

La cuisine des flibustiers (Mélani Le Bris)

Stéphane Bortzmeyer

<stephane+blog@bortzmeyer.org>

Première rédaction de cet article le 3 mars 2011

<https://www.bortzmeyer.org/cuisine-flibustiers.html>

Vous voulez changer de monde? Revivre l'épopée de la flibuste dans votre assiette? Tester des saveurs nouvelles? Pratiquer la cuisine et l'histoire en même temps? Vous avez du temps libre, des cochons sauvages qui passent de temps en temps dans votre jardin et des bananes plantain qui y poussent? Alors, larguez les amarres, hissez les voiles et entamez la lecture du livre de **Mélani Le Bris**, « La cuisine des flibustiers » (éditions Libretto).

Érudite et cuisinière, Mélani Le Bris s'est lancée dans un livre de cuisine original, un livre de la cuisine des flibustiers et autres pirates. Compilées à partir de récits comme ceux de l'inénarrable Père Labat (un curé qui se préoccupait nettement plus de son ventre que de son âme), testées de nos jours, ses recettes sont loin d'être faciles à réaliser aujourd'hui, lorsqu'on habite une grande ville, par exemple lorsqu'il faut rôtir le cochon sur la plage pendant des heures!

Mais, même si vous manquez de courage pour les recettes de boucanier, les récits vous feront rêver. Les pirates ne passaient pas tout leur temps à piller et massacrer, ils se préoccupaient également de dépenser leur argent dans des bombances gigantesques. Et ils développèrent une tradition culinaire spécifique. Contrairement aux colons qui mettaient un point d'honneur à manger comme en Europe, avec des aliments importés à grand frais, les flibustiers ne pouvaient pas trop faire les difficiles et devaient se nourrir avec ce qu'offrait le pays. Leur cuisine fut très influencée par celle des indiens et des marrons, les éventuels préjugés racistes des pirates ayant vite cédé devant la nécessité de trouver des alliés, des observateurs, et des gens qui puissent les guider dans la richesse, mais aussi les dangers, des nourritures locales.

Pour donner une idée du style de l'auteure, voici une partie de sa présentation du piment : « Le feu même de la création, avant qu'elle se repose, la lave encore bouillante dans le cratère du monde naissant. Et tant de saveurs révélées, passé le choc de la première rencontre! Qui a goûté au feu des pimentades bientôt ne s'en passera plus ».

Vous voulez un exemple de recette? « Faire mariner le requin dans le jus de citron vert additionné de l'oignon émincé, du thym effeuillé, de la gousse d'ail et du morceau de piment haché. Laisser macérer 1 à 2 heures. [...] Faire chauffer l'huile à feu moyen et frire les beignets jusqu'à ce qu'ils prennent une

belle couleur brune. [...] Sortir le requin de sa marinade, le rincer dans l'eau froide et le tremper dans l'assaisonnement, puis dans le mélange de farine, poivre, sel et origan. Plongez les steaks de requin dans l'huile [...] Disposer chaque steak de requin dans un beignet chaud, assaisonner à volonté de Shadow Bennie Sauce (voir p. 52) ou autres pimentades. ».

Les pirates et flibustiers ne mangeaient pas que des plats aussi "hots". Ils adoraient aussi les desserts, facilités par l'abondance de sucre aux Caraïbes et le chapitre sur les desserts a de quoi faire saliver, même si l'auteure note que la mort précoce et violente de la plupart des pirates leur a sans doute épargné beaucoup de caries... Pour ce chapitre, l'auteure cite largement Caroline Sullivan, la Ginette Mathiot de la cuisine caribéenne.

Si le livre vous a plu, je recommande également très fortement celui du père de l'auteure, Michel Le Bris, « D'or, de rêves et de sang », une analyse très pertinente du phénomène de la flibuste, qui n'était pas uniquement motivée par l'argent, mais qui avait aussi une solide base religieuse (les premiers flibustiers étaient tous protestants) et politique.