérite notre attention : elle désigne aujourd'hui de la semoule cuite dans une sauce, composée notamment de feuilles de baobab pilées, le *laalo* d'où ce plat tire son nom. Recette qui fait penser à la « sauce » mentionnée par Caillé, à cette différence près que sauce et céréales cuisent ensemble dans le *laax laalo*. À moins que cette expression n'ait changé de sens entre le XVIII^e et le XX^e siècle, elle évoquerait implicitement une autre manière de préparer le sanglé, moins courante ou qui a moins retenu l'attention des Européens.

À deux exceptions près, vues plus haut, le témoignage de Caillé confirme le sens alors le plus répandu du terme sanglé et sa restriction à une bouillie de céréales consommée avec du beurre ou du lait. Il faut sans doute tenir compte du fait que cette préparation est mieux adaptée au milieu maure dont il nous parle : cuisine simplifiée chez les nomades⁵⁰ et surtout cuisine pauvre destinée aux couches inférieures de la société. Cette cuisine est parfois réduite à sa plus simple expression, comme dans ce campement de la vallée du Sénégal, où on lui donne du sanglé sans sel ni « même de lait pour l'arroser »⁵¹ ! Au nord de Tombouctou, des

46. Le *nyiri e kosam* est composé de semoule (voir l'article d'I.A. Sall dans cet ouvrage) alors que le *suure n do xati* est à base de farine et d'un peu de semoule (voir *infra*).

47. J'ignore l'origine de ce terme.

48. PRUNEAU DE POMMEGORGE (1789 : 42). Le fait que le mot « sanglet » soit tenu pour du français montre combien cette préparation était alors familière aux Européens.

49. Voir plus haut la recette indiquée par Durand.

50. C'est dans une ville qu'il signale le sanglé accompagné d'une sauce. De même, en milieu maure, c'est le plus souvent dans des villes ou des villages qu'il mange du couscous.

51. R. CAILLÉ (1979 : I, 76).

esclaves lui offrent « du sanglé accommodé avec du beurre et du sel »⁵². Il évoque également un sanglé fait avec des grains entiers de *haze*, « sanglé très blanc, mais peu nourrissant » : il s'agit d'un ensemble de graminées de cueillette, aux grains très fins, que les esclaves récoltent en saison des pluies. Cette pratique, courante au Sahel en période de soudure, semble constituer surtout la nourriture des esclaves en milieu maure⁵³. Autre sanglé de pénurie, celui fait avec des fruits du *Balanites aegyptiaca*, arbre sahélien aux multiples usages : les Maures l'apprécient cependant « parce qu'il est très gras »⁵⁴. Au cours de sa traversée du Sahara, il mange un « sanglé fait avec de la farine d'orge », qui évoque le milieu méditerranéen dont il se rapproche : le mot « sanglé » se retrouve alors bien loin de ses origines⁵⁵ !

Au milieu du XIX^e siècle, l'abbé Boilat décrit avec une égale précision la préparation du couscous et du sanglé, « nourriture de tous les peuples du Sénégal ». Il appelle ce dernier « lacke », mot où l'on retrouve le wolof *laax*. La recette qu'il nous en donne est très proche de celle de Pruneau de Pommegorge, confirmant ainsi l'évolution de ce terme. Il évoque aussi une autre préparation, plus rapide que celle du couscous mais que « les Wolofs ne [...] trouvent pas si fortifiant » : il s'agit de riz bouilli avec de la viande et du poisson⁵⁶. Cette appréciation étonnerait bien les Sénégalais d'aujourd'hui, qui ne sauraient se passer le midi de riz au poisson ou de riz à la viande ! Cette préparation fait penser aux anciennes recettes de sanglé, où la semoule est cuite dans un bouillon de viande ou de poisson : comment expliquer leur quasi disparition des témoignages de la seconde moitié du XVIII^e et du XIX^e siècle⁵⁷ ?

Dans un chapitre consacré au « Galam, Bondou, Kasson et [aux] États mandingues voisins de la Falémé ou de la Gambie supérieure », Raffanel présente les « mets du pays », évoquant ainsi une alimentation commune à toutes ces régions⁵⁸. Il cite les noms locaux de différents plats, qu'il emprunte vraisemblablement à plusieurs langues mais sans préciser lesquelles. Le couscous et le sanglé occupent toujours la première place :

52. R. CAILLÉ (1979 : II, 253).

53. R. CAILLÉ (1979 : I, 79-80, 97). Ces graminées sont notamment du genre *Panicum* (M. CHASTANET, 1991 : 262 ; E. BERNUS, 1998 : 449).

54. R. CAILLÉ (1979 : I, 126-127). Les graines sont oléagineuses. En période de soudure ou de crise alimentaire, les sociétés sahéliennes préparent les céréales de cueillette mais aussi les fruits, les feuilles et les tubercules selon les modèles alimentaires réservés habituellement aux céréales (M. CHASTANET, 1991).

55. R. CAILLÉ (1979 : II, 313).

56. L'auteur nous explique plus loin, page 395, que le riz provient du Fouta Toro.

57. Cette évolution ne peut s'expliquer par des périodes de disettes et de famines puisqu'en ce cas ce sont les céréales qui manquent, plutôt que les ingrédients de la sauce.

58. A. RAFFANEL (1856 : 45). Ce texte concerne notamment le Bambouc. Le « Kasson » désigne ici le Khasso.

Les « Préparations du sanglé » selon l'abbé Boilat

« La farine de mil étant réduite en grain [...] on la fait cuire dans une marmite avec de l'eau pure, jusqu'à la consistance d'une bouillie ; alors on la verse dans une calebasse, on y met du lait aigre-doux, ou du beurre cuit, ou une décoction de fruits de tamarin ou de pulpe du fruit de pain de singe. On le sucre quelquefois avec du miel ». *Esquisses sénégalaises*, Paris, Karthala, 1984 (1^{ère} éd. 1853), page 299.

« Après le couscous, qui est le roi des ragoûts africains, vient le *sanglet*, en suivant un ordre de préférence basé sur le goût des indigènes. Le *sanglet* se compose indifféremment de riz, de mil, de maïs. Ces deux dernières graines sont préparées de la même manière que pour le couscous, mais avec moins de soin ; le riz n'est pas pilé⁵⁹. On mêle au sanglet du lait, ordinairement du lait aigre, et on y ajoute du beurre, du sucre ou de la mélasse »⁶⁰.

Cette description du sanglé s'inscrit dans la continuité de celles vues précédemment, sous la plume d'Adanson, de Pruneau de Pommegorge, de Caillé et de l'abbé Boilat. Par ailleurs, Raffanel évoque deux autres plats à base de « *sancal* », c'est-à-dire de « mil concassé et non purgé de son » : on retrouve ici le wolof *sanqal*, un des deux termes à l'origine du mot « sanglé »⁶¹. Le premier, appelé « *gar* » est un « mets grossier » composé de *sancal*, de viande ou de poisson séché. Le second, appelé *dabéra*, est un « mélange de sancal, de poisson et d'une très grande quantité de piment. Cette préparation, qui ne répond pas à son joli nom, sert aux individus qui ont fait abus de boissons fermentées, et on la dit souveraine pour calmer en peu d'instant l'ivresse la plus complète »⁶². Ces deux recettes nous permettent de faire un retour sur l'étymologie du terme « sanglé », en la confirmant, et sur la diversité des préparations qu'évoquaient les sources du XVII^e et de la première moitié du XVIII^e siècle.

Reste la question de la spécialisation ultérieure du sanglé aux yeux des Européens. Peut-être correspond-elle moins à une transformation de l'alimentation locale, comme le montrerait le « témoignage involontaire » de Pruneau de Pommegorge, qu'à une valorisation d'un type de préparation dans les relations entre Africains et Européens ? Sans parler de la trans-

59. L'attention portée au riz s'explique par le fait qu'il compte parmi les productions de ces régions.

60. A. RAFFENEL (1856 : 54).

61. La présence de traitants wolofs dans le haut Sénégal peut expliquer l'usage d'un mot de cette langue. Par ailleurs, l'utilisation du son fait penser à une préparation de temps de disette, où l'on cherche à « augmenter » la quantité de céréales disponibles.

62. A. RAFFENEL (1856 : 54). J'ignore l'origine des termes « *gar* » et « *dabéra* ».

mission possible de certaines « recettes » de témoignage en témoignage, favorisant les unes au détriment des autres. J'y reviendrai, à travers des exemples contemporains. Le sanglé nous permettra, également, d'envisager d'autres évolutions.

Le sanglé dans l'histoire des pratiques alimentaires

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, le sanglé se présente comme un plat salé. L'apparition d'un sanglé sucré est plus tardive : il s'agit de celui destiné aux malades, selon Durand, et surtout des recettes données par Boilat et Raffanel au milieu du XIX^e siècle. L'adjonction de miel, de mélasse ou de sucre semble alors devenue courante avec le sanglé au lait, mais elle n'exclut pas la présence de sel dans la cuisson de la céréale⁶³. Ce sanglé sucré n'en a pas pour autant changé de statut : il s'agit toujours d'un plat principal⁶⁴. L.V. Thomas et J.-P. Chrétien observent que la distinction entre sucré et salé est récente chez les Diolas de Casamance comme au Burundi⁶⁵. Il faut noter que cette distinction est relativement tardive en Europe même. Apparue sur les tables aristocratiques au XVII^e siècle, elle s'est traduite par l'exclusion du sucre de certains plats et par la réorganisation des repas en fonction de la saveur salée ou sucrée. Elle a toutefois mis du temps à s'imposer dans « l'ordre des mets », puisqu'on trouve encore au début du XX^e siècle des entremets sucrés présentés au même service que les entremets salés⁶⁶. L'association du sucré et du salé s'est maintenue encore plus longtemps dans certaines cuisines paysannes⁶⁷. C'est à la lumière de cette histoire qu'il faut lire les descriptions de l'alimentation africaine, les voyageurs européens ayant été sans doute moins sensibles au clivage sucré/salé que nous ne le serions aujourd'hui.

Les femmes préparent chaque jour du couscous et du sanglé, disent la plupart des auteurs : ces plats correspondent-ils à certains repas en particulier ? Le sanglé figure parmi les mets de bienvenue offerts aux Européens. Ces repas ont généralement lieu le soir, après une journée de

63. Voir *supra*. Le sucre demeure un bien coûteux au XIX^e siècle. Caillé signale la consommation de « sucre blanc » avec du thé dans un milieu aisé de Djenné (1979 : II, 160). La mélasse faisait partie des produits vendus par les Européens dans le cadre de la traite.

64. Voir plus haut, note 26, le témoignage d'Ibn Battûta sur une bouillie accompagnée de miel et de lait caillé, offerte à Oualatta comme repas d'hospitalité.

65. J.-P. CHRÉTIEN (1991 : 67), qui cite L.V. THOMAS, « Essai sur la conduite négro-africaine du repas », *BIFAN*, 1967, 27, série B, 3-4 : 573-635.

66. J.-L. FLANDRIN (2002 : 129-140).

67. C'est le cas, notamment, de certains plats à base de maïs en basse Corrèze jusque dans les années 1950 (M. CHASTANET, 1998 : 28-29).

voyage⁶⁸. Par leur caractère exceptionnel, et parfois même pantagruélique, ils ne reflètent sans doute pas ce que mangeaient réellement les Africains⁶⁹. Certains témoignages, cependant, s'attachent à décrire les réalités quotidiennes. Le Maire nous dit que le « menu peuple » fait deux repas par jour, « au soir et à midy », sans préciser leur composition⁷⁰. Pruneau de Pommegorge et Durand évoquent trois repas journaliers qui sont, successivement, le « déjeuner », le « dîner » et le « souper »⁷¹. Boilat nomme ces trois repas le « déjeuner de bon matin », le « déjeuner » et le « dîner »⁷². Selon Caillé, les habitants de Tombouctou, qui « se nourrissent bien », prennent deux repas par jour, qu'il appelle « déjeuner » et « souper »⁷³. L'évolution des noms et des heures des repas en France à cette époque peut expliquer la divergence de ces témoignages⁷⁴. Certains textes traitent plus précisément de la composition des repas. Selon Pruneau de Pommegorge, Durand et Boilat, le premier repas de la journée consiste en sanglé⁷⁵. Pruneau de Pommegorge indique, par ailleurs, qu'on mange du couscous le midi, plat sans lequel on « croir[ait] n'avoir point dîné », et du sanglé ou du couscous le soir, « selon l'opulence de l'habitant » : cette répartition, un peu surprenante par rapport aux autres témoignages, n'est toutefois pas rapportée à une expérience précise⁷⁶. Boilat, qui connaît à la fois le milieu européen, africain et métis, note que « les habitants de Saint-Louis et Gorée [...] déjeunent à la française [et] dînent [...] le soir au kouskou »⁷⁷. Les villageois dont Rubault partage les repas mangent du sanglé à la mi-journée et du couscous le soir⁷⁸. Chez les Maures rencontrés par Caillé, on peut consommer du sanglé, du lait ou de la viande à différents moments de la journée : la composition des repas semble, en fait, surtout liée à l'aisance ou à la pauvreté de ses hôtes, ainsi qu'à leur statut social, ces différences semblant plus marquées que dans les régions sahéliennes voisines⁷⁹. Il est donc difficile, avec les sources

68. Voir notamment La Courbe (P. CULTRU, 1913 : 180) et M. ADANSON (1762 : 31-32).

69. Au Fouta Toro, A. Brûe se voit offrir des soupers composés de couscous, de sanglé, de viandes bouillies et rôties, de lait et de fruits (J.-B. LABAT, 1728 : III, 215-216, 231).

70. J.J. LE MAIRE (1695 : 172).

71. PRUNEAU DE POMMEGORGE (1789 : 37 et 42) ; J.B.L. DURAND (1802 : 281, 284 et 288).

72. Abbé BOILAT (1984 : 299).

73. R. CAILLÉ (1979 : II, 224-225).

74. J.L. FLANDRIN (1993).

75. PRUNEAU DE POMMEGORGE (1789 : 37 et 42) ; J.B.L. DURAND (1802 : 281) ; Abbé BOILAT (1984 : 299).

76. PRUNEAU DE POMMEGORGE (1789 : 37 et 42).

77. Abbé BOILAT (1984 : 299).

78. J.B.L. DURAND (1802 : 273, 281, 288, 297-298 et 314).

79. R. CAILLÉ (1979 : voir notamment pages 105-109). Quand le *Damel* du Cayor part en campagne, sa nourriture et celle de sa suite diffèrent surtout en quantité (J.J. LE MAIRE, 1695 : 170-171). Pruneau de Pommegorge établit un rapport entre la composition des repas et l'aisance des habitants du Walo, du Cayor et du Fouta Toro, mais sans plus de précision (1789 : 39, 42). Durand observe, à la suite de Rubault, que la nourriture des peuples du Sénégal est « à peu près la même pour les esclaves et pour les rois » (1802 : 375).

dont on dispose, d'appréhender une évolution dans l'organisation et la composition des repas du XVII^e au XIX^e siècle. Une comparaison avec les États soninkés du Gadiaga et du Guidimakha, dans le haut Sénégal, permettra de saisir des changements plus récents.

C'est pour avoir mangé une fois dans un village près de Bakel – une seule fois au cours de mes nombreux séjours – un plat de semoule de mil cuite avec sa sauce que je me suis intéressée au sanglé des sources écrites. Bien que les témoignages anciens sur cette région n'y fassent pas référence⁸⁰, on peut comparer le sanglé avec les plats soninkés à base de semoule, *nyecce*, ou d'un mélange de farine et de semoule fine, *jura* et *fanso*⁸¹. À ces recettes destinées au repas de midi, le couscous étant réservé au repas du soir, il faut ajouter la bouillie liquide servie au petit-déjeuner, également à base de semoule⁸². Des changements importants sont intervenus dans la seconde moitié du XX^e siècle. À l'exception de la bouillie du matin, les plats à base de semoule ont pour ainsi dire disparu, qu'il s'agisse du *denbitere*, semoule cuite avec du poisson sec, de la viande et des arachides, du *leeru malacce*, semoule cuite avec de l'oseille, du poisson et mangée avec du beurre, ou du *leeru xulle*, semoule cuite dans de l'eau et consommée avec du lait caillé⁸³. Les deux premières recettes, où la céréale et l'accompagnement cuisent ensemble, relèvent d'une « cuisine à une seule marmite », sorte de cuisine rapide avant la lettre ! Les plats associant farine et semoule se sont, quant à eux, davantage maintenus. On les considère, en effet, comme plus valorisants parce qu'ils sont essentiellement composés de farine, plus estimée que la semoule, et parce qu'ils relèvent d'une « cuisine à deux marmites », les céréales et l'accompagnement étant préparés à part⁸⁴. Ces dernières années toutefois, ces plats ont été supplantés par le riz au poisson et le riz à la viande, cuisinés à la mode dakaraise. L'une de ces anciennes recettes fait exception, celle du *suure n do xati* ou *laaxa*, déjà évoquée plus haut⁸⁵. Ce plat, toujours très apprécié, a cependant changé de statut : il n'est plus servi comme plat principal mais comme collation. Il semble qu'on assiste à une évolution comparable en milieu wolof et au Fouta Toro.

80. Dans sa description du « Galam », Chambonneau mentionne seulement le couscous (H. FROIDEVAUX, 1898 : 315-316). Raffinel évoque le sanglé parmi les plats qu'on y mange, mais sans donner son appellation en soninké (voir *supra*). Les auteurs de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle ne parlent plus du sanglé mais utilisent des termes soninkés pour désigner les différentes préparations qui y correspondent (Ch. MONTEIL, 1967 ; J.-H. SAINT-PÈRE, 1925).

81. Sur ces différentes recettes, voir notamment S. DEMBÉLÉ et M. DJIMÉRA (1986).

82. Il s'agit du *sonbi*, composé de semoule cuite dans de l'eau salée. Sucré et accompagné de lait, il peut être servi en collation. Sa qualité varie aussi en fonction de la céréale utilisée.

83. Ces plats rappellent la diversité des recettes de sanglé. Le *leeru malacce* ou « *leeru acide* » évoque l'oseille qui le compose, le *leeru xulle* est du « *leeru blanc* » comme le lait qui l'accompagne.

84. L'obtention de farine comme la cuisson séparée de la céréale et de la sauce nécessitent un temps de préparation plus long.

85. Le terme wolof *laax* est prononcé *laaxa* en soninké.

Recette du *suure* soninké :

Commencer par faire cuire la semoule fine, le *fanso*, en la versant dans l'eau bouillante et en la remuant avec une spatule, le *suure n giribe*. La laisser bien cuire tout en la remuant.

En retirer une partie puis rajouter progressivement la farine. Remuer le tout pendant la cuisson. Pour alléger la préparation, on peut rajouter ensuite un peu de la semoule cuite mise de côté. Un bon *suure* doit être léger.

Le manger bien chaud, accompagné d'une sauce muscillagineuse, servie dans un autre récipient.

Le *suure n do xati* ou *laaxa* se prépare de la même manière, mais se mange accompagné de lait caillé.

Variante : On peut remplacer la semoule par des boulettes de *fonde* (gros couscous) qu'on fait bouillir dans très peu d'eau. Cela donne un goût différent au *suure*.

Recette recueillie auprès de D. Fofana (Mauritanie) et de M. Diop (Sénégal).

En conclusion, le sanglé pourrait bien apparaître comme l'ancêtre des « plats nationaux » du Sénégal, le riz au poisson et le riz à la viande. Avec ces nouvelles recettes, élaborées dans la région de Saint-Louis et de Dakar à la période coloniale, le riz importé d'Indochine a supplanté le mil produit sur place. Le riz n'était pas inconnu puisque cultivé dans la vallée du Sénégal : peu apprécié par les Wolofs de la première moitié du XIX^e siècle, comme on l'a vu, il semble avoir constitué de longue date un plat de fête en milieu soninké. Sans doute, les brisures de riz se sont-elles d'autant mieux imposées dans l'Ouest du Sénégal qu'elles rappelaient la consistance de la semoule. Autre continuité, la cuisson de la céréale dans un « bouillon » de poisson ou de viande, pour reprendre le terme des voyageurs européens. Du sanglé au « thiébou diène », il aura fallu toute l'ingéniosité des cuisinières pour s'approprier de nouveaux ingrédients et faire d'un produit de second ordre un plat d'exception.

Sources et bibliographie

ACADÉMIE FRANÇAISE, 1694 (1^{ère} éd.), *Dictionnaire*, Paris, Coignard.
ACADÉMIE FRANÇAISE, 1835 (6^{ème} éd.), *Dictionnaire*, Paris, Firmin Didot.

- ADANSON M., 1762, *Histoire naturelle du Sénégal. Coquillages. Avec la Relation abrégée d'un voyage fait en ce pays*, Paris, chez C. J.-B. Bauche.
- ADANSON M., 1980 (ms 1763), « Mémoires sur le Sénégal et l'île de Gorée », publiés par Ch. BECKER et V. MARTIN, *BIFAN*, 42, série B, 4 : 722-779.
- BARRAU J. (†), 1999, « Soupes, bouillies et potages », in CSERGO J. (éd.), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoire d'un mythe*, Paris, Éditions Autrement : 67-77.
- BERNUS E., 1998, « Les montagnes sahariennes et leurs marges sahé-liennes, conservatoires de la nature ? », in CHASTANET M. (éd.), *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*, Paris, Karthala-CRA : 441-458.
- BOILAT D., abbé, 1984 (1^{ère} éd. 1853), *Esquisses sénégalaises*, Paris, Karthala.
- BOUCHER C., 1992, Les pratiques alimentaires en Sénégambie d'après les sources européennes (XVII^e-XVIII^e siècle), mémoire de maîtrise, université de Paris I, Centres de Recherches Africaines.
- BOUCARD C., 1974, « Relation de Bambouc (1729) », édité par Ph. CURTIN avec la collaboration de J. BOULÈGUE, *BIFAN*, 36, série B, 2 : 246-275.
- BUISSON F., 1999, « Le *kig ha farz*, entretien avec F. Buisson », in CSERGO J. (éd.), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoire d'un mythe*, Paris, Éditions Autrement : 111-118.
- CAILLÉ R., 1979 (1^{ère} éd. 1830), *Voyage à Tombouctou*, Paris, Maspéro.
- CHASTANET M., 1991, « La cueillette de plantes alimentaires en pays soninké (Sénégal) depuis la fin du XIX^e siècle : histoire et devenir d'un savoir-faire », in DUPRÉ G. (éd.), *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala-ORSTOM : 253-287.
- CHASTANET M., 1998, « Le maïs en Corrèze, une céréale de complément », in JANIN L. (éd.), *Le maïs, de l'or en épi*, Pierre-de-Bresse, Ecomusée de la Bresse bourguignonne : 26-29.
- CHRÉTIEN J.-P., 1991, « L'histoire de longue durée de la consommation alimentaire en Afrique. Perspectives de recherches », in DE GARINE I. (éd.), *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique : aspects des sciences humaines, naturelles et sociales*, Paris, Publisud : 63-83.
- « Couscous, boulgour et Cie », 9-10 mai 2000, Colloque organisé par D. Chabrol, M. Chauvet, H. Franconie, J. Muchnik et F. Sigaut, Montpellier, Agropolis Muséum/Agapi/Syal.
- CULTRU P., 1913, *Premier voyage du sieur de La Courbe fait à la coste d'Afrique en 1685*, Paris, Champion & Larose.
- DEMBÉLÉ S. et DJIMÉRA M., 1986, *Lexique soninke*, Bakel.
- Dictionnaire Universel, français et latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux*, Paris, La Compagnie des Libraires Associés, 1771 (1^{ère} éd. 1704).
- DURAND J. B. L., 1802, *Voyage au Sénégal*, Paris, H. Agasse.

- FLANDRIN J.-L., 1993, « Les heures des repas en France avant le XIX^e siècle », in AYMARD M., GRIGNON C. et SABBAN F., *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison de Sciences de l'Homme – INRA : 197-226.
- FLANDRIN J.-L., 1996, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance (XVI^e-XVIII^e siècle) », in FLANDRIN J.-L. & MONTANARI M. (éd.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard : 597-627.
- FLANDRIN J.-L. (†), 2002, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob.
- FROIDEVAUX H., « La découverte de la chute du Félou (1687) », *Bulletin de Géographie historique et descriptive*, 1 : 300-321 [Il s'agit de la « Relation du sieur Chambonneau, commis de la Compagnie de Sénégal, du voyage par lui fait en remontant le Niger, juillet 1688, Archives Nationales de France, Série C6, Colonies, Sénégal].
- FURETIÈRE A., 1690 (1^{ère} éd.) & 1701 (éd. revue), *Dictionnaire Universel*, Rotterdam, Leers.
- GILLET Ph., 1985, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Payot.
- Ibn BATTÛTA, 1992, *Voyages et périples choisis*, traduit de l'arabe, présenté et annoté par P. CHARLES-DOMINIQUE, Paris, Gallimard.
- JANNEQUIN DE ROCHEFORT C., 1980 (reprint de la 1^{ère} éd. de 1643), *Le voyage de Libye : au Royaume de Sénégal le long du Niger*, Genève, Slatkine.
- LABAT J.-B., 1728, *Nouvelle Relation de l'Afrique occidentale contenant une description exacte du Senegal*, Paris, Th. Le Gras, 5 tomes.
- LAROUSSE P., 1982 (reprint de l'éd. de 1875), *Grand Dictionnaire Universel du XIX^e siècle*, Genève – Paris, Slatkine.
- LE MAIRE, J.J., 1695, *Les Voyages du sieur Le Maire aux îles Canaries, Cap-Verd, Sénégal et Gambie*, Paris, J. Collombat.
- LEWICKI T. et JOHNSON M., 1974, *West African Food in the Middle Ages according to Arabic Sources*, London, Cambridge University Press.
- MICHEL D., 1999, *Vatel et la naissance de la gastronomie*, Paris, Fayard.
- MONTEIL Ch., 1967, « Vocabulaire soninké », édité par V. MONTEIL, *BIFAN*, 29, série B, 1-2 : 105-133.
- PRUNEAU DE POMMEGORGE, 1789, *Description de la Nigritie*, Paris, Chez Maradan.
- RAFFENEL A., 1856, *Nouveau voyage dans le pays des Nègres*, Paris, Imprimerie et librairie centrales des chemins de fer.
- RITCHIE C. I. A., 1968, « Deux textes sur le Sénégal (1673-1677) », *BIFAN*, 30, série B, 1 : 289-353.
- SAINT-PÈRE J.-H., 1925, *Les Sarakollé du Guidimakha*, Paris, Larose.
- SAVARY C., 1986, « Les aspects culturels de l'alimentation en Afrique : nourriture et culture en Afrique de l'Ouest », *Genève-Afrique*, 24, 1 : 85-110.
- Trésor de la Langue Française du XIX^e et du XX^e siècles (1789-1960)* (TLF), 1981, Paris, Éditions du CNRS.

13

Les céréales et le lait au Fuuta Tooro (Mauritanie, Sénégal) : un métissage culinaire

Ibrahima Abou SALL

Nous tenons à préciser que ce travail n'est pas celui d'un spécialiste, mais d'un simple membre de la nation qui fait l'objet de cette étude et qui a eu l'occasion de participer à des débats organisés ou informels sur les éléments de construction identitaire des Haal pularee ou Fulbe. Dans ce premier essai, nous nous contenterons donc de restituer des observations faites sur les traditions alimentaires issues d'apports différents.

Le Fuuta Tooro se situe dans la moyenne vallée du fleuve Sénégal (voir carte). Son territoire, aujourd'hui éclaté entre la Mauritanie (rive droite) et le Sénégal (rive gauche) s'étire d'ouest en est sur près de 500 km. Le pays forme une vaste plaine alluviale de 25 à 30 km de large selon les régions, en grande partie arrosée pendant la saison des pluies (*ndunngu*) et inondée par la crue (*ilam*) annuelle du fleuve. La moyenne vallée est la zone du fleuve Sénégal où l'on trouve les terres de décrue les plus étendues et les plus fertiles, ce qui explique les abondantes récoltes en céréales, notamment en mil¹. Ces terres fertiles et riches en pâturages ont toujours fait l'objet de convoitises, ce qui explique les migrations successives qu'a connues cette partie du Sénégal, traversée d'enjeux économiques et politiques durant des siècles, et jusqu'à nos jours.

1. Voir R. PASQUIER (1987).