THÈSE DE DOCTORAT

de l'Université de recherche Paris Sciences et Lettres
PSL Research University

Préparée à l'École Pratique des Hautes Études

Le maïs mésoaméricain : patrimoine culinaire et religieux dans le vodoun de Ouidah, Bénin.

École doctorale de l'EPHE – ED 472

Spécialité : Anthropologie

COMPOSITION DU JURY :

M Serge BAHUCHET
Professeur CE
Président du jury

Mme Isabelle BIANQUIS
Professeur d'anthropologie
Rapporteur

Mme Emmanuelle Kadya TALL
Chargée de recherche HDR
Examinateur

Soutenue par :

Rosa Nallely MORENO MONCAYO

le 11 janvier 2019

Dirigée par :

Danièle DEHOUVE

École Pratique des Hautes Études | PSL RESEARCH UNIVERSITY PARIS

Table de matières

Introduction 13

Problématique et motivations de la thèse 14

Propos 17

Région d'étude 19

Méthodologie 21

Le travail de terrain à Ouidah 23

Notes sur le travail de terrain avec le chef suprême Daagbo HounƆ 24

Terrain et vie culinaire : une ethnographie du quotidien 29

Bibliographie 30

Plan 35

Chapitre I. Le maïs en Mésoamérique : domestication et influence au cours des ères préclassique, classique et postclassique. 38

La domestication du maïs 39

L'hypothèse sur le *teocintle* du Balsas et la variété Zea mays 44

La Mésoamérique et la production du maïs 50

Le Préclassique (2 500 av. J.-C. – 200 ap. J.-C.) 52

Le Classique (200-900 ap. J.C.) 57

Le Postclassique (900-1521 ap. J.C.) 59

Chapitre II. Usages et représentations du maïs dans les religions mésoaméricaines. 66

Le dieu-maïs chez les Olmèques 70

Le dieu-maïs chez les Aztèques : cycle rituel agraire 73

Atamalcualiztli 77

Le mythe du maïs dans la pensée mésoaméricaine 79

Quetzalcóatl (le Serpent à plumes) 81

La Légende des soleils **82**

Le Popol Vuh **84**

Calendrier agricole **85**

Travail de la terre et cycle rituel **89**

Chapitre III. La migration du maïs : de son introduction sur la côte atlantique et de l'importance du port de Ouidah en tant que lieu stratégique d'échanges commerciaux **94**

Migration du maïs en Amérique **94**

Migration du maïs vers l'Europe et l'Afrique **96**

L'introduction de plantes et du maïs américains sur la Côte des Esclaves .. **101**

Traite et alimentation **104**

Alimentation au XIXème siècle : le Chacha et les Agouda **106**

Notes sur les échanges commerciaux entre Ouidah, l'Europe et le Brésil ... **109**

Ouidah : une ville cosmopolite **115**

Chapitre IV. Calendrier agricole et divinités *vodouns* liées à l'agriculture .. **119**

Calendrier **121**

Lune, marchés et destinée humaine **121**

Les deux saisons des pluies : *xwè* et *zo* **124**

Cérémonies *vodouns* en temps de sécheresse **130**

Des jours et des pratiques **132**

Demande pour une bonne récolte : cérémonie au *vodoun* Aizan Dodo lors des pronostics climatiques et agricoles pour l'année 2014 ..... **134**

Remerciements de récolte **136**

Cérémonie d'*Azohon* **140**

Sécheresse et inceste **143**

Prise en charge du cycle agricole par Sakpata, Dan et Hɛvioso **146**

Culture de la terre **148**

Les couleurs du maïs **155**

Chapitre V. La cuisine dans le sud du Bénin. **158**

Les comportements alimentaires chez les *Fon, les Xwedɛa et les Xwla* **158**

La femme béninoise **159**

Les repas de rue **161**

Cacher les acquis **164**

Conservation des aliments **165**

Les ustensiles de cuisine **167**

La préparation des repas **169**

La cuisine béninoise, une question de goût **171**

Repas d'ailleurs **172**

Chapitre VI. Le maïs dans les cuisines béninoise et mexicaine **175**

Maïs frais **179**

Le maïs sec **182**

La pâte / *wƆ* **183**

Agbadé wƆ **183**

Ablâ 184

Amiwo 185

Spécialités à base de maïs fermenté **186**

Akpan 187

Akasa 188

Lio 189

Aklui yonu 189

Adoyo 190

Koko (bouillies) 190

Fritures / kléklé **191**

Bière de maïs / *chapalo ou lijan* **193**

Chapitre VII La religion *vodoun* à Ouidah **196**

Vodoun **197**

Le *vodoun* : une histoire de migrations **198**

Qu'est-ce qu'un *vodoun* ? **202**

Types de vodouns **208**

Ouidah : une cartographie divine **211**

Charges religieuses **211**

Les divinités à Ouidah **213**

Dan 217

Dangbé 222

Hɛvioso 224

Sakpata 225

Fa 229

Lɛgba 232

Mawu-Lisa 236

Vodouns et demeures **239**

Chapitre VIII. Offrande et sacrifice *vodoun.* **246**

Don et sacrifice **251**

Sacrifice réalisé à titre individuel **254**

Sacrifice de réconciliation et d'envoûtement **256**

Bŏ : protections rituelles **258**

Le maïs rouge : un *bŏ vodoun* **263**

BòcyƆ **266**

Analyse d'un cas de sacrifice individuel : une cérémonie dédiée au vodoun Dan AxisinƆ Masasɛn **268**

Déchiffrement rituel **275**

Chapitre IX. Repas rituel, maïs et vodoun **283**

De l'origine de la cuisine **284**

Sur l'origine du maïs **285**

Les singes et l'origine du maïs **286**

Mythe *vodoun* sur l'origine du maïs **287**

Repas rituel *vodoun* **290**

Maïs faste et autres aliments bénéfiques **302**

Vévé et jasin **306**

Interdits alimentaires **308**

Maïs néfaste et autres aliments funestes **309**

Déchiffrement de la nourriture rituelle **315**

Conclusion **324**

Le travail de la terre **325**

Le fait de se nourrir : le maïs en tant qu'aliment **327**

L'espace religieux : le maïs en tant que métonymie et métaphore **329**

Anthropomorphisation du maïs et métaphore corporelle **331**

Métaphores comestibles **334**

Bibliographie **339**

Liste des figures

Figure 1. Cette carte a été établie par nos soins à partir de cartes trouvées sur Google maps et Wikimedia Commons. 21

Figure 2. Teocintle et maïs. Image issue de la revue *Arqueología Mexicana* (2013). ... 40

Figure 3. Zone d'origine du maïs. Nallely Moreno, 2016. 44

Figure 4 Chronologie de l'agriculture précolombienne en Mésoamérique. Nallely Moreno, 2016. 57

Figure 5 Cette céramique trouvée à Chalcatzingo, montre une des représentations les plus anciennes du dieu-maïs. (image provenant de Coe, 1985 : 53, in Florescano, 2004 : 20). 70

Figure 6 Tête du dieu-maïs imitant la forme d'un grain. Cette représentation était gravée sur une hache cérémoniale. On voit sur le front le bandeau royal avec les quatre

grains de maïs. Au sommet de la tête pousse un épi tandis qu'autour de la tête se trouvent quatre grains de maïs (image provenant de Taube, 2000 in Florescano, 2004 : 24). 71
Figure 7 Routes migratoires du maïs. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2018. 99
Figure 8 Répartition de céréales et tubercules en Afrique de l'Ouest subsaharienne. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2018. 102
Figure 9 Situation géographique du *vodoun* en Afrique. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2017. 198

Liste des tableaux

Tableau 1. Exemple de tableau montrant la variation des dates selon le type d'analyse. Pour un aperçu complet des différents tableaux et de la complexité du problème, se reporter à Blake, 2006 : 55 -72. 43
Tableau 2 Afin d'enrichir notre étude, nous reprenons ici une partie des résultats des recherches menées par Brown (2006 : 657-659). 47
Tableau 3 Nous présentons ici quelques résultats en glottochronologie de Brown (2006 : 657 et 658) montrant que les langues d'origine *otomangue* sont les plus anciennes de toute la région mésoaméricaine : 53
Tableau 4 Les 9 jours de l'existence humaine se déclinent ainsi : 122
Tableau 5 Prénoms attribués selon le jour de naissance :..... 123
Tableau 6 Organisation du calendrier..... 127
Tableau 7 Sélection de divinités très présentes à Ouidah..... 214
Tableau 8 Le panthéon dahoméen proposé par Herskovits, d'après Desquiron 236
Tableau 9 Moments de partage de la nourriture dans une cérémonie vodoun. 293
Tableau 10 Nourriture rituelle et métaphores comestibles..... 318

Liste des photos

Photo 1. Confection de *quesadillas* mexicaines à Ouidah, janvier 2017. 30
Photo 2 Vue depuis la maison des De Souza (descendants du Chacha), d'où l'on peut admirer l'arbre légendaire, la place et la rue menant à la mer, nommée La Route des Esclaves. Ouidah, 2017. 114
Photo 3 Épis de maïs, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno..... 119
Photo 4 Le prêtre WɛkɛnƆ dans sa parcelle, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno .. 147
Photo 5 Récolte d'arachide, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno 151

Photo 6 Le prêtre Dannon N'kpégo, commune de Ouidah, arrondissement de Savi, village de Houèssè, 2013. Photo : Nallely Moreno. 154
Photo 7 Vendeuse de maïs bouilli, nord du Bénin 2012. Photo : Nallely Moreno..... 179
Photo 8 Filles en train de vendre des épis de maïs frais, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno. 180
Photo 9 Préparation d'*aboete*, Cotonou, 2013. Photo : Nallely Moreno..... 179
Photo 10 *Akasa*, Abomey 2011. Photo : Nallely Moreno. 186
Photo 11 Préparation de *kléklé*, village de Tonkun, région d'Abomey, 2011. Photo : Nallely Moreno..... 193
Photo 12 *SinhutƆs* en train de procéder à une divination au moyen de noix de kola, Ouidah 2013. Photo de Nallely Moreno. 213
Photo 13 Temple dédié à Dan Ayĭdohwɛdo, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno. 219
Photo 14 Abri-termitière de Dan Ayĭdohwɛdo, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno. 222
Photo 15 Lɛgba à l'entrée d'une maison, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno..... 235
Photo 16 Abri pour Hŏxo (jumeaux), Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno. 240
Photo 17 Fresque montrant une femme avec tenant dans ses mains l'offrande qu'elle destine à une divinité, temple N'kpégo, commune de Ouidah, arrondissement de Savi, village de Houèssè, 2013. Photo : Nallely Moreno. 250
Photo 18 Des ingrédients dans le marché de Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno. 259
Photo 19 Maïs rouge suspendu à l'entrée d'une chambre où le *vodounƆ* WɛkɛnƆ reçoit les visiteurs, Ouidah, 2017. 265
Photo 20 *BòcyƆ*, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno 267
Photo 21 Adepte portant l'*achinan* sur sa tête, Ouidah, 2017. Photo : Nallely Moreno. 294
Photo 22 Sacrifice de poule, Ouidah, 2017. Photo : Nallely Moreno. 299
Photo 23 Sacrifice de mouton, Ouidah, 2011. Photo : Nallely Moreno. 299
Photo 24 Dépôt de maïs grillé pour Gun, Ouidah, août 2013. Photo : Nallely Moreno 305
Photo 25 Dépôt du *vévé* et boule d'*akasa* pour Legba, Ouidah, juillet 2013. Photo : Nallely Moreno..... 305
Photo 26 Dépôt de vévé, Ouidah 2018. Photo : Armand Aguidissou. 305
Photo 27 Dépôt de sorcellerie pour Lɛgba, logeant à l'un des carrefours de la ville, Ouidah, juillet 2013. Photo : Nallely Moreno. 310

Photo 28 Sacrifice de cochon, Ouidah, 2017. Photo : Armand Aguidissou..... 311
Photo 29 *Akasa* (boules de maïs fermentées), riz et sauces rassemblés à l'occasion d'une grande cérémonie, Ouidah, 2017. Photo : Armand Aguidissou. 314

Remerciements

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont aidée à réaliser cette thèse, notamment notre directrice de recherche, Madame Danièle DEHOUVE, qui nous a accompagnée et soutenue pendant toutes ces années. Ce travail n'aurait également pas pu être mené à bien sans les suggestions de plusieurs de nos collègues, notamment Jose Antonio Serratos et Gerardo Ramirez Romero. Nous tenons à remercier également la chercheuse Odile JOURNET (directrice d'études émérite à l'École Pratique des Hautes Études) pour la relecture de cette thèse et ses conseils. Pour finir, nous voudrions exprimer notre sincère gratitude au Consejo Nacional para la Ciencia y la Tecnología (CONACYT) du Mexique pour le soutien financier qu'il a bien voulu nous accorder pour nous permettre d'effectuer nos études en France.

Nous voudrions remercier tout particulièrement toutes les personnes auprès desquelles nous avons pu mener nos enquêtes de terrain. Nous voudrions citer en particulier les prêtres du *vodoun* Daagbo HounƆ, Naagbo HounƆ Gbêffa, K'ndodo Todégla, HouesinƆ, WɛkɛnƆ, ZonƆ, DangbénƆ, Mannonwomey Yagbasi, Togbe Somessi Togan, Gangnondé, Dannon N'kpégo, HoxònƆ et Axisinô Masasɛn. Nous tenons également à citer ici et à remercier la famille SEKPON pour nous avoir ouvert les portes de sa collectivité et de son clan et nous avoir permis de découvrir les principales recettes à base de maïs de la cuisine béninoise. Nous adressons un remerciement spécial à Armand AGUIDISSOU, qui a été notre guide et traducteur pendant toutes nos années de recherche, ainsi qu'à Dieudonné SEKPON qui nous a apporté son aide pour la transcription du vocabulaire en langue fon.

Nous voudrions encore remercier Frédéric DALLÉAS, pour avoir aimablement corrigé le style et la rédaction de cette thèse, ainsi que pour ses suggestions très pertinentes concernant différents aspects de fond de notre travail.

Enfin, nous voudrions remercier notre famille et nos amis, qui ont suivi de près notre travail de recherche, pour tout le soutien qu'ils nous ont apporté, à la hauteur de ce qu'une recherche doctorale nécessite, et tout particulièrement nos enfants Madel, Gael et Bellissima , ainsi que Marco.

Vocabulaire en langue *fon*[1]

Toute une partie du vocabulaire spécifique à notre domaine de recherche et présenté tout au long de notre travail de recherche est en langue fon. Cette langue étant la langue dominante dans le sud du Bénin, elle a été, au côté du français, celle qui nous a servi de moyen de communication avec nos différents interlocuteurs : des Fon, bien entendu, mais aussi des Xweḍa, des Maxi ou des Guen, autres ethnies avec lesquelles nous avons travaillé à Ouidah, et qui se sont appropriées complétement la langue fon. On le voit, on ne peut pas aujourd'hui considérer les *fongbe* (personnes parlant le fon) comme un groupe ethnique unique, mais comme des locuteurs d'une langue partagée entre divers groupes.

Alphabet fon

Aa	Bb	Cc	Dd	Ðḍ	Ee	Ɛɛ
Ff	Gg	Gb gb	Hh	Ii	Jj	Kk
Kp kp	Ll	Mm	Nn	Ny ny	Oo	Ɔɔ
Pp	Ss	Tt	Uu	Vv	Ww	Xx
Yy	Zz					

- Les digraphes ou consonnes « gb », « kp » et « ny » représentent en langue fon un seul son.

- La consonne « ḍ » est un « d » rétroflexe ; pour la prononcer, il faut coller le bout de la langue au palais.

Les voyelles simples sont :

- Le « a », qui se prononce comme le « a » en français.
- Le « i », qui se prononce comme en français.
- Le « ɛ », qui se prononce comme le « è » en français.

[1] Pour des informations plus détaillées concernant l'alphabet et la prononciation des lettres, se reporter aux ouvrages de SEGUROLA B. et J. RASSINOUX. *Dictionnaire Fon- Français*, 2000, et DEHA J-J. *Lire et compter en fongbe*, 2006.

- Le « e », qui se prononce comme le « é » en français.
- Le « u », qui se prononce comme le « ou » en français.
- Le « Ɔ », qui se prononce comme le « o » en français.
- Le « o », qui se prononce comme le « ô » en français.

Les voyelles nasalisées sont celles qui s'écrivent ainsi : « an », « in », « ɛn », « Ɔn » et « un ».

Les lettres de l'alphabet fon qui existent dans l'alphabet français mais se prononcent de manière différente sont :

- Le « c » qui se prononce « tch ».
- Le « j » qui se prononce « dj ».
- Le « x » qui se prononce comme le « j » en espagnol.

Le fon comporte également des tons, aspect qui est selon nous le plus difficile à maîtriser quand on n'a pas pour langue maternelle une langue tonale.

- Le ton bas (`) se prononce comme l'accent grave du français.
- Le ton moyen s'exprime par l'absence d'accent.
- Le ton haut (´) se prononce comme l'accent aigu du français.
- Le ton bas-haut (ˇ) se compose du ton bas et du ton haut et les deux se réalisent presque simultanément.

Note : nous avons choisi d'écrire dans cette thèse certains mots de la langue fon en francisant leur orthographe. Nous avons ainsi décidé d'écrire « vodoun » et non pas « vodun », ceci afin que le lecteur puisse bien lire le mot de manière naturelle, sans devoir se plier systématiquement à un exercice de prononciation. Nous avons par ailleurs repéré des différences de transcription entre le dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux et les informations que nous a fournies Dieudonné SEKPON, qui nous a aidé à transcrire le vocabulaire en langue fon collecté lors de nos enquêtes.

« *De la satisfaction du besoin alimentaire dépend la survie d'un groupe ; il est donc normal que la quête pour la nourriture soit l'un des domaines les plus riches de la culture : techniques, systèmes de normes, symboles et représentations de toute espèce gravitent autour* » (Garine, 1976).

Introduction

Lors de nos divers voyages et séjours en Afrique de l'Ouest, chez les Bambara, les Touaregs, les Djoula, les Mossi, les Haoussa, les Dendi, les Batabariba, les Zarma, les Gourmanché, les Soussou, les Fon, les Xweḍa, les Xwla les Ewe et les Guen, entre autres, en Guinée Conakry, au Mali, au Burkina Faso, au Niger, au Bénin et au Togo, nous avons pu relever diverses particularités du patrimoine culinaire propre à chacun de ces peuples. Nous avons constaté, par exemple, qu'aucune de ces ethnies n'appréciait la saveur acide et que le citron n'était pas utilisé dans leur cuisine, si ce n'est pour la préparation du fameux thé Lipton© et de quelques autres boissons. Nous avons aussi remarqué que plusieurs de ces ethnies aimaient faire fermenter des céréales comme le maïs ou le sorgho, ou de la sève de palme. Nous avons observé que les fritures de viandes et de poissons, de même que le fumage du poisson, étaient les moyens les plus couramment utilisés pour la conservation de ces aliments. Nous avons constaté que les Peuls étaient les seuls à élaborer des produits laitiers, notamment des fromages frais au goût peu marqué, très appréciés par les Béninois (mais pas par les Burkinabé), et qu'ils s'investissaient beaucoup dans la vente de leur bétail. Nous avons remarqué que les Haoussa et les Touaregs commercialisaient les dattes au moment du Ramadan et que ces deux peuples maîtrisaient à la perfection la préparation de la viande grillée de mouton. Nous avons découvert que la transformation des graines de l'arbre de Néré était très répandue, le produit résultant de cette transformation servant de condiment au Mali, au Burkina Faso et au Bénin. Lors de notre passage chez les Soussou de Guinée Conakry, nous avons noté que ce peuple avait adopté le riz comme base de son alimentation, que les mangues étaient cuisinées dans de l'huile de palme rouge et que la soupe de banane plantain avait un goût exceptionnel. Chez les Mossi du Burkina Faso, nous avons observé que l'on consommait de la viande de chien et d'âne, que ce peuple était très

réputé pour son savoir-faire en matière de cuisson du cochon au four et que le sorgho et le mil étaient les céréales composant la base de son alimentation. Nous nous sommes aperçue que le maquereau était très répandu dans toute l'Afrique côtière, que la bière de sorgho rouge était très courante dans toute l'Afrique sahélienne et que le Maggi© était le condiment le plus apprécié pour assaisonner tous types de mets dans toute l'Afrique de l'Ouest.

Concernant l'alimentation céréalière en Afrique de l'Ouest, nous pouvons émettre l'hypothèse selon laquelle, dans la savane et les régions sahéliennes (centre et nord du Mali, Niger, et nord du Burkina Faso), l'alimentation est principalement constituée à base de riz (variétés africaines et asiatiques), de sorgho, de mil, de fonio et de blé, avec pour complément du maïs, du manioc, de l'igname et diverses sortes de haricots[2], tandis que dans les pays tropicaux comme le Bénin, le Nigéria et le Togo, c'est le maïs qui fait office de céréale de base, le manioc, l'igname et plusieurs sortes de haricots venant en complément, de même que le mil et le sorgho, ces dernières céréales étant plus couramment consommés dans le nord de ces pays, même si on en apprécie malgré tout certaines recettes dans le sud.

Problématique et motivations de la thèse

Au fil de ces voyages lors desquels nous avons parcouru l'Afrique de l'Ouest, la première chose qui a attiré notre attention à notre arrivée au Bénin en 2009 a été l'alimentation, conçue essentiellement à base de maïs, de sauces pimentées, de haricots et de feuilles, et qui nous a immédiatement rappelé la cuisine mexicaine. Plus tard, nous avons cherché à nous rapprocher de la communauté *vodoun* de Ouidah, dans le cadre de la Fête nationale du Vodoun de l'année 2010, lors de laquelle nous avons pu observer l'usage qui était fait de la farine de maïs dans l'offrande vodoun. C'est lors de ces pérégrinations que nous avons décidé du sujet de notre thèse : comment une céréale importée au XVIème siècle avait-elle pu devenir l'aliment de base de la population du

[2] Le travail de recherche de Chastanet, "La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique Subsaharienne et Magreb" (2008) met en évidence toute la richesse culinaire de Tombouctou, entre le XIVe et le XXe siècle. Tout au long de cet ouvrage, nous pouvons constater qu'en matière de cultures céréalières, ce sont le riz, le sorgho, le mil et le blé qui ont été privilégiés dans cette région soudano-sahélienne.

sud du Bénin, tout en se faisant une place remarquée dans les offrandes et les rituels *vodouns* ?

Le maïs s'est ainsi imposé comme le sujet principal de notre recherche. Nous avons ensuite découvert l'ouvrage du professeur d'origine béninoise Alexandre Sènou Adandé, intitulé *Le maïs et ses usages au Bénin Méridional*[3], ainsi que les recherches menées par l'historienne Dominique Juhé-Beaulaton, spécialisée dans l'histoire des paysages de l'ancienne Côte des Esclaves, la construction des patrimoines naturels, l'introduction des plantes américaines, et notamment du maïs, dans le golfe de Guinée, et le problème de la classification des plantes à l'époque de la traite. Dominique Juhé-Beaulaton s'est également distinguée par ses études sur le peuple *fon*, portant en particulier sur son calendrier et sa perception du climat, ainsi que sur la préservation des forêts via leur sacralisation au sein de la religion *vodoun*.

Par la suite, nous avons choisi la ville de Ouidah comme lieu principal de notre enquête de terrain. Si notre choix s'est porté sur Ouidah, c'est que cette ville a occupé une place centrale en matière de traite sur la Côte des Esclaves, et qu'elle a été l'une des portes d'entrée en Afrique des marchandises venues d'Europe et d'Amérique, et notamment du Brésil. Les relations marchandes entre Portugais, Brésiliens et l'ancien Dahomey ont marqué pour toujours l'histoire de ces lieux. Certaines plantes qui ont voyagé à l'époque de la traite ont été intégrées dans la vie culinaire des Africains. Nous pouvons citer à cet égard le maïs, le manioc, la pomme de terre, la patate douce, l'arachide, la courgette, la citrouille, la tomate, le haricot, le tournesol, le piment, le cacao, le tabac, l'ananas, la papaye, l'avocat, la pomme-cajou et la vanille.

Ces informations sur l'introduction du maïs au Bénin nous ont menée à entreprendre des recherches historiques, qui nous ont elles-mêmes décidée à choisir comme point de départ de notre étude la domestication du maïs. On peut apporter à cela diverses explications : le motif principal est en lien avec la mobilité des humains et la nécessité en découlant de transporter leurs plantes et leurs animaux, entre autres denrées, afin de subvenir à leurs besoins les plus élémentaires. La migration des plantes américaines ayant commencé d'abord à travers ce continent, il nous a semblé nécessaire de donner quelques éléments importants concernant ce parcours. Deuxièmement, la plupart des

---

[3] ADANDÉ Alexandre Sènou. *Le maïs et ses usages au Bénin Méridional*. Agence de Coopération Culturelle et Technique. Les nouvelles éditions africaines. Sénégal. 1984 [1953].

spécialistes s'étant consacrés à l'étude sur la domestication du maïs ont montré que cette plante est passé de l'état sauvage à l'état domestique sur le territoire de l'actuel Mexique. Sachant que nous sommes nous-même d'origine mexicaine et que la similarité des patrimoine de plantes et savoir culinaire mexicain et béninois a été à l'origine de cette thèse, il nous a semblé important de commencer notre travail en nous intéressant à la domestication du maïs en Amérique et en suivant son parcours migratoire jusqu'à son introduction en Afrique.

Nous nous sommes aussi intéressée à la culture du maïs en Mésoamérique ainsi qu'au sud Bénin, deux territoires caractérisés par ce que l'on peut appeler, pour paraphraser Haudricourt (1964), une « civilisation du maïs », en ce sens qu'elle est articulée autour de la culture de cette plante. Nous avons étudié la manière dont, ce qui fut un jour une plante sauvage, restée dans les mémoires sous le nom de *teocintle*, est devenu une plante cultivée, et en quelque sorte « acculturée » par l'homme à travers sa domestication. A partir de ce moment-là, la relation homme-maïs s'est muée en un lien incassable, dans la mesure où le maïs ne peut pas se reproduire tout seul (il a besoin de l'homme pour le planter, tandis que le *teocintle* se reproduit naturellement, par dispersion de graines). Une fois ce lien établi, l'homme a commencé à migrer avec ses graines de maïs et d'autres plantes et, en les cultivant, à provoquer leur dispersion dans toute l'Amérique puis dans le monde entier.

Ensuite, nous consacrons une partie de l'étude à la dimension sacrée qui fut conférée à cette plante en territoire mésoaméricain : déification, mythification, anthropomorphisation et présence très marquée, en conséquence, dans les cérémonies rituelles. Ces lignes de recherche sur la présence du maïs dans l'imaginaire mésoaméricain nous ont inspirée des liens d'analyse comparative ou complémentaire entre la place du maïs en territoire américain et notre enquête ethnographique au Bénin, où le maïs se trouve aussi présent dans les mythes, anthropomorphisé et dans le rituel vodoun.

C'est en tant que plante domestiquée que le maïs a été introduit, à partir de certaines variétés, au Bénin, ancien Dahomey, tout comme dans le golfe de Guinée. Les paysans, qui maitrisaient déjà la culture du sorgho et du mil, se sont vite appropriés cette nouvelle plante, d'abord en tant que céréale complémentaire, puis, petit à petit, en tant que céréale de base. Au fur et à mesure que les hommes cultivaient cette plante, celle-ci s'est fait une place dans leur système de représentations du monde, s'imposant comme

une plante « cultivée », au sens le plus large du terme. Cela nous a conduit à nous efforcer de mieux connaître et comprendre la religion *vodoun*, à travers l'étude de la pratique rituelle, du dépôt des offrandes et de la confection des repas rituels, le maïs jouant un rôle polyvalent au sein de ce système.

Si nous avons été attirée en tant qu'anthropologue par les usages du maïs au Bénin, c'est d'abord en vertu de nos propres repères culturels : nous avons perçu au Bénin des éléments faisant écho à nos propres connaissances concernant la consommation, les usages rituels et les représentations du maïs au Mexique. Cela nous a conduit à réaliser que les cultures mésoaméricaine d'une part et fon, xweḍa et xwla du sud du Bénin d'autre part avaient en commun différentes notions, des points de coïncidence passionnants, que ce soit sur le plan culinaire s'agissant de la vie ordinaire ou festive, au sein de leurs mythologies, en matière de tabous liés à la façon de se comporter vis-à-vis du maïs au cours de sa croissance, de sa récolte ou de son stockage, ou concernant la représentation du maïs protecteur – le maïs utilisé comme ingrédient dans les offrandes ou servant à élaborer le repas rituel, en vue d'une pratique de guérison ou de sorcellerie.

Propos

Cette thèse, comme nous l'avons déjà signalé, commence par une étude sur la domestication du maïs en Mésoamérique, qui va nous permettre d'analyser l'impact que ce processus de sédentarisation a eu sur les sociétés nomades. Nous allons voir comment ce processus a petit à petit transformé l'organisation sociale de ces sociétés, comment le fait que ces peuples se soient sédentarisés pour développer une agriculture performante a eu des effets sur les autres aspects de leur existence ; comment a été établi le fait que la domestication du maïs se trouve à la base de la sédentarisation des peuples mésoaméricains et quelles autres plantes ont été domestiquées ; comment s'est organisée la vie de ces peuples aux ères préclassique, classique et postclassique ; quelles sont, enfin, les hypothèses qui éclairent cette nécessité qu'a éprouvé l'homme de déifier, mythifier et d'anthropomorphiser la plante de maïs ? Quelle place occupe le maïs aujourd'hui dans le rituel contemporain ? Comment le calendrier agricole des actuels Indiens du Mexique s'organise en fonction de la culture du maïs, qui forme la base de leur survie ?

Nous étudierons ensuite la circulation des plantes entre l'Amérique, l'Europe et l'Afrique, phénomène résultant des dynamiques des échanges mondiaux. Le maïs a d'abord migré dans toute l'Amérique avant de se diffuser, avec la colonisation, vers l'Europe et l'Afrique. De quelle façon a t-il été échangé au fil de ce parcours migratoire ? Comme un don ? Comme une simple marchandise ? Quels sont les avantages que procurait aux colons la culture du maïs ? Quelles ont été les routes migratoires que la plante de maïs a suivi depuis l'Amérique ? Quelles autres plantes américaines ont-elles été touchées par ce phénomène de migration ? Quel impact a eu le maïs sur les nouvelles populations qui le découvraient ?

À partir de plusieurs exemples recueillis lors de notre enquête de terrain, nous analyserons les représentations du maïs d'un point de vue *émique,* ses usages et ses transformations dans le contexte *vodoun,* y compris à travers les analogies que nous avons relevées avec le système de pensée mésoaméricain. Nous essaierons de montrer par ailleurs qu'indépendamment des concepts ayant défini le religieux en Amérique ou en Afrique, Béninois et Mexicains, peuples pourtant éloignés les uns des autres, ont structuré leurs pratiques agricoles, leur alimentation et leur système de représentations d'une manière très semblable, toujours guidée par la recherche du bien-être et de la prospérité humaine. Nous nous intéresserons à la manière dont le maïs influe sur la vie sociale des peuples mésoaméricains et béninois : quel impact a le maïs sur le système de pensée de ces peuples qui en dépendent ? Comment ces groupes humains définissent-ils leur relation avec le maïs ?

L'étude des différentes formes de représentation du maïs à Ouidah constitue le fil conducteur de cette recherche. L'imagier qui se développe autour de la culture de cette plante et de ses usages dans la vie quotidienne révèle un champ d'étude qui commence avec la culture de cette céréale et se poursuit avec le système de représentations religieuses à laquelle elle est associée, et qui s'est progressivement mis en place à travers le cycle de germination, à l'occasion des épisodes d'instabilité climatique (sécheresse, ravageurs ou maladies des cultures), pendant le processus de croissance et celui de transformation des céréales en denrées alimentaires, via son rôle en tant qu'offrande rituelle et dans les représentations collectives émanant des pratiques quotidiennes (Vermander, 2016 :1437).

Dans les contextes de socialisation, rituels ou festifs, le maïs circule comme un don, au sens de l'échange et du partage (Mauss, 2002 [1924]). Lors des réunions familiales, des fêtes, des funérailles, des cérémonies *vodouns*, etc., le maïs occupe une place

importante. Chaque famille contribue à préparer des aliments à base de maïs, ainsi qu'à base de riz, manioc ou igname, aussi bien pour participer à l'élaboration du repas social de type festif, que quand il s'agit de nourrir les divinités ou ancêtres, à l'occasion de ce que nous appelons « repas rituel ». Ce type de don lié à la circulation de mets prend donc la forme soit de repas rituel, soit de repas festif soit d'ingrédient rituel. Comme Vermander (ibid.) l'a établi, le cycle de germination, de croissance et de récolte fournit à une société agricole une série d'analogies et d'histoires fondamentales sur la vie, la mort, et les corps humains et cosmiques. Le maïs produit, transformé et consommé par l'homme devient une plante intégrée dans le champ religieux, toute comme une nécessité holistique, qui incorpore les pratiques sociales du quotidien dans sa relation avec l'au-delà. Dans cette perspective, nous chercherons à montrer de quelle façon le maïs constitue un aliment social et symbolique, dont le rôle va au-delà du simple fait d'assurer la satisfaction de besoins physiologiques et s'insère dans une dynamique cyclique de dons et contre-dons à travers l'organisation de pratiques sociales qui agissent directement sur le monde des représentations. Nous verrons comment le maïs contribue au système d'échanges de dons et contre-dons ; comment les usages et représentations du maïs renforcent l'identité du groupe ; quelles sont les métaphores et métonymies que nous trouvons dans les représentations que les Xweḍa, les Xwla et les Fon produisent du maïs ; enfin, comment sont configurés les repas rituels, les offrandes, les tabous et les récits mythologiques où nous relevons la présence du maïs, et quel est leur sens ?

Ajoutons que si cette thèse se présente comme une étude ambitieuse, abordant certainement plusieurs domaines de recherche, notre objectif principal est avant tout de mettre en valeur les formes de patrimonialisation de la plante dans les domaines matériel (pour une anthropologie de l'alimentation) et immatériel (pour une anthropologie des représentations religieuses).

Région d'étude

La région que nous avons étudiée se situe dans le sud du Bénin. Il s'agit d'une zone de contact entre le domaine forestier guinéo-congolais et les savanes guinéennes, appelée « savane du Bénin » ou « Dahomey Gap ». Elle se caractérise par des paysages composés de mosaïques de forêts et de savanes, de jachères et de champs cultivés (Juhé-Beaulaton, 1995 : 2 et 2014 : 2), marquant une interruption entre les régions couvertes

de vastes et denses forêts du Ghana et du Nigéria. Cette « savanisation » de cette partie du territoire est possiblement liée à l'exploitation du palmier à huile à partir du XIXème siècle (ibid. 1995 : 6-7).

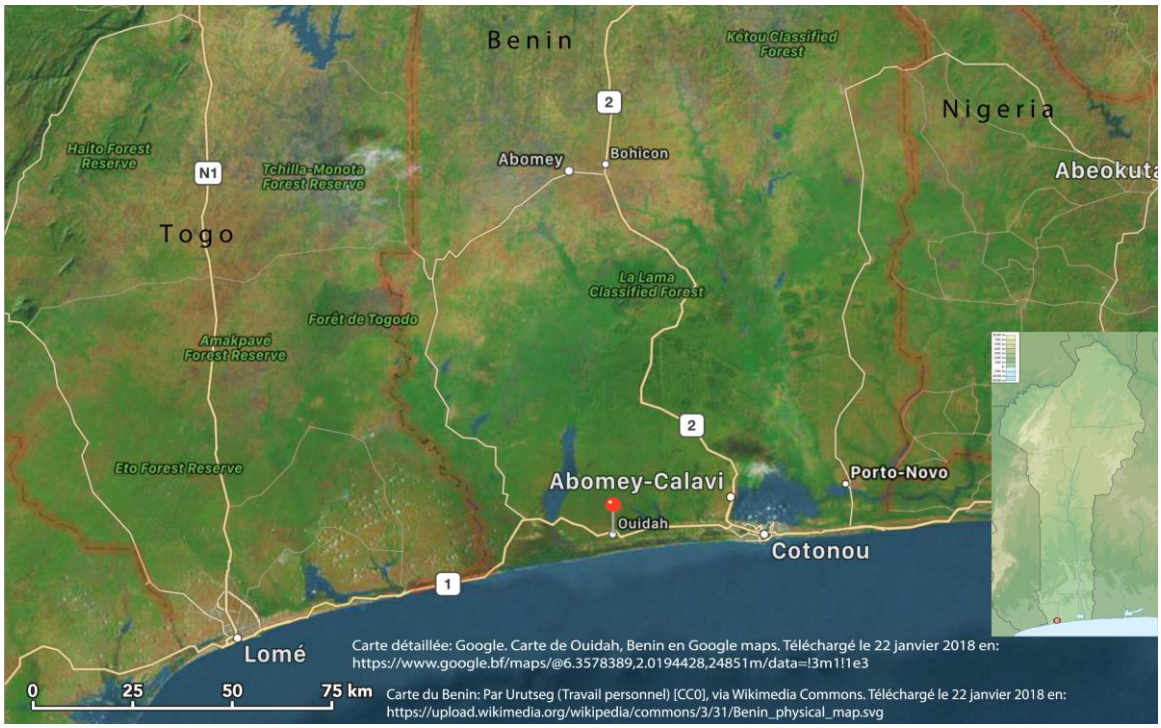
Nous avons concentré nos recherches plus particulièrement sur la ville de Ouidah, qui se trouve dans le département Atlantique du pays, avec une population estimée à 162 034 habitants en l'an 2013[4]. Ouidah se trouve sur une partie de la côte atlantique autrefois connue sous le nom de Côte des Esclaves (et s'étendant le long des actuels Bénin et Togo et d'une partie de l'actuel Nigéria). Les ethnies qui régnaient sur ce territoire avant l'arrivé des colons au XVIème siècle et jusqu'au moment où le royaume fon de Dahomey s'imposa en prenant le contrôle de la traite en 1727, étaient les Xwla et les Xweḍa. Les Portugais, les Hollandais, les Français, les Anglais et d'autres peuples européens ont quant à eux fréquenté la Côte de l'Or (actuel Ghana) à partir du XVème siècle (Perrot, 1998 : 517). A Ouidah, la légende raconte que le premier contact entre les Xweḍa et les Portugais eut lieu au XVIème siècle, quand Kpaté (*vodoun* mythique) remarqua un bateau non loin de la plage et introduisit les étrangers auprès du roi Kpassé. C'est à partir de ce moment-là que les Portugais commencèrent à exercer la traite avec les Xweḍa. Auparavant, cette région n'avait pas été véritablement explorée en raison des marais qui s'étendaient le long de la bande côtière, entre terre et mer. Des zones marécageuses, caractéristiques de cette région, subsistent encore aujourd'hui [5].

---

[4] INSAE, *Effectifs de la population des villages et quartiers de la ville du Bénin*, (RGPH-4, 2013). Information trouvée sur Wikipédia. Consultation le 10 janvier 2018.

[5] Pour plus d'informations sur les différents types d'écosystèmes caractérisant l'ex-Dahomey du XVIIème au XIXème siècles, consulter Juhé-Beaulaton, 1994.

Figure 1. Cette carte a été établie par nos soins à partir de cartes trouvées sur Google maps et Wikimedia Commons.



Du fait de son histoire liée à la traite, Ouidah est une ville où sont aujourd'hui établies différentes ethnies venues du Niger, du Nigéria, du Togo, du Ghana et d'autres régions de l'actuel Bénin. Une telle diversité culturelle a conduit à la formation d'un panthéon *vodoun* très complexe, qui a évolué distinctement selon les traditions. Prenant soin de préserver son patrimoine culturel si riche et varié, Ouidah garde de nombreuses traces de son passé, que ce soit en tant que berceau des ethnies Xwla et Xweḍa, port commercial à l'époque de la traite, ville où se sont établis de nombreux Afro-Brésiliens revenus en Afrique, cité-carrefour à la jonction de trois continents (Afrique, Europe et Amérique), ou ville perpétuant la religion *vodoun*.

Méthodologie

La méthodologie de recherche que nous avons choisie a comporté plusieurs étapes : nous nous sommes consacrée dans un premier temps à la recherche bibliographique, puis nous avons dédié une deuxième période au travail de terrain, avant de suivre une série de séminaires et de formations académiques. Nous avons mené nos recherches en France, au Mexique et au Bénin entre 2010 et 2018.

Notre approche de la communauté *vodoun* a toujours été encadrée par notre guide et traducteur Armand Aguidissou, qui fait partie de cette communauté religieuse et habite à Ouidah. Grâce à lui, nous avons pu intégrer petit à petit les codes de comportement qu'il est nécessaire de maîtriser pour entrer en contact avec les chefs religieux et participer aux cérémonies rituelles.

Concernant le choix du terrain d'étude, précisons que nous nous sommes d'abord rendue dans plusieurs villages du Bénin, notamment dans les environs d'Abomey et de Ouidah. Finalement, pour des aspects pratiques autant qu'en rapport avec le sujet de notre thèse, nous avons choisi la ville de Ouidah comme lieu principal de nos recherches. Afin de pouvoir effectuer notre enquête de terrain à Ouidah, nous avons commencé par présenter notre sujet de recherche et par soumettre une demande d'autorisation de procéder à notre enquête aux autorités concernées, en l'occurrence le chef de culte *vodoun* Daagbo HounƆ (Daá / prêtre vodoun, Xu / océan, Non / qui l'appartient). Une fois l'autorisation accordée, nous avons pu mener notre enquête de terrain dans certaines conditions définies par le chef religieux. Nous nous sommes toujours conformée à ce cadre qui nous avait été imposé, et qui nous interdisait par exemple d'approcher la communauté religieuse d'origine yoruba connue sous le nom de Nagos.

En tant qu'ethnographe, nous transportions systématiquement avec nous un magnétophone, un cahier, un stylo et un appareil photo. Nous ne nous sommes jamais rendue sur le terrain sans ces objets si précieux pour tout/e anthropologue. Nous avons réalisé des entretiens auprès de plusieurs prêtres *vodouns* chargés chacun d'entretenir plusieurs divinités. Les prêtres que nous avons interrogés étaient pour la plupart par ailleurs des cultivateurs, ce qui nous a permis d'élargir l'approche de notre recherche. Nous avons fini par établir des liens plus fréquents avec certains chefs religieux, principalement avec ceux qui gardaient un lien étroit à l'agriculture et prenaient en charge les divinités liées au travail agricole : Sakpata (divinité de la terre), Dan (divinité de l'air) et Hɛvioso (divinité de la foudre). Nous avons également réalisé des entretiens avec des chefs prenant en charge les divinités Mawu-Lisa (couple créateur du monde), Mamiwata (divinité de la mer), TƆxƆsú (divinité des eaux douces) et Alantan Loko (divinité de la forêt), entre autres. Tous les chefs et autres personnes que nous avons interviewés se sont exprimés en langue fon, et ce malgré la diversité de leurs origines ethniques : Xweḍa, Xwla, Maxi, Guen, et bien d'autres, issues de migrations en

provenance du nord, du centre et du sud du Bénin, mais aussi d'autres pays, comme le Nigéria, le Ghana et le Togo.

Notre travail de recherche étant mené dans un cadre ethnologique, nous avons développé notre propre analyse à partir des faits observés et des entretiens réalisés. Nous avons organisé les informations qui nous ont paru les plus pertinentes par thèmes. Par ailleurs, nous avons veillé à toujours croiser les données que nous avons recueillies : nous ne nous sommes jamais contentée de rapporter un fait dont nous n'avions qu'une seule version, mais nous sommes toujours efforcée de recueillir plusieurs témoignages d'un même fait, afin de confirmer et de compléter les informations recueillies. Enfin, à notre propre analyse des informations récoltées, nous avons associé le résultat de nos lectures en rapport avec les divers sujets abordés par notre thèse.

Le travail de terrain à Ouidah

Les données présentées ici ont été collectées lors d'enquêtes de terrain menées dans la ville de Ouidah en août 2012, de mars à juillet 2013 et de décembre 2016 à février 2017. Le chef suprême des cultes *vodouns* Daagbo HounƆ, titulaire de la divinité AdantƆxu (divinité de la mer) et descendant d'une lignée des Xwla (Xula), établie à Ouidah depuis au moins le XVIIème siècle, nous a ouvert la porte du milieu *vodoun* de Ouidah. Ce sont les Xweḍa qui ont les premiers été en contact avec les Portugais, venus pour établir des liens commerciaux à l'époque de la traite des esclaves, à partir du XVIème siècle. Selon la légende, Kpaté, *vodoun* mythique, joua un rôle décisif dans cette rencontre :

> « *Le vodoun Kpaté c'est lui qui a amené les Blancs. Il est parti chercher des crabes au bord de la mer, quand il a vu le bateau et il les a appelés avec son raphia. À ce moment-là, il n'y avait pas de tissu, sinon de raphia. Il a commencé à faire signe et ceux-là (les Portugais) sont arrivés sur la côte ici, à Ouidah. KpaténƆ est ici avec nous et c'est lui qui a donné l'emplacement aux Portugais pour s'installer. Il était déjà divinité. Son travail est de pêcher et aller chercher les crabes* » (Chef suprême du culte *vodoun* Daagbo HounƆ, août, 2012).

Aujourd'hui, le chef Daagbo HounƆ, considéré comme le maître de la mer, et ses ministres (dont DangbenƆ, maître du python, HwésinƆ, maître de Hwési, un genre de Sakpatá, et ZonƆ, maître du feu) influencent les cultes religieux qui sont liés aux

traditions *vodouns* xweḏa, xwla et fon, et dont les divinités les plus représentatives sont AdantƆxu, Dan Ayǐdohwɛdo, Dangbé, Sakpata, Hɛvioso et Zo.

Les cultes Oro, Egun-gun, Abikú, Gunuko, Guɛlɛdɛ, tous de tradition yoruba-nago, ne sont pas sous l'autorité de Daagbo HounƆ, ni celui dédié à Mamiwata[6]. Si ces cultes sont aussi liés au *vodoun*, ils correspondent à une autre tradition. Les premiers d'entre eux sont liés au culte des ancêtres, et même si aujourd'hui, certains prêtres « naviguent » entre les deux traditions, ils relèvent surtout d'une tradition yoruba-nago. Le second, dédié à Mamiwata, qui est un *vodoun* lié à la mer, est un culte très présent tout au long de la côte atlantique. D'après les témoignages que nous avons pu recueillir, ces traditions ont une autre origine, une autre structure, induisent des manières différentes de se comporter, des hiérarchies différentes, des rites d'initiation et des pratiques distinctes.

La tradition religieuse des Xweḏa et des Xwla (Xula) est liée au culte des serpents (*dan*) : un maître des eaux (AdǎntƆxu), un maître de la terre (Dangbé) et un maître de la terre et du ciel (Dan Ayǐdohwɛdo), qui sont tous trois représentés par des reptiles. *« En effet, Dangbe, le python royal protecteur de la cité en référence à l'ancien royaume de Savi, est sous la direction d'un Xweḏa, tandis que Xu ou Adantoxu, divinité de la mer, est sous la responsabilité de Daagbo HunƆ, d'origine xula* » (Kadja, 2009 : 163).

Notes sur le travail de terrain avec le chef suprême Daagbo HounƆ

Personnage énigmatique, homme de pouvoir, Daagbo HounƆ est le chef suprême du *vodoun* du Bénin. Ses prédécesseurs et lui même portent ce titre et profitent du statut qui lui est assorti depuis la fondation, en 1992, du Festival des arts vodoun, qui s'est donné pour objectif la revalorisation de l'identité nationale (Juhé-Beaulaton, 2003 : 6). Dans la relation que nous avons établie avec lui tout au long de notre travail de recherche, nous nous sommes aperçue que certaines pratiques liées à son statut

[6] Mamiwata est une divinité de la mer très répandue tout au long de la côte du Ghana, du Togo et du Bénin. Son culte combine des éléments du *vodoun*, de l'hindouisme, de la religion musulmane, etc. Les abris de Mamiwata sont très différents de ceux du *vodoun* : ce sont des autels comportant plusieurs niveaux (qui ne sont pas sans évoquer les autels catholiques) et où sont disposés avec soin divers objets, des fleurs, des images, des bouteilles, des parfums. "*La chambre de Mami est chic, elle sent bon, elle est jolie*" (Armand Aguidissou, Ouidah, 2017).

remontaient à la période de l'esclavage. Les lectures que nous avons pu faire sur l'histoire du royaume du Dahomey nous ont en effet permis d'identifier certains points de convergence, tendant à montrer que Daagbo HounƆ perpétue des pratiques qui caractérisaient les souverains d'autrefois : il peut s'agir de l'usage d'objets associés à son statut aussi bien que de comportements spécifiques (qu'il adopte envers les autres ou que les autres doivent adopter envers lui). On ne peut ainsi l'approcher sans accomplir certains gestes spécifiques destinés à lui témoigner son respect et à manifester la reconnaissance de sa position hiérarchique supérieure. A chaque fois que nous avons souhaité nous rendre dans son palais, il nous a fallu solliciter des personnes tierces ayant l'autorisation d'accéder au palais. Une fois reçue l'autorisation d'entrer nous aussi dans son palais, il nous a fallu nous déchausser, nous prosterner devant lui et lui adresser des louanges et le témoignage de notre respect. Ces attitudes de soumission et d'assurance de respect évoquent avec force celles que les Européens et, plus largement, l'ensemble de ses sujets, devaient adopter devant le roi autrefois.

Concernant l'usage d'objets spécifiquement associés à un statut supérieur, les chroniques de la période de la traite (in Sinou, 1995 ; Verger, 1968) signalent que le parasol, la canne de pouvoir, les tissus et les chapeaux de qualité importés d'Europe étaient l'apanage du roi, du yovogan (dignitaire en charge des finances et du commerce des esclaves) et d'autres dignitaires, et constituaient des symboles de pouvoir. Dans le royaume du Dahomey, seuls le roi et le « capitan de guerre » avaient le droit de se servir d'un parasol (Palau Marti, 1964 : 136-137).

Aujourd'hui, Daagbo HounƆ, les chefs des clans et d'autres dignitaires religieux perpétuent l'usage de ces objets : la canne de pouvoir, le parasol et les chapeaux. Daagbo HounƆ ne sort jamais sans emporter avec lui ces trois objets. Ainsi, quand il apparaît dans la rue, à l'occasion d'une cérémonie religieuse, sa présence est toujours remarquable : vêtu d'une tenue élégante, coiffé de son chapeau, sa canne de pouvoir à la main, il se distingue aussi par son parasol, et par son cortège, composé de dignitaires, mais aussi de musiciens jouant des percussions, et de personnes en train de chanter. Les autres dignitaires religieux participent à ces cérémonies équipés de leurs propres parasols, cannes de pouvoir et chapeaux. Chaque parasol est unique et raconte des événements importants de l'histoire de chacun. Ce sont des parasols de grande taille et confectionnés en tissu appliqué. Selon Iroko (1998 : 2), cette tradition d'appliqués sur tissu provient d'Abomey, et plus particulièrement de la famille princière Agasuvi. Son usage remonte au royaume d'Agonglo (1789-1797). « *Les plus anciens appliqués*

encore existants remontent au milieu du XIXème siècle. Chaque souverain choisissait des allégories caractéristiques qui servaient à l'identifier. Ainsi est-il possible de reconnaître le règne de tel ou tel roi à travers les appliqués qui sont conservés » (ibid. : 12). Pruneau de Pommegorge (in Sinou, 1995 : 81) explique quant à lui que les parasols venus d'Europe constituaient une marchandise d'échange contre les esclaves : « Ensuite, pour effectuer sa promesse et rendre son voyage fructueux, il ramasse tout ce qu'il a rapporté de plus précieux d'Europe pour ce souverain, comme velours, satin, damas, et grands parasols d'étoffe d'or, capables de couvrir douze personnes. Ce parasol se vend toujours fort cher, et donne un très grand bénéfice… » ».

Au cours des négociations menées avec Daagbo HounƆ en vue d'engager notre travail de terrain, nous avons relevé une autre analogie entre le chef suprême du *vodoun* et les souverains d'autrefois. Lors de notre première visite, dont l'objet était de demander la permission d'entreprendre nos recherches, nous avons d'abord dû faire une offrande à AdantƆxu, divinité protectrice du chef. Cette offrande comprenait une bouteille de Gin Royale®**,** du maïs, des noix de kola, des sodas et de l'argent. Ensuite a été fixé le prix à payer pour pouvoir réaliser notre enquête. Nous nous sommes de nouveau rendue au palais pour remettre le montant défini (100 000 francs CFA) et nous avons alors pu commencer à établir un programme. Un traducteur a été désigné pour nous accompagner, mais nous avons décliné cette offre et sollicité l'aide d'une autre personne : Armand Aguidissou, qui ne fait pas partie de la famille royale mais habite dans le palais. Le chef a respecté notre choix et le travail de terrain a pu débuter. En lisant la chronique de Berbain, cité par Sinou (ibid. : 79), nous avons constaté que des échanges de dons présidaient toujours à l'approche de personnes ayant des charges importantes : « *…Il choisit pour lui (le Yovogan) un chapeau bordé d'or, une pièce de satin pour ses jupes, 4 pièces de mouchoirs et perçoit pour son entremise 41 livres de cauris, un ancre d'eau de vie et un baril de bœuf salé. Ces dernières libéralités coûtent 6 onces au Capitaine…Le débarquement s'effectue. Un garçon procuré par Yovogan assure la réception des marchandises. Deux courtiers fournis par Yovogan s'occupent chaque matin à courir le village afin de connaître les arrivages d'esclaves* ».

Le don et le contredon en milieu xweḍa, xwla ou fon obéissent à des codes et des comportements spécifiques (voir chapitre VIII). Précisons ici que lors d'un mariage, d'un enterrement ou de toute autre cérémonie, les dons offerts à la famille sont toujours

notés par écrit et révélés à tous les invités à la fin de la cérémonie. De cette manière, chacun se trouve toujours engagé dans une dynamique d'entraide et de réciprocité.

Une autre ressemblance avec l'époque des souverains est à noter sur le plan architectural. Sinou (ibid. : 85) décrit l'architecture aristocratique, qui consistait en galeries ou chambres, en colonnes et en cours et avant-cours. Le palais de Daagbo HounƆ est précisément agencé de cette façon, avec des galeries entourant une cour centrale. Les temples dédiés à Hɛvioso et Avlékété se trouvent dans cette cour centrale, d'où des portes conduisent vers d'autres cours ou dans des couloirs menant à d'autres cours. Une porte conduit aux appartements d'une des femmes du chef religieux, une autre mène vers le salon de réception et les appartements privés du chef, une autre vers des pièces habitées par d'autres membres de la famille, une autre vers une pièce où loge Naagbo (alter-ego féminin de Daagbo), une autre encore vers le couvent d'initiation. La salle de réception de Daagbo comprend une pièce centrale supportée par plusieurs colonnes, les allées latérales étant ornées de fresques représentant tous les patriarches de son lignage. C'est dans cette pièce qu'il reçoit les personnes qui lui rendent visite. Le chef reçoit allongé sur son canapé-lit de repos[7], qui rappelle ceux des XVIIIème et XIXème siècles, au fond de la galerie. Derrière son canapé se trouve une porte menant vers des chambres de repos. À coté de ce grand palais se trouve une autre résidence dont l'architecture rappelle celle des *tatasomba* du nord du Bénin, et où habite sa troisième femme, la prêtresse K'ndodo, leurs enfants, et la mère de K'ndodo.

Le palais nous a toujours paru très vivant. On y voit des enfants un peu partout, les femmes vaquent à leurs occupations, les chefs religieux vont et viennent, des visiteurs se présentent pour adresser des sollicitations ou des remerciements à Daagbo HounƆ. A l'occasion de nos différentes visites, l'anthropologue mexicaine que nous sommes, venue pour comprendre la religion *vodoun*, et les offrandes et les usages du maïs dans cette religion, avons rencontré une peintre suisse, là pour réaliser une série de peintures représentant Daagbo et d'autres personnages pratiquant la religion lors de la fête nationale du *vodoun*, des journalistes de la chaîne de télévision anglaise BBC chargés de tourner un film sur sa majesté et la fête nationale du *vodoun*, une équipe de trois

[7] En 2017, le chef religieux avait délaissé ce lit de repos au profit d'une chaise conçue spécialement pour lui. Il nous a expliqué qu'il n'était plus à l'aise sur son canapé, et qu'il avait adopté cette chaise pour des raisons de santé.

Norvégiens venus à Ouidah réaliser un documentaire sur la traite des esclaves et les traditions religieuses, ainsi que d'autres étrangers dont j'ignore quels étaient les projets.
Les ordres de Daagbo HounƆ doivent toujours être exécutés exactement comme il le souhaite et il ne faut jamais le contredire. Lors des visites que nous lui avons rendues en 2013, il s'adressait de préférence à nous en passant par une tierce personne. Nous posions nos questions en français et il répondait en fon, en dépit de son excellente maîtrise de la langue de Molière, laissant à notre interprète le soin de nous traduire ses propos. Le croisement des regards n'est pas courant et, de manière générale, éviter de croiser le regard d'une personne jouissant d'un statut supérieur, est un signe de respect de la hiérarchie. Tous les entretiens que nous avons pu réaliser à Ouidah ont au préalable été autorisés par Daagbo HounƆ. Notre enquête s'est ainsi limitée aux chefs religieux vers lesquels il nous a orientée, et ce jusqu'en 2017, lors de notre dernière visite. Notre relation a alors évolué, comme si le fait de revenir le voir, de donner de nos nouvelles et de participer à la fête nationale du *vodoun*, nous accordait plus de droits, un nouveau statut. Les entretiens que nous avons menés n'ont plus alors été réalisés sous son contrôle et nous avons été libre de gérer notre emploi du temps et nos recherches à notre guise. Aucune contribution économique ne nous a été demandée cette fois-ci, et une relation amicale s'est établie. Tout au long de notre séjour cette année-là, et lors des cérémonies auxquelles nous avons assisté, Daagbo, ses fils, notre traducteur et d'autres personnes encore nous ont répété que nous étions dans le palais comme chez nous, nous réservant un traitement de faveur par rapport à la façon dont étaient traités les autres étrangers.
On le voit, l'appartenance à un groupe social permet de se positionner vis-à-vis des autres : le fait d'avoir établi un lien avec le chef suprême du *vodoun* nous a permis de trouver une place dans le contexte de la religion. A plusieurs reprises, lors des cérémonies, nous avons été réprimandée par les chefs ou par des personnes d'autres collectivités mais cela est resté sans conséquence, grâce à la protection dont nous bénéficiions de la part du Daagbo HounƆ. En d'autres termes, si nous n'avions pas obtenu l'autorisation de réaliser notre enquête auprès du Daagbo HounƆ, nous aurions été confrontée à d'importants problèmes. Le fait d'avoir réalisé notre travail de terrain en respectant les contraintes hiérarchiques nous a permis d'entrer dans le milieu *vodoun* et d'y trouver notre place.

Terrain et vie culinaire : une ethnographie du quotidien

Vivre au jour le jour parmi les Fon, les Xweḍa et les Xwla nous a permis d'en apprendre plus sur leur manière de vivre : partage des rôles (selon l'âge, le statut et le sexe), codes de conduite, règles sociales, gestion du temps, modes vestimentaires et habitudes alimentaires. Nous avons pu, comme l'a formulé Bonnat [8] « *vivre africainement* », autrement dit « *faire comme les Africains* » et *« vivre comme les Africains* », dans le cadre d'une démarche d'adaptation à leur environnement, de compréhension d'autrui.

A nos yeux, le moment le plus plaisant de notre enquête de terrain, moment qui faisait partie des pratiques du quotidien, a été la partie de nos recherches consacrée à la vie culinaire. Des séances de cuisine ont été organisées avec des femmes, toujours très disponibles pour nous aider. En échange, nous avons appris lors d'un séjour à Mexico à faire des *tortillas* (galettes de maïs), afin de partager cette technique de transformation du maïs propre à notre pays d'origine[9] avec nos interlocuteurs béninois. Une expérience de partage qui s'est très bien passée : les Béninois ayant goûté aux *tacos* et *quesadillas*, faits à partir de *tortillas*, ont apprécié ces spécialités mexicaines. L'usage de la chaux pour procéder à la *nixtamalisation* du maïs (voir chapitre VI) a par ailleurs étonné nos interlocuteurs béninois, et les a conduit à s'intéresser de plus près aux techniques culinaires du Mexique.

Concernant les connaissances que nous avons acquises en matière de cuisine béninoise, le fait d'avoir pu pratiquer nous-même cette cuisine nous a permis d'accéder à une meilleure compréhension des techniques de transformation du maïs. Nous avons saisi les divers processus par lesquels passent les grains, qu'il s'agisse de transformation de maïs frais ou de maïs sec. Au fil de cette démarche, nous avons pu apprendre diverses recettes pour la préparation de pâtes, de bouillies, de galettes, de boissons rafraichissantes, etc. L'expérience que nous en avons tirée nous a permis d'établir des

---

[8] Bonnat fut un captif français du royaume Ashanti, de 1869 à 1874. Il écrivit au cours de cette période un journal dans lequel il utilisa cette formule, après s'être adapté complétement au mode de vie des Ashanti (in Perrot, 1998:515-527).

[9] C'est à l'Université Autonome du Mexique, sur le campus d'Iztapalapa, que l'agronome Gerardo Ramírez Romero nous a enseigné le processus de *nixtamalisation* (processus d'alcalinisation du maïs à l'aide de chaux) pour la préparation des tortillas.

points de comparaison entre la cuisine béninoise et la cuisine mexicaine, conçue elle aussi à base de maïs.

Photo 1. Confection de *quesadillas* mexicaines à Ouidah, janvier 2017.

Bibliographie

Notre bibliographie touche de nombreux sujets. Nous avons parcouru des données historiques, archéologiques, anthropologiques, ethnographiques, ainsi que des études en biologie, génétique et agronomie, entre autres domaines.

Dans la première partie de notre thèse, nous nous sommes concentrée sur l'étude de la domestication du maïs et de la déification de la plante en Mésoamérique, en privilégiant les sources archéologiques, historiques et anthropologiques[10]. Nous nous sommes notamment intéressée au travail de López Austin, *Breve historia de la tradición religiosa mesoamericana* (1988), qui fait une synthèse de l'histoire de la religion en Mésoamérique aux époques préclassique (2 500 av. J.-C. – 200 ap. J.-C.), classique (200-900 ap. J.-C.) et postclassique (900-1521 ap. J.-C.). Nous nous sommes appuyée sur son travail pour organiser notre premier chapitre I, abordant le sujet de la domestication du maïs. Pour l'élaboration de ce chapitre, l'ouvrage de Staller, Tykot et

[10] Nous citons ici seulement les textes qui nous semblent les plus importants.

Benz (coord.), *Histories of maize. Multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication and évolution of maize* (2006), nous a fourni de nombreuses informations concernant la domestication du maïs fondées sur des recherches en archéologie, linguistique, anthropologie et biologie. Ensuite, les travaux de Rojas, *Las siembras de ayer. La agricultura indígena en el siglo XVI* (1988), Solis, *La cultura del maíz* (1998) et Vela, *El maíz. Catálogo visual* (2011) nous ont également permis d'en apprendre plus sur les techniques de culture traditionnelles, la variété des plantes cultivées et la domestication du maïs en Mésoamérique.

Dans le deuxième chapitre, traitant de la déification du maïs en Mésoamérique, nous avons repris des informations figurant dans les ouvrages de Florescano *Quetzalcóatl y los mitos fundadores de Mesoamérica* (2004) et *Imágenes y significados del dios del maíz* (2007), dans lesquels l'auteur traite de la question du dieu-maïs en Mésoamérique, et aborde ses diverses représentations dans l'univers olmèque et son influence dans d'autres cultures. Les ouvrages de Broda, *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas* (2004), *Los muertos y el ciclo agrícola en la cosmovisión mesoamericana : una perspectiva histórica y comparativa* (2004a) et *Convocar a los Dioses : Ofrendas mesoamericanas* (2013) nous ont permis de mieux comprendre l'importance du maïs dans les cérémonies et les rituels agricoles aztèques et la théorie d'une phénoménologie mésoaméricaine qu'elle propose. Les travaux de Dehouve, *Cerf, maïs et maguey au Mexique* (2013a) et *Nuevas perspectivas sobre un modo de expresar los conceptos en nahuatl : la metáfora corporal* (2009) ont nourri notre réflexion sur des notions comme la récolte en Mésoamérique, les diverses formes de manifestation du rituel agricole, les tabous associés au traitement du maïs, etc.

La bibliographie correspondant à notre troisième chapitre, qui aborde le sujet de la migration du maïs vers l'Europe et l'Afrique, ainsi que l'introduction de plantes dans le golfe de Guinée, comporte essentiellement les travaux de Benz (2006) précédemment cités, l'ouvrage de Chastanet *Introduction et place du maïs au Sahel Occidental (Sénégal – Mauritanie)* (1998), ceux de Marvin *Interpretation of evidence on the introduction of maize into West Africa* (1963) et *The introduction and spread of maize in Africa* (1965), l'ouvrage de Warman, *La historia de un bastardo: maíz y capitalism*o (1988) portant sur la question de la migration du maïs en Europe et en Afrique. Les ouvrages de Juhé-Beaulaton, *La diffusion du maïs sur les côtes de l'Or et des Esclaves aux XVIIe et XVIIIe siècles* (1990), « *Fèves », « pois » et « grains » dans le Golfe de*

Guinée : problèmes d'identification des plantes dans les sources historiques (1998), *Arbres et bois sacrés : lieux de mémoire de l'ancienne Côte des Esclaves* (1999), *L'alimentation des hommes, des vodun et des ancêtres, une histoire de céréales dans le golfe de Guinée* (2002) et *De l'igname au manioc dans le golfe de Guinée : traite des esclaves et alimentation au royaume du Danhomè XVIIe-XIXe (*2014) ont été essentiels à notre recherche. Ces études historiques et ethnographiques menées dans le sud du Bénin et au Togo nous ont procuré une vue d'ensemble et fourni des éléments d'analyse très importants. En outre, les résultats des recherches effectuées par Juhé-Beaulaton sur les chroniques de la période de l'esclavage nous ont fourni des informations sur l'introduction de plantes américaines dans le golfe de Guinée, sur les problèmes d'identification des céréales, sur la substitution de certaines céréales par d'autres , etc. L'ouvrage *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer* (1998), sous la direction de Monique Chastanet, nous a été également précieux pour la compréhension de l'introduction de plantes américaines dans plusieurs pays africains et de la manière dont elles ont influencé les habitudes alimentaires de ce continent. Enfin, l'ouvrage coordonné par Sinou, *Le comptoir de Ouidah. Une ville africaine singulière* (1995) et celui intitulé *Ouidah à travers ses fêtes et patrimoines familiaux* (1995) nous ont aidé à comprendre l'histoire de cette ville autant que sa situation actuelle.

La bibliographie du quatrième chapitre de cette thèse recèle les clés qui nous ont permis de comprendre le calendrier traditionnel du sud du Bénin. C'est surtout le travail de Juhé-Beaulaton, *Perception du climat et calendrier agricole chez les Fon du Togo et du Bénin* (2002) qui nous a servi de support pour l'élaboration de ce chapitre. Nous nous sommes également appuyée sur l'édition 2017 du travail de N'vekounou, un prêtre *vodoun* béninois qui élabore chaque année une version papier du calendrier traditionnel, intitulée *Calendrier Fezan Lunaire,* pour comprendre l'organisation du *vodoun* et celle des journées dans ce cadre particulier. Comme nous le verrons, l'enchaînement des semaines, des mois et des années s'articule autour de deux concepts, le jour faste et le jour néfaste, qui ont aussi des répercussions directes dans les pratiques agricoles et religieuses. La consultation de travaux comme ceux de Lutz, *Le fonctionnement du marché du maïs au Bénin. L'arbitrage inter-régional durant la période septembre 1987 - septembre 1989* (1992), de Totongnon, *Le maïs dans les systèmes de production du département de l 'Atlantique* (Bénin) (1994) et de Yallou, *Le maïs au Bénin : atouts et perspectives* (1994) nous a été nécessaire pour mieux saisir les tenants et les aboutissants de la production du maïs au Bénin.

Les chapitres V et VI portent sur l'étude de la cuisine du sud du Bénin et les diverses techniques de transformation du maïs, les travaux de Elwert-Kretschmer, *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin* (2001) ainsi que ceux d'Adandé, *Le maïs et ses usages au Bénin Méridional* (1984) nous ont procuré une vision approfondie de la question de la cuisine en tant qu'aspect identitaire. L'ouvrage de Garine, *Alimentation et culture* (1976), souligne l'importance des études sur l'alimentation en sciences sociales et apporte de nombreux exemples montrant de quelle façon les chercheurs peuvent s'inspirer de ce type de démarche. Nous ne pouvions ignorer par ailleurs l'ouvrage de Lévi-Strauss, *Le triangle culinaire* (2009), qui nous semble primordial pour l'analyse du passage du naturel au culturel à travers les techniques de préparation des aliments.

Notre septième chapitre nous a menée à nous intéresser à la religion *vodoun*. Parmi les textes qui nous ont aidé à la compréhension de notre cadre d'étude, et dans lesquels nous avons puisé pour compléter les informations ethnographiques que nous avons recueillies sur le terrain, il nous faut citer ceux de Verger, *Notes sur le culte des Orisha et Vodun à Bahia, au Brésil et à l'ancienne Côte des Esclaves* (1957), de Desquiron, *Les racines africaines du Vaudou* (2003), de Saulnier, *Vodoun et destinée humaine* (2009) et de Preston Blier, *Vodun. West African roots of vodou* (1995) et *Yoruba and Dahomey : divine authority and the arts of royal history* (1998), tous en rapport avec le *vodoun* en Afrique.

Les chapitres VIII et IX sont complémentaires et comportent une bibliographie fondée sur l'étude des notions de don, d'offrande et de sacrifice, ainsi que de celles de nourriture rituelle et de nourriture festive. Notre objectif est d'analyser le rôle du maïs au sein de ce système d'échange entre humains et puissances divines. L'ouvrage de Mauss, *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives* (2002 [1924]), ainsi que celui de Hubert et Mauss, *Essai sur la nature et la fonction du sacrifice* (2002 [1899]) sont des références pour qui veut comprendre les notions d'offrande et de sacrifice dans le milieu *vodoun*. Le premier s'intéresse aux formes d'échanges réciproques dans le contexte d'une offrande tandis que le deuxième s'intéresse aux formes d'oblations qui sont détruites afin de rendre possible la communication entre les deux mondes – le profane et le sacré. Dans le contexte de notre étude, nous verrons que la façon dont est conçu le sacrifice prend d'autres dimensions, qui s'approchent de celles de l'offrande analysée par Mauss. Les écrits de Dehouve sur la notion de métaphore, *Nuevas perspectivas sobre un modo de expresar los conceptos*

en nahuatl. La métafora corporal (2009), *Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains* (2013c), *Metáforas y metonimias conceptuales en las representaciones antropomórficas del maíz* (2015) et *El depósito ritual. Una práctica mesoamericana de larga duración* (2016) nous ont fourni une méthode d'analyse du rituel. Si les notions de métaphore et de métonymie sont à l'origine des figures de rhétorique, Dehouve, en se fondant sur le travail de Lakoff et Johnson (1985), propose une méthode qui souligne que, dans le rituel, tout a un sens (le choix des offrandes, leur disposition, leurs combinaisons, les discours et les prières, etc…), et que la dimension métaphorique et métonymique de chaque composant d'un rituel est riche en enseignements. Tout système conceptuel de la pensée humaine abstraite formule des métaphores au cours de son processus cognitif : en effet, les métaphores (pensée analogique qui substitue une chose dans les termes d'une autre chose) et les métonymies (tropes qui établissent une relation de connexion et de contiguïté) sont des mécanismes structurants de la pensée humaine, à la fois distincts et étroitement liés ; dans notre domaine, ils expriment verbalement et matériellement le but et le sens d'un rituel. Les objets du rituel, rassemblés et organisés d'une façon spécifique, forment des procédés métonymiques, sur lesquels viennent se greffer des métaphores (Dehouve, 2013c). Ainsi, les objets déposés dans une offrande ou utilisés dans la fabrication de protections acquièrent les qualités de ce qu'on attend de l'objet ainsi représenté. Dehouve nomme ces représentations métonymiques « *des actes figuratifs* ». S'il est courant qu'une société ne puisse penser un concept que dans les termes d'un autre, cette particularité se retrouve également dans la pratique rituelle, dans les manières d'agir et de penser qui président à l'organisation du rituel et dans l'univers de ses représentations, ce qui nous a laissé entrevoir, au cours de notre enquête ethnographique, ce que Lévi-Strauss a nommé « *l'efficacité symbolique* ». Ainsi, les objets composant une offrande ont des significations autres que l'objet en soi. Le groupe social qui se prépare pour l'exécution d'un rituel fera de la métaphore et la métonymie des opérations organisées[11].

Le deuxième concept, celui de dépôt rituel, nous a été très utile dans l'analyse de l'offrande *vodoun*, par comparaison avec les offrandes rituelles propres à la Mésoamérique. La différence essentielle réside dans le fait que dans la religion *vodoun*, les éléments qui composent l'offrande ne sont pas décomptés ni représentés à petite

[11] Dehouve, communication personnelle.

échelle, comme c'est le cas en Mésoamérique, où certains objets sont représentés en miniature et où le nombre d'éléments offerts peut avoir une connotation symbolique.
Notre étude sur la nourriture rituelle repose aussi sur des auteurs comme Gómez, et son ouvrage *Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca Veracruzana, México* (2014) à qui nous avons repris les notions de *repas festif* et de *repas rituel*, Pitrou, et son ouvrage *El papel de 'Aquel que hace vivir' en las prácticas sacrificiales de la sierra mixe de Oaxaca* (2011), qui nous a apporté des éléments concernant l'étude des repas rituels, et Good, avec *Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno* (2011), qui nous a fourni un soutien méthodologique en termes d'étude de la nourriture.<

Plan

Le premier chapitre, *Le maïs en Mésoamérique : domestication et influence au cours des ères préclassique, classique et postclassique,* porte sur l'étude de la domestication du maïs. Nous y analysons diverses données tirées des résultats de recherches en archéologie, biologie ou histoire. Dans ce chapitre, nous abordons aussi les sujets de la domestication d'autres plantes américaines, des techniques agricoles et de l'influence de la domestication du maïs sur le plan culturel aux périodes préclassique, classique et postclassique.
Le deuxième chapitre, *Usages et représentations du maïs dans les religions mésoaméricaines,* étudie diverses sources en rapport avec le sujet de la déification et anthropomorphisation du maïs. Nous nous efforçons de montrer dans ce chapitre que c'est à travers les mythes et la culture matérielle (poteries, inscriptions dans les temples, haches, etc.) que nous avons accès à la connaissance des représentations de cette plante dans le domaine religieux.
Le troisième chapitre, *La migration du maïs : de son introduction sur la côte atlantique et de l'importance du port de Ouidah en tant que lieu stratégique d'échanges commerciaux,* porte sur l'histoire de la migration du maïs vers l'Europe et l'Afrique. Nous approfondissons notamment dans ce chapitre le sujet de l'introduction du maïs et d'autres plantes originaires d'Amérique sur la côte atlantique africaine, avant d'étudier le rôle du port de Ouidah à l'époque de la traite des esclaves et sa place dans la réception de marchandises venues d'Amérique.

Le quatrième chapitre, *Calendrier agricole et divinités vodouns liées à l'agriculture,* aborde le sujet de l'organisation du temps, fondé sur certains aspects comme le cycle lunaire, le cycle de la vie, le rythme des marchés et surtout, l'arrivée des pluies au cours des deux saisons existant dans le sud du Bénin. Ces différents critères rythment le travail agricole, ainsi que les cérémonies dédiées à la demande de bons semis ou aux remerciements liés à une bonne récolte. A travers l'étude du cycle agricole, nous pouvons constater que la communauté *vodoun* fait appel à son système de croyances en un monde invisible animé, représenté par des entités qui assurent le renouvellement annuel de la pluie, des vents propices, la fertilité des sols et une bonne récolte.

Le cinquième chapitre, *La cuisine dans le sud du Bénin,* est une étude ethnographique qui décrit cet univers à partir du rôle de la femme au sein du foyer, puis à travers la façon dont on conçoit la préparation et la consommation des aliments. Nous abordons également dans cette partie les goûts et les préférences culinaires des Fon, des Xweḍa et des Xwla dans le sud du Bénin.

Le sixième chapitre, *Le maïs dans la cuisine béninoise,* cherche à passer en revue la diversité des plats confectionnés à base de maïs à Ouidah et dans le sud du Bénin. Tout en gardant toujours un point de comparaison avec les plats à base de maïs mexicain.

Le septième chapitre, *La religion vodoun à Ouidah*, est comme son nom l'indique consacré à la religion *vodoun*. Afin de comprendre les usages du maïs dans la religion *vodoun*, il était nécessaire de commencer par brosser à grands traits le tableau de cette religion.

Le huitième chapitre, *Offrande et sacrifice vodouns,* analyse la manière selon laquelle les Fon, les Xweḍa et les xwla pratiquent et comprennent le don et le contre-don dans le contexte religieux qui leur est propre. Nous étudions ici les diverses étapes qui rythment les actes rituels : divination d'ouverture (on entre en communication avec la divinité), chants, louanges, dépôt des offrandes, sacrifice, divination de clôture, confection du repas, etc. Ce chapitre a pour but de comprendre la structure d'un rituel, et de définir les éléments composant une offrande, parmi lesquels le maïs, auquel il est fréquemment fait appel.

Le neuvième chapitre, *Repas rituel, maïs et vodoun*, approfondit l'analyse des représentations du maïs en milieu *vodoun*. Dans un premier temps, nous revenons sur la place que le maïs occupe dans la mythologie, puis nous abordons ses usages et ses représentations en tant que repas rituel. Nous passons également en revue les repas rituels que chaque divinité apprécie particulièrement ou, au contraire, n'apprécie pas. À

travers l'étude des aliments, nous déterminons les diverses dispositions prises par les humains pour entrer en contact avec les divinités, dans la mesure où le repas rituel varie selon la raison pour laquelle il est organisé : attirer le bien-être et la protection sur la personne ayant sollicité la divinité, ou jeter un sort malveillant à travers un acte de sorcellerie. Dans tous les cas étudiés, le maïs est présent et sa signification varie selon sa couleur, la forme sous laquelle il est utilisé (transformé ou non) et la manière selon laquelle il est offert aux diverses divinités, ce qui permet de conclure que le maïs est polysémique, son sens évoluant selon le contexte rituel.

Chapitre I. Le maïs en Mésoamérique : domestication et influence au cours des ères préclassique, classique et postclassique.

La Mésoamérique comprend la moitié méridionale du Mexique et une partie de l'Amérique centrale : Guatemala, Belize, Salvador et certains secteurs du Nicaragua, du Honduras et du Costa Rica (Kirchhoff, 2009 [1943]). Cette région est composée de territoires dont certains groupes ethniques partagent des traits communs, en raison des liens commerciaux, religieux et politiques qu'ils entretenaient autrefois. L'histoire de la Mésoamérique, signale López Austin (1998 : 11 et 12), commence avec l'agriculture du maïs. En effet, bien que la tomate, le haricot, la courgette, l'avocat, le manioc, le *guaje*, le *maguey* ou encore le *nopal* (Rojas, 1988) aient été cultivés avant le maïs, c'est de la domestication de ce dernier que date la sédentarisation des populations, auparavant nomades, qui occupaient ces territoires. Une fois amorcé ce processus de domestication, l'homme ne se réduit plus seulement à son profil de prédateur-consommateur : il assiste et protège les espèces qu'il s'est mis à semer, et coexiste longuement avec elles (Haudricourt, 1962 : 40). Ainsi, les populations qui ont expérimenté la domestication des plantes ont vécu une véritable révolution alimentaire[12]. Nous laissons ici ouverte la réflexion qu'Haudricourt (ibid. : 50) initie quand il suggère que la domestication des plantes et des animaux permet de comprendre les processus sociaux de développements culturels qui ont servi de base aux diverses sociétés dans le monde, au cours de leurs processus de sédentarisation. « *Est-il absurde de se demander si les dieux qui commandent, les morales qui ordonnent, les philosophies qui transcendent n'auraient pas quelque chose à voir avec le mouton, par l'intermédiaire d'une prédilection pour les modes de production esclavagiste et capitaliste, et si les morales qui expliquent et les philosophies de l'immanence n'auraient pas quelque chose à voir avec l'igname, le taro et le riz, par l'intermédiaire des modes de production de l'antiquité asiatique et du féodalisme bureaucratique* ». Quels ont pu être les enjeux soulevés par la domestication du maïs au sein des groupes humains qui se sont investis dans cette aventure ? Nous nous proposons de mettre en évidence, tout au long de ce chapitre, les processus suivis

[12] Les premières civilisations à avoir émergé ont tiré leur subsistance de la culture du blé, de l'orge, du riz, du millet, du maïs et de la pomme de terre (Vermander, 2016 : 1440).

et vécus par divers groupes ethniques mésoaméricains, à partir de la domestication du maïs, aussi bien sur le plan de l'organisation sociale et politique, que sur ceux de l'amélioration des techniques, de la réorganisation du système de pensée et de l'organisation du temps, et qui ont sans doute constitué les fondations des sociétés contemporaines.

Nous allons commencer par concentrer notre analyse sur l'influence qu'a eue la domestication du maïs au cours des diverses périodes qui forment la Mésoamérique précolombienne. Nous nous proposons de prendre en compte diverses interprétations expliquant et datant l'évolution et le parcours du maïs, avant de dégager nos propres conclusions. Nous aborderons notamment les travaux des biologistes afin de comprendre comment le *teocintle* (*Zea Mays ssp. parviglumis)* est devenu maïs et d'étudier les diverses dates possibles du début de la domestication de cette plante, et le processus de domestication lui-même.

La domestication du maïs

La domestication d'une céréale qui a été à l'origine du sédentarisme en Mésoamérique fournit un exemple parfait pour saisir l'ampleur de l'impact qu'une ressource naturelle peut avoir sur la société. Le Mexique occupe la quatrième place au monde en tant que lieu d'origine de plantes alimentaires. Bien que le pays occupe seulement 1.3% de la superficie de la planète, il accueille 14.4% des espèces de plantes cultivées dans le monde. Le Mexique est le lieu d'origine de plus de cent espèces cultivées. Cela s'explique par sa localisation géographique favorable, ainsi que par le travail de domestication qui a été effectué par les communautés agricoles indiennes (De Ita, 2008).

Il est important de souligner que si les populations amérindiennes sont parvenues à améliorer les plantes qu'elles cultivaient sur le plan génétique, c'est grâce au travail qu'elles ont effectué sur les plantes, et notamment au soin apporté à la sélection des grains pour bénéficier d'une meilleure récolte (Rojas, 1988 : 16). Ce n'est pas le développement des outils de travail qui a permis d'améliorer les rendements de l'agriculture mais la sélection des grains. Ce processus de domestication des plantes s'est effectué lentement mais sûrement. Le traitement des semences et des plantes se faisait de manière individuelle, par petits volumes. Contrairement à ce qui se passait en Europe, où il n'y avait pas de sélection des grains et où les champs étaient perçus

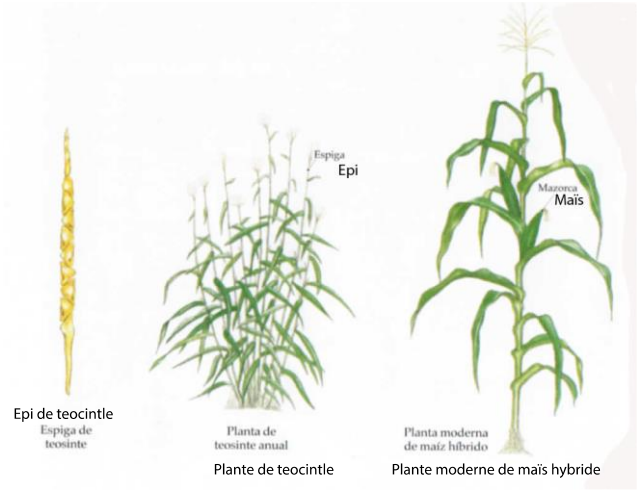
comme une totalité (ibid. : 73). *« La culture des plantes à graines est une culture de lignées : à chaque saison de culture sont obtenus des individus différents ; le climat et le sol peuvent favoriser certains aux dépens d'autres, des hybridations peuvent se faire avec les parents sauvages de la plante cultivée. Si l'agriculteur ne choisit pas ses semences parmi les plus beaux épis, ses plantes dégénèrent ; quand, au lieu de choisir les épis, il se contente de séparer les grains les plus lourds, il lui arrive de sélectionner aussi les mauvaises herbes qui accompagnent la céréale et, comme dit Pline, dans les régions froides de l'Europe, le blé et l'orge dégénèrent en seigle et en avoine* » (Haudricourt, 1964 : 95). De nos jours, les épis de maïs mexicains continuent à fournir du matériel génétique dans le cadre de programmes de phyto-amélioration, contribuant à améliorer les rendements de cette céréale, dans un contexte de prise en compte de la croissance démographique dans le monde (Benz, 1997 :17).

Parmi tous les textes littéraires et études qui ont été écrits en rapport avec le sujet qui nous concerne, diverses sources nous informent, selon différentes approches, leurs propres outils de recherche et l'époque dont elles émanent, sur les origines du maïs, la période de sa domestication, le nombre de ses variétés, leur classification et leur impact dans la société. Parmi celles-ci, nous pouvons citer des ouvrages pionniers, comme ceux de Mac Neish, archéologue qui a dédié ses études aux origines de l'agriculture, à la domestication des plantes et au sédentarisme au Mexique et en Amérique en générale ; ceux de Flannery, qui s'est intéressé au passage à l'agriculture des populations pratiquant la cueillette et la chasse dans la région de l'actuel Etat de Oaxaca, dans le sud du Mexique ; ceux de Lathrap, qui a étudié la domestication et l'évolution du maïs dans les Andes et en Amérique du Sud ; et ceux de Mangelsdorf, qui postulait que le maïs n'était pas descendant du *teocintle*, mais d'une espèce de maïs sauvage et qui a consacré son travail à la classification des différentes sortes de maïs et à la formation des variétés mexicaines. Tous ces auteurs comptent parmi les chercheurs ayant établi les bases sur lesquelles se sont développés les débats et études postérieurs sur l'évolution du *teocintle* et sur le maïs.

Aujourd'hui nous savons que le maïs (*Zea mays ssp. mays*) a bien été domestiqué au Mexique, au cours d'un processus d'adoption lent mais efficace. Cette plante est devenue indispensable à la population d'au moins toute la région connue sous le nom de « Mésoamérique ». L'un des avantages qu'elle présente est sa capacité d'adaptation aux

divers climats de cette région, ainsi que de pouvoir pousser à des altitudes comprises entre le niveau de la mer et 2 900 m[13]. Diverses hypothèses présentent différents endroits comme pouvant prétendre être à l'origine de la domestication du maïs : les alentours du Balsas, la vallée de Teotihuacán, Guila Naquitz dans l'Etat de Oaxaca, ou les Etats de Jalisco et Tabasco. Tous ces endroits se trouvent au Mexique. D'autres hypothèses suggèrent que le *teocintle* a d'abord été domestiqué pour le sucre qu'on en tirait et non pour ses grains (voir Iltis, 2006 : 28-32). D'autres encore avancent que le maïs n'est pas devenu tout de suite un aliment de base mais s'est d'abord fait une place en tant que complément de la chasse et de la cueillette au sein des groupes sédentaires (Raymond and Deboer, 2006 : 337-342 ; López Austin, 1998 : 11-14).

Figure 2. Teocintle et maïs. Image issue de la revue *Arqueología Mexicana* (2013).



[13] « *Le Mexique, traversé par le Tropique du Cancer, reçoit des alizés qui viennent du Pacifique et de l'Atlantique ainsi que des vents froids en provenance du nord du continent, freinés par l'Axe Néovolcanique (orienté est-ouest). Le pays étant couvert en grande partie par des montagnes, la température varie selon les altitudes et l'humidité et la durée des saisons selon la position vis à vis des océans. La saison sèche commence entre septembre et début novembre et termine entre fin avril et juin. La saison des pluies, indispensable à l'agriculture dure donc, selon les régions, de quatre à six-sept mois* » (Katz, Goloubinoff et Lammel, 2002 : 2).

Il existe six variétés de *teocintle* : quatre provenant du Mexique et deux du Guatemala. Celle de la région du Balsas (*Zea Mays ssp. parviglumis)* est la variété qui ressemble le plus au maïs. Quand le *teocintle* est devenu un épi doté de grains abondants, son exploitation ne s'est plus limitée à en extraire du sucre : on a commencé à le considérer comme une céréale pouvant couvrir d'autres besoins. C'est à ce moment-là qu'un processus de sélection consciente des semences s'est enclenché, avec comme objectif l'amélioration de la qualité des grains. Parallèlement, un lien de dépendance entre les hommes et la céréale a commencé à se tisser, cette dernière ne pouvant pousser sans l'aide de l'homme, et celui-ci ne pouvant plus imaginer de subsister sans cette plante, qui est restée jusqu'à nos jours l'aliment de base des Mexicains, et qui est également très consommée aux États Unis, en Amérique centrale et en Amérique du Sud.

Les datations des premières manipulations du *teocintle* et du processus de domestication de cette plante céréalière sont très variées et parfois contradictoires. Cela est dû aux différentes approches scientifiques de l'étude du maïs. Il existe en effet plusieurs méthodes pour établir une date approximative à partir d'échantillons fossiles organiques : la méthode directe et la méthode indirecte ou par association.

La méthode directe analyse l'échantillon de maïs au moyen de la spectrométrie de masse par accélération (SMA[14]), un outil permettant de détecter le carbone 14 présent dans l'échantillon. La méthode indirecte procède à une analyse d'autres échantillons que le maïs lui-même, tels que le charbon fossile, et établit une datation approximative de l'échantillon de maïs qui se trouve associé au morceau de charbon analysé.

Blake (2006 : 55-59) a procédé à une vaste étude dans laquelle il compare à l'aide de tableaux les informations concernant la répartition géographique du maïs. Au sein de cette étude, il compare notamment les diverses méthodes d'analyse utilisées, ainsi que les différentes parties du maïs étudiées : épis de maïs, grains de maïs, pollens de maïs, phytolithes du maïs (microfossiles des cellules végétales), isotopes de carbone, ainsi que les fossiles associés aux restes de maïs comme le charbon de bois. Dans le cadre de

---

[14] Le SMA détecte des atomes de carbone 14 en ignorant les isotopes abondants qui peuvent troubler le résultat. À la fin d'un test de SMA, les résultats permettent de connaître la quantité de carbone 14 dans l'échantillon, ainsi que celle des carbones 12 et 13 (informations provenant du site de Beta Analytic Radiocarbon Dating. Disponible sur : http://www.radiocarbon.com/francais/spectrometrie-acceleration-masse.htm.).

notre travail, nous avons repris quelques-unes des données de ces tableaux afin de mettre en lumière les dates révélées par chacune des différentes méthodes.

Tableau 1. Exemple de tableau montrant la variation des dates selon le type d'analyse. Pour un aperçu complet des différents tableaux et de la complexité du problème, se reporter à Blake, 2006 : 55 -72.

Pays/ région	**Nom du site**	**Matériel analysé**	**Méthode**	***Zea Mays* associé**	**Datation radiocar-bone avant le présent**	**Observa-tion échantillon**
Mexique						
Oaxaca	Guila Naquitz	Epi de maïs	SMA		5420 ± 60	
Oaxaca	Guila Naquitz	Matériel organique	Convention-nelle. Par association	Pollen de teocintle	8240[15]	Temps intermédi-aire estimé entre 9500-6980[14] A.P.
Puebla	Grotte de San Marcos	Epi de maïs	SMA		4700 ± 110	
Tamaulipas	Grotte de Romero	Epi de maïs	SMA		3930 ± 50	
Tamaulipas (idem.)	Grotte de Valenzuela	Epi de maïs	SMA		3890 ± 60	
Chiapas	San Carlos	Grain de maïs	SMA		3365 ± 55	
Tabasco	San Andrés	bois	SMA	pollen	6208±47	
Equateur						
Coastal	Loma Alta	Grains de maïs	SMA		□3500	
Coastal	La Ponga	Charbon par associa-	n/a	Frag-ments de grains et	Ca.3150	

[15] L'hypothèse formulée au sujet de cette date si ancienne est que les habitants de cette région utilisaient probablement le *teocintle* bien avant l'apparition du maïs.

		tion		d'épis		
Amazonie	Lacune Ayauchi	Charbon par associa-tion	SMA	pollen	4570±70	
Panama						
	Monte Oscuro	Sédiment	SMA	phytolite	7500±70	
	Grotte de los Ladrones	n/a	n/a	pollen	6860±90	

L'hypothèse sur le *teocintle* du Balsas et la variété Zea mays

Tout en sachant que nous ne pouvons nous fier à aucune date précise et qu'il existe diverses hypothèses sur l'origine du maïs et sa dispersion, nous allons considérer que le *teocintle* provient bien de la région du Balsas et que le périmètre de sa domestication correspond à la partie de cette région voisine de Guila Naquitz, dans l'Etat de Oaxaca :

Figure 3. Zone d'origine du maïs. Nallely Moreno, 2016.

Brown (2006 : 655) signale que le maïs a été domestiqué dans la région du Balsas, avant de se disséminer ensuite dans les territoires voisins. Les traces les plus anciennes de domestication du maïs proviennent de cette région, avec une datation estimée à 6 000 ans A.P. [16]. Selon Iltis (2006 : 23), les généticiens s'accordent aujourd'hui pour dire que le maïs dérive du *teocintle*, et plus particulièrement d'une variété du Balsas identifiée sous le nom de *Zea mays L. ssp. Parviglumis.* Le type de *teocintle* que l'on trouve dans cette région se distingue par la multiplicité de ses épis, dont la capacité en termes de développement des grains est élevée. Blake (2006 : 55 et 58) confirme que le *teocintle* qui a été domestiqué est bien la variété qui pousse dans la région du Balsas, et qu'il s'est ensuite disséminé vers l'ouest de l'actuel Etat de Jalisco jusqu'au sud-est de l'actuel Etat de Oaxaca. S'appuyant sur des résultats de spectrométrie de masse par accélération (SMA) effectuée sur de nombreux fragments de maïs, il met en évidence le phénomène de dissémination du maïs à partir de Oaxaca il y a 5 420 ans A.P. L'analyse effectuée par Smith (2001) sur des travaux de recherche menés par des biologistes et des archéologues sur la domestication du maïs et les conclusions qu'il en tire s'accordent avec notre propos. Smith indique que les travaux menés par les spécialistes de ces deux disciplines pour essayer de déterminer où et quand le maïs a été initialement domestiqué au Mexique les ont conduits à des résultats divergeant d'environ 400 à 500 km : Guila Naquitz selon les données archéologiques, et la région du fleuve Balsas selon les donnés génétiques. Les deux dates de SMA correspondant à l'étude d'épis de maïs primitifs de Guila Naquitz, site préhistorique située juste à l'est de la ville de Oaxaca, dans les hautes terres du sud du Mexique, à une altitude de 1926 m, indiquent que la domestication a eu lieu dans cette région il y a 6 300 ans. Finalement Smith (idem.) signale que la distance de 400 à 500 kilomètres qui sépare l'ancêtre sauvage du maïs de la région du Balsas du maïs le plus ancien trouvé à Guila Naquitz n'est pas nécessairement incohérente, et que comme le montre la découverte de nouvelles variétés de *Zea mays ssp. Parviglumis* dans plusieurs localités de cette région, dont Oaxaca, ces dernières années, cette variété de *teocintle* se serait en réalité largement développée dans toute cette région durant le processus de domestication, ce qui signifie que l'aire de domestication était plus vaste qu'on ne l'a d'abord pensé. À ces résultats

[16] Les dates associées à la notion d'Avant le présent se comptent à partir de l'année 1950 vers le passé. Pour faire correspondre à une date Avant le présent son équivalent Avant Jésus-Christ, il suffit de soustraire 1950 à la date A.P. Par exemple, 7 000 ans A.P. - 1950 = 5050 av. J.-C.

font écho la réflexion de Miranda (2001 : 7), qui indique que l'interdépendance maïs-homme s'est principalement construite dans une zone comprenant la région du Balsas, la chaîne de montagnes volcaniques s'étirant transversalement à travers le Mexique, la région des fleuves Lerma-Santiago et la zone connue sous le nom de Bajío. Cela revient, de la part de Miranda, à élargir la zone définie par Smith lorsqu'il parle du berceau de la domestication du maïs, du haricot et de la courgette. Selon Miranda, ce sont les caractéristiques génétiques relevées sur le *teocintle* et sur le maïs qui permettent d'identifier ces différents territoires comme faisant partie de la région d'origine de domestication du maïs : les deux plantes contiennent le chromosome 10 I anormal et le chromosome type B.

Pour leur part, Raymonds et Deboer (2006 : 337) formulent une hypothèse selon laquelle les origines du maïs se trouveraient en Equateur et au Panama (voir le tableau ci-dessus). Brown (2006 : 655) signale que des phytolithes de pollen et des grains d'amidon de maïs ont été trouvés au Panama, et que la date estimée de ces résidus est de 7 000 ans A.P. En Amazonie équatorienne, du pollen et des phytolithes apportent la preuve d'une présence du maïs autour de 5 300 ans A.P. De fait, les analyses des phytolithes du maïs dessinent un scénario différent des origines et de la dissémination du maïs en Amérique. Les datations du *Zea phytolithe* réalisées par association l'ont été sur des échantillons provenant de sites archéologiques situés au Panama et en Equateur, loin du sud du Mexique. En outre, leurs résultats divergent de 1850 ans par rapport au *teocintle* domestiqué à Guila Naquitz et de 2250 ans par rapport au maïs trouvé à Tehuacán, dans l'Etat de Puebla (Benz et Staller, 2006 : 667). Si ces données sont fiables, alors il est possible que la zone d'origine de domestication du maïs se trouve dans cette région et non sur le territoire mésoaméricain comme beaucoup continuent à le croire. Ceci dit, il est important de prendre en compte le fait que les analyses fossiles et les méthodes employées (directe ou indirecte) restent des outils ne pouvant produire que des datations hypothétiques.

Et nous constatons que les hypothèses sur le sujet qui nous concerne sont très variées, d'autant plus que de nouvelles données sont apportées par les fouilles archéologiques qui continuent à être menées et les dernières recherches en génétique. Pour notre part, nous trouvons cohérent le postulat de López Austin (1998 : 12 et 13) selon qui, si le processus de domestication du maïs a commencé il y a à peu près 7 000 ans, les groupes nomades ont dû se mettre à cultiver le maïs au moins 2 500 ans avant de devenir sédentaires. Autrement dit, les groupes nomades ont fini par s'établir dans des lieux

bien définis il y a 4 500 ans, soit aux alentours de l'an 2 500 av. J.-C., époque du commencement de l'ère préclassique mésoaméricaine.

Au terme de son étude sur la recherche de termes correspondant au mot « maïs » dans la glottochronologie des langues amérindiennes, Brown (2006 : 661) conclut que cette plante n'a occupé une place prédominante dans l'alimentation des populations qu'à partir de 3 000 ans A.P. Or, pour ce qui concerne l'Amérique latine, les résultats des recherches glottochronologiques effectuées montrent que le maïs s'est imposé comme une céréale représentative dans l'alimentation des habitants autour de cette même date. Dans le cadre de son étude, Brown prend en compte les recherches de Smalley et Blake (2003) et de Staller (communication personnelle), qui indiquent que certaines populations ont adopté le maïs dans leur alimentation avant cette date, notamment les peuples de la région du Soconusco (Mexique et Guatemala), avec une datation estimée à 5000-4800 ans A.P. Cette hypothèse s'appuie sur les résultats de fouilles archéologiques qui montrent des taux stables d'isotopes carboniques, signes d'une haute consommation de maïs à cette époque.

Tableau 2 Afin d'enrichir notre étude, nous reprenons ici une partie des résultats des recherches menées par Brown (2006 : 657-659)[17].

Groupes et sous-groupes linguistiques de l'Amérique du Nord[18]	**Dates glottochronologiques**	**Nom probable pour le proto-mot maïs**
Apachean (de Athapaskan)[19]	460 A.P	Navajo : *naadáá'*
Ofo-Biloxi (de Siouan)	1 300 A.P	Ofo : *atce'ki*

[17] Nous tenons à préciser que nous présentons ici une version simplifiée du tableau exposé par l'auteure dans son ouvrage, qui comprend un plus grand nombre de groupes linguistiques, de langues consultées, de termes trouvés pour le mot « *maïs* », etc.

[18] Les noms des langues sont transcrits tels qu'ils sont cités dans le texte en anglais.

[19] Pour l'Amérique du Nord, les dates sont très différentes selon qu'il s'agit des groupes du nord ou de ceux du sud. Nous avons repris les trois groupes linguistiques dont l'auteure suppose qu'ils disposaient d'un possible proto-mot pour le terme « *maïs* ».

Yuman	1 600 A.P	Mohave : *tadiich*

Groupes et sous-groupes de la Mésoamérique)	**Dates *glottochronologiques***	**Nom probable pour le proto-mot maïs**
Totonacan	2 600 A.P	Totonac (Papantla) : *cux'i*
Mixe-zoque	3 500 A.P	Rayon Zoque : *mojk*
Oto-Pame-Chinantecan	3 600 A.P	Otomi (Mezquital) : *detha*
Mayan	4 200 A.P	Yucatec : *ixi'im*
Uto-Aztecan	4 800 A.P	Tarahumara : *sunú*
Oto-Manguean[20]	6 000 A.P	*-pas de suggestion de l'auteur-*

Groupes et sous-groupes de l'Amérique du Sud	**Dates glottochronologiques**	**Nom probable pour le proto-mot maïs**
Jivaroan	140 A.P	Aguaruna : *sháa*
Chocoan	700 A.P	Catio : *be*
Karaja	900 A.P	*-pas de sugestion de l'auteur-*
Timotean	1 500 A.P	Mocochi :

[20] La plupart des langues dérivées de l'Oto-manguean sont parlées dans l'actuel Etat de Oaxaca. Un élément de plus incitant à penser que c'est dans cette région que le maïs s'est développé à l'époque du début de la domestication de cette céréale.

		chixsak
Jirajaran	1 900 A.P	Jirajara : *dos*
Guajiboan	2 300 A.P	Guajibo : *hétsa*
Cariban	3 700 A.P	Trio : *anai*

Cependant, les groupes nomades ayant entrepris de domestiquer le maïs pratiquaient l'agriculture une partie de l'année seulement et suivaient des routes saisonnières de chasse et de cueillette l'autre partie de l'année. Selon Flannery (1968, cité par Raymond et Deboer, 2006 : 337), l'intensification de la culture du maïs a fini par entrer en conflit avec la chasse et la cueillette. Le travail agricole occupant une large partie de leur temps, les populations nomades se sont établies dans des lieux fixes, et ont commencé à former des hameaux. López Austin (ibid.) précise qu'avec le produit des récoltes, ces nouveaux groupes organisés en hameaux parvenaient à satisfaire 70% de leurs besoins. La vie de ces groupes sédentaires était articulée autour de leur activité agricole. Aujourd'hui encore, on peut constater que la vie et l'organisation sociale des populations indiennes en Mésoamérique, mais aussi dans notre région d´étude en Afrique, suivent le calendrier agricole. Concernant le Mexique préhispanique, Broda (in Broda y Good, 2004 : 54) signale qu'à l'époque aztèque, les campagnes militaires s'effectuaient une fois les travaux agricoles terminés, et les récoltes effectuées. Ceci démontre l'importance qu'avait l'agriculture, qui était alors la principale activité économique de subsistance.

Avec le début de la période dite « préclassique » (2 500 av. J.-C.-200 ap. J.-C.), les groupes sédentaires commencent à laisser des traces plus tangibles de leur existence, phénomène lié à l'apparition d'une culture matérielle. La céramique se développe, les richesses matérielles sont plus abondantes et les variétés de maïs se multiplient, changeant selon les régions et les besoins (le tri des grains se fait en effet en fonction des contraintes particulières à chaque groupe humain – climat, besoins alimentaires, etc.). Au Mexique, par exemple, la variété de maïs servant à préparer le *pozole* (bouillon à base de maïs) est la plus présente, alors qu'elle est souvent inexistante dans d'autres parties de l'Amérique. Au Pérou, on trouve plus de variétés de maïs violet et rouge qu'ailleurs, ces variétés servant à la préparation de la boisson traditionnelle connue sous le nom de *chicha* (Perales, 2008). Précisons par ailleurs que différentes variétés de maïs ont dû s'adapter au climat dans lequel elles évoluaient et à l'altitude à laquelle elles poussaient : « Au dessous de 1000 mètres d'altitude, le maïs pousse en trois ou quatre

mois, dans les hautes terres, le cycle tourne autour de six à huit mois. Autour de 2500 m d'altitude, sur les crêtes baignées par les nuages, il existe aussi des variétés de maïs qui sont semées dès le mois de février dans des terres où l'humidité est conservée jusqu'à l'arrivée des pluies. Ces variétés ont des cycles très longs, d'environ dix mois » (Katz, Goloubinoff et Lammel, 2002 : 3).

La Mésoamérique et la production du maïs

Le passé préhispanique mésoaméricain a été divisé en trois périodes : le préclassique (2 500 av. J.-C. à 200 ap. J.-C.), le classique (de 200 à 900 ap. J.-C.) et le postclassique (de 900 à 1521 ap. J.-C.) (López Austin, 1998 : 15). A chacune de ces périodes correspondent une manière de vivre et diverses configurations liées au pouvoir, au commerce, à la religion et à la politique.

En Mésoamérique, l'agriculture s'est imposée comme un moyen de subsistance et s'est diffusée parmi les divers groupes ethniques qui peuplaient et continuent à habiter ce territoire. La production du maïs et d'autres plantes comme la courgette, le haricot, l'amarante, le piment, la chia, le maguey, le nopal, le cacao et la tomate, entre autres, était très répandue en Mésoamérique précolombienne, le maïs demeurant la céréale de base. En Amérique du Sud en revanche, les plantes les plus répandues étaient la pomme de terre et le manioc, et le maïs n'était qu'une céréale complémentaire.

En Mésoamérique, la culture de la terre a toujours donné lieu à une production variée. Outre le maïs (culture principale), d'autres plantes y sont cultivées, comme le haricot, la courgette ou le piment. De cette diversité des plantations résulte une alimentation variée et riche en nutriments. En outre, les feuilles de haricot, en se décomposant après être tombées sur le sol, nourrissent la terre d'azote, la rendant plus fertile.

En Mésoamérique, la trilogie alimentaire maïs (*zea mays ssp. Parviglumis*)-courgette (*curcubita pepo*)-haricot (*phaseolus vulgaris*) constitue la base de l'alimentation de la population depuis qu'elle s'est sédentarisée. Smith (2001 : 1325-1326) indique que c'est d'abord la courgette qui a été domestiquée à Oaxaca par des groupes sédentaires, il y a 10 000 ans. Puis ce fut le tour du maïs 3 000 ans après la courgette, dans la région du Balsas. Enfin, le haricot commun, initialement domestiqué dans la région de l'actuel

Etat de Jalisco[21] plusieurs milliers d'années plus tard, s'est greffé aux économies agricoles, déjà bien établies, qui fondaient leur alimentation sur la courgette et le maïs.

Pour répondre à la demande engendrée par la consommation de ces plantes cultivées, les populations ont développé des systèmes d'irrigation qu'elles ont perfectionné avec le temps. Les conditions d'humidité, de drainage et le conditionnement des sols ont permis d'augmenter les rendements des plantes cultivées en Mésoamérique (Rojas, 1988 : 199-200). Sur la vallée centrale du Mexique, les populations ont développé le système des *chinampas,* tout un réseau de petits canaux entourant des « terrasses » artificielles, qui quadrillait autrefois la vallée. Selon Krickeberg (1961 : 28), les agriculteurs de Xochimilco avaient par exemple aménagé 35 km^2 de parcelles, confectionnées avec du *carrizo* (fibre très résistante), des branches d'arbres et de la boue ; ces structures étaient lestées par des poids qui les empêchaient de dériver, formant de petits îlots qui se succédaient le long des canaux.

Plus généralement, on pratiquait en Mésoamérique l'agriculture selon un modèle connu sous le nom de *milpa*. Après avoir repéré un terrain approprié dans une zone forestière, on délimitait la parcelle (la « *milpa* ») et l'on coupait tous les arbres et la végétation qui la couvraient, avant de la laisser sécher, de brûler ce qui restait, et de la laisser se reposer puis de semer. Celle méthode était appelée *tumba, roza* et *quema*. Une fois le sol de la parcelle fatigué, on déplaçait l'activité agricole vers une autre parcelle, généralement voisine. Cela permettait à la végétation de reprendre ses droits, habituellement pour un cycle de trois à cinq ans, avant de céder de nouveau la place au travail agricole.

Les outils agricoles employés pour travailler la terre étaient et sont toujours largement répandus parmi les populations amérindiennes. Le *coa*, une sorte de bâton, servait à creuser le sol pour y semer les graines. *L'azadón* qui est une lame coupante fixée à un long manche, semblable à la houe, et possiblement introduite lors de la colonisation, permettait de bêcher la terre. Une fois le maïs semé, le paysan désherbait soigneusement son champ et le protégeait des intrusions des animaux, afin de s'assurer une bonne récolte. Aujourd'hui, les agriculteurs mexicains continuent à pratiquer leur métier selon

---

[21] Les données archéologiques indiquent que le haricot a été domestiqué dans la vallée de Tehuacán il y a 2 300 ans, tandis que les données biologiques indiquent que cette domestication a été réalisée dans la région de l'actuel Etat de Jalisco, zone de développement de la plante, où ont été identifiés des spécimens sauvages du *P. vulgaris,* variété d'où provient le haricot domestiqué.

ce modèle datant de la période précolombienne. De cette relation ancestrale entre l'homme et sa parcelle agricole a résulté un système de représentations complexe qui, pour ce qui concerne le maïs, a donné lieu à l'émergence de mythes sur l'origine de la plante elle-même, mais aussi à des récits associant étroitement le maïs à l'origine de l'humanité. Le maïs est aussi très présent dans les pratiques rituelles en Mésoamérique, où il jouait autrefois et continue à jouer un rôle central, et compte parmi les éléments constituant les offrandes dédiées aux puissances invoquées.

Le Préclassique (2 500 av. J.-C. – 200 ap. J.-C.)

Comme nous l'avons vu, diverses plantes étaient cultivées avant la période préclassique et la domestication du maïs était déjà en voie de réalisation : même si l'on admet que le début de la sédentarisation et le développement de l'agriculture coïncident avec le commencement de l'ère préclassique, on s'aperçoit que le processus d'organisation sociale et de survivance engagé à travers la manipulation des plantes a commencé avant, demandant un travail d'observation et de manipulation s'étirant sur plusieurs générations. Le travail que Wright (1997) a mené dans la vallée de Tehuacán (actuel Etat de Puebla) met en évidence le fait que lors de la période protonéolitique (5 000-2 000[22] av. J.-C.), la vallée était habitée par des groupes sociaux parlant une langue *proto-otomangue*, de laquelle dérivent les langues *otomi, popolocano, mixtecano, tlapaneco, amuzgo, chinanteco, zapotecano, huave et chiapaneco-mangue (*ibid.). Selon l'hypothèse de l'auteur, qui s'appuie sur les recherches de Mac Neish, il est possible que le groupe *otopame* (de la famille des langues otomangues), habitant dans la vallée de Tehuacán, soit celui qui est à l'origine de la domestication du maïs, de la courgette, du haricot et du piment[23]. *« Les dates fournies par la glottochronologie (de la famille linguistique otomangue) coïncident approximativement avec les dates de l'archéologie pour la culture de plantes dans la vallée de Tehuacán, Puebla (Mac Neish 1964 et 1995 ; Mac Neish/Nelken-Terner/Johnson). Cette activité protoagricole s'est*

[22] Cette chronologie provient du travail de Wright. Elle est différente de celle qui suit (concernant les ères préclassique, classique et postclassique), qui provient quant à elle du travail de López Austin.

[23] Selon Piperno et Flannery (2001, cités par Smith, 2001: 1326), la courgette et le maïs ont été domestiqués dans la même région : au sud de Oaxaca et au sud-est du Balsas central. Le haricot a été domestiqué à Jalisco, dans le nord du Mexique (Smith, idem.).

développée dans une vaste région qui va du bassin de Mexico jusqu'aux vallées de Toluca, Morelos, Tlaxcala et Puebla » (Wright, 1995 : 5[24]). Pour sa part, Solis (1998 : 14) indique que les résultats de Mac Neish correspondent à la période du préclassique moyen (1 500-900 av. J.-C.) et que ces cultivateurs (les *Otopame* ?) faisaient pousser du maïs, ainsi que trois variétés de courgette, de l'amarante, du piment et du coton. Enfin, Benz (1997 : 22) indique qu'il existe une variété de maïs qui a été retrouvée dans toute une région allant de l'actuel Etat de Nayarit (où il est connu sous le nom de *harinoso de 8*) à celui du Chiapas (*olotillo*), en passant par ceux de Jalisco (*tabloncillo*), Guerrero (*maíz ancho et conejo*) et Oaxaca (*bolita, chatino maizón y zapalote chico*). Cette présence de variétés de maïs ayant des traces génétiques et une morphologie communes dans des endroits aussi éloignés les uns des autres pourrait indiquer que ce sont les descendants d'un même groupe linguistique, en l'occurrence le groupe otomangue, qui auraient manipulé et domestiqué le maïs dans des temps très anciens avant de se disperser dans toutes les régions où l'on retrouve aujourd'hui ces variétés. Après avoir observé les correspondances existant entre la diffusion du maïs et la dispersion du groupe *otomangue*, les linguistes ont pour leur part confirmé que le vocabulaire le plus ancien à faire référence au maïs trouve son origine dans le groupe linguistique *otomangue*. On peut déduire de tout cela qu'il est possible que le maïs ait été domestiqué par des groupes sociaux parlant une langue de la famille *otomangue*, habitant dans les vallées centrales du Mexique et s'étant dispersés en direction de la côte et du sud du pays, apportant avec eux leur maïs et développant de nouvelles variétés.

Tableau 3 Nous présentons ici quelques résultats en glottochronologie de Brown (2006 : 657 et 658) montrant que les langues d'origine *otomangue* sont les plus anciennes de toute la région mésoaméricaine :

Groupes de la famille linguistique otomangue	**Dates *glottochronologiques***
Popolocan–Zapotèque (Otomangue de l'est)	3500 A.P

[24] Traduit de l'espagnol par nos soins.

Otopame–Chinantèque (Otomangue de l’ouest)	4000 A.P
Tlapanèques–Manguean (Otomangue de l’ouest)	4100 A.P
Otomangue	6000 A.P

Ensuite, à l'issue de cette période dite protoagricole, au début de la période préclassique (2 500-1 200 av. J.-C.), « *... les peuples cultivant du maïs ont pu développer diverses techniques, principalement de type agricole, en augmentant le nombre de membres des unités sociales, ce qui a conduit à une concentration (des individus) dans des hameaux et villages*[25] » (López Austin,1998 : 29). L'amélioration des techniques de travail de la terre est par ailleurs accompagnée par l'essor de la poterie, qui produit de nouveaux outils aidant à développer les méthodes de conservation des grains, le stockage de l'eau et la cuisson des aliments.

Dans la deuxième partie de cette période, connue sous le nom d'ère préclassique moyenne (1 200-400 av. J.-C.), on assiste au développement d'autres domaines de la vie collective, tels que diverses stratégies politiques de domination et d'expansion, ou les activités économiques, scientifiques et artistiques. La culture olmèque a été l'une des premières à lier son existence au maïs et à créer une interdépendance entre le maïs et l'homme. Ce groupe social, qui vivait dans les actuels Etats de Veracruz et de Tabasco, au Mexique, fournit un exemple parfait à qui veut comprendre comment les groupes sédentaires ont pu développer d'autres aspects de leur vie sociale grâce à la domestication du maïs. C'est au sein de cette ethnie qu'apparaissent les premières représentations du maïs déifié. Représentations qui vont influencer plus tard d'autres groupes ethniques comme les Mayas, les Teotihuacains et les Aztèques[26] (Florescano, 2007 : 36-49).

López Austin (1988 : 37-39) indique qu'au cours de cette période, les techniques d'irrigation ont beaucoup évolué. À Cuicuilco, dans la vallée de Mexico, le système d'irrigation était assez performant pour pouvoir satisfaire les besoins en eau de cette cité (Wright, ibid.). Ces systèmes d'irrigation, associés à la culture en terrasse, sont à l'origine d'une croissance démographique et d'une augmentation du nombre des espèces cultivées. L'architecture se développe et les premiers monuments en forme de

---

[25] Traduit par nos soins.

[26] Cette influence a été largement discutée car, comme López Austin (1998 : 44) le signale, les données pour argumenter la connaissance « des aspects de la culture mésoaméricaine » ne sont pas suffisantes. Désormais, l'influence que les Olmèques ont pu avoir sur d'autres sociétés est claire. Pour justifier cette affirmation, l'auteur mentionne deux voies d'influence du style olmèque : l'une directe, à travers l'expansion militaire, les échanges commerciaux, la mise en place des colonies et le prêche missionnaire. L'autre indirecte, à travers la généralisation d'un style olmèque associé aux élites.

pyramides, destinés à des pratiques rituelles et religieuses, commencent à être édifiés. Les plus remarquables de ces pyramides sont celles de La Venta, sur la côte du Golfe, à Tlapacoya, Cuicuilco et Teotihuacán (Solis, 1998 : 14). La société s'organise hiérarchiquement avec des villages où se concentre le pouvoir et d'autres, subordonnés, installés en périphérie. Avec l'augmentation de la production agricole, le commerce se développe et les routes commerciales créent des liens importants entre les diverses ethnies. Le rapport à la mort devient complexe et les manifestations religieuses se font plus nombreuses (López Austin, ibid.). La vie et la mort sont liées à l'agriculture et le système dual de pensée acquiert des symbolismes et des significations importants :

> « *Parmi les symboles les plus importants liés aux deux périodes de l'année (période de sècheresse et période de pluie), on trouvait la vie et la mort. La mort était liée à la période de la pluie – qui, dans plusieurs régions de la Mésoamérique, allait du mois de mai jusqu'à début novembre – et la vie à la période de sécheresse. Il s'agissait d'une conception non seulement cyclique, mais également causale, car ils (les Mésoaméricains) pensaient que la mort (comme l'eau de pluie) était à l'origine de la vie et que la vie arrivait finalement avec la mort* » (ibid : 39[27]).

C'est également de cette même période que datent les premières manifestations calendaires. L'organisation du temps tient une place importante en Mésoamérique, où l'on trouve deux types de calendriers : un calendrier divinatoire, avec un cycle de 260 jours, et un calendrier solaire de 360 jours lié aux activités agricoles et aux fêtes des divinités correspondant aux changements des saisons et à la culture de la terre (ibid : 47).

À la fin du Préclassique, la guerre s'est imposée comme un moyen de contrôle des populations et de centralisation du pouvoir dans toute la Mésoamérique. La religion est étroitement liée à la guerre, car les dieux réclament des sacrifices (les captifs de guerre) en échange de la protection qu'ils accordent à la population, et surtout de la pluie, de la fertilité et de la garantie de bonnes récoltes. La construction de grandes places est de plus en plus répandue et les enterrements sont de plus en plus fastes, avec des tombes

---

[27] Traduit de l'espagnol par nos soins.

très chargées d'objets et des rituels plus complexes liés à l'idée de l'au-delà. Cette période marque la fin du pouvoir olmèque, d'autres peuples prenant le relais, comme ceux de Téotihuacan (au centre du Mexique), ceux de Monte Albán (dans l'actuel Etat de Oaxaca, au Mexique), l'ensemble du site archéologique d'El Tigre (au Guatemala), entre autres.

L'influence olmèque perdure jusqu'à 400 avant J.C, moment où son pouvoir commence à décliner. Cet évènement marque la fin du préclassique tardif, période qui s'étire jusqu'à l'an 200 après J.C. (López Austin, 1998 : 46-47).

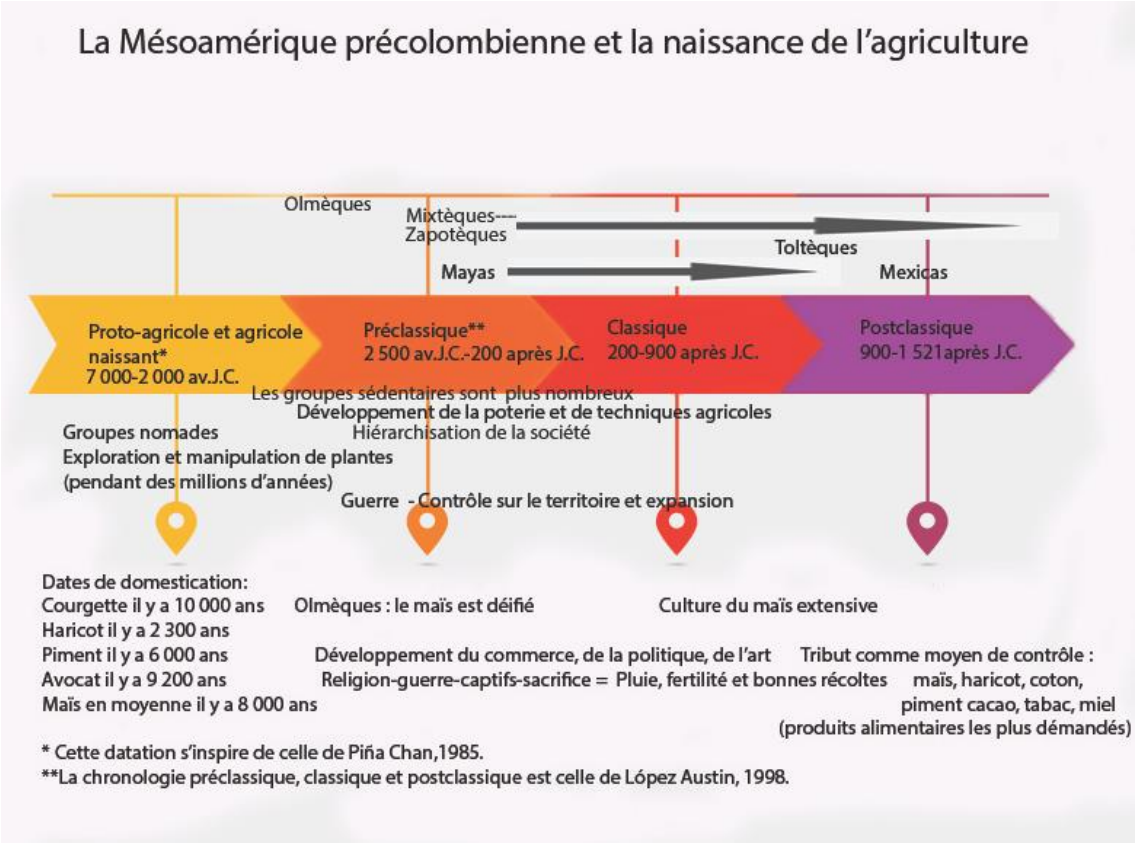


Figure 4 Chronologie de l'agriculture précolombienne en Mésoamérique. Nallely Moreno, 2016.

Le Classique (200-900 ap. J.C.)

Cette période est considérée comme correspondant à l'apogée de la Mésoamérique. Un système hiérarchique est mis en place, le paiement de tributs est établi. La vie à la campagne reste liée et subordonnée aux grands centres de pouvoir des grandes villes.

Les cités où était concentré le pouvoir étaient Teotihuacán, La Quemada, Monte Albán et au sud, plusieurs villes mayas, comme Tikal, Calakmul, Yaxchilán, Palenque, Copán, Cobá et Oxkintoc (López Austin, 1998 : 59). Afin de se maintenir au pouvoir, les dignitaires gardent le contrôle de l'agriculture et encouragent la culture intensive du maïs. « *L'accumulation de grains a permis de nourrir des ouvriers employés dans la construction de bâtiments, des artisans, des troupes militaires, ainsi que la hiérarchie, en particulier politique et religieuse* » (Solis, 1998 : 15[28]). Ainsi, les groupes dominants peuvent envisager l'expansion de leur pouvoir à travers une organisation sociale complexe soutenue par la culture du maïs.

L'importance de Teotihuacán est liée au fait que ce centre de pouvoir a eu beaucoup d'influence sur les autres grandes villes de la Mésoamérique. Ses dieux ont été empruntés par d'autres ethnies, ses manifestations artistiques ont été source d'inspiration et sur le plan commercial, les *teotihuacains* ont aussi joui d'un grand prestige. Leur réputation en matière de travail de la pierre d'obsidienne s'était en particulier répandue sur tout le territoire. Leur pouvoir était tel qu'ils étaient arrivés à contrôler la plus grande partie des réseaux commerciaux de l'époque. Les *teotihuacains* possédaient en outre une terre très fertile. On pense que les habitants de Teotihuacán étaient issus de plusieurs ethnies, dirigées par un gouvernement central (ibid : 71-74 et 78).

Il semble que l'un des types de maïs consommés à Teotihuacán était conique (avec un diamètre plus large à la base qu'à la pointe). Ce type de maïs a été retrouvé carbonisé (il s'agissait d'épis) dans les dépôts d'ordures des *teotihuacains*. Cette variété ressemble à celle dont les chroniques de Sahagún offrent des illustrations, pour la période postclassique. Si cette ressemblance était avérée, cela supposerait que le maïs du XVIème siècle dont nous conservons des dessins était déjà consommé à la période classique, sachant aussi qu'il s'agit d'une variété encore consommée de nos jours dans la même région de la vallée centrale du Mexique (Benz, 1997 : 22).

Au cours de cette même période classique, lors de laquelle la culture du maïs fut intensive, on constate que les représentations et la vénération du dieu de la Pluie –connu sous le nom de Tlaloc au centre de la Mésoamérique et de Chac chez les Mayas – se répandent largement à travers tout le territoire mésoaméricain. Le besoin de s'assurer de

[28] Traduit de l'espagnol par nos soins.

bonnes récoltes semble s'être répercuté dans l'imaginaire de ces groupes, nourrissant une forte tradition qui a perduré jusqu'à nos jours.

La vie de tous ces centres de pouvoir dépendait totalement des conditions climatiques et du travail de la terre. Cela explique que les divinités et symboles liés à la pluie et à la fertilité se soient répandus si largement. Dans ce contexte, les dieux étaient objet de culte mais aussi de crainte. La vie des populations sédentaires devenant totalement dépendante de la saison des pluies, leur rythme de vie finit par épouser celui de l'alternance saison des pluies-saison sèche.

> « *Il suffisait que la pluie tombe plus tôt que prévu ou en retard, qu'elle soit excessive ou trop rare, que la grêle ou la gelée couvre les champs, pour que le malheur s'abatte sur les hommes. Les cycles pluviaux irréguliers de la Mésoamérique ont contribué à former une image terrible des dieux*[29] » (López Austin, 1998 : 66).

Le sacrifice devient un moyen de contenter les divinités. Les rituels et les offrandes un moyen de rendre culte aux dieux. Le système religieux devient de plus en plus complexe à force de s'évertuer à garantir l'incertain : le climat.

Le Postclassique (900-1521 ap. J.C.)

Au cours de cette période de l'histoire de la Mésoamérique précolombienne, de nouvelles ethnies gagnent en puissance et se manifestent en tant que groupes de pouvoir. La culture du maïs continue à occuper une place centrale, et le système social reste intimement lié à la plante et dépendant de l'agriculture. Les groupes prédominants du début de cette période ont été les Toltèques qui, entre 950 et 1150, se sont établis dans diverses parties de la Mésoamérique (Ibid. : 78-79). Les Toltèques étaient constitués de plusieurs ethnies : les *Toltèques-Chichimèques* qui venaient du nord-est et les *Nonoalcas*, provenant du sud-est (Sprajc, 1996 : 108). D'un autre côté, certains des groupes ethniques qui avaient détenu le pouvoir dans le passé se trouvaient désormais en décadence, tandis que d'autres encore, comme les Mayas de Copán, Mayapán,

[29] Traduit par nos soins.

Chichén Itza et Tajín, poursuivaient leur expansion sociale (López Austin, 1998 : 78-79).

Ce qui change dans la dynamique politique de l'époque, c'est la prédominance d'une volonté d'hégémonie. Comme la guerre était imposée comme moyen de domination, diverses migrations et échanges culturels sont enregistrés. Les *Chichimecas*, groupe nomade du nord du Mexique, avancent vers le centre afin de s'imposer au centre de la Mésoamérique. Ce sont finalement leurs descendants, les Aztèques, qui parvinrent véritablement à dominer le centre et le sud de la Mésoamérique. Ils parviennent à y rester au pouvoir durant un siècle – à travers un système tributaire et guerrier –, jusqu'à la colonisation des Espagnols en 1521 (ibid. : 78-80).

Au centre de la Mésoamérique, les Mixtèques étendaient également leur pouvoir sur d'autres ethnies de la région, tandis qu'à Michoacán, les Tarascos contrôlaient leur propre région. Au sud de la Mésoamérique, les Quiches et les Cakchiqueles s'étaient alliés avec d'autres ethnies afin de conquérir les territoires d'autres populations. Ces pôles de pouvoir pouvaient être dominés parallèlement par les Aztèques *via* le tribut. Ainsi, les populations soumises par ces peuples devaient s'acquitter d'un double tribut : l'un payé à l'ethnie qui exerçait le pouvoir localement et l'autre aux Aztèques.

Le système tributaire a été l'un moyen de domination utilisé par les ethnies détentrices du pouvoir. Les Aztèques utilisaient ce moyen pour asseoir leur contrôle sur les autres ethnies autant que pour approvisionner leur empire. Le maïs apparaît comme un élément récurrent dans le paiement des tributs. D'après Krickeberg (1961 : 28 et 29), la production du maïs dans la vallée centrale de Mexico n'était pas suffisante pour nourrir l'ensemble du peuple aztèque, et ne pouvait pas, a fortiori, satisfaire les besoins de l'empire. Ce maïs venait surtout des plateaux du nord, de l'ouest et de l'est de la cité, mais aussi des vallées dispersées tout au long du rio Balsas, de même que plus au sud, dans les régions subtropicales où la terre était très fertile. Dans le sud, les Aztèques trouvaient aussi d'autres ressources comme le piment, le cacao, le tabac et le miel. Le coton provenait aussi de ces régions au climat chaud. Tous ces produits étaient soustraient aux peuples qui les produisaient par la force et l'obligation, à travers ce système tributaire profitant aux Aztèques. Prenons l'exemple des *Mixtèques*, l'un des peuples qui avaient l'obligation de payer le tribut aux Aztèques (ils tombèrent sous leur domination à partir de l'année 1458, sous le gouvernement de *Moctezuma*). Ils devaient

payer jusqu'à trois tributs : tout d'abord, les *macehuales*[30] devaient payer un tribut à leur cacique. Si ce *señorío* était subordonné à un royaume, alors, ils devaient payer un deuxième tribut au roi concerné. De même, si ce royaume se trouvait sous l'autorité des Aztèques, un troisième tribut devait être payé à ces derniers. Les textiles et le maïs étaient les éléments les plus importants à composer les tributs (Dahlgren, 1990 :180 ; Butterworth, 1975 : 46). Autre exemple, la Liste des tributs (*Matrícula de Tributos*) décrit les impôts que devaient verser en maïs et en haricot à la Triple Alliance (que formaient les Texcocains et les Tlacopanèques avec les Aztèques Tenochcas) les provinces tributaires aux alentours de *Tenochtitlán* (cité principale des Aztèques) (Rojas, 1988 : 183). Le coton était aussi un élément récurrent dans le paiement des tributs. Ne poussant que dans les territoires profitant d'un climat chaud, il était plutôt rare, ce qui en faisait une marchandise recherchée.

Les campagnes militaires, le commerce et la religion constituent les trois piliers de cette période historique. López Austin fait une analyse très précise de la relation entre religion et campagnes militaires : la plupart des guerres menées à cette époque avaient pour objectif une expansion territoriale, mais elles servaient aussi à recueillir des captifs en vue des sacrifices.

> « *Les dieux se fatiguaient en accomplissant leurs fonctions dans le monde, et il était nécessaire de les nourrir avec la force obtenue par le sang de l'être humain (...). Les dieux étaient présents dans le monde selon un cycle vie/mort, et leur renaissance passaient par leur propre mort (...). Les dieux pouvaient occuper le corps des hommes pour vivre en eux et mourir en eux* [31]» (ibid. : 80).

Les dieux de la religion à l'époque postclassique étaient ainsi demandeurs de sacrifices. López Austin (1998 : 82) signale que les prières parlaient alors obsessionnellement de la Terre et du Soleil, nourris avec le sang et les cœurs des hommes. Pour prendre un exemple, nous savons que les rituels pré- et post-agricoles étaient très répandus chez les Aztèques : des sacrifices d'enfants étaient offerts à Tlaloc lors de rituels de demande de la pluie ; l'écorchement d'un captif était organisé en l'honneur de *Xipe* pour le bon

---

[30] Classe sociale supérieure aux esclaves mais inférieure à la classe noble.

[31] Traduit de l'espagnol par nos soins.

déroulement du cycle agricole ; et au moment de la fête de la récolte, c'est une femme que l'on écorchait, afin que le prêtre puisse représenter la déesse *Tlazoltéotl* en train d'accoucher des épis de maïs (Broda et Good, 2004 : 43 ; Dahlgren, 1990: 222 -223 ; Krickeberg, 1961 : 159-160). On voit que garantir la récolte au moyen de rites et de sacrifices était indispensable pour tous les peuples mésoaméricains. Si une gelée, une épidémie de peste ou un épisode de sécheresse survenait, le malheur s'abattait sur la communauté et de nouvelles cérémonies devaient avoir lieu pour racheter les fautes commises par les adeptes. Krickeberg (ibid : 28-29) rapporte ainsi qu'en l'an *1-Lapin* , sous le règne de *Moctezuma Ier*, les cultures furent touchées par des catastrophes naturelles, et que la récolte fut perdue. Suite à cela, cette date a été considérée comme étant un jour maléfique sur le calendrier, et a probablement généré des cérémonies en rapport avec le cycle agricole.

Au moment de la colonisation, une grande variété de plantes domestiquées étaient cultivées dans les territoires conquis par les Européens et elles furent importées en Europe, puis dans les autres colonies qu'avaient les Européens à travers le monde. Le maïs commence son voyage vers l'Europe en 1493 quand Christophe Colomb retourne du Nouveau Monde vers le sud de l'Espagne en apportant avec lui cette plante depuis les Caraïbes (Chastanet, 2007 : 50 ; Anghiera, 1907, cité en Dubreuil, 2006 : 281). Quand Hernán Cortés et Bernal Díaz del Castillo, conquistadors de la Nouvelle-Espagne, arrivent dans l'actuel centre de Mexico, ils décrivent de manière détaillée le marché de *Tlatelolco*, où le maïs se vendait en grains, sous forme de *tortilla* (galette de maïs) et sous forme de *tamales* (pâte de maïs farcie et cuite à la vapeur). Le *Codex Mendoza* [32] témoigne aussi du fait que le maïs faisait partie de l'alimentation quotidienne des habitants de Tenochtitlán (actuel Mexico) : aux enfants de moins de trois ans, on donnait au maximum une demi-tortilla par jour. Les enfants de quatre et cinq ans avaient droit à une tortilla entière. Ceux de six à douze ans étaient autorisés à manger une tortilla et demie, et à partir de treize ans, on pouvait manger deux tortillas par jour. Ces rations fournissaient à chacun l'apport nutritif quotidien minimal. Bien

[32] Codex élaboré autour de 1540 pendant la colonisation espagnole. Il fut commandé par le roi de la Nouvelle-Espagne Antonio de Mendoza dans le but de faire parvenir des informations sur les Aztèques au roi d'Espagne Carlos V. Y sont mentionnés différents aspects de la vie des Aztèques : la fondation de Tenochtitlán, la succession des rois, la conquête de territoires, les guerres, le système tributaire en vigueur chez ce peuple, ses coutumes et son organisation sociale.

évidemment, la tortilla était accompagnée d'autres aliments, mais l'alimentation avait pour base le maïs et la consommation de cette galette (Solis, 1998 : 15). Les descriptions qui nous sont parvenues de la table de Moctezuma, dernier gouvernant aztèque (1502-1520) mentionnent de nombreux plats à base de maïs ainsi que des *tortillas* différentes de celles que l'on consommait alors couramment. Les *tortillas* destinées à Moctezuma devaient être très fines, presque translucides. Des *tamales* étaient également servis à la table de Moctezuma, mais ce plat faisait partie plus généralement de l'alimentation de toute la population (Long, 2011 : 136). Les techniques de transformation des aliments comprenaient essentiellement la cuisson, notamment par grillade. La friture n'existait pas, les Aztèques n'utilisant pas la graisse dans leur cuisine. On utilisait en revanche le four souterrain pour cuire certaines viandes provenant de la chasse. Les Aztèques utilisaient des couteaux en obsidienne ou en silex pour découper les viandes et les légumes fibreux ; ils sculptaient des cuillères en écaille de tortue destinées aux *tlahtoani*[33] et à la classe noble, tandis que les citadins se contentaient de cuillères en terre cuite. Les casseroles et marmites étaient confectionnées elles aussi en terre cuite (Long, ibid.).

Les Espagnols ont intégré plusieurs aliments originaires du Nouveau Monde dans leur alimentation. A leurs yeux, les *tortillas* étaient une sorte de pain de blé, les haricots américains (*Phaseolus spp*.) une sorte de fèves (*Vicia faba*) et le piment (*Capsicum annuum*) une sorte de poivre (*Piper nigrum*). Outre ces aliments similaires à ce qu'ils connaissaient déjà, les colons ont également adopté des mets locaux qui leur étaient totalement inconnus, en consommant les plats que leur préparaient les femmes indiennes qui cuisinaient pour eux. Ils se sont ainsi peu à peu initiés à la cuisine mésoaméricaine. Toutefois, certains aliments n'ont pas eu de succès, bien qu'ils aient été couramment consommés par les populations locales à l'époque de la colonisation. Tel est le cas des insectes (chenilles, larves, sauterelles, etc.), de l'amarante (*Amaranthus spp.*) et du pulque (sève fermentée d'agave), tous hautement nutritifs. Dans le cas de l'amarante, il existe une hypothèse selon laquelle bien que cette plante ait été très présente dans la cuisine des aztèques, et dotée du même degré d'importance que le maïs, le clergé espagnol aurait interdit de la cultiver à cause du lien qu'elle entretenait avec les offrandes « païennes » : les Aztèques se servaient en effet

[33] Nom donné aux gouverneurs des cités aztèques

d'amarante et de miel d'agave pour confectionner des figurines (*tzoalli*) qui étaient consommées à la fin des cérémonies (Katz et Lazos, 2017 : 21-24).

Aujourd'hui encore, le maïs constitue la base de l'alimentation des populations mésoaméricaines. Dans tous les groupes sociaux, qu'ils soient métis ou indiens, le maïs a sa place dans les repas de tous les jours. Qu'il soit servi sous forme de *tortilla,* de *tamales,* d'*atoles* ou simplement grillé, cuit à la vapeur ou dans des bouillons, il représente un aliment incontournable pour toute la population. Le blé et le riz sont venus compléter le régime alimentaire du peuple mésoaméricain. Le maïs est également toujours divinisé et fait partie du système de pensée religieux des groupes indiens contemporains. Les mythes et le système rituel témoignent de son importance sur le plan symbolique depuis l'époque préhispanique jusqu'à nos jours dans toute la région connue sous le nom de « Mésoamérique ». De la même façon, la consommation d'insectes, d'amarante et de pulque persiste aujourd'hui dans les habitudes alimentaires de plusieurs groupes ethniques, ainsi que dans certains milieux métis, voire étrangers. Comme l'ont bien souligné Katz et Lazos (ibid. : 32-33), l'inscription de la cuisine mexicaine en 2010 sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco a rehaussé sa valeur, si bien qu'aujourd'hui certains chefs n'hésitent plus à utiliser les ingrédients que nous venons de citer pour élaborer des créations destinées aux plus fins gastronomes.

A l'époque de la colonisation, la curiosité des Espagnols envers les plantes du Nouveau Monde les a conduit à en développer la culture sur leur continent et dans les pays où ils avaient des intérêt économiques. Cela a pour conséquence aujourd'hui l'éparpillement de nombreuses plantes d'origine américaine sur tous les continents. Le maïs est ainsi devenu indispensable de nos jours à de nombreux pays d'Afrique, d'Asie et d'Océanie. En Europe, si quelques recettes le mettent encore à l'honneur, il est surtout devenu un aliment destiné au bétail. Dans des pays comme l'Ethiopie, le Cameroun (dans le sud du pays), le Ghana, le Congo, le Sénégal, la Zambie et le Malawi, le maïs a été totalement intégré au régime alimentaire, tandis qu'au Bénin et au Kenya, il s'est imposé comme la céréale de base de l'alimentation. Le Centre International pour l'Amélioration du Maïs et du Blé (CIMMYT[34]) estime qu'en 2020, la demande en maïs dans les pays en

[34] Sigle issu de l'espagnol, pour Centro internacional de mejoramiento de maiz y trigo.

voie de développement dépassera la demande en blé et en riz (Pingali, CIMMYT 1999.2000 en Mc Cann, 2005 : 11 et 12).

Chapitre II. Usages et représentations du maïs dans les religions mésoaméricaines.

Dans ce chapitre, nous nous proposons d'étudier plusieurs aspects de la religion en Mésoamérique en liaison avec le maïs. Nous commencerons par nous intéresser au phénomène de la déification du maïs. Nous remonterons jusqu'aux époques des Olmèques et des Aztèques afin de présenter les grandes lignes du processus de déification de la plante. En deuxième lieu, nous traiterons le sujet du mythe du maïs et l'apparition des premières associations entre Quetzalcóatl et la plante de maïs. Nous retracerons ensuite deux mythes de création dans lesquels le maïs tient une place primordiale : celui des Aztèques (*Légende des soleils*) et celui des Mayas (*Popol Vuh*), deux récits mythiques anciens dont nous ignorons le degré de survivance parmi les groupes ethniques nahuas (descendants des Aztèques) et mayas contemporains[35]. Pour finir, nous étudierons les pratiques agricoles contemporaines.

Ce chapitre est conçu comme un essai visant à cerner globalement la place du maïs dans le système religieux mésoaméricain. Nous nous sommes référée pour l'élaborer à diverses sources mentionnant le maïs dans des contextes religieux variés. Dans le cadre de notre étude, ces données se sont avérées complémentaires des informations de terrain que nous avons recueillies au Bénin lors des entretiens et des recherches sur le rituel *vodoun* que nous avons menés dans ce pays, où le maïs, loin de se réduire à un aliment de soudure depuis qu'il y a migré, s'est imposé comme la céréale de base et occupe une place primordiale dans les pratiques rituelles et la confection des offrandes destinées aux *vodouns*.

En Mésoamérique préhispanique, le processus de domestication du maïs s'accompagne d'un usage et d'une représentation de cette céréale dans le monde rituel et religieux. Le maïs s'intègre aux processus rituels et participe à former tout un discours, qui s'exprime à travers les mythes, les contes et les récits de vie. Par ailleurs, le maïs est anthropomorphisé, et même déifié. En Mésoamérique précolombienne, le dieu-maïs s'est répandu *via* l'influence des Olmèques, mais aussi à travers la réinvention de cette

---

[35] Un des passages du *Popol Vuh* parle de la transformation des jumeaux Junajpú et Xbalanqué respectivement en Soleil et en Lune. Ce mythe, qui revient à la fois sur l'origine de ces deux astres et sur le commencement du monde des humains est toujours très répandu dans plusieurs groupes ethniques de l'Etat de Oaxaca au Mexique. Voir Bartolomé, 1984 et Moreno, 2010.

divinité chez les autres peuples : chez les Mayas, elle est appelée Jun Nal Ye, alors que chez les Aztèques, elle est connue sous les noms de dieu Cintéotl et déesse Chicomecóatl. Chez les Popoluca, le dieu-maïs est appelé Homshuk, parmi les Coras, on le nomme Sautari, les Zapotèques l'appellent *Pitao Cozobi,* etc… (Florescano, 2007 ; Vela, 2011 ; Solis, 1998 ; Sprajc, 1996 ; Florescano, 2004). Les images du dieu du maïs tel qu'il est représenté dans les temples, les palais, sur les stèles, les outils en terre cuite ou en pierre, figurent pour la plupart des dieux anthropomorphisés, mais on trouve parfois des représentations aux caractéristiques végétales et animales. D'après Florescano (2007 : 36-37), c'est une manière de signifier que le dieu possède les vertus reproductives et alimentaires des animaux et des végétaux. Le dieu-maïs se présentait ainsi comme une métaphore qui parlait de la vie, de la renaissance, de l'abondance, de la richesse et de la vitalité cosmique. La culture d'Izapa et celle des Mayas de la période classique ont représenté le dieu du maïs voyageant dans une pirogue. Le jeune dieu était l'idéal de la beauté, tout en fierté, régénération et énergie vitale. Sa tête était allongée, en référence à la forme de l'épi de maïs (Ibid : 39-40).

Le maïs a aussi participé à la configuration de la mythologie mésoaméricaine. Précisons ici que nous entendons par mythe les constructions idéologiques collectives qui expriment certains aspects de la vision du monde d'un groupe social. Ces mythes se présentent sous la forme de récits, agencés comme de véritables aventures, qui se déroulent à une époque reculée, le temps des aïeuls, un temps primordial, sacré. De ces mythes se dégagent des modèles exemplaires, qui expliquent la réalité présente. Le point de vue d'Eliade (2000 : 16 et 17) sur les mythes, compris comme une irruption – parfois dramatique – du sacré et du surnaturel au sein du monde, nous semble également très juste. Une irruption du sacré qui procure au monde des humains les fondements nécessaires à son existence et qui le façonne, au fil du temps, jusqu'à lui donner la forme qu'il a tel que nous le connaissons aujourd'hui : un monde au sein duquel l'homme, suite aux interventions d'êtres surnaturels, a pris la forme d'un être mortel, sexué et culturel.

L'idée que l'homme descend de la plante de maïs, ou qu'il a surmonté la faim grâce à elle, apparaît dans plusieurs mythes anciens, mais aussi contemporains : « *les hommes ont été formés de la chair du maïs*[36]*.* » ; « *Quetzalcóatl, transformé en fourmi, est entré*

---

[36] *Popol Vuh*, livre sacré des Mayas.

dans la montagne de Tonacatépetl et y a pris des épis de maïs qui ont nourri l'humanité[37]*. » ; « Comme les hommes souffraient de famine, c'est l'oiseau chaaka qui leur a apporté le maïs dans son bec*[38] *».* On trouve également ce type de mythes, qualifiés de *naturistes* (Bormida, 1965) – ils expliquent l'origine des plantes, des animaux, des astres, etc – chez les Fon, les Xweḍa et les Xwla du Bénin : au cours du processus d'appropriation de la plante de maïs, tous ces peuples, les Mésoaméricains comme ceux de notre région d'étude en Afrique, ont construit des récits mythologiques donnant du sens à la consommation de cette céréale et à sa représentation dans leur imaginaire (concernant les récits mythologiques relevés au Bénin, voir le chapitre IX).

Aujourd'hui, la relation quotidienne que l'homme continue à entretenir avec le maïs (en Mésoamérique comme dans le milieu *vodoun* du Bénin) est une relation horizontale où la plante est perçue comme un être anthropomorphisé. La métaphore végétale sert couramment à représenter la vie humaine. Selon Cardona (1985, en Lupo, 2013 : 12), les métaphores faisant appel aux plantes sont même celles qui sont le plus fréquemment utilisées pour parler de la vie de l'homme, ce dernier projetant ses caractéristiques sur le monde végétal et, inversement, s'attribuant celles des plantes, de sorte qu'il arrive que le végétal puisse s'imposer comme un modèle pour l'homme.

Ainsi, le maïs, étant perçu comme un être animé, aura ses propres besoins et dictera la manière selon laquelle il doit être traité. Ce maïs vivant, animé et doté de caractéristiques humaines reste présent dans le système rituel des peuples indigènes contemporains. Dans les pages où Broda (2013 : 47-48) parle d'une « phénoménologie mésoaméricaine », elle indique que le maïs est un être de la nature, et qu'avec les autres êtres (ou puissances) de même ordre, il est en charge de faire circuler la force nécessaire à maintenir l'équilibre entre les humains et le monde naturel. En tant que tel, il s'inscrit dans la relation que l'homme entretient avec les êtres de pouvoir, ou puissances : pour les membres de certains groupes sociaux, respecter certains rituels, selon certains cycles et exécuter l'acte de déposer des offrandes constituent une obligation éthique envers les êtres de pouvoir (puissances). Un lien de dépendance réciproque associe ces puissances aux humains, dans la mesure où les premières ont besoin de la force vitale des seconds,

---

[37] Légende aztèque des soleils.

[38] Mythe triqui sur l'origine du maïs.

qui leur est transmise à travers les cérémonies, les pèlerinages et les offrandes, et par laquelle elles se régénèrent.

En fonction du contexte religieux, le maïs se voit attribuer des rôles divers : souvent, il est le motif du rituel. Le rituel par excellence dans ce cas est celui de demande de la pluie pour favoriser une bonne récolte, mais il existe aussi des rituels organisés au cours de la période de croissance de la plante et des rituels de clôture du cycle agricole, comme ceux de remerciement ou de bienvenue au maïs. Dehouve (2008 : 23, cité in Dehouve, 2009) explique que chez les peuples indigènes du Mexique, la notion de récolte est différente de celle des Européens, fondée sur la culture du blé et d'autres céréales semblables. Le paysan mexicain commence à consommer le maïs en *jilotes* (*xilotl*[39], ou épis en lait), ensuite sous forme d'*elotes* (*elotl*[39], ou épis frais), avant de récolter ensuite les épis matures et secs (*centli* ou *cintli*[39]). L'auteure explique qu'à chacun de ces stades, un rituel spécifique est dédié au maïs : le paysan souhaite d'abord la bienvenue aux *jilotes* (récoltés au stade immature en vue d'être consommés), ensuite aux premiers épis de maïs frais, puis aux épis secs. Quand le maïs n'est pas le motif du rituel, il peut être un simple élément composant l'offrande destinée à d'autres puissances. Quoi qu'il en soit, il fait toujours partie du repas rituel, que ce soit sous forme de *tortilla*, de *tamal*, de bouillie, de boisson fraîche (souvent dénommée *pozol*) ou tout simplement d'épi bouilli, frais ou séché. Dans le cadre de notre recherche, nous avons pu constater que le maïs était une céréale également présente dans l'offrande *vodoun*. Nous avons ainsi relevé l'existence d'un parallélisme entre les formes d'offrandes destinées aux puissances qui animent la nature en Mésoamérique et au Sud Bénin.

Il est intéressant de noter également que l'on reconnaît en Mésoamérique aux grains de maïs, en plus de leurs qualités nutritives, des qualités curatives et un pouvoir protecteur. Le maïs étant doté de multiples vertus, il est considéré comme un moyen de retrouver la santé, de résoudre les problèmes de procréation et de procurer chance et protection, entre autres. Le maïs a même été utilisé comme système de divination. Dans la *Légende des soleils* (Feliciano, 1975), un mythe des Aztèques, le dieu Oxomoco se sert des grains de maïs pour établir des pronostics de divination. Aujourd'hui, les ethnies Triqui

[39] Noms des différents états du maïs en langue náhuatl.

et Mixes de l'Etat de Oaxaca l'utilisent toujours comme oracle. Chez les Triquis[40], l'usage est de poser des questions aux grains de maïs, qui sont jetés par terre et dont on déchiffre les réponses selon les positions qu'ils ont prises. Chez les Mixes, on n'utilise à cette fin que du maïs *criollo*[41] et de différentes couleurs : selon la position de la tête du maïs, rapportée à celle du soleil, le message délivré par le maïs variera. A titre d'exemple, si la tête des grains tourne le dos au soleil, le message sera lié à la mort ou à la maladie[42].

On peut donc identifier un processus au cours duquel l'homme domestique le maïs, et le maïs devient une puissance et, par conséquent, une plante qui a la vertu d'interférer avec le monde des humains, le créateur de l'humanité ou un assistant des dieux selon les versions. Quant aux humains, ils sont perçus comme les enfants du maïs. Le maïs devient celui qui donne la vie, ses enfants se nourrissant de ses grains. On voit donc que, selon les contextes (rituel, mythologique, etc.), le maïs apparaît porteur de significations différentes (fertilité, protection, etc.).

En Mésoamérique précolombienne, le maïs a été considéré comme un dieu. De nos jours, ni la mythologie ni les pratiques rituelles contemporaines ne perçoivent plus le maïs comme une déité, à cause de l'influence du catholicisme, mais plutôt comme un être vivant, anthropomorphisé, ayant des exigences envers les humains, ainsi que comme un aliment précieux. Actuellement, les rituels d'origine chrétienne coexistent avec les anciennes pratiques mésoaméricaines. Certains sacrifices et propitiations rituelles incluent parfois des croix, identifiées au maïs, ou des Christ, évoquant le soleil ou les divinités liées à la foudre et à la pluie (Bartolomé, 2005, in Barabas, Bartolomé, Cisneros, 2010 : 181).

Le dieu-maïs chez les Olmèques

Retournons à présent dans le passé, à l'époque précolombienne, et plus précisément à l'ère du préclassique (2 500 av. J.-C. – 200 ap. J.-C.), lors de laquelle la culture olmèque s'est développée. Pour les Olmèques, le maïs était inextricablement lié à la vie religieuse, politique et économique. Le symbolisme olmèque, comme le signale López

---

[40] Informations recueillies par nos soins à San Martín Itunyoso entre 2005 et 2008.

[41] Il s'agit de maïs ne provenant pas de circuits commerciaux, semé et produit au village.

[42] Conversation avec l'anthropologue Maria del Carmen Castillo, INAH, Oaxaca.

Austin (1998 : 45), se rapportait essentiellement à deux domaines : la structure du cosmos (en rapport avec le pouvoir de la reproduction végétale) et le pouvoir politique, facteur de division sociale hiérarchisée.

> « *Avec les Olmèques apparaît en Mésoamérique un ordre particulier qui comprenait l'espace, l'architecture, l'action humaine et l'ordre cosmique. Cet ordre reste en vigueur jusqu'au moment de la conquête espagnole*[43] » (ibid : 46).

D'après les objets retrouvés datant de la période préclassique, ce sont les Olmèques qui ont représenté les premiers l'origine du cosmos, la nature et les dieux à travers des images qui montraient le monde qu'ils habitaient. Une des premières images à avoir parcouru le territoire mésoaméricain a été précisément celle du dieu-maïs (Florescano, 2004 : 17).

Les Olmèques ont été les premiers à représenter le dieu du maïs. Entre 1150 et 500 av. J.-C., les Olmèques de la région de la côte de Veracruz et Tabasco avaient fait du maïs leur culture principale et les représentations de ce dieu se sont dès lors propagées dans d'autres régions et dans le temps. Ces images exprimaient la fertilité, la renaissance, l'abondance, la richesse et la régénération de la vie (Florescano, 2004 : 23-24).

Figure 5 Cette céramique trouvée à Chalcatzingo, montre une des représentations les plus anciennes du dieu-maïs. (image provenant de Coe, 1985 : 53, in Florescano, 2004 : 20).

[43] Traduit de l'espagnol par nos soins.

Sprajc (1996 : 93) signale que les Olmèques associaient la planète Vénus, la pluie et le maïs. On retrouve cette relation dans les monuments de Chacaltzingo : « Le jaguar supérieur représenté dans le relief 4 a été interprété, dans l'iconographie, comme appartenant au groupe des déités olmèques associées à la terre, à l'eau, au maïs et à la fertilité[44] » (Joralemon, 1971 et 1976, cité in Sprajc, 1996 : 93 et 94). Cela semble indiquer que les Olmèques établissaient un lien entre cycle agricole, changement des saisons et position des astres. Selon le même auteur (ibid. : 17), le dieu du maïs chez les Olmèques avait trois caractéristiques principales : il représentait la fertilité, était le symbole de la créativité humaine et était associé au plus haut gouvernant du peuple olmèque.

Le dieu du maïs olmèque était parfois représenté avec une tête en forme de grain de maïs, parfois avec une tête en forme d'épi séparé de la tige (comme on peut le voir dans la figure 5 ci-dessus), des yeux en forme d'amandes, la bouche dessinée comme celle d'un jaguar et un bandeau sur le front où étaient fichés quatre grains de maïs. Derrière sa tête étaient représentées des feuilles de maïs ou un épi. Le vert était sa couleur et en conséquence, les Olmèques se servaient du jade pour le représenter (Florescano, 2007 : 39). La couleur verte de la pierre, explique Florescano (2004 : 22), symbolisait l'eau et la couleur des feuilles du maïs. On a retrouvé dans les vestiges olmèques certaines de ces représentations du dieu-maïs à tête de grain dessinées sur des pierres de jade qui servaient de haches.

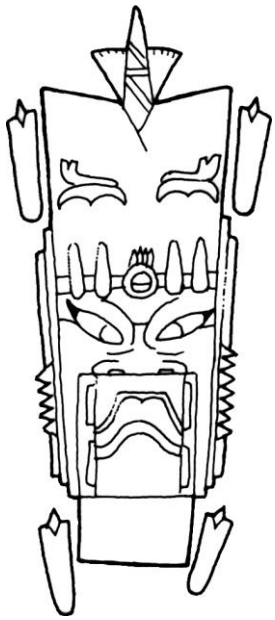


Figure 6 Tête du dieu-maïs imitant la forme d'un grain. Cette représentation était gravée sur une hache cérémoniale. On voit sur le front le bandeau royal avec les quatre grains de maïs. Au sommet de la tête pousse un épi tandis qu'autour de la tête se trouvent quatre grains de maïs (image provenant de Taube, 2000 in Florescano, 2004 : 24).

[44] Traduit de l'espagnol par nos soins.

Il est possible que les quatre grains qui se trouvent aux quatre extrémités, aient représenté les quatre points cardinaux et que le masque lui-même, figurant le dieu-maïs, ait représenté la *milpa*. Le maïs serait ainsi la ressource principale de la *milpa* et une puissance capable d'engendrer la vie à travers la multiplication des épis. Ainsi pensé, il se trouverait au centre du cosmos.

Il ne faut pas oublier non plus la relation que les Olmèques établissaient entre leur gouvernant et le dieu-maïs. Ainsi, la céréale et le gouvernant se trouvaient au centre du pouvoir et en haut de la hiérarchie sociale. Stross (ibid. : 588) signale que le chiffre 5 avait une signification particulière pour les Olmèques et les Mayas Chortí et Tzeltal. L'auteur ajoute que le sens de ce chiffre était lié au modèle du cosmos et à la *milpa*. Taube (1996, en Stross, ibid.) explique que les Olmèques avaient un modèle où le chiffre 5 jouait un rôle important, dans la mesure où il représentait les quatre grains de maïs autour d'un élément central.

On voit donc que le maïs occupait une position centrale dans les représentations du monde des Olmèques et que, déifié, il assurait leur survivance et leur continuité. Il est possible que ce soit à partir de cette déification du maïs opérée par les Olmèques que sa place de céréale animée et de puissance se soit inscrite pour toujours dans l'imaginaire des peuples mésoaméricains. Quant à la métaphore du maïs anthropomorphisé, il semble bien qu'elle soit née elle aussi à cette même époque de la sédentarisation des peuples mésoaméricains, et plus particulièrement des Olmèques.

Le dieu-maïs chez les Aztèques : cycle rituel agraire

On pourrait consacrer aux représentations religieuses du maïs en Mésoamérique une thèse entière, mais notre travail a pour sujet principal les représentations du maïs au Bénin. C'est pourquoi nous n'avons présenté que des informations relatives aux groupes ethniques mésoaméricains qui nous ont semblé les plus remarquables : Olmèques, Teotihuacains, Mayas et Aztèques.

Le rapport qu'entretenaient les Aztèques (période postclassique, 900-1521 ap. J.-C.) avec le cycle agraire et la déification de chaque étape de croissance de la plante de maïs a été bien documenté. Ce groupe ethnique détenant le pouvoir dans une grande partie de

la Mésoamérique au moment de la colonisation, ses pratiques et représentations du monde ont été consignées par plusieurs chroniqueurs de l'époque, comme les missionnaires Bernardino de Sahagun, Bartolomé de las Casas et Francisco de las Navas, ainsi que les conquistadors Hernán Cortés et Bernal Díaz del Castillo, entre autres.

En ce qui concerne le maïs, les Aztèques avaient un calendrier très précis, rythmé par plusieurs fêtes en lien avec le cycle agraire : fêtes de la saison sèche (demande des pluies), de la saison des pluies (semence, remerciement pour les épis mûrs et leur maturation) et de la récolte. Diverses divinités étaient liées à ce cycle de croissance de la plante : Cihuacóatl, déesse de la terre ; Tlaloc, dieu de la pluie ; Ehécatl, dieu du vent ; Xilonen, déesse du maïs frais, qui était représentée sous la forme d'une adolescente vierge ; Chicomecóatl, déesse du maïs mûr, représentée sous la forme d'une femme adulte et Cintéotl, qui était la divinité complémentaire de Chicomecóatl et était représenté, en tant que dieu du maïs mûr, sous la forme d'un homme adulte ; Ilamatecuhtli, déesse du maïs vieux et Xiuhtecuhtli Huehuetéotl, dieu du feu (Solis, 1998 : 18 ; Broda, 2006 : 54-55 ; Katz, ibid.). Chacune de ces divinités se mettait en action à travers des cérémonies au cours desquelles les Aztèques leur dédiaient un dépôt rituel ou une offrande. Certaines divinités intervenaient lors de la période des pluies, d'autres lors de la saison sèche. Cette association du féminin et du masculin dans la même plante se retrouve aussi dans d'autres ethnies du Mexique contemporain, notamment chez les Mixtèques, comme on peut le constater dans les représentations réalisées encore aujourd'hui dans le village de San Pedro Yosotato, en Haute Mixtèque, au sud du Mexique, dans l'Etat de Oaxaca (Katz, 2005 : 42).

La pratique agricole des Aztèques et des autres ethnies qui habitaient la vallée centrale du Mexique se répartissait en deux cycles de culture annuels : le premier commençait en janvier-février, pour une récolte en juin-juillet ; il s'agissait d'un cycle de cultures irriguées. Les dates de commencement et de fin du second cycle, qui suivait la période des pluies, variaient selon l'altitude et la qualité des terrains. En général, les semis commençaient entre la fin du mois d'avril et le début du mois de juin (Broda, 2004 : 44).

Broda (ibid. : 43-47) et Solis (op.cit. : 16-18) ont étudié en détail le cycle agricole des Aztèques. Ils nous apprennent que les rituels du premier cycle (cultures irriguées) étaient liés à ceux du second cycle (celui de la saison des pluies).

Les Aztèques célébraient diverses fêtes en lien avec l'agriculture, dont l'objet était de demander une bonne saison des pluies et une bonne croissance du maïs. Une première fête était célébrée lors de la période sèche. A cette occasion, les Aztèques procédaient à des sacrifices d'enfants. Ces enfants représentaient les *tlaloque* (les serviteurs du dieu *Tlaloc*, le dieu de la pluie, également associés à la foudre, aux nuages et aux collines). Ces rites de demande de pluie intervenaient au cours d'une période s'étirant de février à mai. C'est au cours de cette période qu'avait lieu le nouvel an aztèque I *Atlcahualo*, (Motolinía, 1967, cité in Broda, ibid. : 45). Au mois de novembre avait lieu *Quecholli*, une fête dédiée au dieu de la chasse Camaxtli : il s'agissait en effet d'une période de l'année où la chasse était plus intensément pratiquée, juste avant le début des semences (Solis, 1998 : 16).

Afin que les semis du maïs et d'autres plantes (comme la courgette et le haricot) soient productifs, les agriculteurs organisaient des cérémonies dédiées à Cihuacóatl, vieille déesse de la terre. Ce n'est qu'une fois ces rituels célébrés que les parcelles pouvaient être nettoyées et préparées pour les semis (on coupait les arbres, on désherbait puis on brûlait les parcelles) (ibid.).

Il y avait ensuite la fête des semis qui était consacrée aux dieux de l'agriculture et aux *tlaloque*, dont la date dans le calendrier aztèque était le *Hueytozoztli* [45] (mois correspondant à avril), et qui marquait la transition entre la période sèche et la saison des pluies. Cette fête comprenait une célébration en l'honneur de Tlaloc, marquée par d'autres sacrifices d'enfants, cette fois-ci sur une colline qui portait son nom. Lors de ce rituel, les Aztèques utilisaient les plants de maïs frais provenant de la récolte d'irrigation, ainsi que des épis de maïs provenant de la récolte précédente. Le but était de solliciter la fertilité pour les plantations du cycle de la période des pluies. Il s'agissait d'une forme de bénédiction destinée au maïs à venir (ibid. : 48).

> « *Ces épis de maïs étaient arrangés par brassées de sept épis, provenant de la récolte de l'année précédente ; ces brassées étaient appelées* ocholli, *mais elles portaient aussi le nom du « dieu-maïs » : Cintli ou Cinteotl. Elles étaient décorées avec du papier rouge coulé de* l'ulli *liquide. Les épis étaient amenés par des vierges (*ichpopochtin*) au temple de Chicomecoatl, le Cinteopan (...) ; de retour*

[45] Notons que selon la chronologie de Solis (1998), *Hueytozoztli* correspondait au mois de mai, tandis qu'avril était appelé *Tozoztontli*.

dans leurs maisons, les personnes déposaient ce maïs dans leurs greniers […][46] » (ibid. : 48).

Quarante jours après suivait la célébration dédiée au maïs tendre et à l'eau pluviale, qui tombait au sixième mois du calendrier aztèque (*Etzalcualiztli*). Cette fête était célébrée à Tenochtitlán. Les sacrifices effectués à cette occasion symbolisaient la fin des rites pour la période sèche, principalement ceux des sacrifices d'enfants, à travers lesquels les Aztèques avaient demandé la pluie. Au cours de cette période, les épis de maïs étaient déjà bien mûrs et il était autorisé de les manger. On préparait un repas qui avait pour nom *etzalli*, à base de maïs et de haricots.

Jusqu'alors, la motivation principale de ces pratiques rituelles était d'assurer la récolte du cycle de la saison des pluies. Selon Solis (1998 : 17), à partir de la période de vingt jours appelée *Hueytecuilhuitl*, étaient préparées les premières tortillas faites à base de maïs tendre. Des célébrations pour Xilonen, déesse du maïs tendre, avaient lieu. Finalement, une dernière célébration était organisée, celle du maïs mûr, célébrée en *Ochpaniztli* (onzième mois du calendrier aztèque). Lors de ce rituel, la déesse mère de la terre, était mariée au dieu solaire, dont le fils était Cintéotl, le dieu du maïs (Broda, 2004 : 51). Au cours du même mois d'Ochpaniztli, la pâte de maïs (*yotextli*) faisait son apparition la veille du sacrifice de la *ixiptla* (l'incarnation) de Toci-Teteo Innan, déesse de la maternité et patronne des médecins notamment. La future victime du sacrifice se rendait au marché accompagné de femmes médecins et de prêtresses de Chicomecoatl, pour y répandre de la farine de maïs (Mazzetto, 2015 : 152).

La troisième fête après celle de la saison sèche et celle des semis était celle de la récolte. Ce cycle commençait avec un culte rendu aux montagnes et aux dieux du pulque (sève de l'agave fermentée) lors de la fête du *Tepeilhuitl*. Soixante jours après, en *Atemoztli* (seizième mois du calendrier aztèque), avait de nouveau lieu un rituel dédié aux montagnes, en commémoration des morts. Lors de cette période recommençaient les sacrifices d'enfants liés à la demande de la pluie (ibid. : 43).

Il existait encore une autre cérémonie liée au maïs, celle de *Tititl*, lors de laquelle les Aztèques rendaient un culte au maïs vieux. Ce rituel était effectué au cours de la période froide et sèche de l'année. Il était lié au dieu du feu Xiuhtecuhtli-Huehueteotl, le plus

[46] Traduit de l'espagnol par nos soins.

ancien de tous les dieux, ainsi qu'à Ilamatecuhtli, la « vieille dame », qui représentait le maïs vieux. A cette occasion, les greniers où était stocké le maïs devaient être brûlés (ibid. : 54 et 55). Il s'agissait peut-être d'une sorte de rituel de renouvellement du maïs vieux par le nouveau.

L'ensemble du cycle agricole était composé de gestes et d'actions concrètes ayant pour objectif de régénérer la force des puissances divines tout en garantissant aux hommes l'assurance d'une bonne récolte, de la nourriture en suffisance, en un mot, la subsistance. A chaque étape du travail de la terre correspondait une action rituelle précise, chaque évènement lié à la nature et à la continuité humaine était lié à une divinité : rien d'étonnant donc à ce que le panthéon des dieux aztèques soit si vaste.

Atamalcualiztli

Il existait chez les Aztèques une autre fête dédiée au dieu du maïs, à la fertilité et à la création, appelée *Atamalcualiztli*. Elle était également connue sous le nom de fête du rajeunissement du maïs ou de fête de la *Comida de Tamales de Agua*[47], un aliment rustique à base de maïs que le gouvernant distribuait à cette occasion. La fête avait lieu tous les huit ans, autour d'un arbre fleuri, symbolisant le Tamoanchan, lieu paradisiaque de la création pour les Aztèques, lié à la pluie, à la brume, aux fleurs, à la fertilité et à l'origine du maïs (Broda, 2004a : 247).

Il est évident que certaines dates du calendrier aztèque se rapportaient au mouvement des astres. Selon plusieurs hypothèses, la fête de l'*Atamalcualiztli* serait liée aux mouvements du soleil ou à ceux de Vénus. Broda (ibid.) signale ainsi que cette fête se tenait au mois de *Hueytecuilhuitl*, correspondant à notre mois de juillet, lorsque le soleil passe par son zénith. D'après Graulich (2001 : 359), la transgression du Tamoanchan a donné naissance à Vénus-Cintéotl, dieu du maïs, qui aurait fait émerger la terre, selon la mythologie aztèque.

Broda (1983, cité par Sprajc, 1996 : 52) explique que l'objectif de cette fête d'*Atamalcualiztli* était de demander aux dieux, au moyen de rituels, une maturation réussie du maïs. La fête tombait en effet au moment de la maturation de la plante et non

[47] Les *tamales de agua* sont un aliment à base de la farine de maïs cuite à la vapeur et sans aucun autre ingrédient que de l'eau.

au moment de la récolte. Pendant la célébration, une personne était chargée de représenter le dieu du maïs Cintéotl, qui était orné de la peau d'une femme sacrifiée qui représentait la déesse Toci. Il s'agissait plus précisément de la peau de la jambe, qui devait être déposée sur la tête de la personne qui représentait Cintéotl. Parmi les motifs décoratifs que portait celui qui représentait le dieu Cintéotl se trouvait également un ornement en forme de crête nommé *capillo*, qui était surnommé *itztlacoliuhqui* (dieu du gel). Cette association du dieu du gel au dieu du maïs incite Sprajc (ibid.) à penser que cette représentation du dieu symbolisait la transition de la saison des pluies à la période sèche et froide, et qu'à travers le rituel d'*Atamalcualiztli*, les Aztèques cherchaient à s'assurer de la bonne continuité des cycles climatiques pour, encore une fois, être sûrs d'obtenir une bonne récolte. Lors de cette fête, un personnage appelé le *mazatecatl* avalait des serpents et des crapauds en l'honneur de Tlaloc, le dieu de la pluie (Dehouve, 2013b : 50). Cela permet de supposer que des demandes de pluie étaient formulées au cours du rituel (Broda, op.cit. : 248). Broda suggère par ailleurs que la fête de l'*Atamalcualiztli* créait un lien rituel et cosmologique entre les âmes des morts et les cycles de la pluie et du maïs, dans la mesure où la fertilité du maïs était considérée comme provenant de l'inframonde. Ce dernier était invoqué lors de la fête de *Hueytecuilhuitl (*mois de juillet) à travers le *juego de pelota* (jeu du ballon), « terrain magique sur lequel les participants représentaient les dieux mêmes. Devant la présence des âmes des morts, le don concédé par les dieux était le maïs » (Broda, ibid.: 249).

Pour sa part, Graulich (2001 : 359 et 365) propose une interprétation différente de celle de Broda, en reliant la fête d'*Atamalcualiztli* à celle d'*Ochpaniztli*. Selon lui, la fête d'*Ochpaniztli* était dédiée à la période des semis. Il indique que si la date de cette fête tombait en septembre au XVIème siècle, elle était en réalité organisée pendant la période des semis dans les années 680-684, du 3 au 22 avril du calendrier grégorien précisément. Graulich estime que la modification de la date de cette fête résulte d'un glissement dû au fait que les Aztèques n'intercalaient pas d'années bissextiles tous les quatre ans dans leur calendrier. Il s'agissait selon lui d'une fête de rénovation, de purification et de renaissance de la nature, et les principales divinités associées à ce rituel étaient Toci (littéralement « notre grand-mère »), Chicomecóatl et Atlantonan qui représentaient la terre, la germination du maïs et l'eau. Ces cérémonies dédiées à Nuestra Abuela (« notre grand-mère »), aussi appelée Teteo Inan et Tlazoltéotl, commémoraient la mort de Tlaltéotl, la création de la terre et de la lune, la naissance du dieu-maïs Cintéotl, ainsi que la transgression du Tamoanchan. D'après Graulich, la fête

de l'*Atamalcualiztli*, célébrée tous les huit ans, était ainsi une prolongation de la fête d'*Ochpaniztli*, et elles avaient toutes deux un même but : la commémoration de la transgression originale et de la naissance de Cintéotl (le dieu du maïs).

La fête d'*Atamalcualiztli* donne donc lieu à deux interprétations différentes. Pour Broda, il s'agissait d'une fête dédiée à la bonne maturation du maïs, et en conséquence au souhait d'une bonne récolte. Graulich considère de son côté que cette fête, prolongement de celle d'Ochpaniztli, était pour les Aztèques l'occasion de commémorer la naissance du dieu du maïs.

Il nous paraît pour notre part difficile de trancher, dans la mesure où ce sujet concerne en premier lieu les spécialistes en codex et en chroniques du XVIe siècle. Nous ne pouvons que souligner que ces hypothèses se fondent sur des données éparses[48] et que le débat reste ouvert.

Le mythe du maïs dans la pensée mésoaméricaine

Enrique Florescano (2007 : 46) signale que les sources les plus anciennes à avoir évoqué le dieu-maïs mentionnent les diverses étapes de la culture de la plante : semis, germination du grain à l'intérieur de la terre et apparition du bourgeon et des premières feuilles vertes dans la parcelle cultivée. Les caractéristiques de ce processus naturel vont être associées aux attributions du dieu-maïs.

> « *L'identification de cet évènement agricole avec l'origine du cosmos, la naissance des êtres humains et le début de la vie civilisée témoigne de l'importance que ces peuples ont attribué à la domestication de la plante de maïs*[49] » (ibid.: 46 et 47).

Le mythe occupe une place spéciale parmi tous les discours formulés pour parler de la « découverte du maïs ». En effet, plusieurs peuples se sont servis de ce mode de narration

---

[48] Graulich se fonde sur les donnés suivantes : les Codex Telleriano-Remensis et Vaticanus A ; un dessin accompagné d'une petite description des rites et d'un texte de l'hymne qui devait être chanté pendant la fête d'*Atamalcualiztli* et qui se trouvait dans les mémoires du Frère Bernardino de Sahagún ; certaines informations sur les rituels laissées par le Frère Diego de Durán.

[49] Traduit de l'espagnol par nos soins.

pour témoigner de l'origine de ce qui fut pour eux une ressource alimentaire primordiale et l'assurance de leur survivance sur terre. C'est à travers ce type de récit que l'homme mésoaméricain a donné du sens au monde qui l'entourait. La pensée mésoaméricaine est ainsi riche de divers mythes narrant l'origine ou détaillant les caractéristiques du maïs. Les Tzeltales, les Mames, les Mopanes, les Zoques, les Nahuas et les Chinantecos nous apprennent que ce sont les fourmis qui les ont conduits à découvrir les vertus de cette plante (Slocum, 1965 ; Nash, 1970 ; Valladares, 1957 ; Schumann, 1971 ; Preuss, 1982 ; Weitlaner, 1977, cités en Sprajc, 1996 : 38), en leur montrant que cette céréale pouvait être mangée. Dans la Légende des soleils, le mythe de la création aztèque, Quetzalcóatl se transforme en fourmi afin de pouvoir accéder au maïs, à l'intérieur du mont Tonacatepetl. Katz (1995 : 121 et 125) précise qu'il s'agissait certainement de fourmis Atta et Pogonomyrmex (et possiblement d'autres encore). Ces fourmis de grande taille, de la famille des Myrmicidae, apprécient les climats tropicaux, sont très répandues en Mésoamérique et occupent une place dans la cosmologie des groupes mésoaméricains, qui les associent au maïs, à la pluie et à la mort.

Plusieurs mythes mésoaméricains associent le maïs à la montagne, et plus particulièrement à l'intérieur de la montagne, auquel on accède par des cavernes. Les richesses naturelles du monde terrestre se trouvent à l'intérieur des grottes, parfois aussi dans les profondeurs des eaux. Dans la mythologie mésoaméricaine, ce sont les puissances habitant ces lieux et propriétaires des ressources s'y trouvant qui ont découvert le maïs et qui prennent soin de lui et de son cycle. Chez les Mames, le dieu Yaluk, en envoyant la foudre, a brisé une formation rocheuse à l'intérieur de laquelle se trouvait caché le maïs. Dans le codex Borgia (Sprajc, 1996 : 45 et 48), le dieu Xolotl est né dans un plan d'eau, dans lequel poussait un épi de maïs. Un mythe Huichol (Preuss, 1982, cité par Sprajc, 1996 : 48) raconte que le dieu Nanáhuatl était le fils de la déesse du maïs et qu'il fut jeté dans le feu pour devenir le Soleil[50]. Dans le mythe aztèque sur les cinq soleils, c'est Nanáhuatl qui ouvre la montagne où le maïs est dissimulé. Pour les Aztèques, les propriétaires du maïs sont les *tlaloques*, les dieux des collines. Ces collines s'étendaient dans le Tlalocan, territoire réputé pour ses richesses naturelles et où germait le maïs. Elles gardaient en leur sein cette plante sacrée. Tout comme l'eau le maïs était préservé à l'intérieur de ces collines (Broda et Good, 2004 : 56 ; Broda,

[50] Cet épisode mythologique figure aussi dans la Légende des soleils des Aztèques.

2004 : 79). Les Mixtèques (Katz, ibid. : 124) se représentent quant à eux la fourmilière comme une grotte, lieu privilégié pour l'organisation de rites de demande de la pluie. Le maïs comme la pluie sont tous deux associés aux cavernes dans la mythologie mésoaméricaine.

Quetzalcóatl (le Serpent à plumes)

Bien que les origines de cette déité (mi-humaine mi-animal fantastique) ne soient pas claires (les recherches archéologiques et ethno-historiques ne s'accordant pas à ce sujet), sa présence dans la pensée mésoaméricaine et la relation qu'elle entretient avec le maïs sont avérées. Selon Armillas (1947, cité par Sprajc, 1996 : 100), si plusieurs ethnies mésoaméricaines ont conçu Quetzalcóatl comme une déité, c'est de façon plutôt tardive (à l'ère postclassique). Toutefois, l'origine de cette divinité serait très ancienne. Les peuples mésoaméricains ont conçu ce dieu mythique de différentes manières, selon la période à laquelle ils ont vécu et l'ethnie à laquelle ils appartenaient.

López Austin et López Lujan (1999, cités par López Austin, 1999 : 84) considèrent de leur côté que le dieu Quetzalcóatl est surtout un modèle de gouvernant, tandis que dans les mythes de plusieurs peuples, Quetzalcóatl est plutôt lié à la création de l'humanité.

En ce qui concerne la relation de ce dieu avec le maïs, Florescano (2007) avance que les Olmèques vénéraient déjà Quetzalcóatl et qu'ils le représentaient sous la forme du dieu du maïs. Pour sa part, López Austin (1998 :83) signale que Quetzalcóatl était un roi et prêtre toltèque, représenté par la Vénus matinale, manifestation du Serpent à plumes, tandis que selon Sprajc (1996 : 100-101), la planète Vénus était liée à la pluie et au maïs. Selon Piña Chan (1977, ibid. : 101), l'origine de Quetzalcóatl est à chercher chez les Olmèques, qui furent ceux qui l'imaginèrent comme un Serpent à plumes, symbole d'un nuage chargé d'eau. Les Aztèques considéraient pour leur part que Quetzalcóatl avait trouvé le maïs et qu'il l'avait donné à l'humanité pour qu'elle s'en nourrisse et puisse survivre. En échange, les hommes devaient adorer les dieux en leur rendant un culte.

Selon Sprajc (1996 : 98 - 103), Quetzalcóatl et Itzamná (déité Maya représentée par un dragon bicéphale) ont la même origine. A l'époque préclassique existait la représentation d'un monstre céleste ou terrestre lié à l'eau et la fertilité. À travers le temps, cette déité reptilienne s'est scindée en ces deux déités : Quetzalcóatl au centre du

Mexique et Itzamná en territoire maya. L'image du dieu complexe (homme-déité) date, selon le même auteur, du classique tardif.

Au bout du compte, Quetzalcóatl s'est imposé comme un héros mythique, un homme devenu dieu. Il était lié à l'eau, aux nuages, à la végétation et à la fertilité, mais aussi au pouvoir et à la création divine. Le culte rendu à Quetzalcóatl contribuait à établir une relation de pouvoir : les gouvernants justifiaient le contrôle qu'ils exerçaient en se référant à l'image du dieu. En affirmant être les descendants d'un grand ancêtre commun à tous, Quetzalcóatl, ils s'appropriaient les caractéristiques du dieu.

Le fait, pour le gouvernant d'être assimilé à Quetzalcóatl, augmentait son pouvoir : il était lui-même perçu comme un dieu ou l'émanation d'un dieu. Il revêtait un caractère divin pour son peuple et s'imposait comme le maître des ressources, le garant de l'abondance alimentaire.

La Légende des soleils

Selon le mythe aztèque de la création du monde, quatre périodes ont précédé l'apparition du monde actuel. Ces quatre périodes peuvent être qualifiées de solaires, dans la mesure où le monde y était gouverné par un dieu représenté par le soleil. Chacune de ces périodes correspondait à une phase d'équilibre cosmique, qui perdurait jusqu'à ce que le dieu-soleil s'affaiblisse, vieillisse puis finisse par mourir, ce qui provoquait un terrible cataclysme et conduisait un autre dieu solaire à prendre la place du précédent. Les Aztèques considéraient que divers êtres avaient vécu lors de ces périodes, mais qu'il avait fallu attendre celle qui avait suivi, la cinquième, celle lors de laquelle eux-mêmes vivaient, pour que naisse la véritable humanité, nourrie par le maïs.

La première fois qu'il est fait mention du maïs dans la *Légende des soleils*, c'est à la fin de la période du quatrième soleil, nommé *nahui atl* (« *cuatro agua* » / « quatre eaux »). Cette période correspond à un cycle de l'eau où le ciel descend, où toute la Terre se couvre d'eau et où les êtres qui vivent sur la Terre se transforment en poissons. Ce cycle s'achève de la manière suivante : Titlacahuan fait appel à Tata et Nene pour sauver le monde. Il leur demande de se cacher à l'intérieur d'un cyprès (*ahuehuetl*) juste au moment où le ciel plonge. Ils trouvent refuge dans l'arbre des épis de maïs et sont autorisés à en manger un chacun. Lorsqu'ils terminent de manger leur épi, le niveau d'eau commence à diminuer et le cinquième soleil apparaît (*Codex Chimalpopoca* : 1975 : 119-120).

Ce nouveau cycle solaire fut nommé *Naollin* (« *cuatro movimiento* » / « quatre mouvements »). C'est alors que les dieux se demandaient qui pourrait bien habiter le monde dorénavant que Quetzalcóatl descendit au *Lugar de los muertos* ou Mictlan (l'inframonde des Aztèques) :

> « *Ce dieu est descendu jusque dans les profondeurs du* Lugar de los Muertos *(lieu où vivent les morts) et il y a obtenu des cendres et poudres des êtres qui avaient vécu auparavant sur terre. Non sans difficultés, le Serpent à plumes a apporté les cendres et les os au Tamoanchan – le lieu de la création ; là, il s'est fait une coupure sur le pénis, et avec son propre sang et les restes qu'il avait apportés, il a réalisé un mélange qui a donné naissance à l'humanité*[51] » *(López Austin, 1998 : 84-85).*

Une fois les hommes engendrés, les dieux se demandèrent de quoi ils allaient se nourrir. C'est alors qu'une fourmi rouge pénétra à l'intérieur du Tonacatepetl (Montagne de la subsistance) et qu'elle en revint avec des grains de maïs. Quand Quetzalcóatl vit la fourmi, il lui demanda d'où elle rapportait ces grains, et la fourmi le lui indiqua. Quetzalcóatl se transforma alors en fourmi noire et suivit la fourmi rouge au cœur de la montagne pour y chercher le maïs. Une fois ressorti, Quetzalcóatl apporta le maïs à Tamoanchan. Les dieux mâchèrent le maïs et le mirent dans la bouche des créatures engendrées par Quetzalcóatl, les humains. Par la suite, les dieux se demandèrent ce qu'ils allaient faire du Tonacatepetl et suite aux essais de Quetzalcóatl pour s'en débarrasser, le dieu Oxomoco procéda à une divination au moyen de grains de maïs, ce qui lui permit d'apprendre que seul Nanahuatl était capable de dégrainer le Tonacatepetl[52], en le frappant avec un bâton. Une fois le maïs égrenné, les *tlaloque* finirent par se l'approprier, de même que tous les autres aliments des humains, pour les partager avec ces derniers : le maïs blanc, le jeune, le rouge et le noir, le haricot, la chia, le *michihuauhtli* (sorte d'amarante) (ibid. : 120-121).

---

[51] Traduit de l'espagnol par nos soins.

[52] Ici, le Tonacatepetl devient une métaphore du maïs : la montagne est dégrainée à la façon dont les humains dégrainent l'épi de maïs pour se nourrir.

Dans le Tlalocan, royaume des divinités de la pluie, se trouvait le « paradis terrestre», un lieu que les Aztèques concevaient comme doté de richesses et de ressources inépuisables : les épis de maïs mûrs, les courgettes, le piment, la tomate, les haricots et les fleurs jamais n'y manquaient (Broda, 1971 ; Sahagún, 1985, cités par Sprajc, 1996 : 34-35).

Outre la création des humains par les dieux, le mythe raconte également la création du cinquième soleil, à Teotihuacán. Les dieux Tonacateuctli (« *el señor de nuestra carne* » / « le seigneur de notre chair ») et Xiuhteuctli (« *el señor del año* » / « le seigneur de l'année ») convoquèrent Nanahuatl pour lui demander de veiller sur le ciel et la terre. Tonacateuctli et Xiuhteuctli s'en allèrent et Nanahuatl se jeta dans le feu à Teotihuacán et devint le soleil tel que nous le connaissons. Nahuitécpatl se jeta quant à elle dans les cendres, et devint la lune (op.cit. : 121-122).

Dans ce mythe, le maïs est décrit comme un aliment divin, servant aussi d'oracle, une métaphore de l'abondance sur terre, mais aussi dans le Tamoanchan. Le maïs devient le grain-nourriture destiné à la nouvelle création des dieux. Les astres naissent et le monde entre dans un nouveau cycle. Dans ce contexte, les sacrifices et les rituels étaient conçus comme devant assurer l'arrivée de la pluie divine, afin que les semis puisent germer, et que le cycle du soleil Naollin puisse se perpétuer.

Le Popol Vuh

Le Popol Vuh est un récit mythologique des Mayas quichés qui raconte au fil de plusieurs épisodes la création du monde et de l'humanité. Le livre est divisé en trois parties : la première traite des origines du monde ; la deuxième des péripéties de deux couples de jumeaux et de l'origine des hommes « modernes », confectionnés avec de la pâte de maïs ; la troisième de l'histoire des Quichés et de leur royaume.

Nous nous intéresserons ici à la deuxième partie, et plus particulièrement au passage sur la création des hommes, épisode auquel le maïs n'est donc pas étranger. En voici un bref résumé.

Le Popol Vuh indique que Tepeu et Gucumatz, les dieux créateurs de l'univers, ne parvinrent à créer l'humanité telle que nous la connaissons qu'au terme d'une série de quatre essais. Le premier essai conduisit à la création des animaux. Toutefois, ceux-ci ne pouvant adorer les dieux qui leur avaient donné vie, ils furent laissés sur terre pour servir d'aliment à l'humanité que les créateurs allaient finalement engendrer. Lors du

deuxième essai furent conçus des humains à base de boue, mais ces êtres parlaient un langage incompréhensible et ils étaient physiquement très faibles : petit à petit, ils se désintégrèrent et disparurent. Par la suite, les dieux travaillèrent à une nouvelle création, cette fois-ci à base de bois pour les hommes, et de jonc pour les femmes. Mais ces êtres avaient des visages inexpressifs, ils étaient secs et n'avaient pas de sang dans le corps. Pire, ils n'étaient pas obéissants, n'adoraient point leurs dieux, qui décidèrent alors de les exterminer en déclenchant un déluge.

C'est alors que Tepeu et Gucumatz, lors d'un quatrième essai, conçurent quatre hommes à base de pâte de maïs. Ils confectionnèrent leur chair avec du maïs jaune et du maïs blanc. Cette nouvelle humanité dut, en retour, adorer ses créateurs. Puis le *yac* (chat de la montagne), l'*utiú* (le coyote), le *que* (le perroquet) et le *hoh* (le corbeau) montrèrent aux hommes nouvellement créés comment se rendre jusqu'au Paxil (le lieu de la création).

On voit donc que c'est lorsque les créateurs trouvèrent la substance qui devait servir de chair et de sang, mais aussi de nourriture, à leur création que l'humanité telle que nous la connaissons fit son apparition. Ces nouveaux êtres furent enchantés de découvrir le Paxil et Cayalá, un monde où régnait l'abondance, doté de tout ce qu'il leur fallait pour vivre : de la terre, des épis de maïs jaune, des épis de maïs blanc, du cacao, du *pataxte*, des *zapotes*, des *jocotes*, des *nances*, des *matasanos* et du miel. Il y avait des aliments de toutes tailles, petits et grands. Plus tard, c'est encore le maïs, sous forme d'épis de maïs jaune et d'épis de maïs blanc, qui sert à Ixmucané à préparer neuf boissons destinées à donner aux hommes de la force et du tonus.

En résumé, l'humanité a été crééé à partir du maïs, elle s'est nourrie de maïs, et le maïs s'est imposé comme un dieu qu'elle a adoré tant sa subsistance dépendait de lui.

Calendrier agricole

L'organisation du temps chez les peuples indigènes est articulée autour des activités agricoles, parmi lesquelles les semis et la récolte annuelle comptent parmi les moments les plus importants. Selon Miranda (2000 : 9), les Mésoaméricains ont commencé à observer le cycle de croissance du maïs environ 8 000 ans av. J.-C. Ils ont pu commencer à sélectionner les épis en fonction de l'alignement des grains. Le maïs à l'état sauvage ne comptait que deux lignes de grains, tandis que le maïs domestiqué, grâce au processus de sélection des semences, en compte entre 8 et 24.

Le tri des grains, la préparation de la terre, l'attente des premières pluies, les semis, le travail des champs et la récolte forment un processus qui requiert des capacités d'observation du climat et du labeur humain. Afin de s'assurer une bonne récolte, les agriculteurs se sont mis à observer la nature et ses cycles. La perception de cycles réguliers à l'œuvre dans la nature (saison sèche et saison des pluies) a permis à l'homme de se situer dans le temps et l'espace[53]. Cette connaissance l'a aidé à se faire une vision cohérente du monde qui l'entourait : le « chaos » a été remplacé par le « cosmos » (Sprajc, 1996 : 135).

Cette organisation du temps en Mésoamérique s'est accompagnée, dès la période préclassique, de l'élaboration de calendriers. Il existait deux types de calendriers : l'un divinatoire et l'autre solaire. « L'agriculture, activité de base de l'homme mésoaméricain, avait besoin de la connaissance et du contrôle du temps. C'est pour cela que les semis et la récolte se sont développés tout au long d'un calendrier solaire de 360 jours, comptant 18 périodes de 20 jours chacune. À ces périodes étaient ajoutés les cinq jours manquants (pour obtenir 365 jours), considérés comme néfastes, et appelés *nemontemi* [54]» (Solis, 1998 : 16). Si le calendrier solaire était divisé en 18 *veintenas* (périodes de 20 jours chacune), auxquels s'ajoutaient les cinq jours considérés comme funestes, le calendrier divinatoire comportait quant à lui 20 *trecenas* (périodes de treize jours chacune), totalisant 260 jours.

Aujourd'hui, le cycle agricole reste lié aux pratiques ancestrales. Malgré la domination coloniale, les peuples, dits « indigènes » ont continué au fil des années à pratiquer leurs activités agricoles selon un cycle intimement lié à la nature et aux pratiques rituelles léguées par leurs aïeux, même si ce cycle s'est aujourd'hui calé sur le calendrier grégorien,qui fut introduit par les Espagnols lors de leur arrivée en Mésoamérique, au même titre d'ailleurs que l'usage des almanachs et le système des « douze jours ». Sur l'almanach figurent toutes les dates des fêtes de saints de l'année, ainsi que des indications météorologiques concernant chacun des mois de l'année, tandis que le système des « douze jours » consiste en l'observation des douze premiers jours de l'année et, selon la région, des six ou douze jours suivant, les données relevées lors de

---

[53] Dans les régions mésoaméricaines, le temps des semis varie selon le climat et l'altitude. Il ne faut pas oublier qu'elles couvrent un vaste territoire, qui comprend des chaînes de montagne, des secteurs au climat aride, des régions tropicales et des vallées.

[54] Traduit de l'espagnol par nos soins.

cette observation permettant d'établir un pronostique de la situation climatique de l'année à venir (Katz, Goloubinoff et Lammel, 2002 : 4).

Sous l'influence espagnole, les dieux des ressources naturelles se sont métamorphosés en saints ou *dueños*. C'est ainsi que saints et divinités de la nature se sont trouvés reliés à travers l'adoption d'un nouveau calendrier et la diffusion d'une nouvelle religion. Les actions rituelles sont restées au cœur de ces relations entre les humains et l'au-delà. De son côté, la reproduction continuelle des mythes et autres récits transmis oralement, et leur transformation, témoignent de la persistance et de l'évolution de la pensée mésoaméricaine dans le temps, et de la façon dont elle a assimilé les saints, le discours de l'église et l'idée du bien et mal telle qu'elle est conçue par le catholicisme.

> *« Cette continuité s'explique par le fait qu'aujourd'hui existent toujours les mêmes conditions géographiques, climatiques et les mêmes cycles agricoles. Les communautés restent dépendantes d'une économie agricole précaire et gardent le désir de contrôler ces phénomènes. Ainsi, les éléments traditionnels de la cosmovision et les cultes à l'eau et la fertilité agricole correspondent aux conditions matérielles d'existence des communautés… [55]» (Broda, 2004 : 65).*

Aujourd'hui encore, on peut relever de nombreuses correspondances entre les principales fêtes religieuses des villages mésoaméricains et les temps forts du cycle agricole. D'après Broda (ibid. : 66-67), la fête de la Chandeleur (2 février) marque le début du cycle agricole. Dans de nombreux villages, les semences sont bénies à cette date. Puis, à l'occasion de Pâques sont célébrés des rituels dédiés à la terre, à la fertilité et à l'inframonde. Autre exemple, chez les Nahuas de Tetelcingo, à Morelos, au Mexique, Totatzin (« *le père vénéré* ») est à la fois associé au Christ et au développement du cycle du maïs (Leyva, cité in Broda, ibid.). Le 25 avril, jour de la saint Marc, des rituels de demande de pluie sont attestés dans plusieurs régions du Mexique : les Mixtèque, les Triqui, les Nahua, les Tlapanèque, perpétuent cette tradition. D'après Katz, Goloubinoff et Lammel (ibid.), saint Marc est représenté dans l'iconographie chrétienne accompagné d'un lion, animal proche du jaguar des peuples autochtones, lequel est associé à la pluie et la fertilité.

---

[55] Traduit de l'espagnol par nos soins.

Chez les Triqui de Oaxaca, parmi lesquels nous avons travaillé pendant plusieurs années (de 2005 à 2008), la fête dédiée à Ña'an tuvi'a ou saint Marc, a ainsi pour objet la demande de la pluie. Dans les prières qu'il formule, le *rezandero* (guide du rituel) s'adresse à Jésus et à saint Marc, associés et formant une même puissance, propriétaire de la pluie[56] :

Dios Señor San Marcos
te pedimos por el frijol,
por el maíz,
por la milpa
y porque hayan buenas lluvias.

Dieu seigneur saint Marc
nous te prions pour le haricot,
pour le maïs
pour nos champs
et pour qu'il pleuve en abondance.

D'après Broda (ibid. : 68), le 3 mai, dans plusieurs communautés indigènes du Mexique, du Guatemala et du Honduras, la célébration de la fête de la Sainte Croix marque le passage de la période sèche à la saison des pluies et le début des semis. Chez les Mazatèques de Oaxaca, au Mexique, on rend visite ce jour-là à Chikon Tokosho, divinité propriétaire d'une montagne appelée *Cerro de la Adoración*, tandis que des processions sont organisées afin de bénir les semences, de remercier pour les souhaits réalisés et de formuler de nouvelles demandes[57].

Au cours des mois d'août et de septembre, on procède à des rituels à titre privé lors de la collecte des premiers épis de maïs (*elotes)*, qui sont apportés à l'église afin de remercier pour la récolte. Certaines familles placent aussi de petits dépôts rituels dans les champs ; on répandra de l'eau de vie, on fera brûler du copal et une poule pourra être sacrifiée pour remercier la terre de sa fertilité et de sa générosité[58]. Le 15 août, par exemple, jour de la fête catholique de l'Assomption, les Nahuas de Guerrero, au

---

[56] La prière qui suit a été collectée lors du rituel de demande de la pluie effectué dans le village de La Sabana Copala, région triqui, le 23 avril 2005 (si le jour de la saint Marc est bien le 25 avril, la date de la cérémonie qui lui est dédiée n'a pas nécessairement lieu exactement ce jour-là et varie selon les villages).

[57] Informations recueillies lors d'un travail de terrain réalisé en 2005.

[58] Pratiques observées par nous-mêmes chez les Triquis de Oaxaca, au Mexique

Mexique, se rendent dans la montagne pour prier pour la réussite de la saison agricole (Good, 2001, Broda, 2001, cités in Broda, 2004 : 74).

Enfin, comme le montre bien Broda (2004 : 58), le 2 novembre, jour de la fête de la Toussaint, coïncide avec la fin du cycle agricole. La récolte a été effectuée et ses fruits sont présents dans les offrandes comme dans les repas familiaux. Des repas, au cours desquels le maïs occupe une place spéciale, sont préparés pour les morts ce jour-là, façon de manifester une convivialité les associant aux vivants. Les Triquis préparent par exemple à cette occasion le *pozole*, un bouillon à base de maïs, qui est par ailleurs servi lors des repas accompagnant les rites funéraires, ce qui témoigne du lien de ce mets avec les repas rituels liés à la mort.

Travail de la terre et cycle rituel

Le travail de la terre et la dépendance de l'homme à l'égard de sa récolte se trouvent à la base de la survie des peuples d'agriculteurs. L'incertitude face aux aléas climatiques a conduit l'homme à anthropomorphiser son milieu naturel. C'est ainsi que diverses divinités sont en charge de la manipulation du vent, de la pluie, de la foudre et du tonnerre. Les agriculteurs communiquent avec ces divinités à travers des actions rituelles et des comportements spécifiques.

Divers rituels sont liés au cycle agricole, leur objectif étant de s'assurer une bonne récolte, notamment ceux de demande de la pluie et de remerciement de récolte. Comme Dehouve (2013a :3) le relève, il existe dans ce contexte deux niveaux de sociabilité : le « public » et le « privé ». Le rituel public mobilise une organisation communautaire et fait intervenir les personnes en charge de responsabilités civiles et religieuses. Il a une dimension collective et a pour objectif d'obtenir la fertilité au bénéfice de tous (demande de la pluie). Dans la sphère privée, le rituel consiste à maintenir la relation entre l'homme, ses ressources et les divinités. Il est dirigé par le chef de famille, en présence de sa femme et de ses enfants. Qu'ils soient publics ou privés, ces rituels sont toujours adressés aux puissances responsables de la prospérité du peuple. Autrefois, ces puissances étaient considérées par les Mésoaméricains comme des dieux, aujourd'hui, elles sont désignées sous le nom de Dieu, ou sous ceux des saints ou de « propriétaires ». Chaque ethnie façonne son propre territoire symbolique et possède ses propres représentations du monde. Ainsi, les ressources naturelles se trouvent chargées

de vie, animées, et dotées de la capacité de protéger les fidèles, mais aussi de punir et de condamner quand une faute est commise.

Comme nous l'avons vu, les cavernes étaient considérées comme des passages vers l'intérieur de la terre, lieu où se trouvent les richesses, où règne la fertilité et où les plantes et animaux du monde terrestre peuvent être dissimulés à l'abri des regards. Elles étaient aussi perçues comme des portes permettant d'accéder à l'inframonde, séjour des morts, mais également des divinités propriétaires de l'eau, des animaux ou de la montagne. La caverne est le ventre, la bouche et les oreilles de la terre, c'est un lieu sacré où sont effectués divers rituels, qu'ils soient thérapeutiques, destinés à diriger la violence vers une personne particulière, à effectuer une demande de richesses matérielles, à l'initiation de spécialistes religieux, à demander la pluie ou à en apprendre plus sur le climat *via* la divination (Barabas, Bartolomé, Cisneros, 2010 : 229-230). Depuis les temps les plus anciens, l'intérieur de la terre est considéré comme une région humide, froide, obscure, et conçue comme le lieu de la régénération du cosmos mésoaméricain (Florescano, 2004 : 21). Dans l'intérieur des montagnes se trouve l'eau, comme une matrice pleine de liquide amniotique où les nuages prennent forme, avant de monter jusqu'au sommet du ciel et de retomber sous forme de pluie (Katz, Goloubinoff et Lammel, 2002 :2). En Mésoamérique contemporaine, les cavernes sont toujours considérées comme des lieux sacrés et tirent leur spécificité de la complexité symbolique qui les caractérise. Lors de nos recherches auprès de l'Institut national d'anthropologie et d'histoire de Oaxaca, nous avons étudié divers rituels liés à des pratiques religieuses ayant lieu dans des grottes. En 2005, nous avons par exemple mené des recherches dans la Cueva del Diablo (Grotte du Diable) (Barabas, Winter, Castillo et Moreno, 2006) et nous avons constaté que les Zapotèques de la vallée centrale de Oaxaca associaient cette caverne à l'inframonde et aux richesses matérielles. En Mésoamérique, les cavernes sont protégées par le Dueño del Cerro (littéralement, « le propriétaire de la montagne »). Comme son nom l'indique, la Cueva del Diablo est quant à elle associée au Diable. Ces « propriétaires » gèrent les richesses du monde terrestre et sont associés à tous les biens dont les humains ont besoin. L'eau, d'après la cosmologie zapotèque, se trouve à l'intérieur de la caverne, dans la profondeur de la montagne. En échange de ses services, le Dueño del Cerro, parfois, comme on le voit assimilé au diable, reçoit des offrandes. Au cours des recherches que nous avons menées entre 2002 et 2005, nous avons pu constater l'importance que les Chinantèques accordaient eux aussi aux cavernes, où habitent le Señor del Monte et le Señor de los

Animales (« seigneur de la montagne » et « seigneur des animaux ») et où se trouvent toutes les richesses du monde terrestre, en particulier le maïs, l'eau, le gibier, etc. Chez les Triquis de San Martín Itunyoso, nous avons participé à deux occasions au rituel de demande de la pluie du 25 avril. Ce rituel a lieu dans une grotte où les personnes viennent déposer des offrandes, font des prières, boivent du *tepache* avec la divinité de la foudre (Ña'an Tuvi'a), brûlent l'encens de *copal*, chantent en musique et font le sacrifice d'un mouton. C'est de l'intérieur de la grotte que doit sortir la foudre qui ramènera la pluie et c'est aussi dans la grotte que sont effectuées les prévisions concernant les précipitations qui tomberont pendant la période des pluies. Enfin, nous avons également entrepris des recherches chez les Mixtèques du village de Santa Cruz Mitlatongo (Barabas, Bartolomé, Castillo, Moreno, 2010 : 176-250), à l'occasion d'un rituel de demande de la pluie : chaque année, les autorités locales et les *Ña tanjna* (personnes ayant le don de parler au vent et à l'eau) se rendent aux *casas del viento* (maisons où réside le vent) et aux *casas de agua* (maisons où réside l'eau). Dans les premières, ils demandent au vent d'amener l'eau, afin que la récolte soit bonne. Les *casas del viento* consistent en dix monticules de pierres superposés d'où sort le vent (féminin quand il est chaud, et masculin quand il est froid). Après s'être rendues aux *casas del viento*, les mêmes personnes se rendent quelques jours plus tard aux *casas del agua*, qui consistent en 13 grottes où naît et vit l'eau. Toutes ces « maisons » se trouvent dans la campagne. On vient y déposer des offrandes afin de demander, à l'approche d'une nouvelle saison de pluies, que le vent et la pluie soient favorables. Ces demandes de pluie sont encore très répandues en Mésoamérique contemporaine, et la prière principale de ces rituels consiste toujours à demander une bonne récolte de maïs, mais aussi de haricots, de courgettes, de piments et d'autres plantes cultivées. Ce sont le plus souvent dans des grottes, sur des rochers et dans des lieux sacrés situés dans la montagne que sont effectués ces types de rituels publics qui apporteront protection aux villageois en assurant la suffisance de leur récolte annuelle. Comme le souligne Florescano (ibid., 30), qui reprend sur ce point une idée courante chez les Mixtèques : « La terre est l'utérus et la pluie la semence qui la fertilise. Le résultat de ce mariage est la plante de maïs ».

Les espaces choisis pour effectuer les rituels seront toujours des lieux dotés de propriétés liées à des phénomènes naturels ou directement choisis par la divinité, qui l'aura fait connaître au moyen du rêve à un des spécialistes du rituel ou à un initié. Dans ces lieux seront effectués les rituels visant à s'attirer la bienveillance des divinités. Dans

les cas de demande de pluie formulées dans un cadre privé, une fois les premières pluies arrivées, de nouveaux rituels seront accomplis au moment d'effectuer les semis, et seront renouvelés jusqu'au jour de la récolte et du stockage du maïs. Comme Dehouve (op.cit.) le souligne :

> *« Le processus technique de production de la ressource est en même temps un processus rituel. Le plus souvent, les principaux gestes techniques et rituels sont effectués par le producteur dans la plus grande clandestinité. Il se passe quelque chose entre l'homme et sa plante ou son gibier qui ne doit pas être vu par quelqu'un d'autre. Parmi ces rituels figure toujours la pénitence faite de jeûne et d'abstinence sexuelle. La règle implicite veut que ce producteur et acteur rituel soit le seul à avoir le droit de consommer le produit ».*

Ainsi, les membres de la famille remercieront les puissances pour leur bienveillance et leur générosité, et respecteront les interdits que le maïs ou les puissances leur imposent. Or, le maïs est une plante qui a plusieurs vertus. La place qu'il occupe lui confère diverses significations, qui vont être représentées sous des formes figuratives qui comprendront des métaphores. Il va être considéré, comme nous l'avons déjà vu, comme une plante vivante, manifestant des exigences concernant la façon dont elle doit être traitée. Dehouve (2013a : 7) signale que deux émotions doivent être évitées au maïs : la peur et la colère. « La première provient d'un traitement brutal (on le brûle, on crie...), la seconde d'un comportement irrespectueux (on le jette, la femme de l'agriculteur le donne à manger à son amant...) ». Dans le contexte mésoaméricain comme au Bénin, à Ouidah, nous avons constaté qu'à partir du lien entre l'homme et la plante de maïs sont définis divers comportements et actions auxquels l'homme doit se conformer afin de préserver l'équilibre entre la plante, les divinités et la société. Nous avons ainsi relevé au Mexique et au Bénin des interdits et des comportements rituels spécifiquement associés aux cultivateurs du maïs. Par exemple, parmi les interdictions figure l'impossibilité d'avoir des relations sexuelles dans les champs cultivés ou à proximité. Il est également interdit de se battre ou de proférer des grossièretés devant la plante, sous peine de perdre la récolte, ou encore, pour les femmes ayant leurs règles, de s'approcher du grenier où les grains sont stockés, sous peine de provoquer la perte de ces grains. En outre, les agriculteurs sont tenus de semer le maïs selon certaines conditions précises et de le traiter avec respect. De la même manière, la façon de couper

et de traiter les épis au moment de la récolte, qu'ils soient frais ou mûrs, influera sur la prospérité de la famille et de la communauté.
La récolte est rythmée par des gestes et des actes rituels précis : cela pourra être une offrande déposée dans la parcelle agricole, accompagnée de prières et de gestes destinés à remercier la terre. Des prières et une offrande pourront être aussi adressées au lieu où les épis seront stockés. Au Mexique, chez les Triquis de Oaxaca, une pratique consiste à placer dans la *troje* (édifice où l'on stocke le maïs) des « maïs gardiens », en l'occurrence des épis abîmés ou malades (pour avoir été mangés par des insectes) qui seront placés aux quatre coins de la maisonnette pour protéger leurs frères et sœurs contre les parasites. Tous ces actes rituels se répètent d'année en année et rythment la vie des agriculteurs.

Nous avons essayé dans ce chapitre de montrer comment le maïs a été sacralisé, et de souligner l'importance de cette plante dans les rituels de demande de pluie. L'ensemble des informations que nous avons réunies nous a permis d'établir que le maïs occupe une place majeure dans l'imaginaire et les représentations du monde symbolique des peuples mésoaméricains depuis l'ère préclassique, place à laquelle fait écho la présentation dans les chapitres qui suivent des données de terrain exposant la façon dont cette plante s'est également imposée au sein de l'imaginaire et des représentations de la religion *vodoun* au Bénin. Mais avant d'aborder cette partie et d'approfondir ce sujet à travers l'exposé des résultats de l'enquête de terrain que nous avons menée à Ouidah, nous allons nous intéresser aux diverses hypothèses concernant la route migratoire empruntée par le maïs vers le sud de l'Amérique, puis vers l'Europe et l'Afrique. Comme d'autres céréales de base de l'alimentation humaine, le maïs a en effet parcouru le monde, se dispersant à travers le globe au gré des migrations humaines.

Chapitre III. La migration du maïs : de son introduction sur la côte atlantique et de l'importance du port de Ouidah en tant que lieu stratégique d'échanges commerciaux.

Les connaissances que nous pouvons réunir sur les différentes routes migratoires suivies par les plantes américaines en direction des autres continents proviennent, tout comme celle des événements qui se sont produits au cours de la période d'expansion coloniale, des récits ou chroniques de voyage d'une part, et des études menées par les archéologues et les biologistes d'autre part. Nous allons consacrer la première partie de ce chapitre à retracer les routes migratoires du maïs en Amérique, en Europe et en Afrique. Dans un deuxième temps, nous étudierons la façon dont furent introduites sur la côte atlantique et plus précisément à Ouidah, port de l'ancienne Côte des Esclaves, des marchandises en provenance du Vieux Continent et du Nouveau Monde. Puis nous examinerons le rôle joué par le maïs et d'autres plantes d'origine américaine à Ouidah, suite à leur introduction dans ce nouvel environnement. Pour finir, nous dresserons un portrait général de cette ville qui fut un port dynamique à l'époque de l'esclavage et qui est devenue une cité cosmopolite, à l'héritage culturel particulièrement riche.

Migration du maïs en Amérique

La route migratoire qu'a suivie le maïs aurait été ouverte à l'origine par des groupes nomades, vers 2 500 av. J.-C. Selon Scott Raymond et Warren R. Deboer (2006), le maïs aurait voyagé à cette époque avec les poteries jusque dans les Andes, de même que la courgette et le haricot, avec qui il aurait favorisé là aussi la sédentarisation des populations. Benz (2006 : 13) signale toutefois que les résultats du processus phylogénétique obtenus par Matusoka permettent d'envisager comme potentielle une autre route migratoire du maïs. Leur hypothèse laisse entrevoir deux voies de dispersion au départ des montagnes du centre du Mexique : la première aurait mené le maïs vers l'ouest et le nord du Mexique, jusqu'au sud-ouest des États-Unis, puis vers l'est des États-Unis et le Canada ; la deuxième (qui aurait peut-être suivi la première) serait partie en direction des plaines de l'ouest et du sud du Mexique vers le Guatemala, les

îles des Caraïbes, les basses terres de l'Amérique du Sud, et jusqu'aux sommets des Andes.

Rojas (1988 : 183) souligne l'importance qu'avait (et qu'a toujours) la combinaison de plusieurs plantes, cultivées sur une même parcelle agricole ou « *milpa* ». Dans le cas de la Mésoamérique, les agriculteurs pratiquaient une « trilogie de cultures », dont les trois plantes étaient le haricot, la courgette et le maïs. Il s'agit encore aujourd'hui d'une combinaison récurrente, à laquelle est souvent associée le piment. Ces combinaisons de cultures dans le centre et le sud du continent sud-américain varient selon les plantes que l'on trouve localement et les céréales ou tubercules qui sont les plus consommés. Au Pérou, on cultive plus de pommes de terre et de maïs violet qu'en Mésoamérique. En Amazonie, dans certains groupes, le maïs s'est substitué aux denrées de base, et dans les autres groupes il a complété l'alimentation à base de manioc, de patate douce et d'autres produits issus de la forêt tropicale (Katz, 2018). En règle générale, l'introduction du maïs a contribué à augmenter la valeur nutritive de l'alimentation des populations, à l'explosion démographique et au développement des hameaux (Scott Raymond et Warren R. Deboer, op. cit.). On retrouve ces configurations alimentaires propres à chaque groupe au sud du Bénin et au sud du Togo, où les populations cultivent de nos jours à la fois le maïs, le manioc, le haricot et l'arachide. Dans l'autre sens, il est intéressant de noter que l'igname, provenant de la côte ouest de l'Afrique, a été intégré à l'agriculture au Brésil, où il est encore produit aujourd'hui. Santos et Ferraz (ibid, : 79) nous apprennent que les esclaves provenant des régions fluviales de la côte de Guinée eurent du mal à s'adapter au maïs à leur arrivée en Amérique et que l'on commença à cultiver au Brésil l'igname et le mil, tous deux d'origine africaine, pour leur servir d'aliment.

Le maïs étant facile à transporter, il était particulièrement utile aux groupes nomades, aux chasseurs et aux guerriers qui parcouraient de grandes distances (López Austin, op.cit.). C'est de cette façon que les grains ont voyagé et se sont répandus à travers tout le continent. D'après les recherches que nous avons effectuées, les plantes complémentaires au maïs étaient le manioc et la patate douce pour l'Amazonie et la pomme de terre pour les Andes. Cette différence dans le type d'agriculture pratiqué dans les terres basses tropicales du nord-est de l'Amérique du Sud est le résultat de la préférence que les populations avaient pour l'agriculture de tubercules et de racines. A la différence des peuples mésoaméricains qui avaient une préférence pour l'agriculture à

grains et ont adopté le maïs comme la céréale de base (Sauer, 1969, cité par Rojas, 1988 : 74).

Céréale facile à cultiver, dotée d'une grande faculté d'adaptation aux aléas climatiques et facile à transporter, le maïs n'a pas arrêté son voyage suite à sa « conquête » de l'Amérique ; tout comme d'autres plantes domestiquées, telles que la tomate, l'arachide, le piment, la courgette, la pomme de terre, ou encore le manioc, il a poursuivi sa migration vers l'Europe, l'Afrique et d'autres territoires encore plus lointains.

Parmi toutes ces plantes, certaines ont conservé dans leur nom la trace de leur origine. Les termes *chile* (piment), *tomate* (tomate) et *aguacate* (avocat), entrés aujourd'hui dans la langue espagnole, sont ainsi d'origine nahuatl (la langue des Aztèques). Les mots *maíz* (maïs) et *maguey* (agave) sont quant à eux issus de la langue taina, parlée dans l'ancienne Hispaniola (Saint Domingue/Haïti) (Katz et Lazos, 2017 : 43).

Migration du maïs vers l'Europe et l'Afrique

Les plantes qui furent exportées d'Amérique vers l'Afrique et l'Europe étaient pour la plupart celles qui avaient été au préalable domestiquées par les agriculteurs amérindiens (Monnier, 1992, in Guillaumet, 1998 : 31). Toutefois, il y eut également des processus de transdomestication, consistant à expérimenter la culture de plantes jamais cultivées auparavant, avant de les exporter vers d'autres territoires. Ces expériences de domestication furent menées par les colons dans des jardins conçus à cet effet : c'est ainsi que l'hévéa, la vanille et le cacaoyer furent domestiqués avant d'être dispersés dans d'autres pays tropicaux (ibid. : 32).

En ce qui concerne l'introduction du maïs en Europe, il faut noter que deux variétés de maïs ont été exportées vers le Vieux Continent : l'une provenant des Caraïbes et l'autre d'Amérique du Nord. « La diversité des maïs en Europe est en partie liée à leur origine géographique. Les populations de l'est et du nord de l'Europe forment un groupe bien séparé tant au niveau moléculaire que morphologique. Les populations du sud-ouest de l'Europe se séparent des populations du sud- est de l'Europe…Les populations de l'est et du nord de l'Europe se regroupent avec le maïs Northern Flint de l'est de l'Amérique du Nord et une similarité morphologique (épi à 8 rangs, présence fréquente de spathes foliacées) est également observée entre ces deux origines. Certaines populations du sud de l'Espagne se regroupent avec les populations des Caraïbes. Les populations cornées

des Pyrénées et de Galice se positionnent en situation intermédiaire entre les maïs des Caraïbes et des Northern Flint, ce qui suppose l'existence d'un phénomène d'hybridation » (Gouesnard, Chastanet, Tollon-Cordet et al. 2005 : 347).

Le maïs provenant des Caraïbes (épis coniques de plus de 10 rangées de grains) a été rapporté des Antilles par Christophe Colomb en 1493. Ce maïs entra en Europe par le sud de l'Espagne, d'où il commença à se répandre vers la Méditerranée et le nord de l'Afrique. Selon Verrazano et Cartier, qui s'appuient sur certains récits d'explorateurs pour établir ces faits, la variété de maïs provenant d'Amérique du Nord, connue sous le nom de Northern Flint (épis cylindriques de 8 à 10 rangs), aurait été introduite en Europe dans la première moitié du XVIème siècle, autrement dit un peu plus tard que la variété rapportée par Colomb (Gouesnard et al. Ibid. ; Chastanet et Charcosset, 2007 : 50). Nous verrons plus loin que Stanton (1962 : 254) suggère que cette même variété de maïs Northern Flint (ainsi que les hybrides qui en sont issus) est aujourd'hui cultivée au Nigéria, où elle serait arrivée via le nord de l'Afrique.

La variété des noms que le maïs a reçu au cours de sa migration est à l'origine d'une certaine confusion, empêchant parfois de l'identifier clairement dans les chroniques ou récits de l'époque. Il semble qu'en France et en Espagne, le maïs ait été connu sous le nom de blé des Indes, grain de Turquie ou blé d'Espagne (Warman, 1988 : 43 ; Chastanet, 1998a : 26). D'après Portères (1961), les Portugais nommaient le maïs « milho », ce qui signifie en français « le mil », une céréale provenant d'Afrique et d'Asie.

En Europe, le maïs a été très consommé aux XVIIIème et XIXème siècles dans des pays comme l'Italie, l'Espagne, la France et le Portugal. En raison de l'incertitude économique qui régnait à l'époque, les paysans consommaient du maïs comme céréale de soudure, en complément de la production de blé. On peut citer l'exemple de la Corrèze, en France, où le maïs est présent depuis la seconde moitié du XVIIème siècle. On distinguait à l'époque trois variétés de maïs : une variété à gros grains et une autre de petite taille appelée coutsarel ou coutcharel, toutes deux destinées à la consommation humaine (elles servaient à préparer du pain, la tourtel et le millassou), et une variété connue en basse Corrèze sous le nom de « petit blé d'Espagne » ou « petit blé rouge », qui était un maïs fourrager destiné au bétail. (Chastanet, 1998b : 26-28).

Si le maïs est aujourd'hui en Europe une céréale considérée d'abord comme un aliment destiné aux animaux, il est possible que cela soit dû au fait que les Européens furent affectés par une maladie connue sous le nom de pellagre, dont la cause était le manque

de vitamine B3 ou niacine. Or le maïs ne fournit à l'homme cette vitamine que lorsqu'elle est activée au cours d'un processus appelé nixtamalisation,consistant à cuire le maïs avec de l'eau et de la chaux[59]. Si ce procédé était couramment utilisé en Mésoamérique, les Européens n'en avaient pas connaissance, et finirent par considérer le maïs comme une céréale pauvre en nutriments (Perales, 2008 : 49 ; Montanari, 1995, in Chastanet, 1998a : 260).

Bahuchet et Philippson (1998: 345) se sont appuyés sur les recherches de Mauro (1983) et Portères (1955) pour démontrer que le maïs, une fois introduit en Europe, a commencé à se répandre autour de la Méditerranée dès le début du XVIème siècle, d'abord en Espagne et en Italie, puis jusqu'au Proche-Orient, sous l'impulsion des Vénitiens. Vers l'an 1500, le maïs est également cultivé au Portugal (sous le nom de milho grosso) avec un succès si grand qu'en trente ans, il devient la nourriture principale des populations des provinces du centre et du nord (Beira, Minho), où on en fait de la farine et du pain. Ensuite, au fil de la conquête turque de 1517, le maïs avance vers l'Egypte et commence à remonter le Nil. En 1623, il atteint l'Ethiopie puis, toujours en remontant le Nil, il progresse jusqu'à Bahr el-Ghazal et les savanes de l'est de l'Afrique centrale.

Les chroniques du marin anglais Andrew Battell (citées par Bahuchet et Philippson, 1998) témoignent du fait qu'en 1589 et 1610, il y avait de grandes réserves de maïs à Bongo (plus au sud, vers le Congo) et à Cango (à l'intérieur du Congo, sur le Niari). Entre 1662 et 1669, Müller, qui séjourna à Frederiksbourg (ancien fort danois dans l'actuel Ghana), décrit le maïs et la façon dont il était cultivé de manière très détaillée (Juhé-Beaulaton, 1998 : 52). Dapper précise qu'en 1668 (en Miracle, 1965 : 41), le riz et le maïs étaient produits en abondance sur la Côte d'Or. Il attribue aux Portugais son introduction dans l'île de São Tomé, avant sa diffusion sur la côte africaine (il s'agissait d'un maïs provenant des Antilles). De leur coté, Gourg (1791) et Labarthe (1803) décrivent la présence du maïs dans l'ancien Dahomey (cités par Juhé-Beaulaton, 2002). Enfin, Pruneau de Pommegorge, employé dans différents établissements de la

---

[59] Le maïs contient certains minéraux comme la thiamine, la pyridoxine, le phosphore, ainsi qu'en quantités plus faibles la riboflavine, la niacine, le folate, la biotine, le fer et le zinc, et le processus d'alcalinisation provoqué par la chaux permet l'absorption de ces minéraux par le corps humain.

Compagnie des Indes en Afrique Occidentale de 1744 à 1765, observe qu'au Sénégal, on récolte principalement dans le Kajoor et dans le Waalo du gros et du petit millet, ainsi que du maïs ou « blé de Turquie » (cité par Chastanet, 1998a).

Madeira Santos et Ferraz indiquent enfin que la diffusion du maïs s'est faite à partir du Cap-Vert vers la côte de Guinée et de São Tomé vers le golfe de Guinée. « La diffusion du maïs ayant eu lieu à São Tomé plus tôt que dans les îles du Cap-Vert, on peut supposer que le passage de cette céréale des îles vers le continent s'est également fait d'abord dans la région du golfe de Guinée » (1998 : 79). L'île de São Tomé semble donc avoir été l'une des premières étapes en Afrique des plantes américaines, avant leur dispersion dans les pays côtiers du Golfe de Guinée (Juhé-Beaulaton, 1998 : 51).

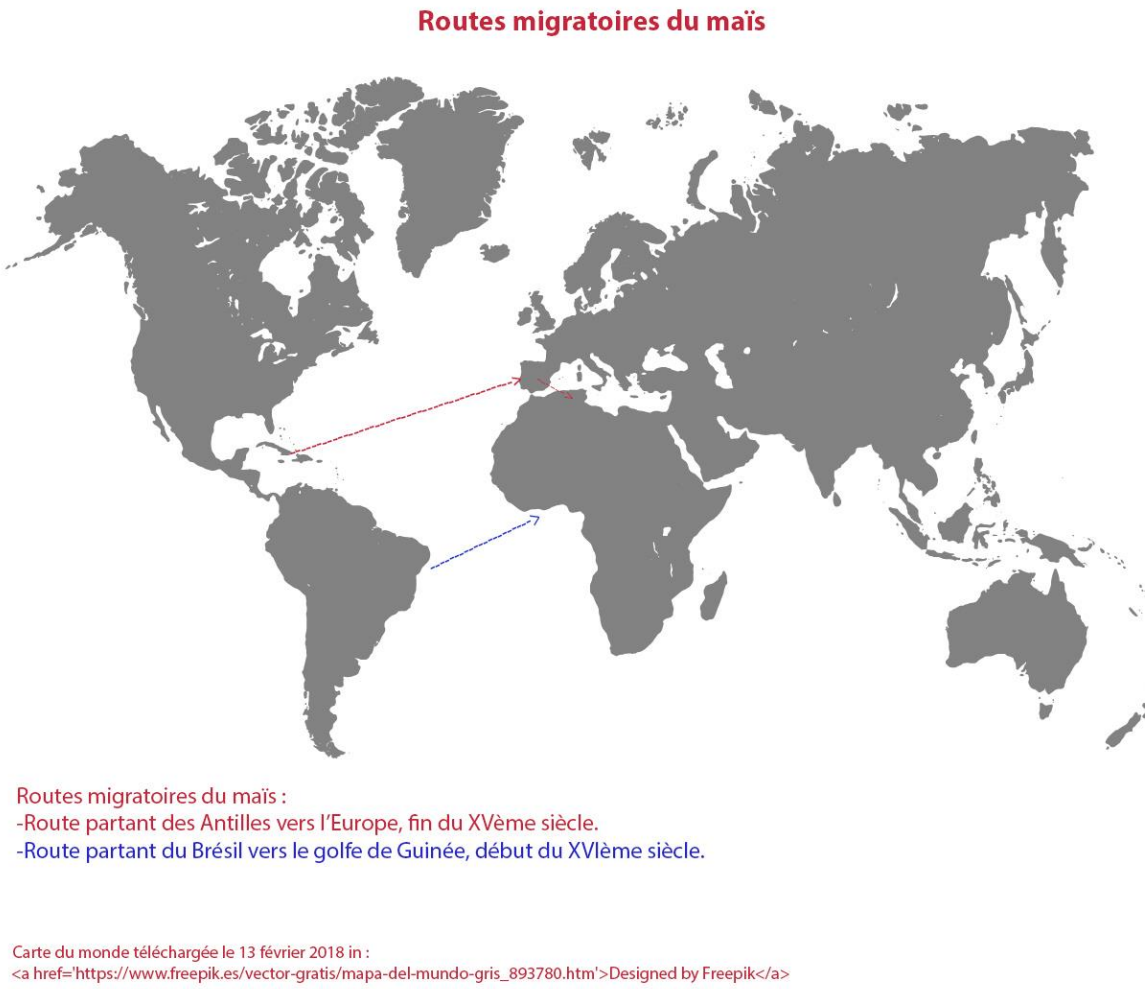


Figure 7 Routes migratoires du maïs. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2018.

Deux routes d'introduction du maïs en Afrique existeraient donc : une variété à grain dur serait entrée par le nord du continent tandis qu'une variété à grain farineux et tendre serait arrivée par la côte Atlantique. D'après Stanton (cité par Miracle, 1965 : 39), la diversité des variétés de maïs disséminées tout au long des routes commerciales de l'axe nord-sud à l'intérieur de l'Afrique de l'ouest est la preuve que cette plante a été introduite en Afrique par la voie transsaharienne. L'hypothèse de Blench (1998 : 167) va dans le même sens puisque il suggère qu'au Nigéria, le maïs s'est diffusé dans tout le pays depuis le nord, et qu'il est donc arrivé par la route transsaharienne (il s'appuie pour cela sur des preuves linguistiques d'origine Hausa et Kanuri, ethnies du nord de ce pays de la côte atlantique). Il faut également citer l'hypothèse de Chastanet (1998a : 275), selon laquelle le maïs du pays Soninké (territoire à cheval sur les actuels Sénégal, Mauritanie, Mali et Guinée) proviendrait de variétés importées depuis le nord par les Soninké eux-mêmes, peuple commerçant, engagé dans la traite transsaharienne et européenne, mais aussi par les Portugais, investis dans la traite tout au long de la côte. D'autres données, retranscrites dans l'ouvrage de Chastanet, précédemment cité, font encore référence à l'influence migratoire du nord : le terme « *makka* », faisant référence à la Mecque, était utilisé pour nommer le maïs en Mauritanie, en pays Soninké, dans la vallée du Sénégal, dans le Ferlo et dans la zone malinké de Guinée-Bissau (Chastanet, ibid. : 268). L'usage de ce terme incite Chastanet et Portères à penser que le maïs a été introduit sur le continent par l'Afrique du Nord, où le terme *makka* signifie « maïs ». La porte d'entrée du maïs en Afrique aurait ainsi été le Maghreb, d'où il se serait propagé jusqu'en Afrique sahélienne.

Concernant l'introduction du maïs à grain tendre en Afrique, Portères indique que cette variété était originaire d'Amérique du Sud et qu'elle fut introduite dans l'ouest de l'Afrique par les Portugais: « […] *on retrouvait ainsi, en Amérique latine et en Afrique, la même répartition d'un groupe variétal à grain dur dans les zones relativement sèches et d'un groupe variétal à grain tendre dans les zones plus humides* » (Portères, 1955, in Chastanet, 1998a : 265). L'étude des noms servant à désigner le maïs en Afrique permet d'identifier l'influence des Portugais dans la diffusion de la plante : en Guinée Bissau (territoire colonisé par les Portugais), le maïs est connu sous le nom de *milho basil*, déformation de *milho brasil*, soit *« grain du Brésil* », ou plus exactement « mil du Brésil » (Teixeira da Mota, communication personnelle de 1958, cité par Miracle, 1965 : 40) ; des récits de voyage provenant de navires s'étant rendus à São Tomé (Santos et Ferraz, ibid. : 71) citent le maïs sous le nom de *milho des Antilles, milho*

maçaroca des Antilles et *milho Brasil* ; Katz (1998 : 290) signale quant à lui que le long de la côte congolaise, la population appelle le maïs *mazza mamputo*, terme signifiant "*grain du Portugal"*. Miracle (1963 : 134) avance une autre hypothèse, selon laquelle le maïs à grain tendre aurait pu être introduit en Afrique plus tard, par d'autres peuples navigateurs qui commerçaient tout au long des côtes de l'Afrique de l'Ouest, et que ces variétés

tendres auraient remplacé les variétés dures déjà présentes ainsi que d'autres plantes vivrières à farine, du fait de leur plus grande efficience sur le plan économique, tant du point de vue de la facilité à produire de la farine que du coût de production. Enfin, Stanton (1962 : 254), suite aux recherches qu'il a effectuées sur le maïs, le sorgho et le niébé au Nigeria, suggère que l'introduction de ces deux variétés de maïs, l'une venue du nord et l'autre de la côte Atlantique, a produit divers hybrides et que ceux-ci sont particulièrement faciles à identifier le long des routes commerciales internes qui relient le nord et le sud de l'Afrique de l'Ouest.

Stanton (ibid.) souligne par ailleurs l'importance que les Yoruba du Nigéria, situés à l'est du Bénin (ex-Dahomey), donc à proximité de notre zone d'étude, attribuent à cette céréale. Cela a conduit chez eux à une bonne conservation des variétés de maïs farineux à grains blancs et de maïs à grains durs (Northern Flint), qui ont donné naissance à des variétés hybrides, cultivées de nos jours.

Ce qui est certain, c'est que l'existence de ces routes commerciales, tous ces va-et-vient à l'intérieur de l'Afrique de l'Ouest (les caravanes de commerçants faisant la navette entre l'Afrique du Nord et le Sahel), tout comme les déplacements des marchands Européens participant à l'esclavage tout au long de la côte Atlantique, ont été des moyens efficaces de diffusion des graines et des plantes d'origine américaine ou européenne, voire même asiatique.

L'introduction de plantes et du maïs américains sur la Côte des Esclaves

Partout dans le monde, les sauces et les viandes sont invariablement accompagnées d'une céréale de base : le riz pour les Asiatiques, le blé pour les Européens, le fonio, le sorgho, le mil et le riz pour les Africains, le maïs pour les Américains (bien entendu, il peut exister des particularités culturelles ou géographiques à l'intérieur de ces grands ensembles).

Dans l'aire culturelle qui nous occupe, les sources historiques signalent que l'alimentation avait pour base la consommation de céréales comme le petit mil (*Pennisetum typhoides*), plus marginalement le sorgho (*Sorghum sp.),* ainsi que l'igname (*Dioscorea*) et des légumineuses (*Voandzeia* et *Vigna*) (Juhé-Beaulaton, 2002a : 53). La pâte la plus couramment consommée était confectionnée à base de mil. Les gens de la génération née dans les années 1940 sur le plateau d'Abomey se souviennent encore de ce mets ancien, beaucoup moins cuisiné aujourd'hui.

Portères (ibid. : 203-205) nous apprend que les principales céréales cultivées en Afrique et originaires de ce continent sont les suivantes : le sorgho, qui compte trois foyers de diversification variétale – l'afro-occidental, le nilo-éthiopien et l'afro-oriental ; le mil à chandelle, le millet africain, le petit mil et le millet perlé, qui sont tous des mils penicillaires d'origine africaine ; des variétés de millet éleusine seraient aussi originaires d'Afrique. Portères (ibid.) affirme en outre que deux variétés de millet ont été domestiquées en Afrique de l'Ouest : le Digitaria Iburua ou Iburu, qui était cultivé au Dahomey, et le Digitaria exilis, mieux connu sous le nom de fonio, qui s'est répandu du Cap Vert jusqu'au Tchad.

Souvent consommé en complément des céréales, l'igname, lui aussi d'origine africaine, était très présent (et l'est resté) dans l'alimentation des Dahoméens avant l'arrivé des Européens. D'après Juhé-Beaulaton (2014 : 5), elle « *a été soit trouvée dans la brousse à l'état sauvage (Lissèzoun, Gnidjazoun), soit rapportée du pays yoruba voisin au cours des expéditions guerrières (Gnidjazoun, Koto). Le déplacement des Yoruba depuis Ifé au Nigeria vers le Sud-Est du Bénin ou vers le Togo peut aussi correspondre à des axes de diffusion de certaines variétés d'ignames* ». La même auteure (ibid. : 5 et 6) cite un témoignage du naturaliste Skertchly, qui écrivit en 1874 que "*les ignames trouvées sur le marché de Zobeme à Ouidah proviennent d'un village proche, Yonu-Pakhon, près d'une zone de bas-fonds réputés pour fournir les meilleures ignames*". Pour sa part, Bosman (in Juhé-Beaulaton, ibid.), à la fin du XVIIème siècle, indiquait qu'à Ouidah, « *il y a aussi des* jammes, *mais ni en aussi grande quantité ni aussi bonnes que sur la côte de Guinée, et on ne les estime pas aussi beaucoup* », information confirmant l'existence d'une production agricole d'ignames dans notre région d'étude depuis cette époque. Il faut préciser qu'aujourd'hui la production des ignames a été reléguée au second plan, ce qui n'est pas le cas de la production de manioc, très répandue dans toute la région de Ouidah. Toujours dans le même article, Juhé-Beaulaton (ibid.) souligne que ce sont les Yorubas qui importèrent l'igname à Ouidah, et que seuls les Yorubas célèbrent

aujourd'hui la fête des prémices de l'igname. Sur ce point, ne nous étant que très peu entretenue avec les Yorubas de Ouidah au cours de notre enquête de terrain, nous ne pouvons rien ajouter à ces informations.

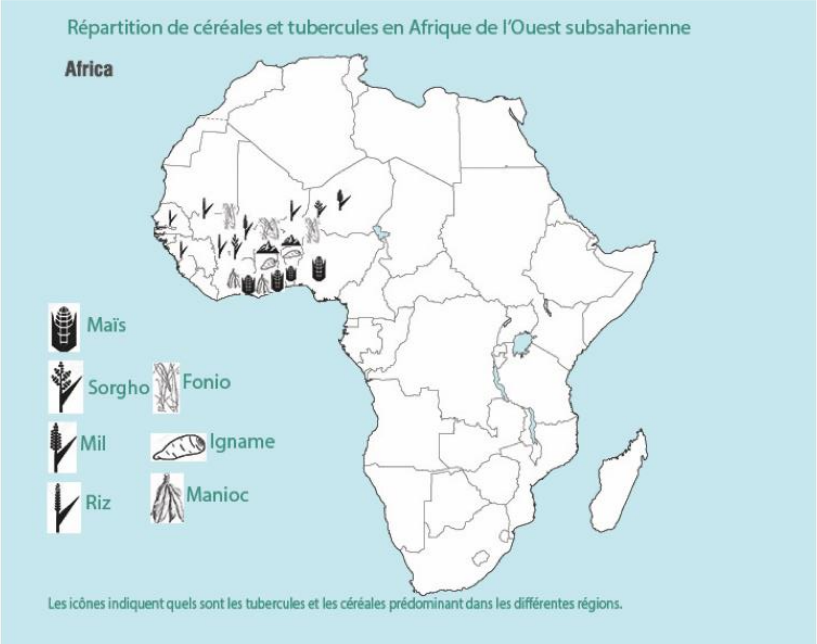


Figure 8 Répartition de céréales et tubercules en Afrique de l'Ouest subsaharienne. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2018.

Sur le sujet de l'introduction du maïs sur la Côte des Esclaves, Juhé-Beaulaton (1990 : 178) s'est efforcée de distinguer avec précision les occurrences faisant référence au mil, au sorgho ou au maïs dans les chroniques des XVIIème et XVIIIème siècles. Son travail a mis en évidence de réels problèmes d'identification de ces différentes céréales, ce qui rend difficile la construction d'hypothèses fiables sur l'introduction du maïs en Afrique. Elle a néanmoins pu établir que l'on trouve dans l'ouvrage de De Marées, publié en 1605 « *la première référence à attester avec certitude la présence du maïs sur la côte ouest africaine. Cet auteur, qui voyagea à la fin du XVIème siècle sur la côte de l'Or, fit l'observation suivante : " Ce blé nommé des Indiens Mays & par les Portugalois ou Espagnols fourment ou blé d'Inde & des Italiens blé de Turquie, est un grain presque cogneu par tout le monde. Il fut apporté des Portugalois en S. Thomé des Indes occidentales, & d'ilecq en ces pais..."* ».

Juhé-Beaulaton (ibid.) a clairement mis en évidence la confusion régnant en matière d'identification des plantes céréalières. Dans les écrits de Muller (1662-1669), de Villault de Bellefond (1669), de Bosman (1705), de Loyer (1714), de Smith (1715) et d'Isert (1793), le maïs, le mil et le sorgho ne sont jamais clairement distingués les uns

des autres. Ces trois céréales sont dotées de caractéristiques semblables, et ces chroniqueurs n'identifient jamais précisément chacune d'elles, parlant couramment de l'une à la place de l'autre (Juhé-Beaulaton, 1990 et 1998).

Toutefois, le travail de comparaison de données mené par cette chercheuse permet de constater que la culture du maïs était largement répandue en Afrique à la fin du XVIIème et tout au long du XVIIIème siècles, et déjà assez présente au XVIème siècle. Il y avait une forte demande de céréales tout au long de la côte du golfe de Guinée, du fait de l'importance des flux humains qui s'y croisaient et se déplaçaient d'un fort à l'autre. Cette demande émanait à la fois de la population locale vivant dans les ports tout au long de cette côte, des esclaves en attente de leur départ, et des marchands de passage. Au XVIIème siècle, le royaume Xweḍa s'était lancé dans le commerce des esclaves avec plusieurs pays européens. Il avait refusé de traiter exclusivement avec l'un ou l'autre de ces pays, et les Portugais, les Français, les Anglais et les Hollandais n'avaient d'autre choix que d'accepter les conditions du roi (Sinou, ibid, : 30 et 31). En conséquence, la situation était caractérisée par une forte demande d'esclaves et une forte pression démographique : « *Ce sont sans doute les représentants de la compagnie française qui s'établirent les premiers de façon permanente dans la capitale houédah, vers le milieu du XVIIe siècle… L'installation des Anglais dans le royaume houédah résulte également de la concurrence que se livrent les nations européennes et de la domination des Hollandais… Il n'existe guère de trace de la présence hollandaise, ancienne et discrète, à Ouidah. Les représentants de la compagnie, lorsqu'ils résident, se contente de louer une habitations où ils installent leur comptoir, à la manière de ce qui fut fait à Sahé et Allada…jusqu'à la fin du XVIIe siècle, les négociants portugais (du Brésil et du Portugal) développent le commerce depuis leurs navires et dans les comptoirs installés temporairement dans les villages côtiers. C'est vers 1680 que se dessine l'idée d'établir un fort à Ouidah…* » (Ibid. : 39-46). Au cours de cette période (XVIIème et XVIIIème siècles), l'alimentation à Ouidah se composait essentiellement de gros mil (bado), de petit mil (licon), de maïs et de riz (moly) (Juhé-Beaulaton, 2002a : 53).

Traite et alimentation

Les marchands d'esclaves avaient besoin de céréales et d'autres denrées, non seulement en prévision du voyage transatlantique qui les attendait, mais également pendant leur séjour en terre africaine. Un surplus de nourriture devait donc être produit pour être injecté dans les circuits commerciaux, qu'il s'agisse de fournir les denrées nécessaires à

un si long voyage (quand il ne s'agissait pas d'un commerce triangulaire : dans ce cas, les navires ne chargeaient qu'une partie de leur approvisionnement en Afrique, le reste étant acheté dans les ports européens), ou de fournir la nourriture nécessaire à la population locale. Sinou (ibid. : 47 et 48) évoque la formation des hameaux qui se développèrent autour les forts. Il signale que Ahouandjigo, Sogbadji et Dokomé, situés à proximité des forts portugais, français et anglais, étaient peuplés d'esclaves-ouvriers, chargés de la construction, d'autres catégories d'esclaves (notamment des employés des marchands), d'intermédiaires dans le commerce de la traite, de fournisseurs de denrées, de soldats, etc. Il signale en outre que les esclaves destinés à partir pouvaient se compter par milliers. Toute cette population exigeait une activité agricole dynamique et productive, en mesure de combler les besoins alimentaires de ce qui allait devenir une nouvelle ville : Ouidah.

Au sein de cette dynamique sociale, le maïs prenait peu à peu sa place, finissant par se substituer complètement au sorgho, en alternance avec le mil. En effet, grâce à son rendement supérieur à celui des céréales africaines, le maïs permettait de dégager un surplus de production commercialisable (Juhé-Beaulaton, op.cit. : 185 et 186). Juhé-Beaulaton (ibid.), citant Bosman (1705), nous apprend que le maïs était vendu moins cher car il était planté en plus grande quantité. Mais surtout, comme Labarthe (1803, in Juhé-Beaulaton, ibid.) le souligne, c'est le fait que le maïs permette deux récoltes par an qui en faisait une céréale à meilleur rendement, si bien qu'à la fin du XVIIIème siècle il était, avec le petit mil, la principale production dans le sud du Bénin, et totalement intégré dans la production agricole et à la cuisine des ethnies du sud.

Nous ne pouvons pas mesurer avec certitude l'importance qu'avait le maïs en tant qu'aliment lors des voyages transatlantiques, mais nous savons que, tout au long de la côte ouest africaine, la culture de cette céréale s'est étendue lors de cette période de traite esclavagiste, qui vit se développer les échanges commerciaux entre le Vieux Continent, l'Amérique et l'Afrique. Dans ce contexte de forte demande de main d'œuvre et de longs voyages maritimes, l'alimentation des captifs et des commerçants était un facteur qui devait être pris en compte. Il semble que le maïs, le haricot, le riz et le manioc étaient les aliments destinés aux captifs, aussi bien à terre que dans les navires et dans leurs nouveaux lieux de travail, comme les champs de canne à sucre du Brésil. Nous avons relevé qu'en 1534, les cargaisons de navires négriers quittant São Tomé contenaient des paniers de *milho das antillas* (maïs) devant servir à l'alimentation des esclaves (Madeira et Ferraz, 1998 : 76). Warman (1988 : 76), citant Godinho,

indique qu'en 1533, le navire Santa María de la Luz a embarqué 240 esclaves et 22 paniers de *milho das antillas* (maïs) au départ de São Tomé, avant de traverser l'Atlantique. Il ajoute que la même année et au même endroit, le navire nommé San Miguel a embarqué 201 esclaves et du maïs avant de quitter São Tomé. Godinho (en Warman, ibid.) indique enfin qu'au XVIème siècle, les Portugais servaient à bord de leurs navire deux repas aux esclaves, l'un à base de maïs et l'autre de haricots cuisinés avec du sel et de l'huile de palme. Pour sa part, Juhé-Beaulaton (2014 : 13), citant Barbot, un commerçant français ayant voyagé entre 1678 et 1681 en Afrique, nous apprend que du manioc provenant de l'île du Prince (Principe) complétait l'alimentation des esclaves à bord des navires, en sus de la farine de maïs de la Côte d'Or et des haricots de La Rochelle, bouillis avec du lard, de l'huile de palme et de la malaguette.

Alimentation au XIXème siècle : le Chacha et les Agouda

L'historien Adrien Djivo a retranscris dans un style littéraire des sources orales remontant à l'époque d'un royaume fon du XIXème siècle connu sous le nom de Kpanlingan, contemporain du royaume de Guézo (1818-1858). Un des passages de ces retranscriptions mentionne l'introduction par le Chacha de Souza, personnage que nous évoquerons en détails plus loin dans ce chapitre, du manioc et d'une variété de maïs tendre sur ce territoire : « *Le maïs et le mil cultivés ne suffisent plus à répondre aux demandes : nos troupes ne peuvent continuer de dépendre du marché aja, qui a été jusqu'à maintenant notre principal fournisseur en cette denrée… Depuis l'avènement de Guézo, en effet, le pays n'a jamais connu d'aussi mauvaises récoltes. Deux années successives de sécheresse ont rendu les cultures précaires et aggravé la situation de l'armée. L'année 1847 est en définitive celle d'une grande famine dont pâtissent toutes les couches de la population… Quelque temps après, il (Francisco de Souza dit Chacha) introduit dans le royaume les tiges d'une plante tubéreuse dont les racines vont apporter des ressources alimentaires qui compléteront le maïs, le mil et les autres productions. Le manioc est devenu une plante vivrière très appréciée… D'autres plantes nouvelles, telles que le maïs tendre, le tabac et l'arachide, viennent s'ajouter au manioc* » (1978 : 82 et 83).

Bien entendu, le manioc n'a pas été introduit en territoire dahoméen à cette période, mais bien avant, au XVIème siècle. De même, le maïs a été introduit sur la côte Atlantique plusieurs siècles avant que le Chacha de Souza n'y diffuse la variété

mentionnée ci-dessus. Toutefois, il est intéressant de noter que c'est une période critique sur le plan agricole, pour cause de sécheresse, qui a conduit le Chacha à procéder à ces innovations.

D'après Guillaumet, « *la première mention du manioc par les Européens est certainement due à Thevet (1558) qui en donna la première illustration. On pense qu'il fut introduit en Afrique par les Portugais, à partir du Brésil, dans leurs comptoirs de São Tomé et Fernando Po, dans la seconde moitié du 16e siècle ; de là il a essaimé à l'intérieur du continent, à une époque beaucoup plus récente* » (ibid. : 35). Juhé-Beaulaton (2014 : 9) indique pour sa part que la culture du manioc est restée marginale au Dahomey jusqu'au début du XIXème siècle. Des sources orales, compilées par la même chercheuse en 1991 (2014 : 7) à Gnidjazoun, Gnidjazounon Mankabanon, précisent que : « les Agouda de Glexwe (Ouidah) ont apporté ayikun (haricot Phaseolus), fenyè (manioc), gbade (maïs) et dokwin (patate douce) ». La période à laquelle il est fait référence correspond à celle du royaume de Guézo (1818-1858). Comme Juhé-Beaulaton (2014) le suggère, avant l'arrivé des Agouda, des Afro-Brésiliens, le manioc n'était connu que sous la forme d'un produit fini (farine), destiné à servir de denrée lors des voyages transatlantiques, et était très peu exploité localement pour sa consommation. Il semblerait que ce soit les Agouda qui aient développé la culture de ce tubercule, après avoir appris à le préparer en évitant la toxicité de ses racines.

Au bout du compte, les travaux de Djivo (ibid.) et de Juhé-Beaulaton (op.cit.) indiquent qu'il existait au XIXème siècle au royaume de Guézo une agriculture doublement orientée : l'exploitation agricole intensive de l'huile de palme, promue par le roi Guézo et soutenu par le Chacha, destinée à l'exportation vers l'Europe et le Brésil d'une part, et la culture du manioc et du maïs d'autre part, servant à nourrir les esclaves travaillant dans les champs ou envoyés au Brésil[60].

Sous le règne du roi Guézo, les liens étroits entretenus par le royaume avec le Chacha, important trafiquant d'esclaves, ont en effet permis d'amorcer une transition vers la fin de la traite et une économie tournée vers l'agriculture, qui a conduit au développement

---

[60] On retrouve une configuration semblable à São Tomé au début du XVIème siècle, époque à laquelle la production de la canne à sucre, nécessitant une forte main d'œuvre, se développe : en plus de la canne à sucre, du maïs et des céréales africaines comme le sorgo et le mil étaient cultivés pour nourrir les esclaves (Madeira et Ferraz, ibid.: 77).

de la culture du palmier à huile (*Elaeis guineensis*). Dans ce contexte, il n'aurait rien d'étonnant à ce que de nouvelles variétés de maïs ou de manioc aient été introduites au Dahomey au cours de cette période marquée par des échanges intenses avec le Brésil et surtout par le retour de nombreux Afro-Brésiliens en Afrique.

Les Agouda ou Afro-Brésiliens revenus du Brésil à la fin du XVIIIème siècle et au XIXème siècle ont participé très activement à la fin de la traite et se sont investis dans la culture du palmier à huile. Ces Afro-Brésiliens étaient des esclaves affranchis, qui retournèrent en Afrique et s'établirent le long de la Côte des Esclaves. D'après Guran (2008 : 87) « ce mouvement de retour s'accentua avec la déportation d'anciens esclaves proches de l'Islam qui participèrent à la tentative de soulèvement connue comme la révolte des Malês, qui eût lieu en 1835 à Bahia ». Le terme « Agouda » ou « Aguda » était à l'origine le nom donné aux marchands d'esclaves installés à Ouidah, et résidant dans le fort portugais de São João de Ajuda (ibid.). On trouve aujourd'hui chez les Agouda installés à Ouidah des noms de famille d'origine brésilienne, comme De Souza, Almeida ou encore Da Silva, héritage de l'influence portugaise et brésilienne, tout comme la tradition des *buriyan* ou *bourian*, personnages carnavalesques d'origine brésilienne, mis à l'honneur chaque année lors du Nouvel An. Ce groupe afro-brésilien, qui a formé une élite, a développé l'usage et la production du manioc et apporté avec lui des recettes du Brésil, comme la *feijoada* ou la *kousidou*, encore préparées aujourd'hui à Ouidah.

Au XVIIIème siècle, l'alimentation au Dahomey avait pour base le petit mil, le sorgho, et l'igname, qui servaient à confectionner la pâte qui accompagnait les sauces et les viandes (Juhé-Beaulaton, 2014 : 4). Actuellement, et ce depuis le XIXème siècle, la pâte la plus consommée dans le sud du Bénin est celle qui est confectionnée à base de maïs, cette céréale s'étant substituée à la culture et à la consommation du sorgho. Parallèlement, le manioc et la patate douce ont pris une place significative, se substituant presque complètement à l'igname (dans notre région d'étude), tandis que la culture de l'arachide et de plusieurs espèces de haricots reste encore dynamique et prospère. Nous avons découvert avec étonnement que le récit de Bonnat (in Perrot, 1998), datant de la fin du XIXème siècle (1869-1874), mentionnait déjà le mélange du maïs bouilli ou grillé à de l'arachide, recette courante au Bénin de nos jours, connue sous le nom de *bokun dida* en *fongbe*.

Il est également intéressant de relever les pratiques alimentaires d'autres groupes ethniques vivant sur la côte du golfe de Guinée. Bonnat nous apprend par exemple

qu'en pays Ewe, l'alimentation avait pour base le manioc et le maïs, et dans une moindre mesure l'igname et la banane plantain. Chez les Ashanti (de l'actuel Ghana et ancienne Côte d'Or), l'alimentation au cours de la même période était composée surtout de banane plantain, d'igname, de manioc et de maïs. Ce dernier se consommait comme légume, grillé ou bouilli et accompagné d'arachides, ou sous la forme de farine sèche transformée en bouillie (Perrot, 1998 : 522). Tout ceci témoigne de l'impact qu'ont eu le manioc et le maïs tout au long du golfe de Guinée.

L'arrivée des plantes américaines sur la côte atlantique de l'Afrique de l'Ouest a donc profondément modifié les habitudes alimentaires de sa population, dont la cuisine s'est réinventée. Les Ouidanais de l'époque ont ainsi intégré à leur alimentation le maïs, le manioc, la patate douce, les légumineuses Phaseolus (haricots venus de l'Amérique) et les arachides. Aujourd'hui encore, la cuisine béninoise continue à se réinventer. Comme nous le verrons dans le chapitre VI, de nouvelles recettes apparaissent, renouvelant l'usage de certains légumes et de certaines viandes.

Notes sur les échanges commerciaux entre Ouidah, l'Europe et le Brésil

La côte ouest-africaine reçut à différents endroits des noms inspirés des marchandises que l'on y exploitait : Côte des Grains ou de la Maniguette, Côte des Dents (ivoire), Côte de l'Or ou encore Côte des Esclaves. Ces noms servaient de repères aux commerçants européens. Les produits les plus recherchés à l'époque étaient les gommes, l'or, l'ivoire, les cires, les épices et les esclaves (Juhé-Beaulaton et Roussel, 1994 : 3).

Les actuels Bénin et Togo forment aujourd'hui ce que l'on appelait autrefois la Côte des Esclaves. Jusqu'au XVIIIème siècle, Ouidah était le port négrier du royaume des Xweḍa, dont la capitale était connue sous les noms de Sahé, Save ou Savi. Les Xweḍa imposaient aux Européens leurs règles en matière d'échanges commerciaux, la première « marchandise » étant alors la main-d'œuvre esclave (Codo, 1995 : 34). En 1727, sous le règne du roi Agadja (1708-1732), le royaume de Dahomey fait tomber Savi : le royaume de Hounfon, dernier roi des Xweḍa, est vaincu, dépouillé de ses terres, et surtout du pouvoir qu'il exerçait sur la traite des esclaves (Sinou, 1995 : 71 ; Roussel et

Juhé-Beaulaton, 2002 : 10) [61]. Tegbessou, successeur d'Agadja, mettra fin à la guerre de résistance des Xweḏa en 1741 et installera définitivement le pouvoir fon à Ouidah (Codo, ibid. : 34). D'après Law (2008 : 12), Ouidah a été le principal centre de la traite négrière pendant au moins 200 ans. Les esclaves ont apporté avec eux en Amérique leur culture et leurs dieux, ce qui a conduit au développement au Brésil, à Haïti ou à Cuba de cultes religieux directement inspirés du vodoun du Bénin et du Togo, ou de l'orisha du Nigéria.

Pendant plus d'un siècle et avant qu'il ne prenne le pouvoir sur les Xweḏa de Ouidah, le royaume du Dahomey s'est imposé comme intermédiaire dans les échanges commerciaux. En effet, les Dahoméens, qui ne contrôlaient point les transactions et bénéfices directs de la traite, jouaient en quelque sorte un rôle de douaniers entre les « marchandises » venues du nord et celles venues du sud. C'est l'ambitieux roi Agadja qui décida de prendre le contrôle de la région dominée par les Xweḏa, où la traite était déjà bien développée. Il faut préciser que le royaume fon se trouvait à l'intérieur de l'actuel Bénin, à 145 kilomètres de la côte. Une situation géographique désavantageuse, qui a conduit le royaume dahoméen à engager la lutte visant à étendre son territoire et à prendre le contrôle de la traite. À cette époque de son histoire, le royaume de Dahomey disposait d'une armée efficace, d'une économie stable (dont la monnaie consistait en cauris), et faisait preuve d'une grande efficacité de gestion dans les domaines de la traite, de la politique et des affaires sociales.

Les Fon du Dahomey sont un peuple issu de longues migrations. Il est établi que les ancêtres des fondateurs du royaume de Dahomey étaient le peuple Alladahonou, provenant d'Allada. Ce sont leurs descendants qui se sont battus pour la conquête de Sahè (Savi). Mais l'histoire des Fon du Dahomey commence avant cela, avec la migration du peuple Aja, provenant d'Oyo, cité yoruba de l'actuel Nigeria. Lors de leur parcours migratoire, les Aja se sont arrêtés d'abord à Kétou (Bénin), puis à Tado (Sado, Togo). Aux alentours du XVème siècle, les Aja de Tado abandonnent cet endroit suite à une querelle et au cours de leur exode, ils créent leur vodoun Ayizan et s'affirment descendants d'Agassou (lignée mythique née de l'accouplement d'une panthère et d'une femme Aja) se donnant une nouvelle identité, les distinguant de ceux qu'ils viennent de

[61] En 1724, la même ambition de contrôler la traite avait poussé le roi d'Abomey à conquérir Allada (Juhé-Beaulaton, 1994 : 3).

quitter. Agassou est l'ancêtre mythique des Fon du Dahomey, qui se reconnaissaient eux-mêmes Agassouvis-Alladas-Sadonous. Vers 1600, une nouvelle querelle divise ce peuple : les enfants d'Agassou se disputent le royaume de la ville sacrée d'Allada et cet événement les divise à nouveau. Le fils aîné gagne le royaume d'Allada, le cadet part à Ajase-Ipo (actuel Porto Novo) et fonde le royaume Gùn de Xogbonou et le benjamin Do-Aklin part vers le nord et instaure le royaume d'Abomey, d'où provient la lignée des Alladahonou, à laquelle les rois fon d'Abomey considéraient qu'ils étaient affiliés. Le premier grand roi des Alladahonou a été le roi Dako d'Abomey, qui a gouverné vers 1625 (Desquiron, 2003 : 13, 14 et 15 ; Juhé-Beaulaton, 1999 : 1 ; Farris, 1984 : 165).

De leur côté, les descendants des sujets du royaume Xweḏa composent la communauté la plus ancienne de la ville de Ouidah. Selon Kadja (1985 : 51), les Xweḏa ont exploré deux parcours migratoires avant de s'établir dans cette région : l'un serait lié à une ancienne branche de l'émigration des Aja, partie des pays yoruba du Bénin (citant Bertho, 1935-1936) et l'autre les aurait vus cheminer depuis le plateau de Tado au Togo (citant Pazzi, 1972 et Pognon, 1955). Dans tous les cas, les Xweḏa prétendent que leur installation dans le sud-ouest du Bénin actuel remonte au XVème siècle.

Ce sont les Xweḏa qui ont entretenu les premiers échanges commerciaux avec les Portugais, puis avec les Hollandais, les Anglais, les Danois et les Français. La ville autour de laquelle étaient articulés ces échanges fut d'abord Sahè ou Savi, capitale de leur royaume, puis plus tard, à l'époque de la traite des esclaves, ce fut Ouidah. « Les rois Huéda possédaient des esclaves dont une partie s'occupait de l'agriculture. Ils percevaient des droits de douanes sur les marchandises et les esclaves transportés pour la vente par voie fluviale ou terrestre. Il y avait six postes de douanes rapportant chacun au roi cent esclaves. Les plus gros revenus du roi provenaient des divers impôts sur le commerce des Européens » (Kadja, 1985 : 51).

Du côté des Européens, les Portugais furent les premiers à explorer la côte du golfe du Bénin, vers 1471. Mais il leur fallut attendre 1721 pour obtenir l'autorisation de construire un fort à Ouidah : São João Baptista de Ajuda (Verger, 1966 :15 ; Adandè, 1995 : 15). Ce fort est aujourd'hui le seul à avoir été restauré, grâce aux efforts du chercheur Pierre Verger, qui a consacré de nombreuses années à l'étude de la religion *vodoun* et *candomblé* au Bénin et au Brésil, ainsi qu'à la recherche sur l'histoire de l'esclavage le long de la Côte des Esclaves. Les Français ont édifié à Ouidah un fort nommé Saint-Louis de Grégoy en 1671 tandis que les Anglais y ont construit une

factorerie en 1681[62], puis un fort connu sous le nom de Fort William (Verger, ibid. ; Adandé, ibid. ; Sinou, ibid. : 41). Ces forts ont été abandonnés lors de l'abolition de la traite, au début du XIXème siècle. D'après Verger (1957), la Compagnie française des Indes Occidentales s'est installée à Ouidah afin d'éviter d'entrer en conflit avec les Hollandais, installés à Offra depuis 1640 et qui dépendaient du royaume d'Allada ou Ardra.

De leur côté les Portugais souhaitaient mettre en place un commerce triangulaire contrôlé par la métropole, et exporter depuis le Portugal des articles manufacturés européens vers l'Afrique ; transporter la main d'oeuvre africaine vers le Brésil et importer en retour en métropole les produits de cette colonie : sucre, rhum, tabac et bois-brésil, ce dernier servant à faire de la teinture. Malgré les efforts du Portugal, les commerçants brésiliens ont privilégié une relation commerciale directe entre leur territoire et l'Afrique, et plus précisément entre Bahia et les quatre ports de la Côte sous le Vent, où ils trouvaient les seuls débouchés pour leur tabac de troisième qualité, sans l'écoulement duquel ils auraient été incapables d'équilibrer leur budget (Verger, 1966 : 4 et 5). Les autres marchands européens, Hollandais, Français et Anglais, pratiquaient plutôt le commerce triangulaire (Europe, Afrique et Amérique). Pour ces raisons, les relations entre le Portugal et la capitale du Brésil à la fin du XVIIe siècle et au cours du XVIIIe siècle sont dominées par cette divergence d'intérêts. Malgré tous ses efforts, le Portugal ne put jamais imposer ses vues aux négociants de Bahia ni les forcer à aller faire leur traite exclusivement aux territoires portugais d'Afrique, et à abandonner leur traite directe avec la Côte de Mina[63], Ouidah en particulier (Verger, ibid). Ce sera pour ces motifs économiques que les commerçants brésiliens se sépareront du royaume du Portugal et commenceront à pratiquer la traite de manière indépendante. Suite à cela, le royaume du Portugal adhère en 1815 à la Convention de Vienne, qui interdisait la traite des esclaves. Bahía accepte cette convention mais continue toutefois à pratiquer la traite de façon illégale entre le Brésil, Ajuda (Ouidah) et Lagos (Nigeria) (Verger, op.cit.). D'après le même auteur, les négociants de Bahia ont pratiqué la traite illégale pendant

---

[62] Law (ibid.) donne 1680 comme date d'installation de la factorerie des Anglais.

[63] Ce port était l'un des plus anciens de la côte occidentale de l'Afrique. Il a été fondé en 1482 par Diogo de Azambuja. Il se trouvait entre la rivière Volta et la rivière Lagos.

trente-cinq années avec une intensité plus grande encore qu'à l'époque où la traite était légale (Verger, ibid. :175).

C'est ainsi que malgré l'interdiction de la traite, on continua à la pratiquer de manière illégale à Ouidah, avec le Brésil et Cuba. Au cours de la période la plus dynamique de la traite, entre 1670 et 1860, on estime que plus d'un million d'esclaves ont été déportés depuis Ouidah : environ 60% d'entre eux furent envoyés à Bahia au Brésil, ainsi que dans les Antilles françaises (en particulier à Saint-Domingue, actuel Haïti) au XVIIIème siècle et à Cuba lors de la traite illégale du XIXème siècle. En comparaison avec les autres destinations, peu d'esclaves ont été envoyés vers les Caraïbes britanniques et l'Amérique du Nord. D'après Law la traite ne s'est complètement arrêtée que vers 1940 (Law, ibid.). Selon le calcul de Verger (ibid.) la traite n'aurait cessé que vers 1950.

Les esclaves déportés depuis le port d'Ajuda ou Ouidah étaient connus par les colons européens sous le nom d'Aradas ou Ardras, qui était le nom d'un royaume situé sur la Côte des Esclaves, aujourd'hui appelé Allada. Etaient rassemblées sous ce nom toutes les personnes venant de l'est du Ghana actuel, du Togo et du Dahomey (Desquiron, 2003 : 12). Les ethnies les plus recherchées par le royaume de Dahomey étaient les Maxis, les Anago et les Yoruba (Farris, 1984 : 165-166). Les Fon étaient rarement réduits à l'état de marchandise dans le port de Ouidah : en tant que *danxomɛnou* (« chose du Dahomey »), aucun Fon ne pouvait être vendu comme esclave, à exception des criminels ou des rebelles. En revanche, les Gédévis (littéralement : « fils de Gédé »), anciens habitants d'Abomey, ont eux été massivement vendus par les envahisseurs (les Fon) et la plupart ont été envoyés en Haïti, raison pour laquelle le culte de Gédé est très présent en Haïti alors qu'il a pratiquement disparu du Bénin (Desquiron, ibid.). Concernant les ethnies du nord, les royaumes du Dahomey et d'Ashanti se disputaient l'hinterland du nord Togo, où les Kabre et d'autres ethnies se réfugiaient pour ne pas être kidnappés et être vendus comme esclaves. « *Au milieu du XVIIIème siècle, c'est vers cet hinterland que ces royaumes regardaient en priorité pour faire provision d'esclaves. C'est même très précisément de cette région que provenait la plupart des esclaves (peut-être un million) qui nourrirent la traite atlantique, à son apogée entre 1700 et 1850. Mais bien que les royaumes côtiers aient été les principaux protagonistes de ce commerce, et bien que les esclaves prélevés dans cette région aient en majorité rejoint les entrepôts côtiers, ces royaumes effectuaient eux-mêmes peu de*

raids dans les hinterlands : ils laissaient cette tâche aux différents peuples de l'intérieur (tels les Mamprusi, les Dagbamba, les Mossi, les Bariba)… » (Piot, 2008 : 52).

Nous pouvons témoigner qu'il demeure aujourd'hui à Ouidah des traces de l'histoire de la traite esclavagiste. Nous nous sommes rendue sur la place qui se trouve en face de la maison familiale du Chacha de Souza, place qui était autrefois l'endroit où étaient mis en vente les captifs. Cette place donne sur une rue conduisant au littoral, environ trois kilomètres plus loin. On y trouve la plaque commémorative suivante : « *OUIDAH 92. La place des enchères. C'est sous cet arbre et en cette place que se tenaient les enchères publiques pendant lesquelles les esclaves destinés aux Amériques étaient troqués contre des marchandises de pacotille* ». Law (ibid. : 21) indique que si cette place a bien été un point de vente d'esclaves, d'autres marchés aux esclaves existaient dans la ville, sans compter les espaces de vente aménagés devant les maisons des marchands.

Photo 2 Vue depuis la maison des De Souza (descendants du Chacha), d'où l'on peut admirer l'arbre légendaire, la place et la rue menant à la mer, nommée La Route des Esclaves. Ouidah, 2017.

On ne peut terminer sur ce sujet sans évoquer le rôle joué par Francisco Felix de Souza, également connu sous le nom de Chacha de Souza. D'origine brésilienne, cet homme fut très actif à Ouidah pendant la traite et après la traite, notamment entre le Brésil et Ouidah entre 1806 à 1849, période au cours de laquelle eut lieu un mouvement de retour d'Afro-Brésiliens en Afrique, qui conduisit une partie d'entre eux à s'installer à Ouidah. Le Chacha était alors en quelque sorte l'agent commercial du roi fon Guézo du Dahomey, et c'est ainsi qu'il devint un homme de pouvoir. C'est aussi lors de cette période que le Chacha et le roi Guézo firent la promotion de la culture et de l'exploitation du palmier à huile. En 1850, la France et l'Angleterre persuadèrent le roi Guézo de mettre fin à la traite. Puis en 1885, lors de la Conférence de Berlin, le continent africain fut divisé, prélude au déploiement du processus de colonisation (Verger, 1966 : 176-182 ; Sinou, 1995), au cours duquel la France s'empara du Dahomey, installant sa colonie à Porto Novo, ce qui marqua le début du déclin de Ouidah, qui devint une une ville secondaire, pour le rester jusqu'à nos jours.

Ouidah : une ville cosmopolite

« Ouidah » : tel est le nom sous lequel est aujourd'hui connu cette ville. D'après Tall, Whydah en anglais, Fida en néerlandais, Juda en français, ou Ajuda en portugais, proviennent des différentes manières qu'avaient les Européens de prononcer le nom de cette ville en faisant référence aux Xweḍa y résidant (Tall, 2009 : 163). On peut aussi penser que les divers noms dont a été baptisée cette ville proviennent du brassage culturel qu'elle a connu, tout en retenant que ce sont les Xweḍa qui sont à l'origine de son nom.

Ouidah a été et reste une ville cosmopolite. Elle fut fondée par les Xwla (dans le sud, près de la mer et de la lagune) et les Xweḍa (qui avaient fondé la ville de Sahè ou Savi, près de Ouidah). C'est lors de la traite des esclaves que les Portugais, les Français, les Anglais et les Hollandais ont commencé à explorer cette région et à s'y installer, à partir du XVIIème siècle. Selon le témoignage du *vodunƆ* KpaténƆ[64], « *le territoire Xweḍa, à Savi, était une épaisse forêt pauvre en cours d'eau. Ses rois créèrent des villages consacrés à l'agriculture (haricot, igname, etc) autour de la capitale, et ce fut ainsi qu'au XVIème siècle, vers 1550, Kpassé le deuxième roi de Sahé (Savi) fonda une petite*

[64] Entretien réalisé par Armand Aguidissou en 2014 à Ouidah.

ferme qui fut plus tard dénommée Glehoué (glé/champ, houé/maison). Cette ferme, située à 3 km et demi de l'océan Atlantique, allait devenir la ville de Ouidah, que les naturels appellent encore aujourd'hui Glehoué Kpassé-Thomey, c'est-à-dire 'Glehoué, la ville de Kpassé'. En effet, à cette époque Glehoué devint la deuxième ville du pays Xweḑa, après Sahè (Savi), la capitale ».

Ouidah a non seulement accueilli les étrangers venus lors de la traite atlantique, mais aussi d'autres ethnies qui ont migré ici et se sont succédé à travers le temps. Encore aujourd'hui ces mouvements continuent, sous de nouvelles formes. Pour citer Kadja (1985 : 50), écrivain ouidanais, sur le sujet de la diversité culturelle : « *En effet, chacun de nous est porteur jusqu'à un certain degré d'une culture propre, celle-ci est notre hérédité. De ce fait on peut dire que chaque Ouidanier est pris dans un réseau de déterminismes culturels spécifiques qui le différencie d'un autre Ouidanier, car chaque communauté a son histoire particulière, par-delà l'histoire globale* ».

A l'époque de la traite des esclaves, des quartiers se sont créés autour des forts français et portugais. Quand le royaume de Dahomey s'empare de Ouidah, les Dahoméens créent leurs propres quartiers : Fonsaramè, Ahouandjigo, Kahosramè et Boyasramè (Codo, ibid. : 35). Les Yorubas et les Afro-Brésiliens s'installent dans le quartier de Maro Abata, dans le contrebas de la ville (Adandé, 1995 : 66) tandis que d'autres Afro-Brésiliens s'installent dans le quartier de Tovɛ.

Concernant les Yoruba, précisons que le terme Nago-Yoruba, qui existe depuis la période de l'esclavage, désigne les Yoruba ayant émigré en territoire dahoméen, et vise à distinguer les Yoruba du Nigéria des Yoruba du Bénin.

De nos jours, la ville de Ouidah est constituée de plusieurs ethnies venues de diverses parties du territoire béninois, ainsi que d'autres pays comme le Nigéria, le Ghana, le Togo ou le Niger. Chacun des processus de migration ayant conduit ces ethnies à s'établir à Ouidah rend compte d'un pan de l'histoire de la ville. Ainsi, les Xwla (Xula) et les Xweḑa sont les peuples autochtones de cette région ; les Yoruba du Nigéria ou venus du sud-est du Bénin se sont installés à Ouidah lors de la traite esclavagiste pour certains, plus tard pour d'autres ; les Maxi se sont installés à Ouidah lors de la traite atlantique et, comme les Yoruba, étaient vendus comme esclaves contre les marchandises venues du Brésil et d'Europe ; les Fon se sont établis à Ouidah au XVIIIème siècle au moment de la victoire du royaume de Dahomey sur les Xweḑa, se constituant en élite, avant que de nouvelles vagues de migrations fon se succèdent tout au long de l'histoire ; les Afro-Brésiliens ou Agouda se sont installés à Ouidah à la fin

du XVIIIème siècle et au cours du XIXème siècle, formant eux aussi une élite, qui a perduré jusqu'à nos jours ; les Hausa du Niger sont l'une des minorités ethniques que l'on trouve à Ouidah : ils se sont établis à Ouidah plus tard et maintiennent des liens très actifs avec leur région d'origine. Il est bien connu que, tout le long de la côte Atlantique, les Hausa et les Touaregs vivent une partie de l'année au Bénin et l'autre partie de l'année au Niger ou au Burkina Faso. Au Bénin, ils se dédient au commerce, à des activités artisanales ou de restauration, et retournent dans leurs villages d'origine pour labourer les champs pendant la saison des pluies ; enfin, on peut également citer les Guen du Ghana et du Togo, et les Aja du Bénin et du Togo, entre autres.

Ouidah s'est développée en tant que ville pendant la traite atlantique et l'on peut encore aujourd'hui lire ce passé dans la distribution des ethnies, des quartiers, l'emplacement des forts (le français, dont il ne reste qu'une place, et le portugais, transformé en musée) et les divers endroits qui rappellent la traite atlantique, tels que la place des enchères, où étaient mis en vente les esclaves, la Route des esclaves et, plus récemment, le monument nommé « La porte du non retour », édifié en bord de la mer et qui rappelle l'itinéraire suivi par les esclaves depuis l'intérieur de la ville vers le littoral, et leur déportation vers l'Amérique. De même, la production et la consommation de plantes d'origine américaine, telles que le maïs, le manioc, la patate douce, l'arachide et plusieurs variétés de haricots témoignent de la richesse et des tumultes de ce passé.

C'est dans cette ville que nous avons mené notre enquête de terrain pour comprendre la place occupée par le maïs dans l'univers symbolique des Xweḍa, des Xwla et des Fon. Nous avons parcouru la ville, mais aussi les champs, rendu visite à divers prêtres *vodouns*, assisté à des cérémonies *vodouns* complexes, plongé dans l'histoire de la cité et dans l'imaginaire collectif lié aux représentations et aux usages du maïs qui y existe, et enfin étudié et goûté la cuisine du sud du Bénin (sur ce plan là, nous avons complété notre expérience à Cotonou).

Nous allons maintenant approfondir les résultats de nos recherches ethnographiques auprès des Fon, des Xweḍa et des Xwla du sud du Bénin. Afin de préparer le lecteur à appréhender les notions générales concernant le calendrier traditionnel, nous allons commencer par exposer dans le chapitre qui suit les grands traits qui, d'après notre expérience, caractérisent cette organisation du temps. Ensuite, nous présenterons une description de la cuisine béninoise, en tant qu'espace et lieu de vie, mais aussi que moyen d'organisation familiale, puis une ethnographie sur les usages culinaires du maïs qui, d'après nos observations, sont les plus courants au sud du Bénin. Enfin, nous

approfondirons notre étude dans le domaine de la religion vodoun, au sein de laquelle le maïs occupe une place significative en tant que moyen de communication avec l'au-delà.

Chapitre IV. Calendrier agricole et divinités *vodouns* liées à l'agriculture.

Photo 3 Épis de maïs, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno.

L'organisation du temps chez les ethnies de la zone côtière du Bénin (voire du centre du pays, dans la région d'Abomey) est fondée à la fois sur l'utilisation d'un calendrier traditionnel[65] et sur celle du calendrier grégorien. Le calendrier traditionnel repose sur le cycle lunaire, la périodicité des jours de marché et un cycle de neufs jours appelé le cycle de la vie. Les paysans prennent aussi en compte certains phénomènes naturels liés aux travaux agricoles et aux changements de saison : pluies, apparition des insectes, arrivée de l'harmattan, entre autres. Les travaux agricoles - mais aussi religieux- sont ainsi planifiés en tenant compte de tous ces aspects.

À Ouidah, en début d'année, le chef suprême de la religion *vodoun* Daagbo HounƆ, accompagné de ses ministres, préside une cérémonie visant à établir une prévision pour

[65] Localement, ce calendrier est considéré comme le calendrier fon. Nous nous permettons ici de le nommer « calendrier traditionnel » car les Fon ne sont pas les seuls à l'utiliser : d'autres ethnies qui cohabitent avec eux s'y réfèrent également. Nous ne connaissons pas l'origine de ce calendrier, mais émettons l'hypothèse selon laquelle ce seraient les Fon qui l'auraient développé à l'origine.

l'année à venir. Les chefs religieux s'adressent à la divinité Aizan Dodo, la priant d'accorder une bonne récolte à tous les Ouidanais et, plus largement, le bien-être à l'ensemble de la population[66]. Une fois la prévision établie, chaque collectivité familiale (issue d'un clan plus large) décide de l'organisation de ses travaux agricoles à sa manière. Les dates et l'organisation des cérémonies liées au cycle agricole sont différentes d'une famille à l'autre. Chaque famille fait appel à ses propres divinités pour assurer le bien-être de son clan. Les pratiquants du *vodoun* sont liés aux diverses divinités dans leur vie quotidienne : s'adresser à ces divinités pour qu'elles accordent une bonne pluviométrie, la fertilité du sol, des vents propices, et tout autre gage de bonne récolte, fait partie des démarches à accomplir pour maintenir une bonne relation entre les *vodoun*s et les humains, et permettre à ces derniers de se procurer les aliments dont ils ont besoin pour vivre. « *Chaque société possède des rites pour multiplier les ressources alimentaires, augmenter la force, la fécondité ou la longévité, ou bien au contraire amener la maladie et la mort. C'est en prononçant une formulation ou invocation que l'on pense augmenter la fertilité d'un champ (et l'on n'est pas ici très loin de la prière)* » (Garine, 1976 :23). Ces cérémonies ne sont pas seulement organisées pour demander une bonne récolte, en début de cycle agricole, mais aussi en cas de perturbation climatique, au cours de la récolte, lors d'un changement de saison, etc. Dans le cadre de notre étude, nous avons pu suivre de près les travaux agricoles de la famille du chef *vodoun* WɛkɛnƆ lors de la grande saison des pluies de l'année 2013. Nous avons aussi rendu visite à plusieurs collectivités familiales pour observer leurs champs, réaliser des entretiens en lien avec la religion et les activités agricoles, et en apprendre plus sur les représentations du maïs et d'autres aliments. Nous avons enfin assisté à des cérémonies lors de la grande saison sèche ; puis nous avons mené des entretiens avec divers agriculteurs à Ouidah, ainsi qu'à Cotonou[67].

Nous avons ainsi pu constater que le calendrier lunaire, l'arrivé des saisons de pluies, la consultation du *Fa* et l'influence des divinités régulent les pratiques agricoles dans le

---

[66] Selon le témoignage d'Armand Aguidissou, cette cérémonie était tombée en désuétude, avant de renaître en 2014.

[67] En 2010, nous avons effectué un voyage dans la région d'Abomey, jusqu'aux villages de Honhoun, Tohounkoun et Djidja, où le cycle agricole compte plusieurs saisons des pluies, comme dans le sud du pays (et contrairement au nord du pays où il n'y a qu'une seule saison des pluies). Cela nous a permis de réunir certaines informations concernant la production du maïs.

milieu *vodoun*. Afin que le semis soit réussi et la récolte abondante, une forme de « pureté » est recherchée, impliquant, entre autres, des interdits sexuels, le respect des jours fastes et néfastes, et des périodes de jeûne. Le respect de ces interdits sera impératif pour maintenir de bonnes relations entre les humains, les divinités et la nature.
Comme dans la plupart des communautés qui lient leur système de croyances aux pratiques agricoles, il existe chez les adeptes du *vodoun* un lien étroit et permanent entre l'entretien des divinités et le travail agricole. À la différence des pratiques mésoaméricaines où les rituels de demande de pluie sont d'une grande envergure – processions, dépôt des offrandes, sacrifices, élaboration du repas rituel, fête, pétards, musique de *banda*, etc. –, en milieu *vodoun*, dans la région de Ouidah, les actions rituelles sont pratiquées à titre individuel, dans l'espace intime de la maison. Ainsi les prêtres communiqueront avec les divinités pour s'attirer leurs bonnes grâces, dans l'espoir d'obtenir les pluies et la fertilité de la terre et des semences, gages d'une bonne récolte. En ce qui concerne les remerciements et les changements de cycle climatique, chaque prêtre procèdera à des pratiques rituelles correspondant aux coutumes du clan et à son origine ethnique. Ces rituels peuvent consister en de simples manifestations familiales réunissant les adeptes d'un clan et leurs divinités, ou en pratiques plus élaborées au cours desquelles ont lieu des bains rituels, des prières, des louanges, des libations, des dépôts d'offrandes plus sophistiquées, puis des sacrifices.

Calendrier

Lune, marchés et destinée humaine

Le calendrier agricole et religieux est fondé sur le cycle lunaire (12 à 13 lunes annuelles), sur la périodicité des différents marchés locaux (cycle de 5 jours) et sur un cycle de 9 jours évoquant les grandes phases de la vie humaine. Ces trois facteurs temporels sont intégrés au calendrier grégorien de douze mois.
Un mois du calendrier traditionnel pourra avoir 29 ou 30 jours selon le cycle lunaire auquel il correspond. Actuellement, le calendrier traditionnel compte 7 jours par semaine [68], tout comme le calendrier grégorien : lundi / *tenigbe*, mardi / *tatagbe*,

---

[68] *« La semaine de sept jours aurait été introduite au Dahomey sous le règne de Tegbesú (1728-1775) ; elle est d'origine musulmane ; les mots Teni (tɛ́nígbè : lundi, Tlata (talátagbè : mardi), Lamisi (lamí-*

mercredi / *azangagbe*, jeudi / *nyƆnuzangbe,* vendredi / *axƆsuzangbe,* samedi / *sibigbe* et dimanche / *vodungbe ;* mais autrefois, la semaine comptait cinq jours, rythmée par les marchés locaux qui revenaient tous les cinq jours – et qui ont gardé cette périodicité jusqu'à aujourd'hui (les jours de marché continuent aussi à jouer un rôle important dans l'organisation de la semaine).

En matière d'organisation d'activités, chaque jour sera perçu comme faste ou néfaste. Cette perception du temps est mise en correspondance avec le cycle de la vie : la vie, la mort, la maladie, le sacrifice, etc. Il s'agit de notions assez complexes, que le prêtre catholique et chercheur Pierre Saulnier a pu expliquer dans son ouvrage *Vodun et destinée humaine* (2009).

Tableau 4 Les 9 jours de l'existence humaine se déclinent ainsi[69] :

Cycle de 9 jours	**Caractéristiques**
MɛjƆ	La personne naît. Jour favorable : force, vitalité, chance.
Mɛkú	La personne meurt. Jour négatif : déclin, échec, désespoir.
Mɛzunvodoun	La personne devient *vodoun*. Jour favorable : recherche de l'influence des dieux.
Mɛjɛàz*Ɔn*	La personne tombe malade. Jour défavorable : maladie, déséquilibre.
MɛsàvƆ	La personne fait un sacrifice. Jour favorable : sacrifice, offrandes.

sígbè : jeudi), Sibi (síbígbè : samedi), sont des déformations des mots arabes qui veulent dire : « deuxième, troisième, cinquième, septième». En fait, selon les données recueillies par Segurola et Rassinoux, avant l'introduction de la semaine de sept jours, la semaine s'organisait selon la pratique *vodoun*. Ainsi, le terme *vodoungbè gblamɛ* désignait la semaine : *vodoungbè* était le dimanche ; *vodoungbé fon j'àyî*, le lundi et ainsi de suite (Segurola et Rassinoux, dictionnaire fon-français).

[69] Nous avons élaboré ce tableau à partir des travaux de Saulnier (2009 : 18) et de l'édition 2017 du calendrier lunaire Fezan : édité chaque année, il s'agit d'un calendrier utilisé par la communauté qui pratique le *vodoun*.

Mɛdóhwɛ	La personne fait un procès. Jour négatif : erreur, faute.
Mɛwàbǒ	La personne jette un sort. Jour neutre : protection, recherche des influences bénéfiques.
Mɛzùnhɛn	La personne tombe dans la misère. Jour négatif : disgrâce, infamie, avilissant.
MkanFá	La personne consulte le Fa. Jour défavorable : consultation des oracles.

Les marchés reconnus comme importants à Ouidah, et rythmant les activités agricoles et religieuses, sont le marché de Cotonou, appelé *TƆkpa* ou DantƆkpa, et le marché de *Kpasɛ* à Ouidah. Il existe toutefois au Bénin d'autres marchés, selon les régions, dont la périodicité correspond aussi au cycle de 5 jours.

Nous avons constaté par ailleurs que les personnes qui suivaient de près le calendrier traditionnel, aussi bien dans leur pratique agricole que *vodoun*, nommaient leurs enfants d'après la liste suivante de prénoms dépendant du jour de leur naissance :

Tableau 5 Prénoms attribués selon le jour de naissance[70] :

Jour de la semaine	**Nom de Garçon**	**Nom de Fille**
Tenigbe / lundi	KƆjo	Sika
Tatagbe / Mardi	KƆmlan	Ablawa
Azangagbe / Mercredi	KƆku	Akwavi
NyƆnuzangbe / jeudi	KƆƆvi	Ayaba
AxƆsuzangbe / vendredi	Kofi	Afyavi
Sibigbe / samedi	KƆƆmla	Bayi
Vodungbe / dimanche	KƆsi	Asiba

[70] Informations tirées de l'édition 2017 du calendrier lunaire Fezan.

Les deux saisons des pluies : *xwè* et *zo*

Le sud du Bénin se caractérise par un climat tropical humide, comptant deux saisons des pluies – la grande saison des pluies *xwè* (d'avril à juillet) et la petite saison *zo* (de fin septembre à novembre). Chacune de ces deux saisons des pluies est précédée par une période sèche, qui s'étend du mois de décembre au mois d'avril pour la grande saison, et d'août à fin septembre pour la petite saison. La grande saison des pluies débute souvent lors du mois de *lídósùn* qui correspond au mois d'avril du calendrier grégorien[71]. Pendant cette période sont semés le maïs (*Zea mays*) qu'on appelle *xwe gbadé* (maïs semé en mars-avril[72]), le manioc (*Manihot esculenta*) et l'arachide (*Arachis hypogaea*), certains agriculteurs semant également des haricots (*Phaseolus spp*.). À ces cultures s'ajoutent les semailles de certains légumes servant à la préparation de sauces, tels que le gombo (*Abelmoschus esculentus*), la tomate (*Solanum lycopersicum*) et le piment (*Capsicum*). Quelques personnes font aussi de la culture maraîchère, et plantent des carottes, des tomates, du piment, du persil, de la menthe, parfois des laitues et des fruits comme la pastèque ou l'ananas. Ce type de culture maraîchère a en général une visée commerciale.

Cette période de pluies va durer du mois de *lídósùn* (avril) au mois de *liyasùn* (juillet). À la fin de cette période, on trouve en abondance des épis de maïs frais, fréquemment vendus au bord des routes et sur les marchés. La fraîcheur domine encore aux mois de juillet et août. De fortes pluies continuent à tomber jusqu'en juillet, et quelques jours au mois d'août. Puis les précipitations diminuent de manière notable vers la mi-août. Les pluies fines qui caractérisent le mois d'août sont appelées *fò*. Elles signalent le commencement d'une petite période sèche.

C'est au cours des mois de juillet et août que se tiennent les rituels liés aux travaux des champs. Lors de la récolte, les adeptes du *vodoun* offrent les premiers épis de maïs aux divinités. Ce repas rituel pourra être servi de différentes manières : certains offrent des épis frais (*agbadé fɛ)*, d'autres des grains de maïs bouillis *(atchonclun)*, d'autres encore

---

[71] Le calendrier traditionnel avait été élaboré à une époque où la culture du mil dominait. Aujourd'hui, dans le sud du Bénin, la culture du maïs s'est substitué à celle du mil. Toutefois, les périodes de croissance de ces deux céréales étant semblables, le calendrier traditionnel a pu s'adapter sans difficulté au changement de la culture céréalière.

[72] Dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux.

des épis grillés (*sƆ gbadé)*. La pâte (*wƆ*) et la farine (*agbadé lifin*) de maïs, mélangées à l'huile rouge de palme (*vévé*) ou à de l'eau (*jasin*), servent aussi d'offrandes. Dans le cadre d'autres cérémonies religieuses, la nouvelle igname (*tefƆ*) peut aussi faire partie des offrandes. Le DagbénƆ (prêtre du python) raconte que dans leur temple l'igname est offerte au Fa. Quand aux arachides, si elles ne servent pas nécessairement d'offrandes à Ouidah, elles sont grillées et offertes aux divinités à Porto Novo. À Savalou, au centre du Bénin, une fête de l'igname est célébrée le 15 août. Cette date tombe le jour de la célébration de l'Assomption mais n'en reste pas moins dédiée aux divinités *vodouns* de cette région. Personne ne peut toucher à la nouvelle récolte avant qu'elle ait été au préalable offerte aux *vodouns*. Cet interdit est observé de manière unanime, tout le monde considérant que si les humains obtiennent de quoi manger, c'est grâce à la bonté des divinités. Si quelqu'un enfreignait cet interdit, le malheur pourrait s'abattre sur les villageois, les *vodouns* n'ayant pas été convenablement vénérés ayant le pouvoir d'envoyer maladies, sécheresses ou mauvaises récoltes aux humains.

Débute ensuite la petite saison, *zo*, qui commence au mois de *avuvƆsùn* (août). Cette période débute avec la petite saison sèche, qui correspond au mois d'août, et qui est considérée comme le commencement de la nouvelle année traditionnelle[73]. *AvuvƆsùn* est la 13ème lune du calendrier. Au cours de cette période, les agriculteurs récoltent le maïs et commencent les semis de la petite saison. La période de pluie va durer à peu près du mois de *zǒsùn* (septembre) au mois *d'abƆxwisùn* (novembre). « *Les 2e-3e mois (septembre-octobre), sont appelés Zo-dji (feu pluie), pluies après la chaleur qui permettent une nouvelle récolte. Elles commencent généralement après le 15 septembre et durent jusqu'à la mi-novembre* » (Juhé-Beaulaton, 2002 : 282). Lors de cette saison, les agriculteurs plantent principalement du maïs mais, selon leurs besoins, ils peuvent également consacrer une partie de leurs champs aux haricots ou au manioc. Le maïs récolté au cours de cette période est nommé *zògbàdé* (« *petite saison des pluies /*

[73] Lors des entretiens que nous avons menés, la plupart des personnes interviewées se sont accordées pour dire que le changement d'année avait lieu au mois d'août, mais comme nous l'avons déjà précisé, les changements de cycles sont avant tout liés à des phénomènes naturels. Le changement d'année correspond ainsi à l'arrivée d'une pluie de trois jours. Or, en 2013, cette pluie est tombée début juillet, si bien que le changement de cycle, en l'occurrence le changement d'année, a eu lieu en juillet et non pas en août.

maïs »)[74]. Plus généralement, *abƆxwisùn* (novembre) et *woósùn* (décembre) sont des périodes de récolte du maïs et du haricot.

La grande saison *xwè* commence au mois *d'abƆxwisùn* (novembre), avec le début de la grande saison sèche (*aluún*). Le mois de *woósùn* (décembre), qui vient en suivant, est un mois neutre du point de vue agricole. L'harmattan se lève et la fraîcheur se fait sentir la nuit. C'est une période de vent sec et de poussière venus du Sahel. « *Quand le sorgho était encore cultivé, il servait à caractériser ce mois appelé Abo-xwi, 'le sorgho sèche', d'après Le Hérissé ; en décembre, le vent du nord commence à souffler et fait sécher le sorgho encore sur pied. Après sa récolte, les travaux champêtres sont arrêtés ; c'est l'époque des cérémonies organisées en l'honneur des ancêtres* » (ibid. : 282). En reprenant Boko (1992) cité par Juhé-Beaulaton (ibid.), l'auteur rappelle que la grande période sèche est divisée en trois phases climatiques : la fin des pluies et le séchage du maïs (autrefois du sorgho), phase connue sous le nom d'*aboxwi* (sorgho séché) ; l'arrivée de l'harmattan (*wo*), puis la préparation des champs avant les pluies, période lors de laquelle les agriculteurs font les brûlis. Aujourd'hui, il est admis que le séchage du maïs est plus efficace pendant cette grande période sèche, et son stockage plus sûr.

Une fois terminées les activités agricoles vient le temps de la préparation des cérémonies annuelles *vodouns*. C'est une période où toutes les divinités commencent à sortir de leurs *vodounxƆ* ou temples, des palais ou des couvents. Les initiés quittent aussi les couvents[75] où ils étaient reclus au cours de cette même période. À Ouidah, les Egun-gun (divinités qui incarnent les défunts du clan et relèvent d'une tradition Nago/Yoruba) sortent de leurs temples à cette période. Les dates et le nombre de jours sont déterminés par l'oracle Fa. Les Buriyan (personnages carnavalesques importés du Brésil par les Afro-Brésiliens – anciens esclaves ou descendants d'esclaves – qui sont retournés en Afrique (une partie d'entre eux s'est installée à Ouidah au XIXème siècle), sortent aussi pendant cette période. Les adeptes de Mamiwata (divinité de la mer) organisent leurs célébrations au bord de la mer. Et pour couronner le tout, la Fête

---

[74] Dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux.

[75] Pour des informations plus détaillées sur l'initiation *vodoun* et la musique *vodoun*, se référer aux ouvrages de Rouget, *Initiatique vôdoun: images du rituel* (Vol.1) et *Initiatique vôdoun: musique du rituel* (vol.2), 2001.

Nationale du Vodoun, lors de laquelle sortent toutes les autres divinités de tradition xweḑa, xwla et dahoméenne, se tient le 10 janvier. Toutes ces célébrations s'étalent sur une période allant de la mi-décembre (*woósùn*) à la mi-janvier (*aluúnsùn*). Il s'agit d'une période de conciliation avec les divinités et les ancêtres afin d'assurer les récoltes futures (Juhé-Beaulaton, 2002a : 56).

La longue saison sèche va durer à peu près de la fin *d'abƆxwisùn* (novembre) jusqu'au mois de *xwejisùn* (mars), moment où commencent à tomber les premières pluies. Et si le niveau des précipitations est normal, les agriculteurs se mettent à semer vers la fin de *xwejisùn* (mars) et pendant le mois de *lídósùn* (avril).

Tableau 6 Organisation du calendrier.

Nom des mois en fon	**Correspondance calendrier grégorien**	**Lune[76]**	**Travaux ou activités**
AvuvƆsùn **« …… »**	Août	Lune 13 / fin de l'année Lune 1/ début du cycle	Récolte de maïs frais. Semis des plantes de la petite saison *zo*.
Zosùn « *Petite saison* » *des pluies* *« mois des pluies* »	Septembre	Lune 14	Semis et désherbage.
KƆnyansùn « *Terre/pétrir/mois » « mois de pétrissage de la terre* »	Octobre	Lune 15	Mois du malaxage du banco pour la construction des

[76] Lors des entretiens que nous avons menés, les personnes interviewées, quand elles s'efforçaient de nous expliquer la logique du calendrier, comptaient jusqu'à 18 lunes. En effet, le mois d'août est considéré comme le 13ème mois lunaire, fin de l'année traditionnelle. Mais les mois de septembre, octobre, novembre et décembre, qui correspondent d'un point de vue traditionnel aux 2ème, 3ème , 4ème et 5ème lunes, sont comptés comme 14ème, 15ème, 16ème et 17ème mois lunaires. Ainsi, le mois de janvier, qui correspond à la sixième lune, est aussi considéré comme la 18ème lune du calendrier.

			maisons.
AbƆxwisùn « *Sorgho/sécher/lune* » « *lune de séchage du sorgho* »	Novembre	Lune 16	De gros coups de tonnerre sont envoyés par Hɛvioso. Apparition de nuages. Première récolte de maïs de la période *zo*.
Woósùn « *Harmattan/lune* » « *lune d'harmattan* »	Décembre	Lune 17	Le champ se repose. Harmattan. Célébrations en l'honneur des divinités *vodouns*.
Aluúnsùn « *Saison sèche/mois* » « *mois de sécheresse* »	Janvier	Lune 18 / lune 6	Harmattan. Célébrations *vodouns*. Première pluie de l'année (grégorienne). La terre est préparée pour le brûlis .
ZofinkplƆsùn « *Cendre/nettoyer/ mois* » « *mois de nettoyage des cendres* »	Février	Lune 7	La pluie vient nettoyer les cendres des brûlis d'harmattan.
Xwejísùn « *Grande saison des pluies/dessus/ lune* » « *lune de la grande saison pluvieuse* »	Mars	Lune 8	La grande pluie absorbe la chaleur de la terre.

Lídósùn « *Mil/planter/lune* » « *mois pour planter (autrefois) le mil* »	Avril	Lune 9	Mois de semailles de la grande saison des pluies.
Nùxwásùn « *Chose/sarcler/lune* » « *Mois de sarclage de la terre* »	Mai	Lune 10	Mois de désherbage et de sarclage de la terre.
Ayidosún « *Haricot/semer/ mois* » « *Mois pour semer les haricots* »	Juin	Lune 11	Mois du taillage des épis de mil. Mois de la moisson du mil. Au cours de ce mois il est interdit de travailler avec les plantes thérapeutiques car « elles sont enceintes ». *Ama lεε do xo* / les feuilles sont enceintes.
Liyasùn « *Mil/récolter/lune* » « *Mois pour récolter le maïs (autrefois le mil)* »	Juillet	Lune 12	Début de la petite saison *zo*. Commencent les récoltes de maïs.

Cérémonies *vodouns* en temps de sécheresse

Pendant les mois de décembre (*woósùn*) et janvier (*aluúnsùn*) ont lieu les grandes cérémonies dédiées aux divinités[77]. Pendant ce temps religieux consacré au bien-être des *vodouns* et des humains, les louanges, demandes et prières pour le bonheur de la communauté religieuse accompagnent les différents cadres rituels. C'est une période de sécheresse, et la longue saison des pluies ne commencera que quelques mois plus tard. Dès lors, des demandes de bonne récolte sont formulées dans les *vodounxƆ* ou temples de chaque collectivité. « *Pendant la saison sèche, toutes les divinités sont fêtées ou célébrées et adorées avant la saison de pluie, et la première prière que tout le monde fait, c'est pour que la culture soit bonne, que la pluie vienne à temps et que tout se passe bien lors de la saison des pluies. Cette saison sèche est une période de cérémonies, de rituels consacrés à chaque divinité, pour que la pluie soit bonne* » Prêtresse HounnƆ K'ndodo, août, 2012.

C'est dans ce même contexte que se déroule la fête nationale du *vodoun*, tous les 10 janvier. Cette tradition est aujourd'hui répandue dans toute la ville de Ouidah et s'est institutionnalisée dans tout le pays dès 1993. C'est lors de la Conférence nationale de 1990, au cours de laquelle le président Nicéphore Soglo initia le projet d'une mise en valeur du patrimoine béninois, qu'est née l'idée d'un festival des arts et des cultures *vodouns*, dont la première édition fut baptisée Ouidah 92, et qui s'est déroulé pour la première fois en tant que fête nationale en février 1993 (Tall, 2009 : 155). Cette célébration a alors pris une envergure plus complexe, reliant le culte religieux à la mémoire de l'esclavage et au retour des afro-descendants à la racine mère : l'Afrique. Ouidah reste ainsi jusqu'à nos jours une ville marquée par son histoire.

Cette période dédiée aux divinités pendant la longue période sèche est un temps très animé à Ouidah. On peut assister sur les places publiques, dans les rues, dans les maisons des collectivités, sur les marchés ou sur les plages à des rassemblements de personnes en train de célébrer des cérémonies, avec les adeptes vêtus de costumes rituels en train de danser, les musiciens en train de jouer, le va-et-vient des objets religieux, les Buriyan qui se promènent, les prêtres et les chefs des collectivités portant leurs habits les plus solennels, sans compter les réunions dans les maisons ou les palais, etc. Si ces cérémonies n'ont pas lieu tous les jours des mois de décembre et janvier,

[77] À Ouidah, les célébrations en l'honneur des ancêtres ont lieu autour de la période de Pâques.

elles créent toutefois une atmosphère particulière propre à cette période, qui est aussi marquée par la présence de nombreux étrangers déambulant dans toute la ville pendant quelques jours.

Conséquence directe de ce phénomène, cette période rituelle a pris deux formes : une forme intime où se déroulent les différents rituels nécessaires au bien-être des divinités et des collectivités ; et une autre forme plus publique, liée au tourisme et à la commercialisation de la tradition religieuse. On peut aussi déceler la présence de nombreux afro-descendants qui cherchent à se rapprocher de la religion *vodoun.* Comme si cette mise en valeur de la religion avait résonné aux quatre coins du monde, attirant toutes sortes de personnes cherchant à s'initier, à comprendre, à connaître et à témoigner de ce monde religieux.

Le *xwetanú*

Lors de nos recherches pour cerner le calendrier et comprendre les grandes célébrations vodouns, nous avons trouvé différentes informations concernant une tradition religieuse appelée le *xwetanú*. Certaines sources mentionnaient cette tradition comme étant à l'origine des célébrations religieuses pendant la longue période sèche où sont veillées et servies toutes les divinités. D'autres expliquaient qu'il s'agissait de célébrations faites en fin d'année traditionnelle (juillet/août). Finalement nous avons constaté que ces différentes sources décrivaient le *xwetanú* de manière différente. Voici les éléments clés de ces différentes descriptions. Selon la version d'Adandé (1995 : 27), la fête de *xwetanú* est une tradition Xuéda et xwla au cours de laquelle sont célébrées des cérémonies annuelles en l'honneur des principales divinités. L'auteur signale que le *xwetanú* était à l'origine une période où avaient lieu les grandes cérémonies pour les divinités et les ancêtres. Dans notre région d'étude, il s'agissait d'une tradition dans laquelle toutes les divinités Xuédas ou xwla recevaient des offrandes et sacrifices : « … le Gozin (Gozen) dédié au vodun Dangbe (sorte de totem des Houéda), Hou (Xu) divinité de la mer dont Daagbo Hounon et Nagbo sont les principaux officiants, Kpassè (le souverain divinisé) et Zo » (Agbo, 1959, en Adandé, 1995 : 27-28). Dans leur dictionnaire fon-français, Segurola et Rassinoux exposent que le terme « xwetanú » signifie « année tête chose » et qu'il s'agit d'une cérémonie familiale de fin d'année, célébrée le jour de l'an chez les Fon, en l'honneur des vodouns et plus spécialement des ancêtres. De son côté, Juhé-Beaulaton (2002 : 285) suggère que *xwetanú* était la fête des prémices du mil et que sa célébration marquait le passage d'une année à une autre. Ces

deux sources ont en commun de considérer qu'il s'agit d'une célébration de fin d'année (juillet-août). Nous avons également demandé à notre guide et traducteur Armand Aguidissou de s'enquérir de la signification de cette cérémonie. On lui a répondu que le *xwetanú* était une célébration faite en l'honneur de chaque divinité. Si la date de cette cérémonie est variable, c'est que c'est la divinité elle-même qui indique le jour et le moment de la célébration, à travers le Fa. Le *xwetanú* est un devoir des chefs religieux envers les divinités qu'ils entretiennent. En règle générale, le *xwetanú* est célébré une fois à la fin de l'année et consiste en une purification et en un renouement du lien de la divinité avec la collectivité qui l'accueille.

Des jours et des pratiques

Comme nous l'avons indiqué, plusieurs facteurs président à l'organisation du temps des agriculteurs et des pratiquants de la religion *vodoun*. L'un de ces facteurs correspond aux caractéristiques propres à chaque journée de l'année: chacune de ces journées est liée au cycle de la vie, qui compte neuf jours, et décrit les différentes étapes qu'un adepte du *vodoun* doit vivre au cours de son existence. Chaque jour de l'année sera ainsi considéré comme faste ou néfaste selon les caractéristiques qui lui sont propres. Le cycle de la vie se déroule de la manière suivante : la personne naît, la personne décède, la personne est initiée, la personne tombe malade, la personne fait un sacrifice, la personne fait un procès, la personne jette un sort, la personne tombe dans la misère et la personne consulte l'oracle[78].

Les jours n'entrent pas seulement en correspondance avec ce cycle de neuf jours, mais également avec la périodicité du marché DantƆkpa et du marché Kpasɛ.

À Ouidah, les jours fastes tombent surtout le jour du marché DantƆkpa (Zogbodo) à Cotonou. Ce marché, comme tous les autres, a lieu tous les cinq jours. C'est le plus grand de tout le pays. Les *vodouns* Hɛvioso, Zo, Avlékété, Mau-Lisa, Sakpata et *Kpasɛ*, d'après les chefs du culte *vodoun* Daagbo HounƆ, DagbozonƆ et DannƆ N'kpégo, correspondent à ce jour de marché. Le jour du *vodoun* est une journée dédiée à la divinité, et des services, entretiens et cérémonies ont lieu ce jour-là. Leur *vodounxƆ* ou temple reste ouvert et tous les fidèles ont le droit d'y entrer pour y formuler des

[78] Voir tableau plus haut.

demandes et des remerciements. « *Le jour du marché DantƆkpa, je ne travaille pas aux champs, car c'est le jour des* vodouns*. Il faut que j'ouvre la porte, que je fasse des sacrifices, et je dois rester à la maison, car quelqu'un peut venir demander les services de la divinité. C'est ce jour qui est bon pour travailler avec les fétiches (divinités). Je dois m'occuper des fétiches le jour de DantƆkpa*» (VodounƆ WɛkɛnƆ, Ouidah, 2013).

En revanche, le jour du marché local nommé *Kpasɛ* (Myoxi) est un jour néfaste, et la plupart des divinités et chefs religieux doivent interrompre leurs activités religieuses et agricoles ce jour-là. Seuls certains *vodouns* opèrent ce jour-là : « *Aujourd'hui, par exemple, nous ne travaillons pas car c'est le jour du marché Kpasɛ (c'était un lundi), et si tu veux venir samedi ce n'est pas bon car c'est encore le marché et la plupart des* vodounƆ *ne travaillent pas ce jour-là. Le* vodounƆ *du temple des Pitons, lui, travaille mais moi non, et les temples Mauxué et KpasɛnƆ sont fermés* » (Daagbo Hounon, chef suprême du culte vodoun à Ouidah, 2013).

Les jours néfastes, ni la divinité ni leur *vodounƆ* ne doivent rendre aucun service. Ils doivent se reposer et se consacrer à des activités qui n'ont de lien ni avec les divinités, ni avec le travail agricole. Selon la croyance des pratiquants, les divinités étant des entités animées, elles ont aussi leurs propres activités de loisirs. Il est interdit d'ouvrir les temples des divinités et d'exécuter des cérémonies ces jours-là. Les rituels pratiqués un jour néfaste risquent de ne pas être efficaces.

De la même manière, toute offrande destinée à une divinité devra ne pas avoir été acquise ou produite un jour néfaste pour ladite divinité. Les offrandes faites aux divinités se caractérisent par une « force », positive ou négative, qui doit être soigneusement choisie selon la demande. De façon générale c'est toujours la force positive qui est recherchée. Dès lors, chaque objet ou aliment composant les offrandes dédiées aux *vodouns* doit être imprégné de cette force dont a besoin la divinité pour sa propre survie autant que pour la survie des humains. Par exemple, les aliments qui seront offerts ne doivent pas avoir été semés ou récoltés un jour néfaste. « *Le maïs et le haricot ont de la force et il y a des mauvais jours où on ne doit pas les semer. Comme le maïs et le haricot sont utilisés pour les cérémonies et qu'il y a certains jours qui ne sont pas bons pour les divinités, ces jours-là, on ne doit pas semer le maïs ni le haricot, ou il pourrait facilement nous arriver un malheur, provenant des* vodouns*. Ce jour malheureux c'est le jour du marché Kpasɛ, c'est un jour mauvais où on ne va pas au champ et où on ne doit pas effectuer de cérémonie pour les divinités. Par contre, ce jour-là, on peut semer le manioc et la tomate. Ce sont les chrétiens qui labourent le*

champ le jour de Kpasɛ, mais pas nous » (DannƆ N'kpégo, village de Houèssè, Ouidah, 2013).

Comme nous le verrons dans le chapitre IX, dans certains cas, des personnes sollicitant un service de la divinité pourront lui offrir des offrandes chargées d'une force négative, afin d'énerver le *vodoun.* La personne formulant la demande cherche à provoquer la colère de la divinité afin qu'elle la dirige vers la personne visée par cette demande.

Comme nous venons de le voir, les jours considérés comme fastes ou néfastes ont un impact sur les activités quotidiennes. D'après les différents entretiens que nous avons menés, tous les chefs religieux s'accordent à dire que jour du marché *DantƆkpa* est considéré comme bénéfique, tandis que celui du marché de *Kpasɛ* est maléfique, cette règle comportant des exceptions, certaines divinités s'en écartant et s'organisant différemment.

En tant qu'ethnographe, nous avons pu nous-même constater au cours de nos entretiens avec quel soin les chefs religieux exécutaient ou au contraire évitaient certaines activités. En effet, la disponibilité des chefs varie d'un jour à l'autre, et les rendez-vous nous étaient souvent accordés en fonction du calendrier des chefs, et particulièrement de leurs activités agricoles et religieuses. Les jours bénéfiques, nous avons pu constater que les temples étaient ouverts, les cours, les palais et les temples balayés, les repas rituels déposés sur les divinités et que des personnes y passaient fréquemment. En résumé, ces jours-là, les palais ou maisons des collectivités arborent un air rénové, propre et vivant.

Demande pour une bonne récolte : cérémonie au *vodoun* Aizan Dodo lors des pronostics climatiques et agricoles pour l'année 2014[79]

La cérémonie dont nous allons parler ici a repris vers la fin de l'année 2013. Elle ne se pratiquait plus depuis quelques années. C'est la divinité Aizan Dodo[80], Lɛgba

---

[79] Ces informations ont été recueillies par Armand Aguidissou, notre guide et traducteur à Ouidah, également initié à la religion vodoun.

[80] Aizan Dodo est une divinité qui protège la ville de Ouidah contre les mauvais esprits et le surgissement d'événements malheureux dans les lieux publics et tout autre lieu où se retrouvent un grand nombre de personnes. Son effigie reste toujours à l'air libre pour mieux rayonner sur le territoire qu'elle

protégeant le marché Zobê et la ville de Ouidah, qui a demandé, à travers le Fa, que ce rituel soit de nouveau observé. Les dignitaires ont alors compris la raison de la diminution des quantités de denrées alimentaires produites sur les parcelles agricoles les années précédentes.

Il a donc été décidé de reprendre cette cérémonie. Le chef suprême du culte *vodoun* Daagbo HounƆ et son alter-ego féminin Naagbo HounƆ Gbêffa se sont réunis avec les dignitaires de leur cortège – la prêtresse HounnƆ K'ndodo Todégla, Dah HouesinƆ, Dah WɛkɛnƆ, Dah Doutê ZonƆ, Dah LinƆ et Dah DangbénƆ – et les adeptes de chaque temple. Les divinités Hŏxo, Gŭ, Mawu-Lisa et Sakpata étaient aussi présentes, à travers leurs objets de pouvoir.

La cérémonie a été menée par le Dah Doutê ZonƆ : « *On m'appelle Douté ZonƆ, je suis le communicateur de la divinité Aizan Dodo et je suis ici le responsable de l'offrande faite à Aizan. Je dois jouer le rôle de communicateur pour le supplier de nous accorder le succès* ».

Au cours de cette cérémonie, la divinité a demandé 251 épis de maïs frais et grillés, de l'huile rouge de palme, de la farine de maïs, des haricots rouges, de la kola (*ata ovi* et *axowé*), du gin Royal, etc.

Chacun des éléments composant l'offrande a été associé à un souhait précis devant assurer le bien-être de la divinité. Il est possible que les 251 épis de maïs aient été destinés à fournir à la divinité la force nécessaire à l'accomplissement de sa tâche, consistant à protéger la ville et à assurer une bonne récolte lors de la période de pluies à venir. Au cours de cette cérémonie il n'y a pas eu d'animal sacrifié. Il faut savoir que les offrandes adressées à la divinité n'incluent pas nécessairement le sacrifice d'un animal, mais doivent toujours comporter des dons à même de satisfaire les besoins que la divinité manifeste à travers le Fa.

« *L'offrande de maïs assurera la récolte pour l'année 2014, l'huile rouge est là pour renforcer et donner la force suffisante à la divinité pour qu'elle puisse bien jouer son rôle, la farine de maïs et les haricots rouges sont utilisés pour apaiser la divinité, le gin*

---

protège. Hazoumé (1956 : 68) lie la divinité Ayizan (celle qui a été crée par les Aja de Tado au XVe siècle) à la divinité Aizan. Nous ne sommes pas en mesure de confirmer le lien qui peut exister entre Ayizan et Aizan.

royal et les sucreries [des sodas] sont les boissons que la divinité préfère et sont utilisés pour calmer sa soif, et la kola est utilisée pour communiquer avec la divinité, pour qu'elle puisse nous dire si la cérémonie a bien fonctionné ou si quelque chose manque » (Armand Aguidissou).

Quand la divinité reçoit l'offrande qu'elle a demandée à travers le Fa, la communication entre humains et la divinité est à nouveau établie et la divinité communique en envoyant des messages qui peuvent être positifs ou négatifs pour la communauté. Lors du dépôt de l'offrande pour les pronostics climatiques et agricoles pour l'année 2014, Aizan Dodo a mentionné que la récolte de maïs serait bonne si les règles étaient respectées, précisant qu'il conviendrait d'éviter tout au long de l'année de pratiquer des césariennes, et qu'il faudrait se garder de l'inceste sous toutes ses formes, afin d'éviter la malédiction et la sécheresse.

Lors de la clôture de la cérémonie, la divinité a pronostiqué de la pluie pour le 1er janvier 2014.

Remerciements de récolte

Les remerciements pour la récolte destinés aux divinités sont liés au changement d'année traditionnel, qui correspond au passage de la grande saison *xwè* à la petite saison *zo*. Le moment de la cérémonie varie d'un temple à un autre et est toujours fixé en fonction des événements naturels qui ont lieu pendant cette période. Prenons l'exemple de ce qu'on appelle la « *pluie de trois jours* » ou *azƆjĭ* (pluie du travail). Selon les informations que nous a transmises Moïse Sekpon, qui a été prêtre vaudou et agriculteur dans la région d'Abomey, elle se produit au mois de septembre. Mais pour le prêtre XuesenƆ, cette pluie de trois jours a lieu au mois de juin. Lors du travail de terrain que nous avons effectué en 2013, la pluie de trois jours est tombée au mois de juillet et la cérémonie de changement de saison effectuée par le prêtre WɛkɛnƆ (qui s'occupe de la divinité Dan Wɛkɛ) s'est déroulée au cours du même mois. Un autre événement naturel qui nous a été rapporté est celui de l'apparition des fourmis *zàwa*. L'apparition de ces colonies de fourmis annonce que le maïs peut être récolté et que le changement de saison est imminent [81]. Notons également que lors de ses recherches

[81] Entretien avec le prêtre XuesenƆ, Ouidah, janvier 2017.

entre le Togo et le Bénin, Juhé-Beaulaton (2002 : 280 et 281) a enregistré l'apparition des Pléiades dans le ciel nocturne et l'apparition d'un certain oiseau (de type rapace) comme marqueurs de changement de saison. Surgy (1975, in Hamberger, 2014 : 390 et 391) a noté que chez les Ouatchi du Togo (peuple pratiquant également le *vodoun*), l'apparition des Pléiades au mois de mai correspond à la montée des divinités vers le ciel et que ce phénomène était en relation étroite avec Hεvioso (le mois de mai est la période des orages dans le sud du Togo), tandis que leur disparition puis leur réapparition au mois de juin correspond à la descente des divinités, en lien avec la tombée de la pluie. « *La montée au ciel serait alors associée au feu (de la foudre mais aussi du soleil) et à la disparition des étoiles, alors que la descente sur terre correspondrait à l'eau (de pluie) et à leur réapparition* » (ibid.).

Autrefois, c'est le mil qui était offert aux divinités. A l'époque où elle effectuait son travail d'enquête de terrain, en 1991-1992, Juhé-Beaulaton a pu recueillir des informations selon lesquelles les agriculteurs offraient encore du mil aux divinités[82]. Sachant que nous n'avons pas mené nos recherches à la même époque que Juhé-Beaulaton, ni dans les mêmes endroits, on peut supposer que le mil, au début des années 1990, n'avait pas encore été complétement remplacé par le maïs, ou que l'on offre encore du mil aux divinités dans les endroits où elle a mené ses recherches (hypothèse restant à démontrer). Ce qui est certain, c'est qu'à Ouidah le maïs a pris la place du mil en tant que repas rituel et ingrédient rituel offert aux divinités *vodouns*.

Juhé-Beaulaton (2014 : 7) nous apprend également que la fête de prémices d'igname est aussi pratiquée par les Yoruba à Ouidah aujourd'hui. Comme nous l'avons souligné dans le chapitre III, nous ne sommes pas en mesure de confirmer la pratique de cette cérémonie car nous n'avons pas travaillé de près avec cette ethnie. Nous savons, par contre, que dans le temple de la divinité Dangbé, les nouvelles ignames sont offertes au Fa de ce temple.

Adandé, qui a mené des recherches sur les usages du maïs dans le sud du Bénin en 1946, a décrit les actes rituels effectués au moment de la récolte du mil et du maïs. Il les réunit sous le nom de *fête du mil ou du maïs* :

---

[82] Voir Juhé-Beaulaton, 2002a.

« *Il (le rituel) débute par une veillée égayée de danses et de chants à la gloire des divinités bienfaisantes et, en particulière, pour remercier Orica Oko qui a fait que les semences ont poussé dru…*

Le lendemain matin, la foule se retrouve autour du dieu des champs. Chacun des assistants, selon qu'il est homme ou femme, apporte un coq ou une poule. Les premiers ajoutent généralement à leur offrande une bouteille de boisson forte (gin). Les prêtres des Vodun donnent des cabris. On égorge volailles et chèvres. Les Vodunon (Prêtres) arrosent les effigies des dieux, et les asin du sang des animaux sacrifiés et d'alcool. Ils déposent à leur pied une poignée de mil en prononçant des formules consacrées. Tour à tour, les objets environnants, portes, instruments aratoires, murs, plantes, etc. reçoivent une part des prémices.

… Et quand ces rites préliminaires sont terminés, les femmes ramassent les abats des animaux dépecés par les hommes et préparent amiwƆ … pâte faite avec la farine provenant du maïs nouvellement récolté, et cuite au bouillon de poulet à l'huile rouge.

Divinités et mânes des ancêtres sont servis obligatoirement en premier lieu… Dès lors, les cultivateurs ont le droit de livrer à la consommation la nouvelle récolte ainsi que les divers mets qu'on en confectionne. Personne n'aurait oser y goûter avant ces cérémonies » (1984 :19).

À Ouidah, aujourd'hui, les remerciements de récolte ont lieu après la longue période de pluie. D'après les entretiens que nous avons menés, le nouveau maïs frais est offert aux divinités une fois dans l'année, au moment du passage de la grande saison à la petite saison. Notre hypothèse recoupe celle de Juhé-Beaulaton (ibid. 288 ; 2002a : 55) selon laquelle, si le mil était autrefois semé une fois par an alors qu'il aurait pu l'être deux fois dans l'année tout comme le maïs, cela était lié à l'offrande qui devait être offerte aux divinités et qui marquait la fin de l'année. Cette cérémonie était appelée Jahuhu[83] et

---

[83] *Jàhúhú*: "*action d'arroser le mil".* Cérémonie qui consiste à offrir le *jă* aux *asεεn*.

Jă : Farine du premier mil trempée dans de l'eau.

Hŭ jă : « asperger premier mil » : asperger les *asεεn* avec un peu de farine du premier mil trempée dans de l'eau. Cérémonie célébrée chaque année au moment de la récolte du mil.

elle avait lieu le 13ème mois, lors de la période transitoire entre *xwè* et *zo*, tout comme ce que nous avons vu à Ouidah avec l'offrande des prémices de maïs frais. À Ouidah, le maïs est semé et récolté deux fois par an, mais il est également offert une seule fois dans l'année et lors de la même période. D'après les témoignages recueillis par Juhé-Beaulaton (2002a, ibid.), les personnes interviewées ont précisé que le mil étant une céréale sacrée, il ne pouvait pas être récolté deux fois dans l'année et encore moins être offert aux divinités deux fois dans l'année. La question qui reste ouverte est de savoir si actuellement de petites actions rituelles sont effectués au moment de la récolte de maïs de la petite période de pluie ou pas.

Comme nous l'avons signalé, à Ouidah les nouveaux épis de maïs sont offerts à titre individuel, dans l'intimité de la collectivité familiale. C'est une cérémonie toujours menée par le ou la chef/fe religieux/se de la maison et qui consiste à déposer du maïs cru ou préparé sur toutes les divinités qui se trouvent dans la maison, ainsi que dans le couvent d'initiation (s'il y en a un). Dans la maison de XuesenƆ, par exemple, le maïs frais est égrené, préparé en *bokun* (maïs frais bouilli à l'eau) et mélangé à du sucre. Le *bokun* est répandu sur toutes les divinités de la maison, ainsi que dans le couvent d'initiation. Le couvent est un lieu sacré, qui bénéfice d'un entretien régulier et exige un comportement irréprochable de la part des adeptes et des initiés. L'offrande de maïs effectuée par le prêtre a valeur de bénédiction et vise surtout à obtenir la bienveillance des esprits qui habitent les lieux.

Dans la maison familiale de la prêtresse HounnƆ K'ndodo, lors de la première récolte du maïs, le chef religieux de la maison prend quelques épis et les attache aux portes des temples des divinités Dan, Sakpata et Hɛvioso. Il prend aussi quelques grains qu'il va répandre en offrande au levant, au couchant, au nord et au sud, les quatre points cardinaux, pour que tous les esprits venant de ces quatre directions soient aussi servis. « *Le maïs est offert à toutes les divinités et pas seulement à celles qui ont favorisé la réussite des activités agricoles. Chaque cérémonie est individuelle. Chaque cultivateur récolte les épis de son champ et va offrir les prémices de maïs aux divinités qui vivent chez lui* » (Prêtresse HounnƆ K'ndodo, août, 2012).

Dans le temple de la divinité Wɛkɛ, nous avons pu assister à la cérémonie du changement de cycle de semailles (clôture de la grande saison des pluies et ouverture de

---

Informations issues du dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux.

la nouvelle petite saison). Lors de cette cérémonie, les épis de maïs frais (*agbadé fɛ*) ont été partagés entre tous les assistants et mangés sous forme de repas rituel dans une atmosphère où se mêlaient respect et réjouissance.

Cérémonie d'*Azohon*

Cette cérémonie dédiée à la divinité Dan Wɛkɛ a eu lieu le 9 juillet 2013, soit, selon le calendrier traditionnel, le premier jour du 12ème mois. Cette cérémonie clôture la grande saison des pluies *xwè* et ouvre la petite saison des pluies *zo*. Dans le cadre de ce changement de cycle, la récolte avait déjà eu lieu et les épis de maïs se trouvaient en quantité dans le palais du chef WɛkɛnƆ. « *C'est important de la faire (la cérémonie) parce qu'après la pluie de six mois, il faut fermer la porte du travail (azohon) et ouvrir la porte suivante. Le début du 12ème mois coïncide avec le début du mois du carême des musulmans et à l'apparition de la lune. Le 12ème mois traditionnel correspond au 7ème mois du calendrier grégorien ou occidental. Il faut faire la cérémonie quand le maïs est encore frais et ne pas attendre qu'il soit sec* » (Chef WɛkɛnƆ, Ouidah, 2013).

Le jour de la cérémonie est lié au 12ème mois du calendrier traditionnel mais aussi à l'arrivée d'une pluie qui dure trois jours (*azodji*, la pluie du travail). L'arrivée de cette pluie annonce que « *la porte* » de la grande saison doit être fermée et que l'on doit procéder à la cérémonie. Ainsi, lorsque la pluie de trois jours a commencé à tomber, le chef religieux WɛkɛnƆ a consulté le *vodoun* à travers le Fa dans le but de savoir quand il fallait organiser la cérémonie pour fermer la porte (fin de la saison des pluies) et ouvrir la nouvelle porte (nouvelle saison des pluies). « *Parfois le vodoun peut dire que le sacrifice doit être fait dans les 5, 9, 13 ou 17 jours après la pluie de trois jours. Pour cette cérémonie, la divinité a dit qu'elle devait se dérouler 13 jours après la pluie de 3 jours* » (Chef WɛkɛnƆ, Ouidah, 2013), c'est-à-dire, le 9 juillet.

Lors de la consultation du Fa, au moment où la communication a été établie avec la divinité, le *vodoun* Dan a fixé la date de réalisation de la cérémonie, ainsi que la composition de l'offrande : « *Pour la cérémonie, la divinité peut demander comme sacrifice des haricots, du maïs, un coq, une poule, ou bien un mouton. Pour cette cérémonie, la divinité a demandé un coq, une poule et des haricots. Le Dah a ajouté un coq et une poule (ce qui faisait au total quatre volailles) pour motiver encore plus la divinité* » (SinhuntƆ, Ouidah, 2013).

La cérémonie a débuté la veille de la date fixée. Pour la fermeture et l'ouverture des cycles climatiques et agricoles, des purifications sont nécessaires, afin de se présenter aux divinités dans un état de propreté émotionnelle et physique impeccable. Ces bains purificateurs ont donc été pris par les participants au rituel la veille, puis les divinités et leurs temples ont aussi été purifiés au moyen des macérations de plantes préalablement préparées pour la circonstance.

La cérémonie a démarré dans la matinée du 9 juillet. Parmi les personnes de l'assistance, il y avait des membres du clan, ainsi que des adeptes venus participer au rituel. Il y avait notamment le VodunƆ WɛkɛnƆ et trois *sinhuntƆ* (femmes de la famille qui apportent leur aide en vue de la réussite du rituel).

Au commencement de la cérémonie, du soda a été versé dans un petit verre, ainsi que du gin ; les haricots ont été cuits et mélangés à du sucre, avant d'être placés dans un récipient, à l'entrée de l'autel principal, où se trouve la termitière où est abritée la divinité ; on a coupé les noix de kola et on les a déposées sur le sol. Puis les trois femmes se sont prosternées devant la termitière et ont commencé à frapper dans leurs mains tout en prononçant les paroles appelant la divinité.

Les femmes ont fait une prière et demandé la permission à WɛkɛnƆ d'effectuer le rituel, qui a été accordée :

WɛkɛnƆ : « *Xwe no su bó nú xwe lin no gon do ă* », « *L'année du cerclage ne vient pas et la roue de l'année va cesser de travailler* », proverbe qui veut dire : « *On ne peut pas manquer de faire ce qu'on doit faire quand le temps est venu de le faire* ».

WɛkɛnƆ : « *Nous avons fermé la porte et nous l'ouvrons : on ne va pas l'ouvrir ni pour la maladie ni pour la mort* ».

SinhuntƆ : « *Pour la fermeture, la divinité a demandé des haricots, un coq et une poule. Dah a offert en complément un coq et une poule pour renforcer la divinité. À travers ceci, je te demande maintenant de nous protéger de toutes les sortes de maladies, de nous protéger à la maison, et souhaite que toi, notre* vodoun, *puisses gagner beaucoup de personnes afin que tu aies beaucoup d'adeptes dans les cérémonies. Que tu puisses changer la mentalité des enfants de la maison. Que celui qui est ouvrier ait du travail, que les femmes vendent assez et qu'en arrivant au marché, elles puissent trouver les marchandises à bon prix et mieux les revendre* ».

Les louanges adressées à la divinité ont commencé par des chants accompagnés d'une double cloche. La divination opérée au moyen de la kola a montré que la divinité acceptait le sacrifice. On a alors procédé au sacrifice des volailles. Un homme *sinhuntƆ*

s'est saisi du premier coq, qu'il a commencé à plumer autour de la gorge. Il a pris un couteau et égorgé l'animal. Le sang a été recueilli dans un récipient en plastique qui contenait déjà un mélange liquide de couleur grise. Les chants ont commencé au moment où le sang du coq s'est mis à couler. On a mélangé le sang à l'aide de plumes. Puis les autres animaux ont été sacrifiés à leur tour.

Ensuite, au rythme des chants, la termitière de Dan, puis Legba, qui protège le temple de Dan, ont été aspergés de sang. L'une des femmes *sinhuntƆ* est sortie et a versé à trois reprises du sang sur le sol, à l'entrée du temple de Dan, en formant trois tas de terre, faits pour communiquer avec les divinités. Puis elle a continué de verser du sang sur les autres divinités qui se trouvent dans la cour où ont lieu les cérémonies de la collectivité de WɛkɛnƆ. La divinité s'est montrée satisfaite, s'est réjoui et ses adeptes et initiés ont manifesté leur joie à travers des danses et des chants qui ont recommencé à l'intérieur du temple où nous étions réunis.

L'une des femmes *sinhuntƆ* s'est mise à verser les haricots sur les endroits qu'elle avait préalablement aspergé de sang. Elle a versé le soda et le gin sur Dan. Les louanges et d'autres chansons à WɛkɛnƆ ont été exécutées. Les enfants ont dansé tour à tour devant l'assistance, qui comptait au moins une vingtaine de personnes. L'homme *sinhuntƆ* a attrapé les cadavres des volailles et les a placé à l'intérieur de la termitière, là où se trouve Dan. En les tenant par les pattes, il a fait des signes sur le sol dans deux directions. Toutes les plumes ont été ramassées, puis ont été déposées sur la termitière.

Ensuite, les *sinhuntƆ* ont rassemblé le soda, le gin, les haricots et la kola, et les ont déposés sur le sol, en face de WɛkɛnƆ. L'une d'entre elles a commencé alors à rendre compte au chef de tout ce qui venait de se passer. La *SinhuntƆ* a pris de l'eau dans une petite calebasse et en a bu un peu, de même que WɛkɛnƆ, qui en a versé également un peu sur le sol. La *SinhuntƆ* a continué à lui transmettre les dons, destinés à être distribués aux personnes assistant à la cérémonie : un peu d'eau, un peu de soda, un peu de gin, un petit morceau de kola, quelques grains de poivre de Guinée et quelques haricots. Toutes ces offrandes ont été remises aux personnes assistant à la cérémonie, qui se les sont partagé, puis les chants ont repris. L'ambiance a atteint son paroxysme et les personnes présentes se sont montrées satisfaites. Des chansons et des louanges ont été adressées à WɛkɛnƆ et les *sinhuntƆ* se sont prosternées devant lui. Il leur a accordé sa bénédiction et les chants se sont poursuivis.

Pour la fermeture du rituel, une des *sinhuntƆ* a préparé du *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile rouge de palme), qu'elle a saupoudré sur les divinités Hŏxo, avant

de pulvériser avec sa bouche de l'huile rouge de palme. Les divinités résidant dans la collectivité familiale restent complétement imprégnées de ce mélange couleur rouge-orange.

Est arrivé le moment du partage des épis de maïs grillés et des réjouissances. Les épis de maïs ont été seulement partagés entre humains, Dan ayant seulement demandé des haricots comme offrande.

Une femme m'a confié que, lorsque le sacrifice se termine, il est possible de voir grandir la termitière de Dan, cela signifiant que la divinité a bien reçu les offrandes et se comportera positivement envers ses fidèles.

Au moment de la fermeture du rituel, tous les participants ont dû sortir du temple de Dan. Ils se sont retrouvés à l'entrée, à côté de l'endroit où avaient été confectionnés les trois tas de terre servant à communiquer avec d'autres divinités, où une dernière divination au moyen de la kola a eu lieu. Les *sinhuntƆ* ont pris la noix découpée et ont commencé à communiquer avec la divinité pour savoir si tout avait été bien fait et bien reçu ou si quelque chose manquait. La divinité a signalé qu'elle avait bien reçu le sacrifice. A la fin de la cérémonie, des comptes ont été faits en fonction de ce que chacun avait apporté.

Ce rituel accompli, les nouvelles semailles pour la petite période de pluie *zo* pouvaient être faites. WɛkɛnƆ a annoncé qu'il sèmerait dans son champ du maïs et des haricots.

Précisons que cette cérémonie est la seule de ce genre à laquelle nous avons pu assister et que nous avons pu enregistrer, et qu'il est possible qu'elle soit en train de tomber en désuétude. Nous avons noté que la manière dont elle était organisée et son déroulement présentaient des points de correspondance avec la cérémonie de *jahuhu* (cérémonie de prémices de mil) [84].

Sécheresse et inceste

Vermander (2016 : 1437) signale que la culture des céréales dans le monde fait appel à des pratiques rituelles liées à la préservation du bon développement du cycle agricole, de manière à ce que l'homme puisse se prémunir des risques variés pesant sur ses cultures tout au long de la saison de croissance (sécheresse, ravageurs ou maladies des

[84] Pour une description détaillée du *jahuhu* à Abomey, se reporter au texte de Juhé-Beaulaton, 2002a.

cultures). À Ouidah, nous avons réuni des informations sur une pratique rituelle mettant en évidence un lien entre la sécheresse et un comportement humain : l'inceste.

La fertilité des parcelles agricoles est soumise au contrôle de trois divinités : Sakpata, qui est le *vodoun* propriétaire de la terre, Hɛvioso, le *vodoun* qui contrôle la foudre et envoie la pluie, et le *vodoun* Dan qui est celui qui amène le vent et aide a Hɛvioso à diriger la pluie du ciel vers la terre. Ces trois *vodoun*s sont ceux qui assurent la venue de la pluie, évitent les catastrophes dues aux accidents climatiques et sont responsables de nourrir la terre et de faire pousser les semences.

Pour arriver à réunir toutes les conditions nécessaires à une bonne récolte, il convient avant tout de bien entretenir les divinités. Les divinités doivent être servies avec soin et épanouies, afin d'empêcher que des malheurs surviennent dans les différents domaines de la vie.

Si, par mauvais sort, la sécheresse empiète sur une période de pluies, cela signifie que quelque chose a failli. Dans la représentation religieuse *vodoun* la sécheresse est liée à l'inceste. Les rapports sexuels entre membres d'une même famille, en particulier entre père et fille, sont considérés comme étant les motifs principaux d'une période de sécheresse aiguë menaçant les activités agricoles.

Selon plusieurs de nos informateurs, quand une période de sécheresse s'installe, les dignitaires du culte *vodoun* se rassemblent pour consulter le Fa afin d'identifier le potentiel fautif. Puis ils s'entretiennent avec la personne désignée, et s'il s'avère qu'elle a effectivement commis une faute, une cérémonie est organisée en l'honneur de Lɛgba (protecteur et justicière). Il arrive aussi parfois qu'une personne ayant commis un acte incestueux avoue elle-même sa faute au chef des cultes *vodouns* de Ouidah, Daagbo HounƆ. « *Lɛgba est en communion avec Hɛvioso et c'est pour cela qu'il peut arrêter la pluie. Lɛgba est aussi proche de Lisa et de tous les* vodouns. *Il les accompagne. Il est représenté avec un sexe masculin qui symbolise la force et le pouvoir. Lɛgba peut t'arracher tout ce que tu as car il est très méchant. Les sorciers travaillent avec Lɛgba* » (Armand Aguidissou, Ouidah 2013).

La cérémonie qui a lieu devant les autels dédiés à Lɛgba est célébrée selon la démarche suivante : le prêtre désigné exécutera la cérémonie à l'endroit où sera offert le sacrifice ; des sodas, du gin ou du *sodabi* (selon la demande de Lɛgba), des biscuits, de la farine de maïs mélangé à de l'eau (*jasin)* ainsi qu'à de l'huile rouge (*vévé*) et un ou plusieurs animaux sont offerts en sacrifice au *vodoun.* Le père et sa fille, vêtus d'une jupe de raphia et le corps barbouillé de *vévé*, doivent se rendre dans tous les lieux publics où se

trouvent des buttes de terre abritant Lɛgba. Ils sont accompagnés par des musiciens jouant des percussions et sont tenus de danser devant chaque Lɛgba pour se faire pardonner. Tout le monde assiste à leur déambulation dans les rues, et ce qui était un secret devient une affaire publique.
Si la démarche visant à obtenir le pardon est bien accueillie, la pluie reprendra son cours normal et les plantations ne seront pas affectées par l'incident.

L'usage de farine de maïs agit ici comme un moyen de purification à travers le don de *jasin* et de *vévé* qui, accompagnée des autres éléments de l'offrande, agira positivement près des divinités, leur permettant de rétablir le cycle de la pluie, garant d'une bonne récolte. Nous pouvons émettre l'hypothèse que le *vévé* dont on enduit le corps des fautifs agit comme un moyen de communication direct entre ces derniers et les divinités, ceci leur permettant de se faire pardonner. Nous verrons dans le chapitre IX que le *vévé* et le *jasin* servent de moyens de communication entre humains et puissances, et que le fait de les répandre sur les logements des divinités constitue l'un des premiers gestes de toute pratique rituelle.
Ces informations sur l'association entre la sécheresse et l'inceste nous permettent de constater l'existence d'un lien entre divinités, culture des plantes et humains. Lɛgba, divinité qui punit les actes immoraux des humains, est en lien étroit avec Hɛvioso, et son rôle, dans ce cas précis, est celui de régulateur des comportements sociaux qui mettent en péril le groupe social, la récolte et la stabilité générale de la société. Cela n'est pas sans rappeler les travaux de Pitrou (2011 : 135) au sujet de la notion de la vie chez les Mixe du Mexique. Dans son contexte d'étude, les entités, et en particulier le *yïkjujyky'äjtpï* (« celui qui fait vivre ») agissent de deux manières : à travers l'organisation de la circulation ordonnée des différentes forces qui existent dans l'univers (vent, pluie, eau, soleil) et le pouvoir de modifier les lois de la circulation de ces forces afin de punir les humains. Ces punitions sont infligées aux humains quand la réciprocité n'est pas accomplie. Dans ce contexte, le rituel prend son sens au sein d'une

dimension contractuelle liant entités et humains, dont le but est de faire évoluer la vie sous tous ses aspects[85].

L'instabilité climatique, lors d'une période de pluies, se traduit par une incertitude, la menace d'un arrêt soudain de la pluie. Dans d'autres contextes, elle peut aussi se traduire par d'autres types de menace : maladies, ravageurs… La situation que nous venons de décrire met en évidence une correspondance directe entre la croissance de la plante de maïs et l'état d'esprit et les actions de l'homme (Lupo, 2013 : 124). L'agriculteur et sa famille sont constamment sous la menace d'un malheur potentiel, venant du fait que la relation qu'ils entretiennent avec leur ressource est éminemment instable (Dehouve, 2013a : 6), ce qui suppose de leur part d'apporter un grand soin à leur plantation, et d'observer de manière permanente un comportement exemplaire, aussi bien entre eux, qu'à l'égard de leurs divinités, dans le cadre de la relation contractuelle qui les lie à elles.

Prise en charge du cycle agricole par Sakpata, Dan et Hɛvioso

Dan, Hɛvioso et Sakpata sont les trois divinités qui ont en charge la bonne réussite du cycle agricole. C'est à Sakpata que sont consacrées les graines : divinité de la Terre, elle laisse l'humanité vivre à sa surface et tout ce qui se trouve sur la terre lui appartient ; c'est aussi grâce à elle que pousse tout ce que l'homme plante dans la terre. Hɛvioso est la divinité qui gère la foudre et envoie la pluie. Sans elle, les humains seraient sans eau pluviale et sans récolte. L'eau de Hɛvioso fait germer les grains déposés dans la terre de Sakpata. Dan est le lien entre le ciel et la terre et c'est pour cela qu'il est en lien avec l'air. Dan est représenté par un arc-en-ciel : il part de la terre, il atteint le ciel et il redescend sur la terre. Dan est la fertilité. Le Hérissé (1911, en Verger, 1957 : 234) écrivait sur Dan au début du XXème siècle : « *Ce serpent (Dan) est le serviteur du tonnerre, il le prend dans les nuages pour l'apporter sur terre. Entre temps, il rampe sur le sol et suit les sinuosités des vallées qu'il a creusées lui-même, bien avant la naissance des hommes* ». C'est grâce à l'alliance de ces trois divinités que la terre faite germer les graines qui y sont semées. Sakpata, Dan et Hɛvioso apportent tout ce qui est

[85] Si bien Pitrou parle de co-activité entre humains et non-humains et les contrats à respecter entre les deux, ici la relation directe avec l'inceste introduit une idée supplémentaire, celle de l'influence du comportement humain sur le fonctionnement de la vie.

nécessaire aux semences pour germer, et pousser sous forme de plantes qui serviront d'aliments aux humains. Les épis de maïs, les arachides, le haricot, le manioc, l'igname, la tomate, le piment, le gombo et tout ce que les humains cultivent sont des biens offerts par les divinités. Les divinités nourrissent les humains et vice-versa.

> *« Hεvioso c'est l'eau. Sakpata c'est la terre et c'est eux qui font que la terre existe depuis la nuit des temps, et jusqu'à nos jours. Sakpata continue à accepter qu'on plante en elle des grains de maïs et c'est grâce à ça que nous avons des grains en abondance. Hεvioso et Sakpata font en sorte que la terre soit fertile. Dan, c'est lui qui donne l'air et qui multiplie les cultures. Sans la collaboration de Dan tu peux cultiver, tu peux mettre la graine dans une terre fertile mais ça ne va rien donner, tu ne vas rien récolter. C'est Dan qui transporte Hεvioso. Il faut que Dan accepte d'amener Hεvioso pour que l'eau soit au rendez-vous. »* Prêtresse HounnƆ K'ndodo, août 2012.

Dan, Hεvioso et Sakpata sont des divinités protectrices. Le lien établi entre elles est permanent. Selon nos observations et sachant qu'il s'agit d'une hypothèse à prouver, chaque collectivité à Ouidah abritant des divinités prend soin d'au moins une de ces trois divinités liées au travail agricole. D'après Saulnier (2009 : 131) « *Dàn se définit comme personnel ou individuel, Sakpata comme communautaire ou clanique. Le premier met en relief l'individu dans sa recherche de la vie et du bonheur, le second vise la communauté et sa cohésion* ».

Hεvioso est quant à elle une divinité justicière. Elle récompense ou punit ses adeptes. « *D'abord il va te prévenir trois fois avant de te punir, mais si tu es vraiment un bandit il va te punir sérieusement, voire immédiatement. Il est là-haut et il surveille tout ce que nous faisons sur terre. Sa relation avec le champ est indispensable, car c'est lui qui nous apporte la pluie. Sans Hεvioso, il y aurait toujours la misère car nous n'aurions pas de quoi manger. Il y a certaines choses que nous devons respecter. Sinon, le dieu du tonnerre nous voit et n'hésitera pas à nous punir en empêchant la pluie de tomber. Par exemple, il n'aime pas quand l'homme abuse sexuellement de son enfant. Il y a aussi des jours où le labour des champs est interdit. Le non-respect des interdictions provoque la colère de Hεvioso* » (Prêtre ZoxuenƆ, mars 2013).

C'est au cours des mois de décembre et janvier, lors de la période de cérémonies dédiées aux *vodouns*, que des prières de demande de pluie et de bonne récolte sont effectuées. Si un paysan souhaite formuler de telles demandes, il se rend chez le prêtre qui accueille Sakpata, Dan ou Hɛvioso, afin qu'il l'aide à adresser ses demandes. Ces trois divinités étant en communion, le paysan peut aller dans le temple d'une des divinités et adresser des prières aux trois divinités :

> « *À Sakpata, nous demandons tout ce qu'on veut acquérir. Ici, il y a des personnes qui viennent chaque année pour faire des prières dans le temple de Sakpata pour lui demander une bonne récolte. Tu verras qu'ils vont trouver beaucoup à récolter dans leur champ. Pour faire cela, il faut qu'ils viennent avec le maïs qu'ils vont semer, et tu verras qu'ils vont trouver la pluie et le maïs. C'est surtout pour la pluie qu'on va prier, alors c'est vers Hɛvioso qu'on va faire la prière* » (Hounon Mannonwomey Yagbasi, Ouidah 2013).

Les services que la communauté peut demander à une divinité sont très variés. Ici, il est juste question du lien que ces trois divinités entretiennent avec le cycle agricole. Comme nous le verrons dans le chapitre VII, Sakpata, Dan et Hɛvioso sont des divinités polysémiques, ayant diverses caractéristiques et différents liens les mettant en rapport avec les humains, comme avec toutes les autres divinités.

Culture de la terre

Quand un agriculteur choisit une parcelle en vue de la cultiver, il peut arriver qu'il y sente la présence d'une divinité, sous la forme d'un élément naturel chargé d'une force mystique, et présentant des signes particuliers. Il peut s'agir d'un arbre, d'un rocher ou d'une termitière. L'agriculteur va alors consulter le Fa auprès d'un BokonƆ pour voir si son intuition se révèle vraie ou fausse.

> « *Quand une personne va pour travailler son champ, et qu'elle trouve une petite forêt à l'endroit où elle veut travailler c'est possible que la personne se rende compte qu'il y a une divinité qui abrite là. Si c'est le cas, elle a intérêt d'aller chez le BokonƆ afin de vérifier si effectivement il y a ou pas une divinité qui habite là. Si c'est vrai, le BokonƆ va lui dire de quelle divinité il s'agit. Par exemple, s'il s'agit de la divinité Dan, la personne doit lui faire des sacrifices.*

Chaque année, avant de semer, il faudra lui faire des sacrifices et la personne fera une bonne récolte. Ensuite, au cours de l'année, il faudra entretenir la divinité. Mais par contre, si la personne l'ignore, alors tout ce qu'elle va semer ne poussera pas et elle aura de mauvaises récoltes ou bien, ce que la personne va récolter ne sera pas abondant. C'est le BokonƆ qui donnera les instructions propices pour entretenir la divinité » (Prêtresse divinité Dan Ahisunon Ma sa Asén, mars 2013).

Etant donné que tout ce qui est dans la nature appartient aux divinités, tout ce qui se trouve sur la terre sera manipulé avec respect. Selon notre enquête de terrain, avant les semailles, aucun rituel n'est pratiqué dans les champs, mais des prières et demandes sont formulées dans les temples afin d'assurer une bonne récolte. Deux chefs religieux nous ont raconté qu'ils protégeaient leurs champs au moyen d'amulettes, les *bǒ*, des épis de maïs rouge sur lesquels ils ont prononcé des incantations, pour éloigner les mauvais sorts pouvant être jetés sur leurs parcelles : « *Si des personnes viennent dans mon champ pour dire qu'il est joli, que c'est bien cultivé, en pensant le contraire, les épis risquent de disparaître. C'est pourquoi, j'enfonce un épi de maïs rouge sur un bâton et je l'enfouis dans le champ pour en assurer la protection* ». (VodunƆ Gangnondé Xungan, village de Houèssè, commune de Savi, Ouidah 2013).

Photo 4 Le prêtre WɛkɛnƆ dans sa parcelle, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno

L'agriculture à Ouidah est essentiellement fondée sur des cultures vivrières, avec des plantations de maïs, d'arachide, de manioc et de plusieurs sortes de haricots, comme le

haricot rouge (*ayikún vƆvƆ),* le haricot blanc (*ayikún wèwé et doyiwě)* et le niébé[86]. Il faut également mentionner les cultures de rente –tomate, piment, gombo, carotte, pomme de terre, laitue, haricot vert, etc. – et les cultures de fruits, comme l'ananas, la pastèque et le melon. Le palmier à huile (*Elaeis guineensis*) est aussi cultivé dans cette région, son exploitation visant deux objectifs : la confection d'huile à partir des graines et la préparation de vin de palme (*atàn*) ou d'eau de vie (*sodabi*) au moyen de la sève du palmier. Plusieurs familles disposent de leurs propres palmiers, soit autour de la maison ou de la collectivité (quand il s'agit des arrondissements ou villages situés hors de la ville de Ouidah), soit dans les champs leur appartenant. La plupart des femmes maîtrisent la technique permettant de confectionner l'huile de palme rouge. En revanche, on ne sait préparer les boissons – en particulier l'eau-de-vie, qui doit être distillée – que dans certaines familles. Le *sodabi* est un élément important des rituels *vodouns*, et plusieurs collectivités familiales, en général situées à la périphérie de la ville, se chargent de sa production.

Le champ, au sens de parcelle agricole, est appelé *glè* en fon. L'association des plantes semées dans un champ varie selon l'agriculteur, mais la plupart du temps, le choix est fait de semer sur une même parcelle du maïs, de l'arachide, du manioc[87] et du haricot. Ces plantes sont soit semées ensemble, soit en alternance, les unes étant cultivées pendant la grande saison des pluies, les autres pendant la petite saison. Un agriculteur sèmera par exemple du maïs, de l'arachide et du manioc lors de la grande saison des pluies, et du haricot et du maïs lors de la petite saison.

---

[86] Tout le sud, autrement dit la zone côtière, correspond à ce que le ministère de l'agriculture nomme la Zone VIII ou zone de pêcherie, et regroupe les communes d'Athiémé, de Grand Popo, de Bopa, de Comè, de Lokossa, de Ouidah, de So-Ava, de Sèmè-Podji, des Aguégués, de Dangbo, d'Adjohoun, de Bonou, de Ouinhi et de Cotonou. Selon les statistiques du ministère, les principales cultures de cette région sont le maïs, le manioc, le niébé et les cultures maraîchères (voir l'Annuaire Statistique 2008-2009 du ministère de l'agriculture du Bénin).

[87] La technique de « manioc dense » consiste à associer le maïs et le manioc au moment de la grande saison pluvieuse. A la fin de cette saison, le maïs est récolté et le manioc reste seul sur la parcelle lors de la petite saison pluvieuse. Juste au début de la grande saison suivante, le manioc est récolté et le sol est préparé pour la culture du maïs. Sur cette parcelle, le maïs peut être cultivé pendant une à trois saisons (Floquet, 1985, en Totongnon, 1994 : 133). Cette association maïs-manioc rend le sol plus résistant et réduit le développement des mauvaises herbes.

Photo 5 Récolte d'arachide, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno

La céréale majoritairement cultivée à Ouidah et plus généralement dans le sud du Bénin est le maïs[88]. Le maïs est cultivé pendant les deux périodes de pluies. Le petit mil est cultivé dans la région d'Allada et plus au nord, tout le long du pays jusqu'à la région Sahélienne, où il est vraiment très répandu et constitue la céréale de base de nombreuses ethnies. Le manioc est cultivé du nord au sud du Bénin. L'igname est cultivée dans le centre et le nord du Bénin, jusqu'au Sahel également.

Le maïs de la grande saison des pluies, *xwegbadé,* est destiné à la vente (quand il y a du surplus ou des besoins économiques spécifiques) et celui récolté pendant la petite saison des pluies, *zògbàdé,* est prioritairement réservé au stockage et à la consommation familiale. Un avantage du maïs de la courte saison est qu'il sèche plus vite que celui de la grande saison, le climat devenant plus sec en raison de l'arrivée de l'harmattan

[88] Les pourcentages de production céréalière fournis par l'Annuaire Statistique du ministère de l'Agriculture, signalent que le maïs a représenté 81,94 % des emblavures céréalières au titre de la campagne 2008-2009 et 83,54 % pour la campagne 2009-2010. Quant au riz, il représente seulement 2,75 % et 3,41 % pour ces deux campagnes, tandis que le sorgho occupe 11,42 % et 10,07 % des emblavures céréalières sur la même période.

(Yallou, 1994 : 127). Il est donc plus facile de le stocker et sa conservation est plus sûre. Les grains récoltés lors de chaque saison seront triés, et les meilleurs épis seront gardés pour servir de semis lors du cycle suivant.

La production de maïs sera complétée par l'achat de maïs venu du centre et du nord du pays ou du Nigéria. En effet, dans les préfectures du Nord, de l'Atakora et de Borgou, la culture du maïs est une culture de rente. Dans les préfectures du Zou et de l'Ouémé, qui se trouvent plus vers le centre et le sud du pays, une bonne partie de la production du maïs est également destinée à la vente (Lutz, 1992 : 14-16).

> « *À Ouidah nous cultivons le maïs, mais une partie du maïs que nous consommons vient du nord du pays. Il y a le maïs blanc et le maïs jaune. C'est le dieu du tonnerre qui envoie la pluie et c'est grâce à lui que le maïs pousse dans tout le pays. Avec un bâton, on va creuser la terre en mettant dans chaque trou trois grains au plus. Le maïs va tarder quatre jours pour commencer à pousser (germer). Un mois après, il va falloir sarcler la terre, et trois mois plus tard, le maïs sera prêt pour la récolte. Puis il faudra un mois pour le sécher* » (XoxònƆ, avril 2013).

À Ouidah, il existe deux variétés de maïs sélectionnées pour les semailles : une variété jaune de 45 jours et une variété blanche de 90 jours (voire 100 jours)[89]. La variété blanche est préférée pour la préparation de la pâte (wƆ). Si les grains ne sont pas stockés pour être semés l'année suivante, les semences seront achetées au Centre Agricole Régional pour le Développement Rural (CARDER), lequel tient à disposition plusieurs variétés de maïs, de haricot, et d'autres semences. Il est important de signaler que lors de nos entretiens, nous avons pu constater que le CARDER diffusait des semences améliorées, autrement dit du maïs hybride, mis à disposition pour favoriser une meilleure productivité. Toutefois, ces semences n'ont pas eu de succès, tout au moins à Ouidah et ses alentours[90], et ce pour différentes raisons : les variétés locales se

---

[89] Toutes les personnes interviewées se sont montrées unanimes concernant le choix de ces deux variétés.

[90] Cette information est confirmée par l'Annuaire Statistique 2008-2009 du ministère de l'Agriculture qui annonce que lors de la campagne 2009-2010, la quantité de maïs local produit au Bénin sera bien plus importante que celle de maïs amélioré, avec respectivement 717,917 hectares cultivés, un rendement de 1,103 kg par hectare et une production de 791,755 tonnes pour le premier et une superficie de

sont avérées plus résistantes aux parasites, et plus faciles à conserver (Yallou, 1994 : 128), moins coûteuses également, les variétés améliorées devant être traitées au moyen de pesticides représentant un coût élevé ; par ailleurs, ces nouvelles variétés ne permettent pas de produire une pâte d'aussi bonne qualité que les variétés traditionnelles, si bien que la plupart des agriculteurs ne les ont pas utilisées. Ceci dit, certains agriculteurs en ont cultivé en vue de commercialiser leur production.

Lors de nos observations et discussions informelles sur le marché central de *DantƆkpa*, à Cotonou, nous avons pu constater que des femmes grossistes vendaient du maïs et du mil rouge produits dans le nord du pays, à Zou, Parakou et N'Dali principalement. D'autres femmes vendaient de l'igname qui venait aussi du nord du pays. Il y avait également des hommes venus du Niger, avec des camions remplis d'oignons. Le maïs venu du nord provient de petits producteurs qui réunissent leur production pour l'envoyer dans le sud, à travers des coopératives. C'est ce maïs qui a la préférence des consommateurs. Le maïs distribué par le CARDER n'est acheté qu'en dernier recours[91]. Les marchands confirment de leur côté que le maïs blanc a la préférence des consommateurs, le maïs du CARDER passant après : « *Les gens n'achètent le maïs du CARDER que quand il n'y a plus d'autre maïs. Les personnes n'aiment pas ce maïs parce qu'ils mettent du produit pour le faire durer. Le CARDER produit surtout du maïs blanc, beaucoup moins du maïs jaune* » (marchande grossiste au marché *DantƆkpa*, 2013). Le maïs produit par le CARDER est vendu ailleurs, à la périphérie du marché *DantƆkpa*.

La culture maraîchère a été introduite au Bénin dans les années 1970. La carotte, le chou, la laitue ou la pomme de terre étant des produits qui se sont implantés tardivement dans le pays, il n'est pas étonnant que ces légumes, tout comme les autres ingrédients composant la salade béninoise (pomme de terre, pâtes, salade, œuf, tomate, mayonnaise, etc), ne fassent pas partie des repas traditionnels. « *En 1972, a été engagé, avec le soutien de l'aide suisse au développement – à la station agronomique de Sékou, à côté d'Allada – un essai de culture et de commercialisation de pommes de terre, carottes, choux, salades et radis roses. Cette initiative a laissé les observateurs sceptiques car*

282,158 hectares, un rendement de 1,328 kg par hectare et une production de 374,845 tonnes pour le second.

[91] Pour comprendre la question commerciale du maïs au Bénin, se reporter à Clements Lutz, 1992.

seuls les assistants au développement, quelques chercheurs et experts pouvaient acheter ces légumes. Il ne pouvait s'agir d'une aide au développement, disait-on alors. Néanmoins, la culture de légumes a été prise en charge par la population locale, et aujourd'hui, carottes, choux, radis roses, salades et pommes de terres ne sont plus vendus uniquement sur le marché des yovo Ganxi (marché de Blancs), au centre de Cotonou, mais dans tous les quartiers de Cotonou et sur tous les marchés des villes et petites villes du pays » (Elwert-Kretschmer, 2001 : 41). Cette remarque est valable pour la ville de Ouidah.

À Ouidah et ses alentours (communes et préfectures) la culture maraîchère est alimentée en eau par le lac Ahémé (d'une superficie de 78 km^2) qui reçoit les eaux du fleuve Couffo, par la lagune de Ouidah (d'une superficie de 40 km^2[92]) et par plusieurs marécages.

Photo 6 Le prêtre Dannon N'kpégo, commune de Ouidah, arrondissement de Savi, village de Houèssè, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Toutes les familles de Ouidah n'ont pas d'activité agricole. Certains chefs de famille ont une autre activité qui leur permet d'acheter les denrées alimentaires nécessaires. Ouidah se trouve très près de Cotonou, principal pôle économique du pays. Ouidah est une petite ville et les collectivités familiales s'organisent de différentes manières pour y vivre. Au sein d'une collectivité il y aura toujours des personnes travaillant la terre et

[92] Voir Annuaire Statistique, campagnes agricoles 2008 et 2009.

d'autres ayant d'autres activités économiques. Dans la collectivité de WɛkɛnƆ, par exemple, le chef religieux travaille la terre, mais ses fils, des cousins, ou encore des oncles ont une autre activité. Les liens de réciprocité font qu'au final toute la collectivité bénéficie de ces différentes activités, soit par la mobilité économique et la circulation de l'argent, soit par la circulation des denrées provenant du champ.

Les couleurs du maïs

Nous avons signalé dans le sous-chapitre précédent que deux variétés de maïs étaient sélectionnées à Ouidah pour la production de cette céréale : une blanche et une jaune. Nous avons aussi indiqué que le maïs rouge était utilisé comme *bǒ* ou protection dans le milieu *vodoun*. Intéressons-nous à présent de plus près à ce maïs rouge. Il faut souligner pour commencer que le maïs rouge n'est pas cultivé en tant que tel dans notre région d'étude, mais que les épis de maïs rouge apparaissent de manière aléatoire dans les champs de maïs blanc.

L'apparition de maïs rouge dans un champ de maïs blanc peut avoir deux explications selon le docteur en biotechnologie Serratos (2018[93]). *« La couleur du grain de maïs est déterminée par des mécanismes biochimiques, résultant des instructions génétiques déclenchant la production des pigments naturels qui se trouvent dans la semence. Ainsi, nous pouvons identifier quatre couleurs de base du maïs : le jaune, le blanc, le rouge et le violet, avec une grande diversité de gradations et de combinaisons.*

Dans une parcelle, le pollen et les ovules des épis des plantes de maïs cultivées auront une proportion variable de «couleurs», de gènes et d'enzymes de pigmentation, incluant ceux qui ne produisent pas de pigments (grain blanc). Selon la sélection faite par l'agriculteur, son champ peut contenir, en termes de couleurs de grain, une couleur ou des couleurs particulières correspondant à une préférence alimentaire ou à une intention liée à des particularités culturelles. Un champ ne comprenant que des épis de maïs blanc implique qu'il y a eu une sélection en faveur de cette couleur. Le maïs des Indiens du Mexique et d'Amérique latine est d'une grande diversité de couleurs, de combinaisons et d'intensités. Cependant, il est clair que le maïs blanc est le plus

[93] Communication personnelle (traduit de l'espagnol par nos soins).

apprécié par l'homme pour sa propre consommation, comme c'est par exemple le cas pour les Béninois.

Quand du maïs de couleur rouge, violette (bleue) ou jaune apparaît dans un champ de maïs blanc, la première chose qui devrait nous venir à l'esprit est que dans les champs entourant le maïs blanc, un autre type de maïs a été planté, de l'une de ces couleurs. Or, ces couleurs dominent le blanc lorsque a lieu la fécondation du pollen "de couleur" sur l'ovule de l'épi blanc, dès cette première fécondation ou dans les générations suivantes. Il peut arriver aussi, bien que cela soit assez rare, que des mutations surviennent, dans certaines des voies biochimiques/génétiques de la production de pigments, qui pourraient produire une version rouge, violette ou jaune dans le grain de couleur blanc. Etant donné que la couleur blanche du grain est due à la non-production de pigments, ces mécanismes de production de pigments doivent être "incités" ou "déverrouillés" pour obtenir une accumulation de couleur jaune, rouge ou violette. La probabilité que cet événement survienne est très faible mais reste possible, quand certaines conditions sont réunies à la fois sur le plan climatique, sur le plan de la manipulation de la plante et sur celui de son contexte génétique ».

Comme nous l'avons signalé, aucune parcelle n'est plantée en maïs rouge dans la région de Ouidah. La première explication fournie par Serratos quant à l'apparition de maïs rouge dans une parcelle de maïs blanc (à savoir la contiguïté d'un champ de maïs rouge et d'un champ maïs blanc) n'est donc pas valable dans notre cas.

Nous pouvons donc émettre l'hypothèse que l'apparition d'épis de maïs rouge, en quantité très faible, dans des champs de maïs blanc dans la région de Ouidah proviendrait des mécanismes de mutation, très rares, signalés par Serratos.

Cependant, il n'est pas impossible non plus que cette apparition de maïs rouge soit due à une intervention humaine : ce seraient les agriculteurs eux-mêmes qui sèmeraient des grains de maïs rouge, en faible quantité, mélangés à leurs semences de maïs blanc, afin d'obtenir quelques épis de maïs rouge dans leur champ, cela leur permettant de conserver la rareté et l'aspect mystérieux de ces épis rouges, si puissants à leurs yeux.

En effet, les épis de maïs rouge sont aussi précieux que de l'or dans le milieu *vodoun* de Ouidah. Au même titre que beaucoup d'autres ingrédients rares utilisés pour la fabrication des *bǒ* (protections ou envoûtements), le maïs rouge est très recherché, cher et d'une grande efficacité rituelle.

En Mésoamérique, dans le mythe de la *Légende des soleils*, dans l'épisode détaillant la découverte du maïs à l'intérieur de la montagne connue sous le nom de Tonacatepetl,

les quatre couleurs du maïs sont évoquées, et ces quatre variétés deviennent l'alimentation des humains. López Austin (2013 : 30-32) suggère que les quatre couleurs de maïs servent à représenter des qualités propres à chacun des angles du quadrant de la surface de la Terre, division horizontale du cosmos mésoaméricain. Ceci évoque avec force la représentation du dieu-maïs gravée dans une hache remontant aux Olmèques (voir chapitre II), la tête du dieu pouvant représenter, comme nous l'avons vu, le champ cultivé, et les grains de maïs placés aux quatre angles du visage les quatre points cardinaux et les quatre couleurs du maïs. Chez les Zinacantèques du Mexique, les différentes couleurs des grains de maïs sont perçues comme étant en lien avec l'âme de chaque plante, et donc à ses attributs (Vogt, 1980 en López Austin, ibid.). Dans les rituels contemporains, les épis de couleurs sont aussi utilisés dans certains contextes rituels.

Nous pouvons au terme de ce chapitre constater que la production agricole est une activité qui se caractérise par son dynamisme à Ouidah et dans sa région. Les paysages que l'on peut contempler quand on arrive par la route principale sont composés de champs de maïs et de manioc et de maisons des collectivités éparpillées tout au long de la route. Les drapeaux blancs, ou les drapeaux rouge, noir, blanc[94] ornant les toits des maisons annoncent la présence des divinités, tandis que des panneaux signalent la présence de guérisseurs traditionnels et de prêtres pratiquant la divination de Fa.
Tout au long de l'année, les paysans et les chefs religieux restent attentifs au calendrier traditionnel et aux cérémonies liées au bien-être des divinités. « *En Afrique occidentale, la principale fonction du prêtre traditionnel est de rendre par ses prières et ses offrandes la récolte prospère, puis d'offrir les prémices et de les consommer afin de rendre la récolte inoffensive aux membres de la communauté. La nourriture est sacrée, chargée de puissance, elle ne peut être manipulée sans précaution* » (Garine, 1976 : 26). Tel est bien le cas des épis de maïs qui, comme nous le verrons plus en détail dans le chapitre IX, font l'objet d'un traitement particulier, aussi bien lors de la récolte que du stockage dans les greniers : hommes et femmes sont tenus de respecter certains tabous afin de s'assurer de l'abondance de la récolte et de préserver la sécurité alimentaire.

---

[94] D'après Hemberger (2011: 342) le blanc représente le bonheur, le rouge le danger et le noir les dégâts.

Chapitre V. La cuisine dans le sud du Bénin.

Parler de l'acte de « manger », c'est se donner la possibilité d'aborder divers sujets liés à cette action. À travers la connaissance de ce qu'une société mange, il est possible d'élargir une problématique d'étude et de saisir d'autres aspects de sa réalité. Des études pionnières l'ont déjà démontré : Mauss (2002 [1924]), Lévi-Strauss (1965). Et plus récemment : Bataille-Benguigui et Cousin (1996), Counihan et Van Esterik (1997), Chastanet, Fauvelle-Aymar, Juhé-Beaulaton (2002), Franconie, Sigaut et Chastanet (2010). Ces études abordent tout un éventail de problématiques articulées autour de la notion de *manger* et de la préparation des aliments, autrement dit, du *cuisiner* comme un résultat de la culture ; de la *convivialité*, du *partage*, des aliments comme *offrandes*, des aliments en tant que *dons*, de leurs *représentations* et significations. La nourriture et le fait de manger, de la préparer, de l'échanger ou de l'offrir, entre autres, nous offrent des possibilités de compréhension d'un ou plusieurs aspects de la société. L'être humain, comme toutes les espèces animales, a toujours passé son temps à chercher de quoi se nourrir – une fois satisfait ce besoin primaire, d'autres manifestations de la culture peuvent être mises en place pour donner du sens à la dynamique sociale. Ce qui crée la séparation entre l'homme et l'animal c'est que l'espèce humaine est la seule à cuire ses aliments et à combiner entre eux les ingrédients (Perlès, 1979 : 5). Comme le dit le titre de l'ouvrage de Bataille-Benguigui et Cousin (1996) : *Cuisines. Reflets des sociétés.*

Les comportements alimentaires chez les *Fon, les Xweḑa et les Xwla*

Les habitudes culinaires des Fon[95] dans le sud du Bénin sont associées à des outils précis, des façons de faire, des horaires et une organisation sociale liée au moment du repas. Nous voulons ici parler de la cuisine ordinaire, de ce savoir-faire quotidien et

[95] Il est important de signaler que la diversité et le métissage ethniques dans le sud du Bénin font que les Xweḑa, les Xula, les Mina, les Yoruba, les Dendi et les Aya, entre autres, ont assimilé la langue et les coutumes des Fon. Les Xweḑa notamment, dont il est à de nombreuses reprises question dans le cadre de notre étude, se sont appropriés complétement la langue fon. Pour cette raison, nous ne pouvons pas considérer les *fongbe* (personnes parlant le fon) comme un groupe ethnique unique, mais comme des locuteurs d'une langue partagée entre divers groupes.

répétitif qui, à chaque endroit particulier de la planète, se distingue des autres cuisines du monde. À chaque lieu, à chaque pays, à chaque région ses habitudes et ses manières de préparer les aliments, de confectionner un repas et de mettre l'accent sur tel ou tel goût de préférence. Qu'est-ce que les Béninois mangent ? Comment les rôles de genre s'organisent relativement aux aliments ? Quels outils utilisent les Béninois pour confectionner leurs repas ? Quels sont leurs goûts favoris ? A quelles techniques font-ils appel pour préparer les aliments ? Comment transforment-ils le maïs ? Quels outils leur sont-ils nécessaires pour cuisiner les recettes à base de maïs ? Telles sont les questions auxquelles nous allons essayer de répondre dans les pages qui suivent.

La femme béninoise

Nous ne pouvons pas parler de cuisine sans parler des femmes car, comme à peu près partout ailleurs dans le monde, ce sont elles qui se trouvent derrière ce savoir-faire. Le Bénin est un pays patriarcal, et la femme y est responsable du foyer et de l'organisation de celui-ci. Comme Elwert-Kretschmer (2001 : 21) le souligne : «*L'art culinaire est la carte de visite de la femme. Etre une bonne cuisinière procure à la femme un sentiment de fierté et de dignité. Le fait d'être reconnue comme cuisinière lui signifie qu'elle peut être aimée et respectée. Une bonne cuisinière doit non seulement maîtriser les aliments de base, mais aussi diversifier ses plats* ». Ainsi le rôle de genre relativement aux aliments est bien défini : ce que font les hommes, ce que font les femmes et ce que font les enfants selon leur âge et leur sexe est connu de tous avec précision. Les hommes prennent plutôt en charge la production ou l'acquisition des aliments, soit en travaillant aux champs, soit en travaillant pour ramener de l'argent à la maison, ou en faisant les deux. Les enfants accompagnent leur père aux champs ou leur mère sur les marchés, où elles se livrent à de petits commerces, même si certains sont parfois scolarisés. Les femmes dans leur majorité, surtout en milieu rural, restent à la maison pour préparer les aliments et effectuer d'autres tâches ménagères. Beaucoup d'entre elles tiennent un commerce de rue, la plupart du temps alimentaire.

Les femmes au Bénin, quelle que soit leur ethnie, ont une place déterminante dans la vie quotidienne du foyer. Elles occupent un rôle central, au quotidien, dans la vie alimentaire du foyer, son organisation, son évolution. Ce sont habituellement elles qui gardent les secrets culinaires et préparent à manger en toutes occasions : les jours ordinaires comme lors des évènements religieux et festifs. La participation des hommes

n'est de ce point de vue que marginale, même si leur influence est déterminante sur la gouvernance du foyer et les autres aspects de la vie collective, comme les festivités et les évènements religieux.

Le marché est aussi une affaire de femmes avant tout, surtout la partie du marché où sont commercialisées les denrées alimentaires. Même si des hommes y travaillent et le fréquentent, ce sont les femmes qui y tiennent la plupart des stands, qui transforment les produits de base, les commercialisent, qui font les courses et négocient les prix. De façon marginale, on trouve quelques hommes du côté des vendeurs ou des acheteurs sur le marché, surtout dans les grandes villes, mais il est établi que c'est un territoire féminin. Il arrive que l'on voie les petits frères, les grands frères, nommés *fofo,* ou les pères se rendre au marché pour faire des courses non-alimentaires, mais comme nous l'a signalé une commerçante du marché centrale de Dant kpa « *…Le marché, c'est le boulot de la femme et c'est pour cela que nous leur faisons ça ! (augmenter les prix des produits quand ce sont des hommes qui achètent). Pourquoi c'est lui qui va venir ici au lieu de donner l'argent à la maison ?* ».

Les hommes ne préparent pas non plus les aliments et, qu'il s'agisse du père de famille ou des grands frères, ce n'est pas non plus eux qui partent acheter le pain, la bouillie et les autres aliments vendus à proximité dans le quartier. Ce sont les femmes et les enfants qui s'occupent d'effectuer les achats pour la maison.

Façonnées par un système patriarcal, issu d'un héritage clanique, les familles installées à Ouidah ou à Cotonou suivent le modèle du village. En d'autres termes, il revient à l'homme d'assurer la survie du foyer, en y rapportant les matières premières en nature ou l'argent nécessaire à leur acquisition, et de centraliser les décisions organisationnelles et économiques du foyer. La femme ou les femmes du patriarche accompagnent leur mari dans la prise de décisions, dans l'organisation des activités familiales et assurent la gestion matérielle et alimentaire de la maison.

Plusieurs des familles que nous avons interrogées sont polygames. La religion *vodoun* autorisant le patriarche à se marier à plusieurs femmes, ce système organisationnel du foyer est récurrent dans ce milieu. Les coépouses doivent gagner leur place dans le foyer par la réalisation des taches ménagères, et surtout par la préparation des aliments. « *La cuisine est l'un des terrains propices où s'exerce la concurrence vis-à-vis du mari et de son attention. Les règles perdent ici leur force. Les transmissions de savoir-faire entre femmes, l'échange de recettes, d'astuces de cuisine… n'opèrent plus, chaque épouse veille à préserver ses avantages… C'est la jalousie et la rivalité qui marquent le*

quotidien lorsque les femmes savent inégalement faire la cuisine » (Elwert-Kretschmer, ibid. : 18). Sur ce sujet, nous nous sentons proches des thèses développées par Fainzang et Journet-Diallo (1991 : 218-223). Bien que leur étude porte sur les Soninké et les Toucouleur du Sénégal, il nous est apparu que la manière dont la polygamie est conçue et pratiquée chez ces peuples d'une part et chez les Fon, les Xweḍa et les Xwla de l'autre, présente des ressemblances. Ces deux chercheuses signalent en effet que « le mariage polygamique permet à un homme de maximaliser ses capacités à être géniteur », en engendrant une descendance nombreuse. Ainsi, si un homme se marie à plusieurs femmes, c'est pour que celles-ci deviennent une force reproductive et biologique à son service. Une femme pouvant être remplacée, une forme de rivalité s'installe au sein du foyer. Chaque femme mettra au mieux en valeur ses compétences afin de garder ou de regagner sa place auprès de son mari. Une bonne amante, une bonne cuisinière, une femme fertile, qui prend bien soin de ses enfants et qui se montre docile envers son mari conservera toujours sa place, tandis qu'une femme insoumise prendra le risque de compromettre l'avenir (biologique et social) de ses enfants.

Les repas de rue

Au Bénin, le commerce de nourriture est très répandu. Les femmes cherchent souvent à vendre des produits alimentaires ou des repas qu'elles cuisinent, afin de soutenir les dépenses du quotidien. Ces « repas de rue » et produits alimentaires sont d'ordinaire les seules alternatives dont elles disposent pour gagner un peu d'argent. Des femmes commerçantes participent à l'animation de chaque quartier, des rues principales, des marchés et, plus généralement, de la vie en ville. Chaque femme choisit un produit commercial et un emplacement. Les clients ont vite en tête tous les emplacements et les diverses offres qui vont avec : une cartographie des options culinaires se met en place. Ces points de vente servent aussi d'indications (car il n'y a pas d'adresses postales), de points de rendez-vous et de retrouvailles. Les échanges entre les vendeuses et les consommateurs nourrissent également cette dynamique énergique de la vie en dehors de la maison. Tout au long de la journée, les commerces de rue se transforment : le matin, les bouillies, le pain, les beignets, les haricots, les spaghettis. A midi, les pâtes de maïs ou l'igname, les sauces de poisson, de gibier, de bœuf, de mouton, de porc, de légumes, le riz. Pour le goûter, les beignets, les bouillies et les boissons fraîches. Le soir, à nouveau les pâtes, les sauces et les bouillies.

Outre ces commerces qui proposent des mets divers, des femmes tiennent des étals où sont vendus des fruits, des légumes ou des tubercules de saison. D'autres proposent du pop-corn, des biscuits, des bonbons faits maison ou commerciaux et des boissons de marque ou vendues dans des bouteilles recyclées. En Afrique de l'Ouest, les boissons rafraîchissantes à base de fleur d'hibiscus (bissap), de citron, de gingembre ou d'ananas, très concentrées, très sucrées, sont très appréciées, notamment pour leurs propriétés énergisantes.

Les femmes commerçantes apportent avec elles leur tabouret, leurs paniers, leurs casseroles et récipients, tout ce dont elles ont besoin pour gérer leur négoce. Elles s'installent au bord de la route et y montent leurs stands. La plupart du temps, elles occupent un espace coincé entre la rue et les bâtiments qui la longent. Quand il n'y a pas de trottoir (ce qui est le cas le long de toutes les voies qui ne sont pas goudronnées, soit la plupart d'entre elles), elles installent le stand sur la rue elle-même. Pendant la saison des pluies, des flaques d'eau se forment un peu partout, et il n'est pas toujours aisé d'atteindre les stands sans se mouiller les pieds.

L'argent que les femmes gagnent au moyen de leurs petits commerces est essentiellement destiné aux petites dépenses quotidiennes, comme l'achat des épices, de la farine, des légumes et des ingrédients nécessaires à la préparation d'une *sauce ;* peuvent aussi s'ajouter à cela d'autres dépenses ménagères comme l'achat de savon, de sucre, d'huile et d'autres produits de base. En fonction du succès de leur commerce, les femmes peuvent aussi parfois se payer d'autres produits (des produits cosmétiques, des vêtements, des pagnes) ou des services (coiffeuse, couturier à qui seront confiés les pagnes…).

Evoquer un potentiel « succès commercial », c'est aussi signaler que les commerces tenus par ces femmes ne sont pas toujours bénéficiaires. Il arrive que les femmes commerçantes passent des heures, voire la journée entière à essayer de vendre leurs fruits, légumes ou autres produits et repartent chez elles à pied sans avoir rien vendu. Par ailleurs, quand nous avons signalé que ces femmes achetaient quelques produits avec l'argent gagné au moyen de leur commerce, il faut savoir qu'il s'agit seulement d'un minimum de choses, à peine de quoi se nourrir pour la journée. Certaines femmes réussissent mieux que les autres et les produits qu'elles vendent sont très demandés. Ainsi, nous avons pu constater que certains stands de repas de rue étaient très fréquentés. Mais ce succès dépend souvent en grande partie des capitaux initialement investis. Le commerce le plus difficile à mener est celui de la vente itinérante,

consistant pour les femmes à se promener sur les marchés ou dans les rues avec leurs marchandises sur la tête, à l'exemple de cette femme difficile à oublier qui vendait des noix de coco à la frontière entre le Burkina-Faso et le Bénin, portant sur la tête plus d'une vingtaine de ces fruits, son bébé sur le dos, sous un soleil épuisant dont les rayons déversaient une chaleur d'au moins 35 degrés.

Ces commerces de subsistance, essentiellement alimentaire, échappent à toute logique d'économie rigoureuse. Ces femmes, dans leur grande majorité, font très peu de bénéfices. Leur commerce peut s'arrêter du jour au lendemain sans que cela ait de véritable impact, vu le faible enjeu que représentent ces économies marginales. Toutefois, le rôle social de ce type de commerce, le combat pour l'indépendance financière et le partage du pouvoir décisionnel dans le foyer restent une motivation de premier ordre pour ces femmes. Si bien qu'on ne peut calculer les bénéfices provenant de ces commerces uniquement en termes financiers et de plus-value.

Il existe encore d'autres négoces de rue. Il y a les « cafeterias », qui sont aussi très répandues, et qui sont elles souvent gérées par les hommes. Ces établissements de rencontre consistent pour la plupart en des bâtiments de fortune fragiles alignés le long des rues à forte fréquentation. Ils sont construits en bois ou en tôle de zinc, sont d'apparence colorée et précaire, mais réputés pour leur bon nescafé et leurs omelettes du matin. On y vend aussi des bières, des sodas et des repas – généralement de la pâte de maïs avec une sauce et, souvent aussi, des spaghettis à la sauce tomate.

Enfin, il faut également citer les « maquis », des lieux de rencontre où l'on peut boire et manger en écoutant à fort volume les derniers tubes musicaux à la mode. Les maquis ressemblent de plus en plus à de véritables restaurants, dotés de toute l'infrastructure pour accueillir les clients. Toutefois, ils ne disposent pas de cuisine, et ce sont les vendeuses installées à proximité qui fournissent les repas. C'est aussi cela qui fait le succès des maquis, dans la mesure où l'investissement initial est relativement bas, ce qui a une conséquence directe sur les prix, très abordables, et dès lors accessibles à la classe populaire.

Tous les commerces que nous venons de mentionner font partie de la culture de l'Afrique de l'Ouest. Les « mamans » qui font vivre cette culture des mets de rue ont une excellente réputation, bien connue de tous. Lors de nos séjours en Guinée Conakry, au Mali, au Niger, au Togo, au Burkina Faso et au Bénin, nous avons pu constater l'importance que les repas de rue avaient dans la culture locale. 500 Francs CFA

(0,76 €) suffisent à s'acheter une boule *d'akasa* accompagnée d'une petite sauce, ou une assiette de haricots, de riz ou de spaghettis.

Cacher les acquis

Au Bénin, il est d'usage de dissimuler les courses que l'on a faites aux yeux des inconnus. Tout ce qui est acheté doit être soigneusement couvert et rendu invisible aux passants. Ainsi les femmes emportent toujours avec elles des torchons ou des sacs pour abriter les aliments et les autres achats qu'elles effectuent. Les tissus qui servent à couvrir les aliments sont toujours délicatement et soigneusement disposés. Ils sont souvent brodés, décorés et toujours bien propres.

En matière de récipients, il en existe deux sortes : ceux conçus pour sortir et pour stocker, et ceux conçus pour cuisiner. Les premiers consistent en casseroles en aluminium émaillé, la plupart du temps finement décorées avec des motifs floraux. Ces casseroles sont toujours colorées et ne sont jamais utilisées pour cuisiner, afin de préserver leur aspect neuf et immaculé. Il est courant de voir dans les foyers ces kits de casseroles ornementées assorties servant au stockage des aliments. Et l'on peut avec humour les qualifier de Tupperware africain. Pour l'élaboration des repas, on utilise des marmites en aluminium très résistantes et non décorées qui sont fabriquées au Bénin ou dans d'autres pays comme le Nigéria voisin ou le Pakistan.

Dans la même optique de toujours favoriser la discrétion, les sachets en plastique de couleur noire sont très répandus sur tous les marchés et dans les établissements commerciaux. Ils sont offerts à la clientèle pour le moindre produit acheté. Usagés, ils se transforment en déchets, qui s'accumulent et font partie du paysage : sur le sol, dans les arbres, dans la brousse, dans les rues, les terrains vagues, et à profusion dans les décharges sauvages.

D'après les conversations que nous eues avec plusieurs femmes, montrer les aliments que l'on a achetés est considéré comme impoli et pouvant susciter la jalousie. Il faut préciser qu'il règne toujours une certaine méfiance entre les gens, et que tout le monde prend bien soin de préserver sa réputation, parfois même au sein des grandes familles. Gagner sa vie en milieu urbain n'est pas facile et cela conduit la plupart des gens à adopter une forme de discrétion pour ne pas révéler leur statut social. En effet, laisser voir ses courses peut revenir à exhiber de façon ostentatoire son dénuement ou au contraire sa richesse. Les difficultés économiques sont encore plus marquées dans les

grandes villes comme Cotonou, où ce phénomène de discrétion est plus fort encore, tout le monde protégeant sa vie du regard des autres et dissimulant son statut social. Pendant nos séjours au Bénin, nous avons entendu parler de cambriolages à répétition. Et lors de notre installation dans une maison modeste du quartier d'Agla, notre beau-père avait organisé notre emménagement durant la nuit afin de cacher à nos voisins nos biens pendant l'opération.

A l'intérieur de la maison, on cache aussi les biens alimentaires. Les frigos sont vendus avec une sécurité permettant de les fermer à clé. Les aliments stockés à la maison comme le sucre, le thé, le lait en poudre et le café sont toujours gérés par les femmes. Ces produits ne sont jamais mis librement à disposition car ils risquent d'être consommés rapidement. Le papier toilette, le savon, les produits de soins corporels ou le dentifrice sont eux gérés par leurs propriétaires, qui les rangent dans leur chambre à coucher, qu'ils peuvent fermer à clé, ou dans un meuble disposant d'une serrure.

Conservation des aliments

Le stockage et la conservation des aliments au Bénin est une pratique qui mériterait à elle seule une thèse entière. Il s'agit de modes de conservation hors espace réfrigéré, les réfrigérateurs étant peu répandus et la majorité des gens ne stockant pas de produits frais chez eux. Notons tout de même que les familles de la classe moyenne s'équipent de plus en plus de réfrigérateurs mais que la raison principale de cet investissement est qu'ils sont équipés de distributeurs de glaçons ou d'eau fraîche. Et en règle générale, on peut observer une tendance à s'approvisionner en denrées au fur et à mesure que les besoins se présentent et à stocker uniquement les céréales de base comme le maïs et le riz, ainsi que les farines, que l'on achète en grande quantité d'un coup, ou les tubercules comme l'igname et le manioc. L'économie au Bénin n'est donc pas une économie d'accumulation, et les courses se font pratiquement tous les jours. On trouve toujours des étals de commerçants où acheter des condiments, de la viande ou du poisson[96].

---

[96] Si chaque marché a son propre jour d'ouverture, on trouve toujours facilement de quoi s'approvisionner sur les étals des commerçants répartis un peu partout en ville. Le jour du marché est le jour où l'on fait de grandes courses, celui où les échanges commerciaux sont les plus importants. Le marché de Dant kpa, le plus grand marché du Bénin, est ouvert tous les jours mais « le jour du marché », les étals sont bien plus nombreux, car des commerçants viennent vendre leurs produits exclusivement ce jour-là.

Traditionnellement, trois méthodes sont utilisées pour la conservation du poisson ou de la viande : la friture, le fumage ou le séchage. Les pâtes, sous toutes leurs formes, peuvent être conservées entre deux jours et une semaine, et sont réchauffées le lendemain de leur achat. Il est courant de servir au petit déjeuner la pâte de maïs de la veille. Même dans les foyers dotés d'un réfrigérateur, la sauce de la veille sera conservée dehors et réchauffée le lendemain à la première heure. En règle générale, ce qui est préparé dans la journée est consommé le jour même pour éviter, autant que possible, les problèmes de conservation. Quand il reste de la nourriture, elle sera consommée dès le repas suivant. En ce qui concerne le stockage du maïs, des haricots et de l'arachide, les agriculteurs se servent de leurs greniers. À Ouidah, la plupart des chefs *vodouns* que nous avons interrogés sont aussi des agriculteurs (*nùkúndòtó*) et possèdent un grenier qui leur sert à stocker les céréales.

Sur les marchés, les épices sont présentés en vrac mais aussi en tout petits sachets, qu'il s'agisse de piment, de poivre, d'ail, de sel, de bicarbonate, de poisson séché, de sucre ou autres. Ces petites portions permettent de couvrir les besoins d'une journée et leur prix se réduit à quelques centimes. Le Nescafé® et le lait Nido® ou d'autres marques sont vendus en paquets individuels d'une portion. Tous les produits alimentaires peuvent s'acheter en petite quantité, option indispensable à une économie de subsistance. Dans les établissements commerciaux également, tout peut s'acheter en gros, demi-gros ou au détail. À Cotonou, plusieurs supermarchés et supérettes visent essentiellement une clientèle d'expatriés et de Béninois des classes moyenne et supérieure.

Souvent, comme c'est le cas dans les économies paysannes, les agriculteurs complètent leur activité par un peu d'élevage, notamment de poules et parfois de porcs et de chèvres. Les paysans disposant d'une surface de production plus importante investissent généralement dans l'agroforesterie, associant la culture des céréales à la culture de rente des vergers, avec des arbres fruitiers comme les manguiers, les cocotiers ou les bananiers. La transformation des produits agricoles est souvent confiée aux femmes – extraction de l'huile d'arachide et de l'huile de palme, fabrication du *gari* (semoule de manioc) et d'autres aliments dérivés du maïs ou des haricots. Si les hommes participent aussi à la transformation, c'est souvent pour des produits avant tout leur étant destinés, comme l'alcool. Dans la maison du chef *vodun* Dannon N'kpégo, dans le village de Houèssè, commune de Ouidah, se trouve une installation de production de *Sodabi*, l'eau-de-vie béninoise issue du vin de palme, très appréciée et utilisée à différentes occasions.

Les ustensiles de cuisine

Les ustensiles utilisés par les femmes pour faire la cuisine sont multiples. On trouve généralement dans les cuisines un *adò* ou fourneau au charbon[97], des *zɛn* ou marmites, un *to* ou mortier et son *lonúsú* ou pilon, un *sé* ou pierre servant de meule manuelle et sa *sénúkpɛn* ou petite pierre servant à écraser, des *wŏtín* ou spatules en bois pour faire la pâte, des *asikɛ* ou partie d'une calebasse faisant office de « cuillère » pour servir la pâte, des bassines en fer ou en plastique, des passoires, ainsi que diverses cuillères et louches. Malgré la concurrence des ustensiles d'importation, très répandus, tous ces ustensiles et d'autres encore continuent à être fabriqués localement : « *Les forgerons produisent des seaux, des écumoirs, des foyers, des couteaux, des tamis, des poêles, des râpes manuelles, des marmites en fonte, des presses métalliques. Les potiers fournissent des marmites, des jarres, des canaris, des foyers en argile cuite et les menuisiers fabriquent des mortier-pilons, des tables, des bancs, des tabourets, des caisses, etc. Les fondeurs d'ustensiles de toutes catégories et les fabricants de paniers, de vans et de tamis en fibres végétales participent également à l'équipement des transformateurs alimentaires artisanaux* » (Nago, 1994 : 243).

Notre propos n'est toutefois pas d'établir un répertoire de tous les ustensiles, mais de présenter les plus importants dans la préparation des repas. Nous allons donc décrire ici seulement quelques uns d'entre eux : le *to* ou mortier et son *lonúsú* ou pilon, le *zɛn* ou marmite et le *sé* ou pierre servant de meule manuelle et sa *sénúkpɛn* ou petite pierre servant à écraser.

Le pilon et son mortier sont très répandus en Afrique. Le pilon est un bâton en bois et le mortier un récipient concave, également en bois, contenant l'aliment qu'on transforme en le broyant. Le cliché de la femme africaine en train de broyer des céréales ou d'autres denrées avec cet ustensile correspond encore aujourd'hui à une situation bien réelle et très répandue : au quotidien, en ville comme à la campagne, les femmes continuent à se servir du pilon pour transformer dans le mortier divers aliments. Le pilon et le mortier sont indispensables dans la préparation de beaucoup de repas et de boissons. Au Bénin, ils sont largement utilisés pour broyer l'igname et produire une pâte appelée *agŭ,* pour écraser le gingembre en vue de préparer une boisson

[97] Ce fourneau est appelé "*crépote*" en français, mot dont on ne connaît pas l'origine, mais qui, selon les Béninois francophones, appartient bien à la langue française.

rafraîchissante et pour produire la farine issue du manioc ou de l'igname séchés, entre autres.

Le *zɛn* ou marmite est l'ustensile le plus important : il est utilisé pour cuire les aliments. La particularité des marmites africaines, c'est qu'elles sont de fabrication locale et ont une forme spécifique : elle sont rondes, avec une circonférence centrale plus grande que l'ouverture qui est fermée par un couvercle. Beaucoup de ces marmites sont fabriquées avec des matériaux recyclés. Leur production implique tout un réseau de travailleurs : ceux qui trient les déchets électroniques, mais également les personnes spécialisées dans le « *(recyclage de pièces automobiles, mais aussi de menuiserie d'aluminium, de plaques de rotative, de tuyauteries diverses, d'emballages, etc.) ou [dans la] prédation sur des panneaux de signalisation routière, des poteaux d'éclairage, des câbles électriques, etc. De véritables réseaux de collecte (parfois transnationaux) sont organisés en amont des unités de production et les quantités d'aluminium récupérées sont très importantes si l'on en juge par le nombre d'objets produits et disponibles à la vente sur les marchés* » Romainville (2009: 79). À ce réseau sont liés les ateliers de forgerons qui, avec l'aide de leurs apprentis, confectionnent des marmites, des fourneaux, des cuillères, des louches, ainsi que des objets décoratifs pour la maison, etc. Selon Romainville (idem. : 76), les marmites en fonte d'aluminium « *sont des copies [de modèles] en fonte importés d'Europe durant la période coloniale. Ceux-ci ont concurrencé et remplacé les marmites en terre cuite, jusqu'à devenir des objets de première nécessité. En Europe, leur production est aujourd'hui arrêtée, mais on en trouve encore de nombreux vestiges en Afrique, aux abords des ateliers, qui servent de modèle aux artisans* ». Les marmites en terre cuite se fabriquent encore mais nous avons pu constater que dans notre région d'étude, elles n'étaient plus utilisées.

Les marmites béninoises s'achètent dans tous les commerces, mais on peut aussi se les procurer directement chez le fondeur. D'après Romainville (idem.), il est courant que les femmes fassent réparer leur marmite chez le fondeur, voire qu'elles la lui revendent (elle sera refondue) afin de financer l'acquisition d'une nouvelle marmite. La marmite africaine est répandue dans tout le pays et selon l'auteur précédemment cité, elle est répandue dans tout le continent, jusqu'aux Comores et à Madagascar (idem:75).

Le *sé* ou meule manuelle rotative s'utilise surtout dans les villages, bien qu'on en voie parfois aussi en ville. Elle est en granit. Il s'agit d'une grosse pierre meulière qui est utilisée avec une pierrre plus petite, servant à écraser, appelée *sénúkpɛn*. En milieu rural, elle est toujours utilisée pour moudre les grains quand il n'y a pas de moulin

motorisé disponible. C'est l'outil indispensable à la confection des sauces car sans meule, on ne peut pas confectionner les épices moulus (tomate, piment…).

La préparation des repas

Les femmes préparent les repas à l'extérieur de la maison. Il faut rappeler que la vie en Afrique de l'Ouest se vit principalement dehors : outre la cuisine, beaucoup de tâches ménagères et personnelles se font à l'extérieur. L'usage du charbon, la fumée, les fritures, le pilage dans le mortier et la meule en pierre font que la confection des mets s'avère plus pratique dans un espace ouvert que dans un espace fermé. La cuisine se prépare au ras du sol le plus souvent. La femme s'assoit sur un petit tabouret, ses ustensiles de cuisine généralement disposés dans un plateau posé à même le sol, à côté d'elle. Ses déplacements sont ainsi réduits, car elle n'a besoin de faire que quelques mouvements pour attraper tout ce dont elle a besoin pour préparer le repas. En dehors de la cuisine, la femme béninoise réalise d'autres tâches ménagères en se servant du sol comme plan de travail, notamment la lessive et la vaisselle.

La femme au foyer cuisine pour elle, pour ses enfants et pour son mari. Lorsque le mari a plusieurs femmes, chaque coépouse cuisine de son côté pour ses enfants et son mari, qui doit parfois manger le repas préparé par chacune d'elles. Ce n'est toutefois pas une règle immuable et il arrive qu'un système de rotation soit mis en place, selon lequel chaque femme cuisine alternativement soit pour toute la grande famille soit seulement pour son époux. Comme nous l'avons déjà signalé, la plupart du temps les femmes cherchent à vendre des plats qu'elles préparent, ceci afin d'acquérir les condiments, farines ou autres ingrédients pour le repas du jour. Nous avons pu constater que quand ces ingrédients de base viennent à manquer à l'une des femmes, une solidarité se met naturellement en place avec les coépouses pour lui permettre de préparer à manger pour ses enfants.

Les jours ordinaires, le repas se mange dans des endroits improvisés. Chaque personne ou groupe de personnes s'installe où elle le souhaite pour déguster son plat, souvent servi dans de grandes assiettes que l'on partage à plusieurs. On mange à l'extérieur, près de l'endroit où le repas a été préparé. Souvent, des tabourets ou de petits bancs sont installés pour le repas. Il peut arriver aussi que certaines personnes s'assoient dans le canapé du salon, dans la maison. Les enfants s'assoient généralement sur une natte, un pagne, une couverture ou n'importe quel autre morceau de tissu, et doivent enlever les

vêtements qu'ils portent quand ils sortent pour ne pas les tacher. Une fois le repas terminé, on secoue la natte ou la couverture, on lave les enfants et on les ré-habille si nécessaire.

Lors des rassemblements familiaux ou amicaux, les convives se retrouvent dans le salon de la maison familiale, où sera servi un seul grand plat qui sera partagé par tout le monde. Comme le mentionne Garine (1976 : 9), « *dans la plupart des sociétés traditionnelles, il est rare que chacun des membres de la famille dispose d'un plat individuel. Ils mangent en général par catégorie (sexe, âge, situation particulière) à partir de plats communs* ».

Pour finir, il convient de noter que la grande majorité des repas au Bénin se mangent avec les doigts. Les gens soulignent souvent avec fierté le double plaisir qu'il y a de manger avec la main : celui de déguster les aliments et, cerise sur le gâteau, celui de lécher ensuite ses doigts avec délectation. « *Une large part de l'humanité mange ses aliments avec les doigts, ce qui conditionne leur degré thermique, leur consistance et ajoute un registre supplémentaire à l'appréciation de la cuisine, celui du toucher* » (Garine, 1996 : 21). De ce fait, on prête toujours beaucoup d'attention à l'hygiène, et les mains et avant-bras sons lavés soigneusement avant et après chaque repas. Parfois, les gens se rincent aussi la bouche et se lavent la figure avec un peu d'eau. L'endroit où a été préparé le repas est également nettoyé et tous les ustensiles rangés à leur place. La plupart du temps, les épices, farines et autres ingrédients sont conservés dans la chambre de la femme (ou du couple dans les familles monogames). De nombreuses maisons de Cotonou sont dotées d'une cuisine, qui sert à ranger les marmites, le fourneau et tous les ustensiles.

À Cotonou comme à Ouidah, l'usage du gaz est de plus en plus courant. Les femmes peuvent alors se permettre de cuisiner aussi à l'intérieur de la cuisine ou de tout autre espace fermé. La bouteille de gaz est équipée d'une plaque pour cuisiner et le brûleur est placé directement sur le réservoir du gaz.

La cuisine béninoise, une question de goût[98]

En termes de saveurs, les Béninois n'aiment généralement ni l'amertume ni l'acidité. Le citron et les produits vinaigrés ne font pas parti de leurs goûts de prédilection. Le citron s'utilise un peu pour le poisson et la préparation du Lipton®. Le vinaigre est en revanche totalement banni. Le bicarbonate est systématiquement utilisé lors de la confection de la sauce tomate afin d'atténuer l'acidité du fruit. En revanche, les goûts forts, marqués, fermentés et pimentés font le plaisir des Béninois. Le repas caractéristique de la cuisine béninoise se compose d'une boule de pâte, soit de maïs, d'igname ou de manioc, accompagnée d'une sauce. La pâte apporte une touche subtile à la sauce chargée en saveurs. Les épices sont d'un goût ferme et marqué et consistent en poissons ou crevettes séchés réduits en poudre ou entiers, poivre, piment, oignons, le fameux cube Maggi®**,** *afintín* (souvent traduit en français par le terme « *moutarde* », ce condiment local est conçu à partir des graines du néré [*Parkia biglobosa*], un arbre localement dénommé *ahwatín*), *gŭsí* (une graine provenant d'une sorte de citrouille, localement appelée en français « graine de sésame ») ou gombo (un fruit utilisé comme épice ou comme légume [*Abelmoschus esculentus*]).

Les huiles les plus appréciées sont l'huile d'arachide (*azíinmí*) et l'huile rouge de palme (*amivƆvƆ*, terme signifiant littéralement « *huile rouge* »). Elles sont confectionnées localement et leur commercialisation est très répandue dans le pays. Les huiles importées sont également utilisées, mais plus rarement, les gens en ayant moins l'habitude, et du fait de leur prix plus élevé.

Il existe plusieurs sortes de sauces d'accompagnement, qui se marient aux différentes pâtes de la cuisine béninoise. En langue *fon*, la sauce est appelée « *nùsúnnú* », ce qui signifie littéralement « *chose-tremper-chose* ». Une sauce est toujours composée soit de viande (poulet, dindon, bœuf, porc ou gibier – *agouti* ou biche), ou de poisson (tilapia, maquereaux, dorade, poisson-chat, thon)[99] et de divers condiments selon la sauce à préparer :

---

[98] Pour le développement de cette partie, nous nous sommes appuyée sur le Dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux, 2009.

[99] Bien que le sud du Bénin se trouve au bord de la mer, les poissons les plus couramment consommés sont importés. Le tilapia et le maquereau sont les moins chers et les plus consommés. Le poisson-chat, la dorade ou le thon sont vendus frais sur les marchés. Leur prix est assez élevé et accessible surtout aux classes moyenne et supérieure et aux expatriés.

- La sauce *mƆyo* est composée de tomate, d'oignon, de piment, de poivre, de sel et d'huile d'arachide. C'est une sauce très répandue, qui accompagne le poisson ou le poulet frit. La pâte d'accompagnement peut être *l'amiwƆ, l'akasa,* le *lio,* le *ba* ou *l'ablă*. Le *mƆyo* se mange généralement cru, mais il peut aussi se cuire.

- La sauce *févi,* à base de gombo, est une sauce gluante très appréciée dans toute l'Afrique de l'Ouest. On la sert avec du poisson et parfois de la sauce tomate. La pâte d'accompagnement est *l'akasa* ou le *wƆ* (pâte de maïs).

- La sauce arachide est aussi très appréciée. Elle se mange avec du poulet ou du bœuf, formant un plat réputé dans toute l'Afrique de l'Ouest, connu sous le nom de *mafé* au Sénégal, au Mali et en Guinée. Au Bénin, cette sauce est appelée *azĭnnúsúnnú*. Elle accompagne habituellement la pâte d'igname, la pâte de maïs et parfois le riz.

- Les feuilles (*ama*), localement appelées « *légumes* » sont aussi très utilisées dans la confection des sauces. Il existe diverses sortes de feuilles. *L'amavívɛ,* terme signifiant « *feuille amère* », est comme son nom l'indique amère et donne un goût prononcé à la sauce. Il y a aussi la feuille *fƆnmá* qui provient de l'arbre *fƆntín,* ou encore la feuille *glăzwéma,* terme signifiant « *pourpier feuille* », une herbe comestible. On mange aussi la feuille de *nɛnú,* qui donne une sauce gluante comme le gombo. La feuille du manioc (*fɛnyɛn ma)* est quant à elle utilisée comme base de sauce. Les sauces-feuilles accompagnent aussi bien les fruits de mer, comme le crabe, et les poissons que les viandes. La tomate, le poivre, l'oignon, le *gŭsí*, l'*afintín,* le sel et le Maggi® entrent dans la composition de toutes ces sauces si savoureuses, dont les pâtes d'accompagnement sont l'*akasa,* le *lio* et la pâte noire *telibƆ*w*Ɔ.*

Repas d'ailleurs

On note également au Bénin une influence notable de mets provenant d'autres pays, tels que les grillades de mouton ou de bœuf importées du Niger. Les Nigériens installés au Bénin ont propagé la consommation de viande séchée ou en brochettes et panée au

Maggi®. Il y a aussi la version brochettes marinées puis grillées, très savoureuses, souvent servies dans les maquis ou dans les bars.

Parmi d'autres spécialités venues d'ailleurs, on peut citer *l'attiéké*, importé de la Côte d'Ivoire et du Ghana. Il s'agit du couscous africain (voir Muchnik, 2010 :105-117). Il est vendu dans les rues, prêt à préparer, ou déjà cuisiné, avec de l'huile, des oignons, du piment et du poisson.

Il y a aussi le fromage, produit à l'origine par les Peuls, la grande ethnie nomade qui parcourt tout le Sahel. Les Peuls sont très présents dans le nord du Bénin mais ont aussi commencé à s'implanter aux alentours des grandes villes comme Cotonou, Ouidah ou Porto Novo. C'est ce peuple d'éleveurs qui a développé la culture et la vente du lait et la production de fromage frais faits à partir de lait de vache. Le nomadisme qui les caractérise est en rapport avec les animaux qu'ils élèvent et pour lesquels ils cherchent toujours de nouveaux pâturages. Au Niger comme au Bénin, ils vendent aussi leur bétail, tandis que les femmes commercialisent les produits laitiers frais. Les Béninois ont adopté ces fromages qu'ils utilisent dans la confection de sauces. On trouve au Bénin un fromage local imitant celui des Peuls, mais il est à base de soja, généralement moins cher, et considéré comme de la contrefaçon.

Nous verrons par ailleurs que le maïs est la céréale principalement utilisée dans les mets qui accompagnent toutes les sauces que nous avons évoquées, devant l'igname, le manioc, le blé (beignets, pain, spaghettis ou macaronis) et, de manière plus marginale, le mil et le sorgho.

En langue *fon*, la farine de blé est connue sous le nom de *yovo lifin*, terme signifiant la « *farine des blancs* ». Les beignets, très répandus dans tout le Bénin, sont appelés en *fongbe yovo doko*, « les beignets des blancs ». Le couscous, le pain et les spaghettis (nommés macaronis) n'ont pas d'équivalent en langue fon : ils ont gardé leur nom d'origine.

A l'occasion de diverses cérémonies festives ou de funérailles nous avons pu constater que la salade est de plus en plus souvent servie en entrée, précédant un premier plat qui peut consister en du riz au gras avec du poisson, de la volaille ou du porc frit, du riz créole (un riz au gras agrémenté de petits pois, de carottes et de spaghettis en petit morceaux), des haricots avec des saucisses ou des spaghettis (macaronis), entre autres. Ensuite est servie de la pâte de maïs (*akasa* ou *lio*) avec une sauce, puis du *ablõ* avec de la sauce *mƆyo* et du poisson frit, et finalement une collation de fruits, bonbons, biscuits, etc. Les sodas, localement dénommés « *sucreries* », sont toujours présents. Dans les

festivités ou cérémonies religieuses *vodoun*, la bière, le vin rouge (surtout du Bordeaux AOC) et les alcools forts sont aussi bien représentés. Il existe toute une gamme de « whiskys » venus du Nigeria dont la qualité est pour le moins douteuse. Dans les fêtes et célébrations chrétiennes, la boisson par excellence, mis à part les sodas, est le jus de raisin.

Elwert-Kretschmer (ibid. : 26) s'est intéressée aux plats « *modernes* » et elle signale que la population béninoise, quand elle ne se sert pas de ce terme pour les désigner, les qualifie de « *plats de blancs* », de « *plats d'européens* », de *« plats externes* » ou de « *plats de fonctionnaires* », car ces derniers sont les premiers à les avoir consommés à l'époque coloniale. Ces plats se composent de salade, de viande grillée, de riz, de pommes de terre, de carottes, de haricots verts, de couscous et de desserts. Les spaghettis, le pain, le riz et le couscous sont des aliments provenant d'ailleurs mais complétement intégrés aux habitudes culinaires des Béninois. « *La génération des parents porte en général un point de vue très critique sur ces transformations. Ils reprochent à leurs enfants d'imiter les blancs (faire le yovo). Mais ils perçoivent aussi une transformation progressive des normes et des goûts* » (ibid. : 27). Bien évidemment, ces notions de cuisine « *traditionnelle* » et « *moderne* » décrite par Elwert-Kretschmer restent tout à fait relatives, dans la mesure où un aliment comme le maïs, par exemple, sujet de notre travail de recherche, est une céréale venue d'ailleurs, une céréale étrangère mais complétement intégrée à la cuisine béninoise, au point d'être devenue la céréale la plus appréciée des Béninois. Elwert-Kretschmer signale ainsi que « *l'attribution du caractère traditionnel ou moderne assigné aux différents plats ne répond pas à des critères de mets traditionnels par la jeune génération (jusqu'à 30 ans). Pour certaines jeunes femmes, les salades ainsi que les carottes et le chou blanc font déjà partie de l'alimentation traditionnelle…Il montre que la mémoire historique est brève, mais aussi que la tradition est dynamique et que le changement est lui-même constitutif de la tradition* » (ibid. : 33).

Chapitre VI. Le maïs dans les cuisines béninoise et mexicaine

Au Bénin tout comme au Mexique, le maïs occupe une place centrale dans la préparation des repas. Céréale de base de l'alimentation de ces deux peuples, il est mis l'honneur par les gastronomies de l'un et l'autre de ces deux pays. Au Mexique, comme nous l'avons vu, le maïs a été domestiqué il y a environ sept mille ans et reste aujourd'hui la plus consommée des céréales. Au Bénin, il a été introduit lors de l'arrivée des colons portugais sur le golfe de Guinée au XVIème siècle pour être ensuite adopté par la population locale de l'ancien Dahomey, et devenir la céréale la plus consommée du sud du Bénin et aujourd'hui la céréale la plus produite dans tout le pays[100].

La circulation des plantes entre l'Amérique et l'Afrique est le résultat de dynamiques d'échanges mondiaux. Au bout du compte, le maïs est donc devenu le repas de base du citoyen béninois, comme il est celui du mexicain. En tant qu'ethnographe, et connaissant de surcroît les pratiques liées au maïs au Mexique de par notre origine et au Bénin de par notre parcours, il ne nous était pas possible de ne pas les mettre en relation. Cela ne pouvait qu'enrichir les données que nous avons recueillies sur le terrain. Les mondes culinaires du Bénin et du Mexique sont très éloignés l'un de l'autre. Et pourtant, les habitudes liées au maïs, de même que ses modes de transformation semblent partager quelque chose de subtil : cela se traduit par des saveurs très proches d'un pays à l'autre, mais également, d'un point de vue pratique, par une même technique consistant à confectionner une pâte à base de maïs pour préparer divers types de mets. Dans ces deux pays où il forme l'aliment de base, le maïs a sa place dans la cuisine du quotidien. Au Mexique, la préparation du *nixtamal* quasiment chaque soir pour le lendemain est un travail pratiqué dans tous les foyers en milieu rural ainsi que dans certains foyers en milieu urbain. Avec la pâte de maïs *nixtamalisée* (maïs bouilli pendant une vingtaine de minutes avec de la chaux et laissé au repos environ 12 à 15 heures, avant d'être broyé) seront confectionnés toute une variété de plats, à commencer par la tortilla, met quotidien des Mexicains. La famille se réunit autour du *fogón* (foyer) afin de manger les tortillas venant d'être préparées. Au Bénin, on transforme les grains

[100] Pour plus de précisions, voir le chapitre V.

pour en faire de la pâte et, quand il s'agit de pâte fermentée, on se met aussi à la préparer la veille du jour de sa consommation.

Au Bénin, la pâte de maïs sert de base au *wo*, à *l'akasa, à l'ablo* et à *l'amiwo*. Tandis qu'au Mexique, la pâte *nixtamalisée* sert à préparer des *tortillas, tamales, sopes, gorditas, memelas, tlacoyos*, etc. Il existe aussi de la pâte de maïs préparée de diverses manières, puis enveloppée dans des feuilles pour être cuite à la vapeur, comme *l'aboete* au Bénin ou les *tamales* au Mexique. On peut encore noter la présence de diverses sortes de bouillie, très proches les unes des autres : par exemple, *l'agbadé coco* au Bénin et *l'atole* au Mexique. Ou bien de boissons rafraîchissantes comme *l'akpan* au Bénin ou le *pozol* au Mexique. Il y a également les grains cuits à la vapeur comme *l'atchonclun* au Bénin et les *esquites* au Mexique. Ou bien encore le maïs grillé comme l'*agbadé mɛ* au Bénin et le *maíz asado* au Mexique, etc. Toutes ces formes de transformation du maïs témoignent de la créativité que Mexicains et Béninois ont développé à partir du moment où ils se sont appropriés cette céréale.

Ceci dit, ces deux cuisines friandes de maïs se distinguent l'une de l'autre sur un point : la nixtamalisation, transformation technique et chimique, uniquement utilisée en Mésoamérique, qui en a pour ainsi dire le « secret ». Le terme *nextamalli* est d'origine nahuatl. Il est formé par les mots *nextli*, « cendre », et *tamalli*, « pain de pâte de maïs farcie » (Mazzetto, 2015 : 150). Bien que cette technique se soit transmise sous ce nom d'origine nahuatl, nous savons que la nixtamalisation se pratiquait bien avant les Aztèques, possiblement dès l'époque des origines des civilisations mésoaméricaines. Cette technique de transformation du maïs, comme nous l'avons signalé plus haut, consiste à cuire les grains de maïs avec de l'eau de chaux, cela donnant un résultat surprenant : en effet, l'alcalinisation déclenchée par ce mode de cuisson rend plus facile la séparation du grain de maïs de son péricarpe, et permet à la fois un contrôle de l'activité microbienne, une meilleure absorption de l'eau, une meilleur gélatinisation des granules d'amidon, ainsi qu'une amélioration des vertus nutritionnelles de la céréale (communication personnelle de l'agronome Gerardo Ramírez[101]). La nixtamalisation fait du maïs un aliment facile à digérer, sa valeur protéique augmente et additionne la présence du calcium et de la niacine (Long, 2011 : 132). A l'issue de ce processus, les grains sont moulus de manière à obtenir une pâte, servant à l'élaboration des tortillas,

[101] Agronome chercheur à l'Université Autonome du Mexique, campus Iztapalapa, Mexico.

mais aussi de beaucoup d'autres mets inscrits dans l'héritage culinaire de plusieurs peuples mésoaméricains.

La diversité de la cuisine béninoise repose sur différentes techniques de transformation du maïs, correspondant aux divers stades énoncés par Levi-Strauss dans son essai sur le *Triangle Culinaire* ([1965] 2009) : le cru (le maïs dans son stade premier), le cuit (soit pour confectionner la pâte, soit pour en manger tout simplement les grains), le bouilli (les bouillies, la pâte), le fumé (pour la conservation ; plusieurs ethnies ont pour habitude de suspendre le maïs au-dessus du fourneau ou du foyer), le frit (pour faire des galettes et des beignets) et le rôti (plutôt grillé, pour faire des farines ou le manger en tant que légume).

L'appréciation concernant les notions de cuit, de cru et de pourri, qui forment les trois pointes du triangle culinaire analysé par Lévi-Strauss varient d'un groupe humain à l'autre. Le cuit peut être défini comme une transformation culturelle du cru, tandis que le pourri peut être vu comme une transformation naturelle du cru, qui conduira soit à son rejet, soit au contraire à son adoption en tant qu'aliment distinct, ceci en fonction du produit et des peuples concernés. Au Mexique, on consomme par exemple le champignon du maïs appelé *huitlacoche*, lequel, d'après nos recherches, n'existe pas en tant qu'aliment au Bénin. En apparence, le *huitlacoche* a tout l'air d'un *elote*[102] pourri, avec ses grains complètement déformés de couleur violette tirant sur le noir. Mais pour les Mexicains, il s'agit d'un mets de choix, fort attendu à la fin de la saison des pluies. Au Bénin, si nous n'avons relevé aucun aliment consommé à l'état de pourri, certains le sont à l'état fermenté, aussi bien des céréales (maïs et sorgho) et des sèves (du palme *Elaeis guineensis*) que les grains de néré (*afintín).*

Le type d'alimentation varie selon le mode de vie : sédentaire (à l'intérieur du village) ou semi-nomade (en brousse, à l'extérieur du village). Le savoir-faire culinaire s'adapte aux différentes situations, en fonction du degré de mobilité des personnes. Les viandes séchées, fumées ou rôties seront ainsi plus appropriées pour les personnes mobiles, notamment du fait que leur conservation est plus aisée. Le cuit est également pratique quand il s'agit de transporter ou de conserver des aliments – par exemple la pâte de maïs ou les grains de maïs et les arachides cuits. Autrefois, au Bénin, les guerriers partant au combat emportaient avec eux de *l'atchonclun (*maïs bouilli essoré) ou du

---

[102] Epi de maïs frais

*bokun (*maïs et arachides bouillis et essorés), pour être sûrs d'être bien rassasiés avant d'affronter l'ennemi. Rien d'étonnant à cela, cet aliment roboratif étant en effet également facile à transporter et se conservant sans difficulté plusieurs jours. Aujourd'hui, il est vendu par les femmes au bord des routes. Serait-il toujours considéré comme particulièrement approprié au voyage ? Au Mexique, les paysans qui partent travailler leur champ emportent avec eux une boisson rafraîchissante et nourrissante à base de pâte de maïs bouilli, connue sous le nom de *pozol,* ainsi que des tortillas, galettes de maïs cuites sur une sorte de poêle appelée *comal* et dans lesquelles on peut mettre toutes sortes de légumes, de viandes ou de légumineuses, quand elles ne sont pas tout simplement consommées nature, avec un peu de sel et de piment.

Après avoir mis en évidence les similitudes existant dans les usages culinaires du maïs au Mexique et au Bénin, nous nous proposons à présent d'aborder plus en profondeur l'usage du maïs dans la cuisine béninoise, en étudiant les diverses manières selon lesquelles le maïs est transformé dans cette cuisine. Nous ne prétendons bien entendu à aucune exhaustivité, sans compter que les recettes que nous mentionnons ci-après doivent connaître de nombreuses variations d'une cuisine à l'autre. Par ailleurs, rappelons encore une fois que, comme le souligne Garine quand il écrit que " *la disponibilité saisonnière des ressources alimentaires rend la cuisine calendaire. Celle-ci bénéfice de toute la charge symbolique dont est revêtu le renouvellement des saisons et l'incertitude qui lui est attachée*", l'obtention des aliments est, au Bénin, constamment en lien avec les divinités. La recherche de l'équilibre entre les deux plans, divin et terrestre, se crée et se fortifie à travers les offrandes et les actions des humains envers le *vodouns* et les ancêtres. Sans cet équilibre, continuellement recherché et entretenu, l'apparition du maïs, du manioc, du haricot, de l'arachide et des légumes comme le gombo ou le piment, ou encore des fruits comme la tomate, l'ananas ou la pastèque, ne serait pas possible. Enfin, la préparation des différents mets se fait toujours en fonction du calendrier de la production agricole.

Maïs frais

Photo 7 Vendeuse de maïs bouilli, nord du Bénin 2012. Photo : Nallely Moreno.

En calant notre étude sur le calendrier agricole, nous allons d'abord trouver les différents mets préparés à partir du maïs frais (*agbadé fè*). Quand la période des pluies s'annonce et que les premiers épis sortent de terre entre les mois de juin et de juillet, le maïs frais fait son apparition dans le paysage quotidien. Les vendeuses au bord des routes le grillent, le font bouillir en épis ou sous forme de *bokun* ou *atchonclun,* ou le cuisinent à la vapeur en en faisant des boules d'*aboete*. Beaucoup de vendeuses le proposent aussi frais, prêt à être emporté puis préparé à la maison.

L'atchonclun se prépare en faisant bouillir les grains de maïs, qui sont ensuite essorés et salés. Pour le *bokun,* il existe différentes formes de combinaisons possibles : *bokun dida*, avec du maïs et de l'arachide frais bouillis, essorés et salés, et le *bokun mimɛ,* avec du maïs frais et de l'arachide grillée. Le maïs grillé (*sƆ gbadé)* se mange soit seul soit accompagné de cacahuètes grillées ou de noix de coco. Au Mexique, on consomme ce qu'on appelle les *esquites*, un plat semblable à l'*atchonclun*, à quelques variations dans la préparation près. On n'en jette pas le jus de cuisson, auquel on ajoute de *l'epazote* (plante aromatique), puis on met le maïs avec son jus dans un récipient, et on le sert avec de la mayonnaise, du fromage râpé, du citron, du sel et du piment. Nous avons initié lors de notre séjour au Bénin des moments d'échanges culinaires, pour faire

découvrir autour de nous les saveurs propres aux plats mexicains. Aucune des personnes ayant goûté aux *esquites* n'en a vraiment apprécié la saveur, à cause de l'acidité du citron, qui n'est pas dans le goût des Béninois. Les Mexicains consomment les épis de maïs cuits avec le même assaisonnement. En revanche, le maïs grillé est consommé simplement avec du citron et du piment en poudre.

Photo 8 Filles en train de vendre des épis de maïs frais, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno.

Aboete

L'aboete est une pâte qui se prépare à la fin de la période des pluies et pendant la récolte du maïs frais, vers les mois de juin-juillet.

Selon les témoignages que nous avons recueillis, l'*aboete* est une spécialité originaire d'Abomey. Aujourd'hui, on le prépare à Cotonou, à Ouidah et dans tout le sud du Bénin.

Pour préparer l'*aboete*, on commence par égrener les épis de maïs frais, puis on emporte les grains au moulin, où ils sont moulus avec du piment frais (*takín*). On y ajoute ensuite du sel, de l'huile rouge de palme et du bicarbonate.

Nous avons pu suivre la préparation de ce plat d'un bout à l'autre, et constaté que les femmes avaient préparé en même temps de l'huile de palme rouge. Pour ce faire, elles

ont pilé les graines du palmier. Elles y ont ensuite ajouté de l'eau et mélangé le tout à la main pour en extraire l'huile, puis elles ont versé le mélange (eau-huile) sur le maïs frais écrasé.

Une fois ce mélange réalisé, la suite des opérations consiste à prendre des feuilles de banane (préalablement chauffées et coupées en parties rectangulaires) qu'on superpose pour obtenir une base ferme, sur laquelle on versera un peu du mélange. À l'aide d'un morceau de calebasse en forme de cuillère (*asikɛ*), la cuisinière prend un peu du mélange qu'elle dépose sur la feuille de banane qui se trouve étalée sur sa main, et l'enveloppe soigneusement jusqu'à ce qu'elle obtienne un petit paquet qui sera ensuite posé dans une marmite. Ce type d'enveloppement est nommé *aloví do xomɛ,* « *les doigts dedans* », allusion à la manière dont on saisit les feuilles avec la main, en formant une cavité, ainsi qu'à la manière dont on enveloppe la pâte de maïs frais. Au fond de la marmite sont disposés des morceaux de bois ou des pierres, de manière à créer une différence de hauteur entre l'eau et les paquets *d'aboete*, qui doivent être cuits à la vapeur. La marmite est hermétiquement fermée à l'aide d'une bassine en aluminium disposée à l'envers.

Photo 9 Préparation d'*aboete*, Cotonou, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Une fois que les paquets *d'aboete* sont bien cuits, ils sont retirés de la marmite. Pour manger l'*aboete*, on doit ouvrir le paquet et huiler la pâte de maïs avec de l'huile rouge de palme.

Cette recette rappelle celle des *tamales* mexicains[103], en particulier ceux préparés dans le sud du pays, chez les Zapotèques de Oaxaca : il s'agit en effet également d'une préparation de maïs frais enveloppé dans des feuilles pour être cuite à la vapeur. Ce type de *tamal* est confectionné au moyen de feuilles d'épis de maïs séchées, et se distingue par sa saveur sucrée-salée et la consistance de sa pâte, très similaire à celle de l'*aboete* du fait de l'usage, comme pour ce dernier, de la cuisson à la vapeur et du maïs frais.

Le maïs sec

Les plats qui ont plus tard dans la saison les faveurs des Béninois sont liés au stade « sec » de la céréale, car le maïs (*agbadé*) qui reste va être égrené et séché en vue de sa conservation et de la confection de farine. Si le cultivateur peut en vendre, il le fera sur le marché local. Le maïs vendu en grandes quantités sur le marché *DantƆkpa* (marché principal du pays, situé à Cotonou) de même que très souvent sur les marchés locaux ou encore chez les vendeurs de maïs de quartier, est un maïs provenant principalement du centre et du nord du pays. À Ouidah, les paysans pratiquant le *vodoun* que nous avons interviewés travaillent de petites parcelles de terre et leur production est destinée à la consommation domestique – si la récolte est bonne, le paysan pourra en vendre un peu. À Cotonou, les personnes avec lesquelles nous avons travaillé achètent leur maïs et ne le produisent plus.

Une fois qu'il aura terminé d'effectuer son travail de stockage annuel d'épis de maïs secs, le cultivateur aura réalisé sa provision alimentaire, qu'il administrera selon ses besoins. Il est rare que le maïs suffise pour toute l'année. Une fois séchés, les grains de maïs serviront à confectionner, au grand bonheur des consommateurs béninois, une riche variété de mets, , dont nous allons présenter ci-après une liste non-exhaustive.

---

[103] La confection des *tamales* mexicains varie selon les régions du pays. Mais de façon générale, un *tamal* est toujours composé à partir de pâte de maïs (*nixtamaliseé*, broyée, salée et mélangée à des quantités considérables de graisse de cochon), que l'on étale sur une feuille de maïs (*totomoxtle*) ou de banane, et que l'on farcit ensuite de haricot, comme nous venons de le voir, mais surtout de différentes sauces pimentées accompagnées de viande. Au bout du compte, tous les paquets ainsi confectionnés seront cuits à la vapeur.

La pâte / *wƆ*

L'alimentation des populations africaines de l'Afrique de l'Ouest, plus précisément des actuels Bénin, Togo, Ghana et Côte d'Ivoire (anciennes Côte de l'Or et Côte des Esclaves) a pour base une pâte, confectionnée différemment selon les pays. Au Niger et au Burkina Faso, la pâte constitue en outre le repas de base. Dans ces deux pays, elle est préparée à partir du mil ou du sorgho et parfois à base de blé ou de maïs, comme nous avons pu le constater lors de nos séjours dans ces pays sahéliens. Des témoignages de la période de la traite nous apprennent que la pâte de banane plantain mélangée au manioc donne une spécialité appelée le *foufou*, déjà très appréciée à la fin du XIXème siècle (Bonnat, ibid. : 521), et qui est aujourd'hui l'un des plats les plus réputés du sud de la Côte d'Ivoire. Nous savons aussi que chez les Ewe, du sud du Ghana et du Togo, la pâte de maïs et de manioc est très répandue.

De même, au Bénin, le plat de résistance par excellence est composé à base d'une pâte de céréale, et d'une sauce. Avant que le maïs ne soit devenu la céréale privilégiée par les Béninois, cette pâte était préparée à partir du petit mil. Que ce soit dans la cuisine de tous les jours ou pour des occasions plus festives, on prépare désormais essentiellement de la pâte de maïs (*akasa, lio, amiwƆ, agbadé wƆ, abouété*). Il y a aussi une pâte faite d'un mélange de farines de haricot et de maïs (*abláa)*. Enfin, il faut également citer la pâte faite à base de farine d'igname (*telibó*) et celle faite à base d'igname fraîche pilée (*agû*).

La pâte, c'est l'aliment quotidien : fermentée, nature, à la vapeur ou cuite directement sur le feu dans la marmite, elle est le met dont toutes les femmes béninoises maîtrisent la préparation sur le bout des doigts : « *…en Afrique l'aliment de base doit avoir une consistance et une température qui autorisent à fabriquer à la main des boulettes que l'on plonge dans la sauce qui les accompagne* » (Garine, 1976 : 8). Tel est le cas de la pâte au Bénin, où l'on a pour habitude d'en couper un morceau avec la main droite (on mange toujours avec cette main), de le travailler avec les doigts pour lui donner une forme plutôt ronde, puis de le plonger ensuite dans la sauce avant de le manger.

Agbadé wƆ

L'agbadé wƆ est la « *pâte simple* » comme on l'appelle en fon. Il s'agit de farine de maïs (*agbadé lifín*) cuite au feu dans une marmite, mélangée à de l'eau. Pour la préparer, on procède de la même façon que pour une bouillie, à la différence près que la pâte obtenue sera plus consistante que de la bouillie. La manière de remuer pour éviter

la formation de grumeaux est une technique que toute femme béninoise qui se respecte maîtrise à la perfection. Une pâte non réussie sera l'objet de sévères critiques. Les femmes se servent d'une palette en bois (*wŎtín*) pour réussir n'importe quelle pâte cuite à la marmite.

Cette pâte est consommée les jours ordinaires et jamais à l'occasion des fêtes. Elle est couramment offerte aux divinités *vodouns*, en particulier, selon nos observations, à *Tolɛgba,* divinité des carrefours, par les personnes lui adressant des demandes.

En dehors de cette relation au *vodoun*, *l'agbadé wƆ* est la pâte la plus rapide à préparer. C'est un mets facile à faire, économique et roboratif. Il est courant que les femmes disposent d'un stock de farine de maïs à la maison, leur permettant d'avoir sous la main la matière première nécessaire à la confection de cette pâte, mais aussi de bouillie ou de fritures, entre autres.

L'agbadé wƆ se mange accompagné de sauce *kankran* (gombo), de sauce gluante (*nenuwi*) ou de sauce feuille (*mâ*).

Ablâ

Pour faire de la pâte *d'ablâ,* il convient de mélanger les farines de maïs (*agbadé lifín*) et de haricot blanc (*aykún wêwé lifín*), à raison d'une demi-portion de farine de maïs pour une portion de farine de haricot. Puis on ajoute du haricot blanc (*aykún* wéwé) précuit. Le tout est mélangé avec de l'eau, on y ajoute du sel, du piment et de l'huile rouge. Ce mélange est déposé par petites portions à l'aide de l'*asikɛ* (cuillère/spatule) sur des feuilles de banane préalablement braisées et séchées. Soigneusement enveloppés et attachés avec des tiges de feuilles de palmier à huile, les paquets *d'ablâ* seront placés dans une marmite préalablement disposée pour servir à la cuisson à la vapeur. *L'ablâ* est de cette façon bien cuit, à l'abri de la poussière. Il est couramment vendu sur la route principale de Ouidah, sur les marchés et aussi par les femmes qui déambulent pour vendre leurs produits prêts à consommer.

Les boules d*'ablâ* font elles aussi penser aux *tamales* mexicains, à ceci près que la pâte de maïs, au Mexique, sera *nixtamalisée,* puis mélangée à de la graisse de cochon et enfin farcie avec une pâte de haricot préalablement cuite et assaisonnée. Dans la région de la Huasteca Nahua, dans l'Etat de Veracruz, au Mexique, il existe une grande variété de *tamales* faits à base de pâte de maïs et farcis de divers légumes – courgettes, *chayotes* (*Sechium edule*), *cuahuayote* (*Gonolobus niger*), haricots verts, ou encore

champignons, fleurs de *colorín* (*Erythrina americana*), fleurs *d'izote* (*Yucca gigantea*), haricots secs – et de portions de viande de cochon, de poulet, de canard, de poisson ou de crevettes. Les formes et les tailles de ces *tamales* sont variées et ils sont enveloppés avec des feuilles différentes selon le type de *tamal* à confectionner. Gómez (2014) a documenté huit formes de *tamales*, chacun correspondant à un but précis, soit pour l'alimentation ordinaire, soit pour les diverses pratiques rituelles des Nahua. Pour cette ethnie « *le tamal est un élément de la nourriture qui se situe dans le champ de l'altérité car il désigne non seulement une typologie de la cuisine, formule le caractère de la vision du monde et codifie l'identité mais est fortement marqué par une dualité fonctionnelle entre les humains et les entités sacrées* » (ibid.). Lok (1991, in Lupo, 2013 : 125) précise que chez les Nahua de la Sierra, les *tamales* qui sont déposés sur l'autel créé lors des festivités de Todos Santos (la Toussaint) symbolisent les défunts dans leur cercueil. La feuille où est enveloppé le *tamal* représente le cercueil, la pâte de maïs et la sauce *mole* représentent la chair et le sang, tandis que la farce à la viande représente la partie spirituelle de l'individu.

De manière générale, le principe de la pâte de maïs enveloppée dans les feuilles de bananier, accompagnée de haricot et cuite à la vapeur est partagé par les deux contextes culturels. Si les Mexicains ont découvert la *nixtamalisation* comme moyen de rendre la pâte de maïs compacte et de pouvoir en faire des tortillas ou *tamales*, les Béninois ont mis à l'honneur de leur côté le mélange maïs-haricot, ainsi que la fermentation du maïs pour obtenir un résultat similaire.

Amiwo

La pâte *d'amiwo* est un plat très apprécié lors des célébrations et occasions importantes. Dans les restaurants, c'est aussi un plat figurant couramment au menu. Pour préparer la pâte *d'amiwo*, les femmes commencent par emporter au moulin le maïs sec pour en faire de la farine (qui peut être grillée). Puis, elles cuisinent dans une marmite un poulet dans une sauce *mƆyo* (tomate, oignon, piment, poivre, sel, maggi©)**.** Une fois le poulet cuit, elle le sortent de la marmite – il sera ensuite frit.

Dans la sauce se trouvant dans la marmite, on ajoute petit à petit de la farine de maïs et, à l'aide d'une spatule en bois (*wŎtín*), on remue jusqu'à l'obtention d'une pâte bien consistante. À l'aide de l'*asikɛ*, des portions de pâte sont versées dans des bols et laissées à l'air libre. Au moment de servir le plat, on retire la pâte des bols (servant de

moules) : on peut alors placer une portion de pâte dans une assiette, y ajouter un morceau de poulet frit et l'accompagner de sauce *mƆyo* et de piment frais écrasé.
L'amiwo peut aussi être préparé avec de la farine de maïs grillée, ce qui changera légèrement le goût de la pâte.

Spécialités à base de maïs fermenté

Il existe un processus consistant à extraire du maïs son amidon pour en faire une pâte blanche épaisse, de couleur laiteuse, appelée *gikpon*. Avec le *gikpon* sont préparés plusieurs mets comme *l'akasa*, le *lio*, *l'akpan* et *l'akluyonou*.
Le maïs blanc est lavé et plongé dans de l'eau chaude. On le laisse ainsi fermenter pendant trois jours. Puis ce maïs légèrement fermenté est emporté au moulin où il est broyé. Cette farine semi-séchée est nommée *mawè*. A cette farine est ensuite mélangée délicatement de l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme et consistante. On laissera cette pâte de maïs crue reposer une nuit pour obtenir, le lendemain, une pâte épaisse[104].
À ce stade, le germe et le péricarpe deviennent élastiques, tandis que l'albumen devient friable. L'attaque chimique du SO_2 et de l'acide lactique facilite la libération de l'amidon (Yallou, 1994 : 86). Puis, on remplit une bassine d'eau et on enveloppe la pâte à l'aide d'un tissu faisant office de filtre avant de la plonger dans l'eau. Dans un mouvement de va-et-vient, on fait bouger le tissu-filtre et peu à peu l'eau devient blanche, l'amidon du maïs commençant à s'échapper. Le dépôt blanc qui résulte de cette opération est nommé *gikpon*. Il s'agit de l'amidon du maïs, dont on se sert pour préparer les recettes citées plus haut. L'eau relativement transparente en surface est appelée *gisin*. On l'utilise pour diluer la pâte de *gikpon* afin de préparer *l'akasa*, ainsi qu'une bouillie appelée *akluyonou*. Cette eau résultant de la fermentation du maïs sert

---

[104] Cette description est inspirée par ce que nous avons vu à Cotonou. Au cours de nos lectures, nous avons relevé d'autres manières de procéder à la fermentation du maïs, dont celle-ci : « *Le maïs est nettoyé au vent, rapidement lavé à l'eau puis concassé à l'aide d'un moulin à meules métalliques. Le produit concassé est tamisé manuellement à sec. Trois types de produits sont séparés : les sons (destinés à l'alimentation animale), les gritz et la farine fine…Le gritz lavé est égoutté puis mélangé à la farine fine issue du tamisage. Le mélange est humecté et laissé au repos pendant 2 à 4h. Il est ensuite moulu en un passage au moulin à meules métalliques puis pétri avec apport d'un peu d'eau. Une boule de pâte est formée qui peut être stockée pendant 4 jours. Une fermentation lactique se développe pendant le stockage* » (Hounhouigan, 1992 in Alexandre, Mestres, 1993 : 409 - 411).

aussi à faire *l'adoyo* ou des tisanes. Certaines personnes l'utilisent comme remède pour traiter le paludisme.

Quand le *gikpon* est cuit, sa consistance et son nom changent. Cette pâte blanche prend alors le nom de *gi*. Le *gi* (on le nomme aussi *ogui*) devient *akpan* (boisson rafraîchissante), *lio* (pâte) ou *akasa* (pâte).

Akpan

Pour la préparation de cette boisson rafraichissante, il est nécessaire de diluer le *gikpon* dans de l'eau. On met par ailleurs de l'eau à bouillir. Une fois qu'elle est à ébullition, on y ajoute le *gikpon* dilué (si on cherche un goût plus fermenté, on ajoute aussi un peu de *gisin*). On laisse ce mélange sur le feu tout en le remuant, avant de le retirer quand l'ébullition reprend. La pâte sera moins consistante que celle qui constitue le *lio* et beaucoup moins encore que celle qui constitue *l'akasa*.

Une fois *l'akpan* refroidi, on en prend une portion avec une cuillère/spatule de calebasse « *asikɛ* » et on y ajoute des glaçons et du lait concentré sucré. Cela forme une boisson très savoureuse et rafraîchissante. Lors des mois les plus chauds, on en trouve couramment en vente le long des rues. Les femmes qui font le commerce *d'akpan* vendent aussi une boisson similaire, mais préparée à base de sorgho, appelée *abotin*.

Dans le village de Otovachic, chez les Taraumara du nord du Mexique, il existe une boisson, le *tesgüino*, dont la technique de préparation à partir de maïs fermenté est la même, à la différence près que dans ce cas, le maïs n'est pas séparé de l'amidon et que le processus de fermentation est plus long afin de produire une boisson alcoolisée, souvent confectionnée à l'occasion des festivités (Payan, 1982 : 59). Le *pozol* est une autre boisson qui est très répandue au Mexique, surtout en milieu rural. Elle est confectionnée à partir d'une pâte de maïs fermentée, mélangée à de l'eau et à du sucre. Le *pozontle*, boisson confectionnée chez les Zapotèque de Villa Alta, dans l'Etat de Oaxaca, au sud du Mexique, est un breuvage à base de maïs, de chocolat et d'une plante nommé *cocolmécatl* qui lui apporte une touche très rafraichissante (Beas, 1982 : 233 et 234).

Akasa

L'akasa est une pâte très répandue dans l'alimentation béninoise. Cette pâte de maïs est couramment vendue sur les stands de rue. Le processus de cuisson de *l'akasa* passe par deux ou trois phases d'ébullition du *gikpon.* Dans un premier temps, on prend une portion du *gikpon* qu'on mélange avec de l'eau et que l'on porte à ébullition. On y ajoute ensuite la pâte *d'akpan*, et on chauffe en remuant. Puis on verse une deuxième fois du *gikpon* (dilué dans de l'eau) et on continue à chauffer tout en remuant. Si à ce stade la pâte obtient la consistance nécessaire, *l'akasa* est prête, sinon il faudra passer par une troisième ébullition en suivant la même methode d'ajout de *gikpon*.

Si *l'akasa* est destinée à être consommée à la maison, elle est conservée dans des bols formant de petites portions individuelles, et on la laisse refroidir avant de la servir. Mais si *l'akasa* est destinée à la vente, on coupe des feuilles de bananier, de tec ou de manioc, on chauffe ces feuilles au feu pour leur faire perdre leur eau, leur donner plus de résistance pour qu'elles ne se cassent point, puis on les assemble en plaquettes, sur lesquelles on verse une petite quantité de pâte de la taille d'une balle de baseball. La pâte est ensuite enveloppée dans les feuilles comme dans un paquet de forme arrondi, les feuilles étant pliées vers le bas de la boule. Cette forme est appelée en *fon* « *aloví do gudo* », ce qui signifie littéralement « *les doigts derrière* », allusion à la manière d'envelopper la boule *d'akasa*. *L'akasa* ainsi emballée peut se conserver de 3 à 4 jours. On la voit couramment vendue sur les stands des commerces de rue.

L'akasa sera servie dans une assiette (individuelle ou collective) accompagnée de poisson et de piment ou d'une sauce plus élaborée (sauce *moyo*, sauce gombo, sauce feuilles, etc.).

Photo 10 *Akasa*, Abomey 2011. Photo : Nallely Moreno.

Il existe une boisson rafraîchissante faite à base *d'akasa* apelée *sinsinfàn* et qui consiste en une boule *d'akasa* diluée dans de l'eau. À ce liquide assez épais, on ajoute du sucre et des glaçons. Cette boisson très rafraichissante fait penser au *pozol* préparé dans certaines régions du Mexique.

Lio

Pour préparer le *lio*, on met de l'eau à bouillir dans une marmite. Parallèlement, on dilue du *gikpon* avec de l'eau. Une fois l'eau portée à ébullition, on ajoute le *gikpon* et on remue jusqu'à l'obtention d'une pâte bien consistante. Ce n'est qu'à cet instant qu'on enlève le *lio* du feu.

Par ailleurs, on prend des feuilles de manioc ou de bananier que l'on aura fait sécher à l'avance. Il ne s'agit pas, comme dans la préparation de *l'aboete*, de *l'ablâ* ou de *l'akasa*, de juste faire chauffer les feuilles pour en enlever un peu d'eau. Pour envelopper convenablement le *lio*, il faut au préalable avoir mis les feuilles à sécher quelques jours plus tôt. En effet, le *lio* étant cuit à la vapeur, si les feuilles contenaient encore de l'eau, celle-ci suinterait et viendrait colorer les boules de *lio* qui, bien au contraire, doivent rester absolument blanches, pour des raisons esthétiques. La pâte d'*akasa* est quant à elle enveloppée dans les feuilles après avoir été cuite dans une marmite. Et *l'aboete* et *l'ablâ* sont des pâtes colorées, si bien que la teinture naturelle produite par la feuille ne nuit pas au résultat final.

Une fois réalisés tous les paquets de *lio*, ils sont placés dans une marmite de façon à être cuits à la vapeur. Les paquets sont attachés avec les nouvelles pousses de la feuille du palmier à huile. La durée de conservation du *lio* est plus longue que celle de *l'akasa* : une semaine environ.

Aklui yonu

Pour préparer cette bouillie très courante dans les commerces de rue, et très appréciée, on utilise aussi du *gikpon*. La première étape consiste à diluer le *gisin* avec de l'eau. On place ce liquide dans une marmite et on le porte à ébullition. Ensuite, on ajoute plusieurs pincées de *gikpon* dans la marmite. On ne mélange pas le *gikpon* à la bouillie et on laisse cuire le tout jusqu'à ébullition. On obtient ainsi cette bouillie nommée *aklui yonu*, qui se distingue par ses petits grumeaux de maïs.

Dans la publication d'Alexandre citée plus haut, Mestres et ses collègues (1993 : 412) décrivent une autre manière de faire *l'aklui*. Selon cette technique, les granulés de maïs

sont roulés manuellement : « *Les fines particules (du mawè tamisé) sont récupérées dans une grande bassine et subissent des mouvements de rotation latéraux…, jusqu'à l'obtention de granules plus ou moins fins…Les granulés sont ensuite jetés en pluie dans une marmite contenant de l'eau bouillante* ».

Adoyo

L'adoyo est une boisson rafraîchissante. On la prépare à partir du *gisin* restant après la préparation de *l'akasa*, de *l'akpan* ou du *lio*. Rien ne se gaspille lors de la transformation du maïs. Le *gisin* sera porté à ébullition avec de la citronnelle et des peaux d'ananas. En fin de cuisson, on ajoute parfois du citron, des glaçons et du sucre.

Koko (bouillies)

Les *koko* ou bouillies sont très répandues au Bénin. Peuvent être rassemblés sous le nom de *koko* tous les types de boissons chaudes à base de maïs ou de petit mil rouge. Dans l'ouvrage d'Adandé (1984), ce dernier indique que le *koko* est la bouillie de maïs fermenté, celle que nous avons décrite sous le nom d'*aklui yonu*. Il est possible que « *koko* » soit devenu le terme servant à désigner tous les types de bouillies après n'avoir désigné autrefois qu'un seul type de bouillie. Aujourd'hui, ce terme désigne une catégorie de plat chaud : la bouillie.

Les bouillies vendues dans les commerces de rue sont variées. *L'agbahoungba* est une bouillie à base de maïs simple. Il n'est pas nécessaire pour la préparer de faire fermenter le maïs. Il suffit de délayer de la farine dans de l'eau que l'on portera à ébullition, jusqu'à l'obtention de la bouillie, à laquelle on ajoute ensuite du sucre. Nous avons déjà cité la bouillie *d'akasa*, mais nous pouvons mentionner la bouillie appelée *gi koko*, faite avec du *gikpon* bouilli, et la bouillie nommée *koko mimé*, faite à base de farine de maïs grillée.

Les femmes qui vendent de la bouillie, avec des beignets, disposent habituellement de bancs, parfois d'abris en tôle aux piliers de bois, à côté de leur espace de vente, pour créer des espaces de convivialité destinés à leurs clients. Les bouillies ne sont pas les mêmes le matin ou le soir. En mâtinée, elles servent de petit-déjeuner et les plus réputées sont l'*aklui yonu* (maïs) et *l'abokoun* (sorgho rouge). Le soir, en plus de celles servies le matin sont également vendus *l'agbahoungba* et des boissons fraîches à base de maïs, de mil et de manioc.

Il existe également une bouillie très répandue, *atondonkplè*, destinée aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Elle est composée de différentes céréales : maïs, sorgho et mil, accompagnées d'arachide, de biscuits et de poisson sec. Tout cela est moulu et réduit à l'état de farine, très nourrissante pour les enfants. Cette recette est aujourd'hui également commercialisée par différentes marques, et on peut en acheter dans les pharmacies et les supérettes.

Au Mexique, la préparation des bouillies (*atoles*) est aussi très répandue. Les gens les préparent chez eux ou les achètent sur les étals des commerçants de rue. La combinaison de *tamales* et de bouillies de maïs fait partie des petits déjeuners ou des dîners des Mexicains. Les *atoles* à base de maïs sont aussi combinés à d'autres ingrédients comme la goyave, la fraise, la mangue, le riz, le chocolat (*champurrado*), l'arachide, les biscuits, etc. Il existe aussi des *atoles* à base d'amarante, mais les plus répandues restent celles à base de maïs. Les Totonaque de Papantla, dans l'État de Veracruz au sud-est du Mexique, confectionnent un *atole* aigre (*xkutna Ihtukita*). Pour ce faire, ils suivent plusieurs étapes. Afin d'obtenir ce goût aigre, la préparation commence la veille : une fois que le maïs est à demi cuit, on le laisse reposer à coté du foyer et c'est ce procédé de fermentation (chaleur/repos) qui lui donne la saveur recherchée. Une fois *l'atole* confectionné, il sera mélangé avec du sucre. Cette bouillie est consommée pendant la période de récolte et pendant les fêtes de Noël (Márquez, Francisco, Pérez, 1982 : 170). Chez les Maya de Yucatan existe un *atole* (*ikilsa*) qui est fait avec du maïs frais. Le maïs une fois dégrainé est moulu et on le laisse fermenter quelques heures, puis il est cuit et assaisonné avec du piment (Ucán, Narváez, Puch, 1982 : 271). Cette recette rappelle celle de l'*aboete*, sauf que l'*ikilsa* se consomme sous forme de boisson, à la fois en raison de la quantité d'eau utilisée et du mode de cuisson, qui est différent. Chez les Mixe de Santa María Tlahuitoltepec, dans l'Etat de Oaxaca, dans le sud du Mexique, existe encore un autre type d'*atole* (*xØknaañ*), le maïs étant dans ce cas mélangé à des haricots (Martínez, 1982 : 292).

Fritures / kléklé

Les aliments frits sont très appréciés par les Béninois et de façon générale dans toute l'Afrique de l'Ouest. La friture s'avère un moyen de conservation très efficace aussi bien pour les viandes et les poissons, que pour les aliments à base de différentes farines (beignets de blé, beignets de haricot, « biscuits » d'arachide, de blé ou de maïs). En

outre, la consistance et le goût propres à la friture sont très recherchés par les Béninois. Lors de nos séjours au Bénin, nous avons constaté que tout le monde utilisait toujours beaucoup d'huile, aussi bien pour cuisiner que pour accompagner un plat, que ce soit pour frire de la viande ou du poisson, pour confectionner des sauces, ou pour assaisonner des haricots ou d'autres mets. Les quantités utilisées nous ont paru importantes, en comparaison de celles utilisées dans la cuisine française par exemple. De manière générale, la friture de viandes, de poissons et l'utilisation d'huile dans la préparation des sauces en Amérique Latine, en Afrique comme en Asie sont très usuelles. Ce qui explique les fortes quantités d'huile consommées, notamment dans le sud du Bénin, où l'huile d'arachide et l'huile de palme sont produites localement et utilisées dans la préparation de tous les repas. De nos jours, l'huile de tournesol, produit d'importation, est aussi très communément utilisée.

La farine transformée et frite donne lieu à une gamme assez large de produits alimentaires, aussi bien sucrés que salés. Les beignets sont confectionnés à partir de farine de blé, mais il existe des fritures appelées *kléklé*, qui sont réalisées à partir de farine de maïs. Il y a aussi ce qu'on appelle les « *amuse-gueules* », à base de farine de blé, qui sont de petits biscuits sucrés nommés *acƆmo*, vendus dans des bouteilles recyclées de whisky, gin ou autres alcools. Signalons que les bouteilles de sérum à perfusion, recyclées après leur usage dans les hôpitaux, servent également à la vente des « *amuse-gueules* », qui peuvent aussi consister en arachides grillés ou en noix de cajou.

Les fritures à base de maïs prennent la forme de boules ou de petits bâtonnets qui sont parfois pimentés. Elles sont regroupées sous le nom générique de *kléklé*, mais rassemblent différentes spécialités, dont le *ganvi* et le *kotogbá*. Le procédé de préparation est le même pour ces deux formes de *kléklé*, seule la forme change. Pour les fabriquer, on pétrit la farine de maïs avec de l'eau et on ajoute du sel et du piment frais coupé en petits morceaux. Ensuite, pour les *ganvi*, les femmes confectionnent des boules de la taille d'un citron, qu'elles collent les unes aux autres par quatre. Une fois l'huile bien chaude, on y plonge les *ganvi* pour les frire. On trouve également des *ganvi* en forme de bâtonnets, fabriqués de la même façon, et qui sont en tous points semblables aux « *churritos* » préparés au Mexique. Les *kotogbá* sont quant à elles des boules plus grandes et vendues à la pièce. La façon de les préparer est la même. Les femmes qui vendent ces produits font aussi des *tofis* (bonbons à base de lait concentré sucré), des biscuits de farine de blé, et commercialisent la semoule de manioc appelée *gari*, et que l'on utilise aussi dans la préparation d'une boisson rafraichissante. Pour

faire du *gari*, on met de la farine de manioc dans un bol, on ajoute de l'eau, des glaçons et du lait concentré sucré. Certaines personnes préfèrent mélanger le *gari* à de l'eau, du citron et du sucre. Sur les étals des commerces de rue, tous ces produits sont disposés à l'intérieur de boîtes en plastique transparentes.

Photo 11 Préparation de *kléklé*, village de Tonkun, région d'Abomey, 2011. Photo : Nallely Moreno.

Bière de maïs / *chapalo ou lijan*

Le maïs n'est pas seulement un aliment de première nécessité. Ses grains servent aussi à préparer une boisson légèrement fermentée : le *chapalo*. Dans le nord du Bénin, la bière locale est principalement confectionnée à partir de sorgho rouge par les Bétammaribè, les Bétiabé ou les Gourmanché, qui en consomment les jours de marché ou à l'occasion d'événements spéciaux. Au Burkina-Faso, les Mossi ou les Djoula produisent également leur propre bière artisanale, appelée *dolo*, qu'ils servent les jours de marché et lors des festivités[105]. On peut même avoir l'impression parfois que les jours de marché sont des moments consacrés non pas à faire ses courses mais à se réunir autour de quelques calebasses remplies de *chapalo*. L'achat et la vente de cette bière artisanale et les moments de détente qui y sont associés, sont cantonnés aux marchés du nord du

[105]Les ethnies citées sont celles avec lesquelles nous avons eu l'occasion de boire le *chapalo*, mais cette boisson est certainement répandue parmi d'autres ethnies du nord du Bénin, du Togo et du Burkina-Faso. Concernant le Niger, on consomme cette bière artisanale plutôt dans le sud du pays, chez les Gourmanché (le Niger étant un pays à majorité musulmane, la consommation de boissons alcoolisées y reste limitée).

Bénin et du Burkina Faso, et très possiblement du nord du Togo également. Au sud du Bénin, deux facteurs ont limité cette pratique : tout d'abord la présence de nombreuses églises chrétiennes interdisant la consommation d'alcool, deuxièmement, la prédominance de la bière commerciale.

Pour la préparation du *chapalo*, le maïs doit passer par un processus de fermentation, mais cette fois-ci à partir du germe. Pour ceci, il faut laisser germer les grains de quatre à six jours, en veillant à ce que le maïs ne pourrisse pas. Une fois germé, on fait sécher le maïs, puis on le broie. Ensuite, ce maïs va être bouilli et placé dans des bidons en plastique ou des pots en terre cuite pour fermenter pendant au moins trois jours. On veille à ce que les récipients soient bien fermés et placés à l'abri de la lumière, afin d'obtenir une bonne fermentation et donc une bonne bière. « *Ce fut une boisson de luxe utilisée au cours des cérémonies culturelles (Elle accompagnait les libations offertes aux divinités ou aux mânes des ancêtres, Asin) ; le trousseau de mariage d'une jeune fille était obligatoirement complété par 2 ou 3 gourdes de bière de maïs, dans le Bas-Bénin* » (Adandé, 1984 : 61-63).

D'après le même auteur en distillant la bière de maïs, on pouvait obtenir aussi du *sodabi* (l'eau de vie) à base de maïs. Nous n'avons pas pu avoir confirmation de cette information.

À Ouidah, il n'est pas rare de croiser des femmes déambulant pour vendre du *chapalo* bien frais. La différence entre le *chapalo* à base de maïs et celui à base de sorgho est sa teneur en alcool, ainsi que son goût fermenté. En effet, le *chapalo* à base de maïs est plutôt perçu comme une boisson rafraichissante : il est vendu bien frais, et on ne sent pas les effets de l'alcool après en avoir consommé. Au nord du Bénin et au Burkina-Faso, la consommation de *chapalo* à base de sorgho correspond plus à des moments de détente, à des moments festifs, où l'on recherche, au contraire, l'ivresse produite par cette boisson alcoolisée.

Ceci dit, les boissons alcoolisées produites localement sont marginales et consommées par une petite partie de la population. Outre le *chapalo* de sorgho ou de maïs, les boissons traditionnelles alcoolisées du Bénin sont l'*atàn* (sève du palmier) et le *sodabi* (distillation de l'*atàn*), ces deux dernières étant plus consommées dans le sud du Bénin. Palau Marti (1992 : 44-45) écrivait qu'au début du XXème, le *sodabi* était interdit au Bénin : « *La bière de maïs et les kolas (en pays Sàbé) comptent parmi les excitants et stimulants et sont d'un usage absolument général. Le vin de palme est consommé à moindre échelle, et notamment le sodabí qui est l'alcool de palme obtenu par*

distillation du produit et contenant un très fort degré d'alcool. La fabrication et vente de sodabí sont interdites. Cependant, on en fabrique dans la clandestinité. Les fabricants (souvent des femmes) travaillent dissimulés en brousse ou dans la forêt avec leurs alambics. Le nom de sodabí 'viendrait du premier distillateur clandestin qui aurait appris le procédé en France pendant la période 1914–1918 ' ». Précisons juste qu'aujourd'hui le *sodabi* est couramment produit dans toute la région de Ouidah et que sa vente en ville, tout comme dans la campagne alentour, est légale et très répandue.

Nous venons de parcourir deux mondes culinaires distincts, qui ont pourtant en commun un même caractère familial. La cuisine béninoise tout comme la mexicaine positionnent le maïs comme l'aliment principal dans la production de nourriture. Mais l'usage du maïs ne forme qu'une partie de ces univers culinaires. Béninois et Mexicains font appel en supplément à d'autres apports nutritionnels : pour ne citer que le cas des Fon, des Xweḍa et des Xwla, qui forment le cœur de notre étude, les compléments aux plats à base de maïs comprennent le riz, l'igname, le manioc, le blé, les haricots et d'autres graminées. Toutes ces céréales, graminées et tubercules sont en outre enrichies par quelques produis laitiers, des légumes, des fruits et d'autres graines servant à composer les sauces et toutes sortes de plats.

Les plantes américaines introduites dans l'actuel Bénin, comme la tomate, l'arachide, le manioc, la pomme de terre, la patate douce, le piment, certaines variétés de haricots et le maïs, se sont fait une place durable. Les Béninois se les sont appropriées, et ont développé une riche palette de recettes à partir de transformations simples ou complexes de tous ces produits. Ces nouvelles plantes sont venues compléter les riz, sorgho, mil, igname et fonio d'origine africaine, sans compter les variétés de riz d'origine asiatique et tous les épices, légumes et fruits provenant d'autres origines et qui constituent aujourd'hui le patrimoine culinaire de la cuisine béninoise. Pour citer Piot (2008), faire de l'anthropologie aujourd'hui, c'est s'inscrire dans un processus global. Les groupes isolés d'autrefois sont aujourd'hui insérés au sein de processus de modernité où « la culture traditionnelle » est réinventée et réintégrée à des nouvelles formes d'appropriation « *sous le signe du changement perpétuel et de l'improvisation* » (ibid. : 211-212). Tel est le cas de toutes les formes d'appropriation que nous trouvons à Ouidah, porte d'entrée et de sortie de marchandises et de personnes, ville cosmopolite, en constant renouvellement, en constante réinvention.

Chapitre VII La religion *vodoun* à Ouidah

En devenant la céréale la plus produite et la plus consommée du Bénin, le maïs s'est peu à peu fait une place dans les représentations religieuses du sud du pays. Les Ouidanais ont participé à cette mutation. Si le maïs est devenu la céréale la plus prisée des *vodounsi* (personne initiées au culte *vodoun*), il est aussi devenu la céréale des divinités (bien qu'à titre non exclusif). Le maïs est ainsi donné en offrande et sert en outre à la fabrication des *bǒ* (amulettes et objets sorciers). Nous nous attacherons ici à montrer comment le maïs en est venu à occuper aujourd'hui une place importante dans la religion *vodoun* et son imaginaire : des jours fastes et néfastes en rythment la culture, des remerciements de récolte sont adressés aux divinités ; il sert à préparer des remèdes visant à guérir certaines maladies ou à favoriser la fertilité ; il entre dans la composition de repas rituels cuisinés afin d'entrer en contact avec les divinités ; il est utilisé dans la fabrication d'objets destinés à éloigner les mauvais sorts de la maison ou encore pour protéger les champs des envieux, etc. Nous établirons aussi les différentes significations qu'ont le maïs blanc et le maïs rouge dans le monde *vodoun*. Nous tenons à souligner que cette recherche ne se veut pas exhaustive et que passer par une initiation permettrait d'approfondir notre compréhension de la religion et des objets rituels.

Dans ce chapitre, nous commencerons par examiner la manière dont la religion *vodoun* est formée et comment elle est organisée de manière générale. Le *vodoun* est une religion qui entretient le plus grand secret concernant la plupart de ses activités, pratiquées dans une stricte intimité, qu'il s'agisse des initiations et des diverses étapes que les initiés doivent franchir, des différents rituels, lors d'une naissance, d'une maladie, d'un décès, aussi bien que ceux effectués dans la vie courante et qui ont pour but la demande d'un service ou un remerciement après l'obtention d'un service. Tout ce qui relève du domaine du savoir, comme les prières, les langues secrètes, l'utilisation de plantes et objets de pouvoir, et tout ce qui est lié aux pratiques des initiés comme des *vodounnƆ* (chefs *vodoun*), des *bokƆnƆ* (interprètes de l'oracle Fa et grands connaisseurs des plantes) ou des *vodounsì* (qui connaissent la langue du *vodoun*, les chants, les danse et reçoivent la divinité à travers la transe), reste de difficile accès pour les non initiés. Ce chapitre se présente comme un essai visant à définir, à grands traits, la religion *vodoun*. Nous étudierons ici la définition du *vodoun*, les types de *vodouns*,

l'organisation des divinités à Ouidah et les types de demeures dans lesquelles abritent les *vodouns*. Nous présenterons en particulier les divinités les plus représentatives dans le contexte de cette recherche, leur emplacement physique dans la ville, et la façon dont elles sont installées dans un lieu en particulier et pas dans un autre.

Vodoun

D'après le texte *Doctrina Christiana*[106] (repris par Preston,1995 : 61), le mot *vodoun* trouve ses origines dans la famille linguistique AyĭzƆ, qui réunit les langues de groupes ethniques habitant tout au long de la côte des actuels Bénin et Togo : les Fon, Maxi, Xweḑa, Xwla (Xula), Wací, Aja, Wemɛnu, Eve, Mina et Gɛn. D'après Herskovits (1938, in Desquiron, 2003 : 10), le mot *vodoun* provient des Ghedevis, qui furent les premiers autochtones du plateau d'Abomey, et signifie « divinité ». D'après Saulnier (2009 : 9), les *vodouns* les plus anciens trouvent leurs origines chez les Yoruba, chez qui les divinités sont connues sous le nom d'*orishas*. D'après ces informations, et selon nos propres observations sur le terrain, nous pouvons émettre l'hypothèse selon laquelle la religion *vodoun* trouverait son origine dans une région s'étendant de l'ouest de l'actuel Nigéria jusqu'au Togo, voire au Ghana, et englobant tous les territoires se déployant du centre jusqu'à la côte Atlantique de ces pays. Ce corridor a été marqué notamment par l'histoire migratoire des Aja (que nous avons détaillée au chapitre III), qui a donné naissance à de nombreux peuples se définissant par des traits culturels et linguistiques qu'ils partagent du fait de leur origine commune.

[106] Texte publié en 1658.

Figure 9 Situation géographique du *vodoun* en Afrique. Carte élaborée par Nallely Moreno, 2017.

Le *vodoun* : une histoire de migrations

Les *vodouns* ont migré au gré des péripéties affectant les habitants de ces régions : les guerres, la traite, les conquêtes, de même que la circulation des femmes ont de fait contribué de manière très efficace au déplacement des divinités. Saulnier (2009) met en évidence plusieurs circuits migratoires ayant mené, depuis Allada et le Nigéria, à la vallée d'Ouémé. Ces différents peuples en mouvement, parlant les langues maxi, yoruba, fon, gun, eve, xweḍa ou xwla organisent leur panthéon *vodoun* chacun à leur manière mais la circulation de divinités renforce une identité commune partagée à travers la religion. Pour sa part, Hamberger (2014) consacre tout un ouvrage à une analyse très minutieuse des différentes données liant les *vodouns* à des groupes utérins ou à des groupes agnatiques. En effet, les divinités peuvent être mobiles et changer de lieu de résidence avec une certaine fréquence. Ainsi, lors du décès de la prêtresse qui les prenait en charge ou à l'occasion d'un mariage, les *vodouns* seront déplacés pour être installés, respectivement, chez l'héritière de la prêtresse, et dans le nouveau lieu de résidence de la femme mariée. Ces divinités appartiennent au groupe utérin de la personne qui les prend en charge. Quand cette dernière décède, elles sont transmises à sa fille ou à une autre femme prêtresse de la famille. On trouve parmi les autres *vodouns* utérins ceux qui apparaissent avec la naissance d'enfants, comme les *vodouns* Hǒxo ou Toxosu. Les *vodouns* appartenant à des groupes agnatiques sont des *vodouns* qui ne bougent pas, comme les *vodouns* qui apparaissent en brousse, par exemple le *vodoun*

Dan, ainsi que ceux qui sont liés à la terre, comme Sakpata. Notons toutefois qu'il ne s'agit pas d'une règle fixe et inamovible, dans la mesure où les péripéties de l'existence peuvent mener au déplacement d'une divinité de brousse ou d'une divinité fondatrice d'un clan suite à la destruction ou à l'abandon du lieu où elles logeaient. « *En principe, l'appartenance d'un vodou à un groupe agnatique ou utérin se décide, conformément à une règle très simple, selon le sexe de la personne qui a établi le premier contact avec le vodou. Si c'est une femme, il appartient à son groupe utérin ; si c'est un homme, à son groupe agnatique. Cette règle semble parfaitement en phase avec un autre principe généralement affirmé, selon lequel un vodou « personnel » (c'est-à-dire non pas hérité mais nouvellement acquis) se transmettrait aux enfants directs ; le sexe du premier prêtre fixerait alors la ligne de la première succession, qui déterminerait les suivantes. Toutefois, comme nous l'avons vu, ce principe assez transparent est loin d'être universellement appliqué* » (ibid. : 376 et 377). On le voit, les divinités appartiennent soit au groupe utérin, soit au groupe agnatique. À partir de cette constante, les *vodouns* seront placés, hiérarchisés et déplacés en fonction de leur origine et les conditions de leur prise en charge auront une influence sur les générations futures des adeptes responsables de chaque panthéon vaudou.

L'examen de l'histoire de la domination des peuples et du contrôle du territoire dans cette partie du monde nous permet de constater que le royaume du Dahomey, quand il soumettait des adversaires, s'emparait de leurs divinités. Le panthéon *vodoun* du royaume de Dahomey s'est ainsi constitué progressivement par l'achat ou par le prélèvement par la force de différentes divinités. Le roi du Dahomey, après avoir vaincu ses ennemis, prenait le contrôle de leur population en s'emparant de leurs divinités, qu'il utilisait par la suite à son propre profit. Ces divinités ainsi « conquises » étaient ramenées au palais avec le plus grand respect. Comme le roi, les nouvelles divinités étaient transportées en hamac. A leur arrivée au palais, elles étaient placées dans les temples qui se trouvaient au centre ou proches du centre de la résidence royale. Dans un premier temps, les prières qui leur étaient adressées étaient effectuées par des étrangers venant du temple d'origine. Eventuellement ces personnes reformulaient les prières au bénéfice du roi (Preston, ibid. : 77).

Certaines divinités étaient intégrées au palais royal par d'autres moyens : elles pouvaient être achetées lorsque des besoins particuliers se manifestaient. Le *vodoun*

Sakpata a ainsi été introduit dans le royaume du Dahomey à une période où une maladie frappait le palais. Le roi Agadja (1708-1732[107]) l'intégra au panthéon religieux du royaume pour combattre cette maladie – il s'agissait certainement de la variole (Segurola et Rassinoux, ibid.). En recoupant les informations fournies par Beffay-Dégila (2009 : 92) avec celles que nous a fournies la prêtresse K'ndodo lors de l'entretien qu'elle nous a accordé, nous pouvons déduire que la généalogie de Sakpata trouve ses origines dans l'histoire des maladies mortelles qui se sont abattues sur Abomey, capitale du royaume de Dahomey. Ces maladies mortelles ont eu par ailleurs pour résultat de produire de nouvelles divinités (ancêtres divinisés), qui se sont intégrées au panthéon de Sakpata : Da Zodji, associée aux victimes de la dysenterie, Aglossonuto à celles atteintes de plaies inguérissables, Ahossou Ganwha aux personnes atteintes de gonflements mortels et Adan tagni à la lèpre[108].

La circulation des femmes est également un facteur ayant contribué à l'intégration de nouvelles divinités au panthéon royal. Dans certains cas, on rapporte que ces divinités ont été amenées par la mère du roi, dans d'autres cas, à l'occasion d'un mariage. Les mariages, notamment interethniques, favorisaient la circulation des divinités, en particulier lorsqu'un roi prenait pour femme une étrangère : les divinités associées à cette dernière faisaient alors leur entrée au panthéon des divinités du palais royal (Blier, 1995 in Rush, 2010 : 62).

Deux sources différentes mentionnent l'introduction de divinités au royaume de Dahomey de cette façon. Le Hérissé (in Preston, ibid.) indique tout d'abord qu'une des femmes du roi Agadja, Naye Wandjele, d'origine Aja, a fait entrer au palais dahoméen « les divinités yoruba Lisa, Gŭ et Age ». D'autre part, Segurola et Rassinoux indiquent que la mère du roi Tègbésu (1732-1774) a fait entrer plusieurs divinités dans le royaume du Dahomey : « Mawu-Lisa, Agĕ et TƆxƆsú » (Segurola et Rassinoux, ibid.).

Quand le royaume du Dahomey conquit les Xweḍas, la divinité Dangbé fut incorporée au panthéon religieux. On voit ainsi que les divinités migrent, s'établissent dans de nouveaux clans, emménagent dans de nouveaux lieux de résidence, et vont jusqu'à

---

[107] Les dates de règne des rois Agadja et Tegbesú varient d'une source à l'autre, et notamment la date de la transition d'un règne à l'autre. Nous suivons ici la chronologie que Palau-Marti présente dans son ouvrage *Le roi-dieu au Bénin*, 1964.

[108] La généalogie de Sakpata impliquant de nombreuses divinités, cette liste n'est pas exhaustive.

changer de pays, avec l'émergence de la religion *vodoun* au Brésil (Candomblé), à Cuba (Santería) ou en Haïti (Voodoo).

Nous sommes d'accord avec Desquiron (2003 : 13) quand elle signale que la religion *vodoun* telle que nous la connaissons au Bénin ou en Haiti s'est constituée au sein du royaume du Dahomey. En rassemblant les divinités *vodouns*, dans le but d'acquérir la puissance et la protection conférées par les puissances divines, les rois du Dahomey ont parallèlement étendu leur pouvoir et leur contrôle sur les autres ethnies, sur leurs territoires et sur la traite négrière. Le point de vue de Tall (2014 : 5) coïncide sur cette question avec celui de Desquiron : selon lui, le royaume de « Danxomé », qui était constitué de petits royaumes et chefferies, a instrumentalisé à l'époque de la traite, concomitante de celle de son expansion territoriale, les cultes des ancêtres, locaux ou importés de l'étranger, et a créé de toutes pièces certaines déités pour étendre ou consolider son pouvoir. Il serait intéressant de connaître la configuration du panthéon religieux des Ashanti aujourd'hui, ce royaume ayant été lui aussi très puissant à l'époque de la traite atlantique.

Encore aujourd'hui, les *vodouns* continuent à migrer. Après avoir été initié dans un *vodounkpámε*[109] au Nigeria, par exemple, un adepte rentrera chez lui et installera le *vodoun* dans son habitation. Autre exemple, lorsqu'un *vodounnƆ* (chef *vodoun*) change de lieu de résidence, il amène avec lui les divinités dont il a la charge et peut ainsi inaugurer un nouveau culte en l'honneur d'une divinité, dans un territoire où elle n'était pas vénérée jusque là. Il existe par exemple à Ouidah un culte d'origine nago-yoruba maintenant le contact avec Oyo, un des berceaux de la religion orisha, dans l'actuel Nigéria. Les Nagos de Ouidah sont divisés en deux grandes familles spirituelles ; les Elegun ou Egun-gun (adeptes du culte des Revenants) et les Oloro ou Oro, adeptes d'un « culte aux ancêtres » (Alapini in Ologoudou, 1985 : 40). Ces cultes sont issus des migrations de Yoruba vers le territoire béninois depuis la période de l'esclavage jusqu'à nos jours et ils sont aujourd'hui pratiqués dans certaines familles fon et agouda (afro-brésiliennes). De même, le culte Gεlεdε, d'origine yoruba, est aujourd'hui pratiqué à Ouidah par les Yoruba et par les Agouda (Codo, ibid. : 38 ; Adandé, 1995 : 66).

---

[109] Terme désignant le lieu clos où a lieu l'initiation. Ce lieu est couramment nommé en français "*couvent*", emprunt au lexique de la religion catholique.

Bien évidemment, il existe également des cas de divinités partant de Ouidah pour s'installer ailleurs. Nous avons été témoin d'un tel événement au cours de notre enquête de terrain, lorsque la prêtresse Mannonwomey Yagbasi est partie au Nigéria pour installer une divinité provenant de son temple (à Ouidah) chez une de ses initiées partie vivre dans ce pays.

Autrefois, à l'époque des guerres de conquête et des rivalités entre royaumes, il était courant de s'emparer des *vodouns* par la force. De nos jours, les divinités se déplacent au gré des voyages de leurs adeptes, qui forment une diaspora au sein de laquelle elles trouvent de nouveaux espaces pour être adorées et servies. Notons toutefois que les ancêtres divinisés restent généralement à l'intérieur du clan dont ils sont issus. Pour ces raisons, et dans la mesure où la hiérarchie, l'organisation et les liens entre divinités sont propres à chaque ethnie, et au sein de chaque ethnie à chaque clan, il apparaît difficile d'établir une classification du panthéon religieux *vodoun*.

Qu'est-ce qu'un *vodoun* ?

Les personnes pratiquant la religion *vodoun* s'adressent à ses divinités en les nommant « fétiches », « divinités » ou « *vodouns* ». Nous avons choisi de ne pas utiliser dans ce mémoire le terme « fétiche » pour désigner les *vodouns*, pour la raison suivante : ce terme, employé par les colons portugais lors de leur arrivée en Afrique, avait à l'origine une connotation péjorative. De nos jours encore, au Bénin, les personnes pratiquant une autre religion que le *vodoun* continuent à utiliser le mot « fétiche » de manière dévalorisante quand ils évoquent la religion originelle de ce pays. Ceci dit, ce terme s'est imposé comme un synonyme de « *vodoun* » au sein de la communauté religieuse *vodoun*. Pour notre part, nous avons décidé de ne nous servir que des termes « *vodoun* » et « divinité ». Le Président de Brosses définit ainsi le « fétichisme » en 1760 (in Verger, 1957 : 52-53) :

> « *Les Nègres de la Côte occidentale d'Afrique et même ceux de l'intérieur des terres jusqu'en Nubie, contrée limitrophe de l'Egypte, ont pour objet d'adoration certaines Divinités que les Européens appellent Fétiches, terme forgé par nos commerçants du Sénégal sur le mot Portugais Fetisso, c'est à dire, chose fée, enchantée, divine ou rendant des oracles ; de la racine latine Fatum, Fanum, Fari. Ces Fétiches divins ne sont autre chose que le premier objet matériel qu'il plait à chaque nation ou à chaque particulier de choisir et de faire consacrer en*

cérémonie par ses Prêtres : c'est un arbre, une montagne, la mer, un morceau de bois, une queue de lion, un caillou, une coquille, du sel, un poisson, une plante, une fleur, un animal d'une certaine espèce comme vache, chèvre, éléphant, mouton ; enfin tout ce qu'on peut s'imaginer de pareil. Ce sont autant de Dieux, de choses sacrées ; et aussi de talismans pour les Nègres, qui leur rendent un culte exact et respectueux, leur adressent leurs vœux, leur offrent des sacrifices, les promènent en procession s'ils en sont susceptibles, ou les portent sur eux avec de grandes marques de vénération, et les consultent dans occasions intéressantes, les regardent en général comme tutélaires pour les hommes, et comme de puissants préservatifs contre toute sorte d'accidents. Ils jurent par eux ; et c'est le seul serment que n'osent violer ces peuples perfides. Les Nègres ainsi que la plupart des Sauvages ne connoissent point l'idolatrie des hommes déifiés. Chez eux le Soleil, ou les Fétiches sont les vrayes Divinités ».

Ce regard, résultat d'une pensée coloniale, est typique de la pensée évolutionniste des Occidentaux. Il apparaît cohérent que les colons n'aient vu dans les « fétiches » qu'une inclination à l'adoration d'objets, dans la mesure où ils n'ont pas cherché à comprendre leur fondement religieux.

Pour les raisons que nous venons de citer, le terme « fétiche » apparaîtra exclusivement dans ce mémoire dans les citations de certaines des personnes que nous avons pu interviewer. Pour des informations plus détaillées sur la conception du *vodoun* entre le XVIIème et le XIXème siècle, évoquée dans diverses chroniques coloniales, se reporter à Verger (ibid.), qui a réalisé un important travail réunissant tout ce qui a été écrit sur la religion *vodoun* au cours de cette période marquée par l'esclavage.

L'étymologie du mot *vodoun* fait aujourd'hui l'objet de diverses hypothèses. Certains pensent que la racine linguistique de ce terme est définitivement enfouie dans les profondeurs du temps. D'après Gilli (in Springer, 2012 : 5), le mot *vodu* (*vodun*, *vodoun*) proviendrait de la langue Ewe, dans laquelle « Vo » a le sens de « trou » ou « ouverture », et « dun » celui de « messager » ou « signe du Fa ». Selon lui, la première syllabe serait « *le symbole de ce qui est caché, le secret de ce qui est inexplicable, mais qui nous préoccupe et nous incommode* », tandis que « dun » se réfèrerait au signe de l'oracle Fa, « du ». Selon Maupoil (in Preston, ibid. : 79), le mot *vodoun* proviendrait de

la langue fon et aurait pour sens : *Vo* / invisible, insaisissable, qui repose en haut et *dun* / synonyme de *hun* qu'il traduit par « *la pensée qui existe dans la profondeur de nous mêmes, les causes sur notre origine, sur le mystère de la création et de la vie, mais impossibles à comprendre* ». Mais *hùn*[110], en fon, désigne aussi l'au-delà, le monde invisible, le monde des divinités et des ancêtres, le monde des forces de la nature, comme la foudre et la mer, le monde des vertus des plantes et des minéraux, la divination et les naissances qui sortent de la norme. Est *hùn* tout ce qui est mystérieux et qui engendre naturellement la crainte (Salunier, ibid. : 12). D'après Saulnier, *vodoun* et *hùn* sont synonymes. Selon Preston (ibid.), le terme *vodoun* signifierait en fon : Vo / rester, relaxer et *dun* / dessiner l'eau : « Rester pour dessiner l'eau », expresion qui ferait référence à l'état de calme offert par le *vodoun*, au temps que chacun doit prendre avant de se précipiter dans le cours de la vie. Ainsi, le *vodoun* est d'abord une philosophie qui place la patience, le calme et le respect à la base de tout comportement, dans le but d'obtenir ce qui est nécessaire aux besoins élémentaires d'un être humain.

Le *vodoun* est un moyen de connaissance et d'explication du monde. C'est une cosmologie complexe qui ne peut pas être définie en un seul mot (Springer, ibid. : 1). Lors de notre enquête de terrain, nous avons constaté que nos interlocuteurs employaient le terme *vodoun* comme un synonyme de divinité. Quand il s'agit d'expliquer le monde *vodoun*, les personnes parlent de « la force » qui est innée aux divinités, de « la force » qui est innée aux *bǒ,* de « la force » qui est innée au *bòcyƆ,* de « la force » qui est innée aux oracles, de « la force » qui est innée aux plantes liturgiques, « de la force » qui est innée à l'eau *vodoun*, de « la force » qui est innée au sang de l'animal sacrificiel et de « la force » qui est innée à tout ce qui compose l'offrande – le maïs, les haricots, les boissons, les parfums et tous les autres dons. Le *vodoun* est la force ou la puissance que possèdent de nombreux éléments de la nature. La terre, l'eau, le feu et l'air, ainsi que tous les phénomènes atmosphériques, sont manipulés par la force *vodoun*. Le *vodoun* désigne des formes animées d'existence qui cohabitent avec les humains. Tous les objets servant au déroulement du culte religieux (*bǒ)* sont aussi dotés de cette force *vodoun* : plantes, pierres, graines, bâtons,

---

[110] Le dictionnaire de Segurola et Rasinoux signale que *hùn* désigne le *vodoun* ou la divinité de la religion traditionnelle en pays Fon. *Hùn* désigne également la région d'Abomey, territoire du royaume de Dahomey.

coquillages, terre, sable, fleurs, écorces, divers sortes d'animaux (reptiles, mammifères, oiseaux, etc.). Nous sommes d'accord avec Djimassé (définition recueilli par Springer, idem.), quand il définit le *vodoun* comme une énergie qui émane de la flore et de la faune, une forme de vie qui exige le respect de la nature. D'après Djimassé (ibid.) le mot *vodoun* désigne la force, l'énergie et l'esprit, qui nous renvoient à une cosmologie, une mythologie et un système de savoir structurant la société. En fon, le mot *agbƆn* désigne le souffle, la respiration, la force et l'énergie. *« AgbƆn »*, c'est la force dont les puissances ont besoin pour transmettre l'énergie vitale, et qui leur confère leur capacité d'interaction avec les humains. Hamberger (ibid. : 412) rappelle que c'est en soufflant des graines de malaguette (*Aframomum melegueta)* et des petits morceaux de petite kola (*Cola acuminata*) sur les plantes enterrés lors de l'installation d'un *vodoun* qu'un chef religieux insuffle au *vodoun* l'énergie vitale dont il a besoin pour être animé. Nous avons constaté nous-mêmes à plusieurs reprises l'importance que revêt le geste de souffler lorsque des demandes sont formulées auprès d'un *vodoun* ou un *bòcyɔ*. C'est le fait de souffler de l'huile de palme rouge et de l'alcool, tout en formulant les demandes et en exécutant les prières et les louanges, qui permet de connecter l'intention humaine à la divinité. Au moyen du souffle, on anime la divinité, on lui demande un service, on la charge de force.

La capacité d'influence et d'action qu'ont les divers *vodouns* sur la vie humaine est totale. Rien ne peut se passer dans la vie sociale sans le consentement ou la médiation d'une ou plusieurs divinités. Le *vodoun* est ce qui est mystérieux (Mapoil, in Preston, ibid.) et tout ce qui relève de la nature est teinté de mystère. De ce fait, tous les phénomènes naturels, comme la pluie, la sécheresse, les tempêtes, les inondations, les tremblements de terre, les courants marins, l'apparition d'un arc-en-ciel, etc. sont manipulés par les *vodouns* et leur force. Sont aussi *vodouns* les personnes qui naissent avec des malformations, les ancêtres fondateurs d'un village, puis d'un clan, les personnes ayant commis des actions surprenantes ou ayant contracté des maladies inexplicables. Certains lieux, comme les forêts, les bas-fonds, la mer, les lacs, etc., sont considérés comme étant spéciaux d'un point de vue religieux, et comme abritant certains *vodouns*, et sont à ce titre sacrés. Enfin, les objets utilisés dans le but de charger de force *vodoun* un lieu où une divinité sera invitée à s'installer sont eux-mêmes chargés de cette force *vodoun*. Il en est de même pour tous les éléments utilisés dans la confection des *bǒ* (amulettes et gri-gri) et des sculptures (*bòcyƆ*), qui possèdent intrinsèquement des vertus relevant de « la force » *vodoun*. « *Toute manifestation d'une*

force qu'on ne peut définir, toute monstruosité, tout ce qui dépasse l'imagination ou l'intelligence est vodoun, *c'est-à-dire une chose mystérieuse et qui réclame un culte* » (Segurola et Rassinoux, 2000). Toutes les choses de la nature ne possèdent pas la force *vodoun*, mais les *vodouns* peuvent agir sur tout qui se trouve sur la Terre. C'est pour cela que le *vodoun* est considéré comme une « religion animiste », tout ce qui l'entoure étant animé par cette force surnaturelle. Oberländer (1996 : 13) décrit le vodoun comme « *ce qu'on ne peut pas élucider* » ou « *la puissance qui est efficace* ». Nous sommes d'accord avec Hamberger (2014 : 323) quand il signale que les *vodouns* se manifestent toujours par le malheur ou une anomalie, qu'ils sont toujours matériellement présents (à l'exception du couple créateur Mawu-Lisa) et qu'ils réclament une interaction nécessaire avec les humains. « *La première apparition d'un vodou implique toujours une transgression des frontières, un accident qui ouvre une brèche vers un côté normalement inaccessible. Il ne suffit même pas de dire que le vodou, relevant de l'autre côté, se serait, à travers cette brèche involontairement ouverte par les hommes (nous verrons comment), introduit dans le monde visible. Le vodou lui-même représente cette ouverture entre les deux côtés… Le caractère vodu d'un objet, d'un enfant, d'un phénomène, consiste en ce qu'il représente quelque chose, et la transformation de cette représentation en création humaine fait naître le vodou*" (ibid. : 338, 340 et 341). Le vodoun conçue physiquement établira ce lien permanent avec ses adeptes dont la vie de tous les deux (vodouns et humains) dépendra mutuellement.

Les *vodouns* interviennent dans les relations entre clans et dans les rapports sociaux. « *Ces divinités apparaissent comme des outils de compréhension du monde : tout phénomène jugé inexplicable est attribué à un vodoun. En d'autres termes, la divinité représente une force mystérieuse capable de produire ce qu'un vivant ne peut pas faire. Cette force provient soit d'un élément naturel, soit d'un animal, soit d'un ancêtre mythique. Les vivants doivent composer avec ces forces occultes pour 'habiter le monde'* » (Sinou, 1995 : 54). De ce fait, les services qu'un ou plusieurs *vodouns* pourront apporter à un individu ou à la communauté sont multiples. En règle générale, ils se rapportent à la recherche d'un équilibre dans les relations sociales ou au climat, et ils ont pour condition l'intégrité de la personne qui en fait la demande. Ainsi, chaque clan possède son propre panthéon *vodoun* et ses chefs religieux. « *Le vôdun doit être considéré comme la concrétisation d'une sorte 'd'alliance' entre l'homme et l'inconnaissable, qui permet au premier de se concilier au maximum et de détourner si nécessaire les forces naturelles et au dernier de se manifester dans la plénitude ; l'un et*

l'autre contribuant à une forme d'harmonie sociale et métaphysique en perpétuel mouvement et sans cesse remis en cause dans une interdépendance justifiant les formes d'existence de l'un et de l'autre » (Beffay-Dégila, 2009 : 31).

Pour Maupoil (in Desquiron, ibid.), le mot *vodoun* désigne le mystère, et le mystérieux relève du divin. Le monde reste ainsi un lieu géré par la force *vodoun*, au sein de la quelle tous les individus vivent sous la menace soit du monde des divinités, soit du monde des humains. C'est un monde de méfiance où chacun doit se protéger en permanence, car rien n'y est jamais sûr. La quête d'une protection anime les pratiques religieuses. Si le *vodoun*, qui relève de l'inconnu, est la force qui existe au-dessus et au-delà de toutes choses, alors toute forme d'existence dépend du *vodoun*. Les humains sont une émanation de cette force de vie, comme en témoigne le souffle qui les anime (Springer, ibid. : 3).

Ainsi, face à ce monde incertain régi par la force des *vodouns*, les adeptes et les initiés mettent en œuvre des dispositifs destinés à se protéger. Ces opérations rituelles commencent avec l'installation des *vodouns* et leur en prise en charge, ceci permettant de mettre un terme aux calamités provoquées par les *vodouns*, comme le signale Hamberger (ibid. : 342). On confectionne aussi des protections (*bŏ)*, nécessaires pour se rassurer et faire face à ce monde incertain. Des savons, des tisanes, des pommades, des bracelets, des colliers, des bagues, des habits, des scarifications contenant des poudres de pouvoir, des aliments, etc. sont continuellement confectionnés afin de trouver secours et assurance. Il y a également tous les rituels auxquels on procède à l'aide d'un *vodounƆ* et qui se pratiquent dans les abris des divinités : c'est cela que l'on appelle « faire un sacrifice ». Toutes ces pratiques sont organisées et déterminées après consultation du Fa, l'oracle par excellence du *vodoun*, mais aussi via la divination par les cauris et la noix de kola.

La vie est liée en permanence à ce monde divin. Rien ne peut se faire sans prendre en compte la qualité de la journée (faste ou néfaste), l'avis des divinités à travers les divers oracles, et principalement le Fa, concernant la prise de décisions importantes, les mesures nécessaires pour se protéger des autres, tout cela formant des rituels de vie nécessaires à l'accomplissement du destin de chacun. En ce sens, le *vodoun* est une religion en constant renouvellement, en constante réinvention.

Types de vodouns

Les taxonomies visant à classifier les différents *vodouns* cherchent à comprendre comment ces divinités s'organisent à l'intérieur d'une collectivité, voire d'un clan. Elles produisent des résultats variés, dans la mesure où elles reposent sur des critères de classement différents : certaines taxonomies répartiront les *vodouns* selon leur lignage ou leur lien aux éléments naturels, d'autres distingueront les divinités personnelles des divinités protégeant les villes et de celles trouvées en brousse, etc.

De façon générale, nous pouvons distinguer trois types de *vodouns* : les interethniques, les ethniques et les personnels. Les interethniques, que Tall (1995) appelle « populaires », et qui incluent les *vodouns* achetés ou importés lors des conquêtes, sont surtout ceux qui se manifestent à travers les phénomènes naturels (Hɛvioso, Sakpata) et les *vodouns* historico-mythiques (Lɛgba, Gŭ, Mamiwata). Les *vodouns* ethniques regroupent les ancêtres divinisés, les animaux, les arbres sacrés et les objets ayant appartenu à un ancêtre divinisé. Tall distingue parmi ces divinités les royales des lignagères. Les divinités royales sont des ancêtres mythiques nés de l'accouplement d'une princesse avec un animal ou un monstre ; les divinités lignagères sont des ancêtres du lignage divinisés à la suite d'un exploit ou d'une conduite exceptionnelle. Enfin, il y a les *vodouns* personnels qui sont acquis lors de l'initiation, comme Lɛgba, ou ceux acquis lors de la mort d'une personne jumelle, comme Hŏxo (Sastre, en De la Torre : 1991 : 71-73 ; Tall, 1995 : 799).

Il nous faut également mentionner la taxonomie de Segurola et Rassinoux (2000), qui prend en compte la classification précédente tout en y ajoutant quelques précisions. Cette taxonomie comprend les *vodouns* des ancêtres, dont les *akƆ vodouns*, qui sont les fondateurs du lieu de résidence d'un clan ; les *hɛnnu vodouns* ou déités des collectivités familiales[111], qui constituent un système religieux propre à chaque famille, et qui réunissent des ancêtres et des *vodouns* ; les *tò vodouns*, qui protègent les villes ou villages (Lɛgba) ; Les *jì vodouns*, désignant les divinités qui habitent en haut (Mahu-Lisa et Xɛbyoso) ; les *ayi vodouns*, divinités qui habitent la terre (Sakpata et Dan) ; les *atínmɛvodouns,* divinités qui vivent dans les arbres (Loko) ; et les *nùkánmɛ vodouns*,

[111] La collectivité familiale désigne une partie du clan qui a constitué une structure familiale éloignée du lieu de résidence d'origine, à l'occasion d'une migration.

qui vivent dans la forêt (Fa)[112]. D'après Herissé et Glele (in Preston, ibid. : 62), les *vodouns* Sakpata et Hɛvioso peuvent être aussi considérés comme des *akƆ* ou *hɛnnu vodouns* : ils étaient à l'origine les ancêtres d'un clan et sont devenus des *vodouns* liés aux éléments naturels suite à leurs actions remarquables ou propres à inspirer la crainte. Il en est de même pour le *vodoun* Dan, qui faisait à l'origine partie du lignage des Xweḏa, avant d'être ensuite intégré au lignage royal et au panthéon du Dahomey (Juhé-Beaulaton, 2003 :3).

Parmi ces divinités, il y a celles qui peuvent se reproduire et celles qui sont uniques. Par exemple, les *vodouns* installés par les humains sont des divinités qui se reproduisent et se multiplient. Les divinités Hɛvioso, Sakpata ou Mami Wata appartiennent ainsi à la catégorie des *vodouns* capables de se multiplier, toutes leurs manifestations ultérieures à leur première apparition étant considérées comme les fils du premier *vodoun*. En revanche, les *vodouns* des ancêtres, les *vodouns* apparus en brousse, etc. appartiennent à une catégorie de *vodouns* ne se reproduisant pas et qui sont donc, a contrario, uniques (Hamberger, ibid. : 379).

Pour notre part, dans un souci de simplification de la taxonomie du panthéon *vodoun*, nous avons choisi de nous appuyer sur le travail à cet égard de Juhé-Beaulaton (ibid.), qui classifie les *vodouns* issus de la cosmogonie de notre région d'étude, à savoir Mawu et Lisa, divinités fondatrices du monde, Sakpata, divinité de la terre, Hɛvioso, qui se manifeste par la foudre, et Dan la divinité serpent et symbole de fécondité. Juhé-Beaulaton cite ensuite les *vodouns* liés aux événements surnaturels, aux événements historiques et les lignagères. Cette dernière catégorie parfois ne reste pas exclusive pour le clan. Comme nous venons de le voir, quand une divinité acquiert une renommée et un pouvoir hors son clan, elle devient une divinité interethnique, comme est le cas de Dan et bien d'autres.

Rien d'étonnant donc à ce que les temples ou *vodounxƆ* de chaque famille comptent plusieurs *vodouns*. Lors des entretiens que nous avons menés, nous avons constaté que le chef religieux devait faire un exercice mental pour énumérer les différents *vodouns* de la maison familiale, tant leur nombre était élevé. L'explication que Tall (ibid. : 800) donne à ce sujet nous semble tout à fait juste : « *De tout temps, les vodouns ont été achetés ou saisis par la force, puis intégrés dans un schéma lignager, clanique ou*

---

[112] Voir dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux; Verger, 1957.

dynastique. Ce qui apparaît aujourd'hui comme le ciment de la tradition fut un jour une nouveauté acquise pour renforcer la puissance du royaume, du clan, du lignage ou de la famille ».

On le voit, établir une taxonomie complète du panthéon *vodoun* s'avère un exercice quasiment impossible. Au cours de notre travail de terrain, nous avons pu constater qu'une même divinité possédait plusieurs noms. Le nom de chaque subdivinité lui est donné selon ses vertus particulières. Toutes ces divinités sont ensuite associées entre elles selon l'histoire de son arrivage au sein d'une famille clanique. Par conséquent, le panthéon *vodoun* de chaque groupe clanique obéit à une configuration qui lui est propre, qui est unique. Selon les clans qui les accueillent, les *vodouns* sont ainsi répartis selon des principes spatiaux (ciel, mer et terre) ou par oppositions (supérieur versus inférieur, public versus privé, royal versus local, étatique versus familial). Sur cette base, chaque phénomène caractérisant tel *vodoun* donnera lieu à l'émergence d'autres *vodouns*. Chaque maladie donne place à un nouveau Sakpata, chaque type de phénomène lié à la foudre, aux éclairs, etc. donne place à un Hɛvioso différent, chaque arbre sacré donne lieu à un Atinvodun différent, chaque enfant mort-né, né trisomique ou handicapé mental, ainsi que chaque découverte d'une source d'eau douce ou d'une rivière donne place à un nouveau Tohossou, etc. (Preston, 1995 : 66).

Pour terminer sur ce point, signalons que les *vodouns* sont accompagnés des *bòcyƆ*, qui sont des sculptures chargées de pouvoir, dont nous parlerons plus longuement au chapitre VIII. Ces sculptures agissent parallèlement aux *vodouns* et ne sont pas considérées comme des divinités. Les *bòcyƆ*, sont des objets chargés de la puissance *vodoun*. Tous les chefs religieux possèdent chez eux des *bòcyƆ*, qui ne sont visibles que lors de la réalisation d'un travail de protection ou sorcellerie. Les bòcyƆ sont semblables aux *bǒ*, qui sont des amulettes ou des objets conçus pour envouter. *BòcyƆ* et *bǒ* sont des objets conçus et fabriqués par les humains et se caractérisent par leur capacités duales, en ce sens qu'ils peuvent agir en faveur du bien ou du mal. Ce qui les distingue des *vodouns*, c'est que ces derniers possèdent la force naturelle en eux, tandis qu'il faut conférer cette force aux *bòcyƆ* et aux *bǒ*.

Ouidah : une cartographie divine

Comme nous l'avons déjà vu, Ouidah est une ville cosmopolite, qui a accueilli de nombreuses ethnies tout au long de son histoire. Cette richesse culturelle se perçoit dans la configuration des quartiers et des clans familiaux, dans les langues, de même que dans les divers cultes religieux qui se sont développés sur ce territoire. En s'intéressant à l'histoire de chaque collectivité, on peut rendre compte des migrations, des périodes d'installation, des alliances entre clans, puis entre ethnies, des échanges de divinités et de cultes religieux. Aujourd'hui, on peut trouver dans une même collectivité familiale des divinités *vodouns* de tradition fon, ewé, aja, maxi, guen ou yoruba. Toutes ces divinités forment ensemble le système religieux complexe appelé « *vodoun* ». Une recherche exhaustive tenant compte de l'histoire de chaque clan offrirait un apport très riche à la compréhension des migrations, des liens de parenté et des configurations religieuses des différentes ethnies de cette zone côtière.

Nous pouvons donc faire le constat que chaque collectivité familiale abrite ses ancêtres et son propre panthéon *vodoun*. Les divinités et ancêtres qui constituent chaque panthéon sont entretenus au fil des générations. Ils se déplacent avec le clan et ne sont jamais abandonnés. Il peut arriver qu'un membre d'une famille, et sa propre famille nucléaire, abandonnent les divinités en changeant de religion mais un tel abandon n'interviendra jamais au niveau d'une collectivité et encore moins d'un clan.

Charges religieuses

Lorsqu'un enfant naît dans une famille, l'oracle Fa indique s'il s'agit ou non d'un *vodounsì* (adepte *vodoun*)[113]. C'est de cette façon que certaines personnes voient leur vie liée à des *vodouns* spécifiques et s'engagent dans une série d'initiations au cours desquelles leur seront transmis les chants, les danses et la langue du *vodoun*. Une personne peut aussi devenir *vodounsì* à la suite d'une demande de faveur au *vodoun*, qui

[113] Un adepte est choisi par la divinité. L'adepte rendra service à la divinité tout au long de sa vie. Les autres membres de la famille sont considérés comme des pratiquants de la religion mais pas comme des adeptes. Ils pourront assister les adeptes et recevoir la bénédiction du *vodoun* mais n'auront pas accès aux initiations destinées aux *vodounsì*. Dans certains cas, il est possible de devenir *hundè*, terme désignant une personne qui reçoit l'initiation sans pour autant devenir *vodounsì*, et qui aura le devoir de garder les secrets du *vodoun* (Saulnier, 2009 : 148).

lui demandera en retour de devenir son adepte. *« L'apprentissage de moyens d'expression particuliers – langue, chants, danses – permet au vodou de s'exprimer par le corps humain »* (Hamberger, 2014 : 326). Les *vodounsì* sont ceux qui exécutent les danses et entrent en transe lors des cérémonies rituelles, les divinités descendant en eux et possédant le corps de leur adepte tout le temps de la transe[114].

Les adeptes font partie de toute une hiérarchie religieuse qui régit le clan, et au sommet de laquelle se trouve le grand chef *vodoun*, appelé *hungán*. Ce titre ne peut être obtenu qu'une fois franchies toutes les initiations. Le chef du clan, *hɛnnùgán*, et le *hungán* sont les grands chefs d'un clan[115]. Le *hɛnnùgán* a le droit de s'asseoir sur le siège des ancêtres et participe à certaines cérémonies *vodouns*. Nous trouvons aussi les *tánnyínƆ,* femmes prenant en charge les cérémonies en l'honneur des *asɛɛn* ou ancêtres. Puis les *sinhutƆ,* qui sont des non initiés autorisés à présenter les offrandes et à procéder à des divinations au moyen de la noix de kola lors des cérémonies *vodouns*. Il y a aussi le *vodounnƆ,* qui est le gardien des divinités de la maison et a le statut de chef religieux, et le *daá*, terme synonyme de père, chef de famille ou maître de la collectivité et/ou des divinités.

---

[114] Cette précision concerne les *vodouns* que nous avons étudiés lors de notre enquête de terrain. Dans le cas d'autres divinités, telles que Mamiwata, la divinité Thron ou encore Kokou, on peut devenir *vodunsì* ou prêtre *vodoun* à travers une initiation : il n'est pas nécessaire d'être choisi par la divinité, il suffit de lui consacrer sa foi et sa dévotion. A Ouidah, certaines personnes jugent que ces pratiques *vodouns* accessibles à tout le monde ont une dimension commerciale. Concernant la question de la création de nouveaux cultes *vodouns* sur la côte atlantique et sa dimension sociale et économique, voir Tall, 2014.

[115] Les informations présentées ici sont issues des observations que nous avons faites sur le terrain, complétées par des éléments provenant du dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux.

Photo 12 *SinhutƆs* en train de procéder à une divination au moyen de noix de kola, Ouidah 2013. Photo de Nallely Moreno.

Les divinités à Ouidah

Comme nous l'avons déjà signalé, il existe de nombreuses divinités à Ouidah. Nous allons présenter ici celles qui nous semblent les plus importantes dans le cadre de notre recherche, Dan, Hɛvioso et Sakpata, ainsi que celles qui ont le plus les faveurs des habitants de Ouidah. Comme nous l'avons également déjà indiqué, les divinités liées au cultes yoruba-nago relèvent d'un autre domaine, doté de sa propre dynamique, et nous n'avons pas effectué de recherches approfondies concernant les divinités Oro, Egun-gun, Abikú, Gunuko et Guɛlɛdɛ, bien que ces divinités soient en rapport avec les usages du maïs et que leur signification soit aussi riche que complexe. Nous n'avons pas non plus effectué de recherches spécifiques sur le culte rendu à Mamiwata, déesse de la mer. Nous devons préciser pour finir qu'il existe d'autres types de cultes à Ouidah que nous n'avons pas approchés eux non plus, tels que ceux qui ont été importés par les esclaves, par exemple le culte à Azili, une divinité de la mer (prototype de la divinité Ezili en Haïti) (Law, 2004 : 90). Un autre culte qui est aussi très présent à Ouidah est celui dédié à la divinité Adjigo, issu des familles venues de l'ancienne Côte d'Or (ibid.).

Bosman (in Preston, ibid. : 62) a établi au XVIIIème siècle que les principales divinités à Ouidah se classaient en trois sortes : les serpents, les arbres et les divinités liées à la mer[116]. L'étude des sources disponibles et les entretiens que nous avons menés avec différents chefs religieux nous permettent de constater que les divinités Dangbé et AdǎntƆxu comptaient parmi les divinités les plus répandues dans la région de Ouidah bien avant l'arrivée des Européens : les Xweḍa et les Xwla, peuples autochtones de la région, pratiquaient le culte qui leur était rendu. Verger (ibid. : 56) cite le capitaine John Adams qui écrivait en 1823 : « *Les Dahoméens, dont la divinité tutélaire est le léopard, ont conquis les Grewhes ou Wydahs dont l'objet d'adoration est un serpent ; même quand le léopard fait des dégâts parmi les troupeaux des derniers, ils les détruisent avec impunité, comme les premiers font du serpent s'il est importun dans leur basse cour* ». D'autres descriptions (in Verger, ibid.), comme celles de Pommegorge, Norris (1773), Dalzel (1793), Adams (1823), Laffitte (1872), Féris (1876) et Hazoumé (1942), nous apprennent l'importance que le serpent avait à l'époque. Cette présence remarquable des reptiles s'est perpétuée jusqu'à nos jours, comme en témoigne le nombre élevé de temples destinés à Dan le serpent dans la ville de Ouidah et ses alentours.

Si le culte du serpent est l'un des plus répandus à Ouidah, d'autres divinités se distinguent par leur importance. Voici un tableau des divinités liées à notre recherche qui nous sont apparues particulièrement représentatives à Ouidah. Ce tableau comprend des divinités dites « interethniques » ou « populaires », ainsi que des divinités personnelles.

Tableau 7 Sélection de divinités très présentes à Ouidah.

Divinité en termes génériques	**Origine**	**Description**
Dan Ayĭdohwɛdo (serpent arc-en-	**Maxi Xweḍa**	**Autres noms :** - Gbé (vie)

[116] Voir aussi Law, 2004.

ciel)		- Wɛkɛ (monde) « *Etablit la relation entre le ciel et la terre.* Vodoun *de la richesse et de la prospérité*[117] ». -Migan (Dan blanc) et Ménwin (Dan noir) vodouns ayant apparu dans une forêt à Ouidah.
Dangbé (python)	**Xweḏa**	Il s'agit de la divinité la plus ancienne de Ouidah. L'information la plus ancienne la concernant remonte au XVIIème siècle, et la situe à Savi. Depuis le XVIIIème siècle et l'invasion des Fon, elle se trouve à Ouidah.
AdǎntƆxu ou Avlékété (serpent de l'océan)[118]	**Xwla (Xula)**	Serpent habitant dans les profondeurs de l'océan, aux vertus similaires à celles de Dan Ayĭdohwɛdo. Cette divinité est liée à la mer et protège les pêcheurs. Plusieurs explorateurs occidentaux l'ont décrit depuis le XVIIème siècle[119].
Mawu-Lisa (couple créateur)	**Aja**	D'origine Aja, cette divinité a été importée au Dahomey par Hwandjele, mère de Tegbessou, afin de protéger son fils dont le trône était menacé par des usurpateurs[120].
Sakpata (la terre)	**Maxi[121]**	Après son acquisition par Agadja auprès des Dassa, cette divinité s'est imposée comme la plus populaire du Dahomey[122]. Divinité de la terre.

[117] Juhé-Beaulaton, 1999: 10.

[118] AdǎntƆxu nous renvoie à la divinité Xu ou Hou, divinité qui protège l'océan et qui se trouve sous la protection de Daagbo Hounon.

[119] Sinou, ibid. : 127

[120] Desquiron, 2003: 15.

[121] Beffay-Dégila, 2009: 91.

[122] Le Hérissé, in Desquiron, 2003: 15.

		Un culte est rendu à Ouidah à la divinité Hwesi, qui est une forme de Sakpata d'origine locale[123].
Hɛvioso (la foudre)	**Aja[124]** **Il existe aussi un Hɛvioso des Nagos.** **Yoruba d'Oyo[125]**	Le roi Tegbessou l'introduit au Dahomey à l'occasion d'une grande sécheresse[126]. Hɛvioso signifie « la foudre de Xɛvyè », Xɛvyè étant un village de la région d'Abomey-Calavi, dont les ancêtres aja sont venus d'Athiémé au XVIIème siècle[127].
Zo (le feu)	**Aïzo[128]**	En lien étroit avec Hɛvioso, Zo domine le feu, Hɛvioso ayant la capacité d'envoyer la foudre. D'après Law (2004 : 90), Hɛvioso veut dire : « le Zo de Hévié », Hévié étant un village situé à 20 km au nord-est de Ouidah et Zo étant le nom porté par la divinité de la foudre chez les Aïzo de la région d'Allada.
Loko (*vodoun* de la forêt)	**Fon[129]**	*Chlorophora excelsa,* c'est le roi de la forêt au Dahomey. Est un arbre sacré protecteur où peuvent aussi abriter les sorciers[130].
Fa (oracle)	**Yoruba**	Provenant de Ilé-Ifé au Nigéria, il était déjà connu dans l'actuel Bénin au XVIIème siècle[131]. Il a été possiblement introduit par le roi Tegbessou de Dahomey[132]

[123] Law, 2004 : 90.

[124] Saulnier, 2009: 113.

[125] De la Torre, 1991: 71.

[126] Verger, in Desquiron, 2003: 15.

[127] Saulnier, 2009: 113.

[128] Law, 2004: 90.

[129] Tall, 1985.

[130] Hazoumé, 1956: 62.

[131] Hounwanou, 1984: 13.

Gŭ ou gou (le fer)	**Yoruba**	Divinité personnelle qui protège surtout les forgerons, les chauffeurs et les personnes qui utilisent le fer. Divinité ouvrant les chemins. Divinité liée aux armes et à la guerre[133].

De son côté, Tall (1985 : 52) a proposé la hiérarchie des cultes suivante à Ouidah[134] :

1. Daagbo Hu-non[135], chef suprême des cultes *vodouns*. Il a sous sa juridiction les *vodouns* Sogbo, Aklombè, Gbadè et Djakata.
2. Dangbé-non, qui commande Dangbé, Alladahuin, Dan, Kpassè, Ayohouan, Agbangla, Kinsou, Gbédji, Gléhoué.
3. Huessi-non, qui commande les *vodouns* Huessi, Sakpata, Danè, Gou-Ahouan, Houéssé, Alantanloko, Bossikpon, Dovo et Adando.
4. Zo-non (Zo appartenait à Kpatè et Ahombacla), qui a sous sa juridiction les *vodouns* Massé, Gnaguè, Louvo, Assa, Mon-yi et Missa.

Dan

En fon, Dan[136] signifie serpent. Autrement dit, le culte de Dan signifie le culte du serpent. Le culte rendu au serpent est très répandu dans la religion *vodoun*. Le serpent est lié au bien-être des individus.

---

[132] Juhé-Beaulaton, 2014 : 5

[133] Hazoumé, 1956 : 56.

[134] Nous conservons ci-après les transcriptions adoptées par la chercheuse Tall, qui a souhaité faciliter la prononciation en français de la langue fon.

[135] Tall relie « *Hu* » au *vodoun* des Hula. Lors de nos entretiens, nos interlocuteurs ont indiqué que « *Hou* » signifiait océan, et faisait référence à la divinité Adantahou, divinité de la mer et divinité tutélaire de Daagbo Hounon.

[136] Voir le dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux : « *Dàn : serpent, couleuvre, reptile, vers intestinaux* ».

Les divinités Dan sont très répandues parmi les divinités de Ouidah. Selon Herskovits (1938, in Desquiron, 2003 : 25), Dan est associé au serpent parce qu'il représente les choses flexibles, sinueuses, humides, qui se plient, se déplient : l'arc-en-ciel, la fumée, le cordon ombilical, les racines, les nerfs et le sexe de l'homme, entre autres, lui sont associés. Dan est la vie. Dan représente aussi la continuité, c'est pourquoi on le représente souvent comme un serpent qui se mord la queue. Il représente la continuité du temps religieux, du temps biologique, de la présence matérielle du clan. Verger (1957 : 233) rejoint Herkovits quand il décrit le *vodoun* Dan comme la continuité et lui associe l'image du serpent se mordant la queue faisant allusion à un circuit fermé, et par conséquent, au temps cyclique. Dan, indique Verger (idem.), est la force vitale, le mouvement, tout ce qui est allongé ; il soutient la terre et l'empêche de se désintégrer. Selon le dictionnaire de Segurola et Rassinoux, Dan représente le mouvement, la vie ; il assure la perpétuation de l'espèce humaine et il est source de toute prospérité.

Herskovits (idem.) signale que les principales manifestations de Dan sont Ayĭdohwɛdo et Danbada. La première de ces deux divinités exprime la négation du commencement absolu, la succession infinie de mondes et de créateurs dont l'homme a perdu le souvenir. La seconde est liée au souvenir du clan, à l'incarnation des aïeuls, à la mémoire de la collectivité. Lors de notre enquête de terrain la prêtresse HounnƆ K'ndodo nous a expliqué que la divinité Danbada était le nom donné à Dan Ayĭdohwɛdo au sein de la diaspora. Par ailleurs, selon le dictionnaire de Segurola et Rassinoux, le mot « Danbadahwɛdó » désigne le Dan arc-en-ciel ou Ayidóhwɛdó. Il arrive souvent que les divinités portent plusieurs noms afin de différencier leurs capacités. Tel est peut-être le cas de ces deux noms de la divinité Dan.

Dan est lié à l'air. Sa couleur est le blanc. Ce *vodoun* a le plus souvent pour abri des termitières, mais on le trouve aussi dans certains arbres ou installé dans les maisons familiers. Il est représenté par deux tiges de fer imitant les serpents femelle et mâle, et par deux pots ronds en terre cuite dotés de couvercles représentant également la dualité masculin/féminin. On reconnaît le mâle aux deux cornes sur sa tête. Hamberger (ibid. : 333) signale que Dan est en pays Ouatchi (Togo) comme un « *serpent cornu imaginaire qui reste dans les eaux souterraines, au fond des termitières, et n'est jamais visible en surface… Le serpent de termitière (kɔmeda), variante sauvage de ce vodou, est le plus répandu des « vodous trouvés ». Les petits bosquets que l'on trouve dans les champs, parfois réduits à un seul iroko, lui sont presque exclusivement consacrés* ».

Le *vodoun* Dan trouve son origine chez les Maxí ou Mahi (prêtre WɛkɛnƆ, Ouidah 2013 ; Segurola et Rassinoux, 2009 ; Verger, 1957). Cependant, le *vodoun* Dangbé (lié au python) trouve son origine chez les Xweḑas. Le Dan des Maxis est souvent représenté associé à l'arc-en-ciel, qui monte toute au long du corps du serpent en connectant la terre au ciel. C'est ainsi qu'il est dessiné sur les murs des entrées des temples dédiés à cette divinité. La divinité Dangbé est quant à elle représentée par le python, dont des dessins ornent les temples lui étant consacrés.

Photo 13 Temple dédié à Dan Ayĭdohwɛdo, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Il existe à Ouidah plusieurs divinités Dan : Dan Ayĭdohwɛdo (serpent arc-en-ciel), Dan Wɛkɛ (serpent lié lui aussi à l'arc-en-ciel, et à la création du monde), Dan Ahisunon ma sa asɛn (serpent trouvé en brousse qui loge dans une termitière), Avlékété (serpent marin), AdǎntƆxu (serpent marin) et Dangbé (le python). Nous avons également eu l'occasion d'interviewer, dans les environs de Ouidah, le chef du Dan Amassé, lequel est représenté par un serpent à deux têtes. D'autres temples encore abritent d'autres divinités Dan. Il ne faut pas oublier que chaque clan dispose de son propre panthéon de divinités et que leurs noms peuvent changer, de même que leurs représentations, le type d'offrande qui leur sont destinées et surtout leurs capacités d'action, d'intervention dans le monde des humains.

Selon certains récits oraux, le *vodoun* Dan assure la communication entre les divinités suprêmes et fondatrices du monde, le couple créateur Mawu-Lisa, et le monde des vivants. C'est pour cette raison que Dan est associé à l'air : il descend du ciel vers la terre et vice-versa. Il vit au bord du monde, et monte vers le ciel quand il a soif. Sa

queue reste sur le sol, tandis que sa tête atteint le ciel, pour y étancher sa soif avec l'eau de pluie que lui réserve Mawu (Verger, 1957 : 234). C'est ainsi que Dan, représenté par l'arc-en-ciel, connecte les deux mondes, les faisant communiquer. Doit-on voir là aussi la raison pour laquelle Dan est associé à la vie ? Dan soutient la terre, il est lié à la force vitale et il est en relation directe avec le couple créateur Mawu-Lisa. Dan est un messager : il porte Hɛvioso sur son dos pour lui permettre de faire tomber la pluie sur le monde des humains, le monde des vivants. Dan est en conséquence lié à la fertilité, à l'abondance, à la richesse, et ses excréments symbolisent les richesses qu'il apporte aux humains (Law, 2004 : 96).

Comme nous l'avons vu dans le chapitre IV, la divinité Dan est liée aux divinités Hɛvioso et Sakpata. Ces trois divinités ont en charge le bon fonctionnement du cycle agricole, et des prières et des cérémonies leur sont consacrées lors du travail agricole. De ce point de vue, Dan a la responsabilité de diriger des vents propices et d'accompagner Hɛvioso jusqu'aux parcelles agricoles afin que ce dernier y répande le liquide précieux dont il a le contrôle : la pluie. Sakpata, la terre, reçoit ainsi le don divin provenant du ciel.

Le *vodoun* Dan est aussi associé à l'océan. Des divinités Dan habitent dans les profondeurs de la mer. Il s'agit des divinités AdǎntƆxu et Avlékété, qui sont d'origine Xwlà. Toutes deux vivent ensemble dans l'océan, AdǎntƆxu étant la mère d'Avlékété. Elles accueillent les divinités Sakpata, Hɛvioso et les Dan qui vivent dans l'air. Les principales divinités émanant d'AdǎntƆxu et d'Avlékété à Ouidah se trouvent dans le palais de Daagbo Hounon, chef suprême du culte *vodoun*[137]. Parmi ces divinités faisant partie de la famille d'AdǎntƆxu, on peut citer Naité, Sao, Gbenju, Gŭ et Xwenŭ.

---

[137] D'après Hazoumé (1956: 69) Hou (xu) est la mer et Li la terre et ils comptent parmi les quarante et un fils de Maou (Mahu) et Lissa. *« Pleine de sollicitude pour Li, Maou a mis des hommes à sa disposition pour le servir. Aucun acte des hommes ne peut être caché aux yeux de Li, qui est très sévère pour les criminels. Hou devint jaloux des faveurs accordés à son frère et voulut le submerger avec tout ce qu'il portait. Maou enchaîna le méchant dans un grand trou. Ce sont les tentatives de ce prisonnier fort irrité pour briser ses fers et détruire la terre avec tous ses habitants, qui produisent les vagues. Les deux vodoun sont adorés dans le quartier de Sogbadji à Ouidah, mais dans différents couvents ; chacun a donc son gardien ; celui de Li, est Linon ; celui de Hou, est Hounon. Ce dernier est le grand pontife de Ouidah ».*

Paul Hazoumé (1937 : 143, in Verger, 1957 : 234) a décrit le lien existant entre le Dan aquatique et le Dan du ciel, à travers un récit expliquant la provenance des pagnes, coraux et autres joyaux trouvés dans la forêt : « *Ayidohouédo est un énorme serpent vivant dans la mer où il avale les bateaux avec leur cargaison et leur équipage. Quand il apparaît à la surface des eaux, son image est réfléchie aussitôt au ciel où nous la contemplons. Il digère seulement les hommes du bateau. Les autres corps sont rejetés dans la forêt où le gigantesque reptile conduit, à leur insu, les heureux auxquels il veut faire des dons* ».

Aujourd'hui, à Ouidah, le serpent Dan se trouve également associé au Chacha de Souza, un marchand d'esclaves de la fin du XVIIIème siècle. Ce métis brésilien avait la protection du *vodoun* Dan, et la maison familiale des De Souza abrite encore aujourd'hui plusieurs Dan qui assurent la protection du clan. Le chef religieux responsable des Dan de cette maison est appelé DagŭnƆ. Selon Sinou (1995 : 130), la divinité Dan symbolise la richesse matérielle qu'incarnait le Chacha de Souza.

Dans son ouvrage, Verger (1957 : 234) mentionne une métaphore au sujet de la divinité Dan : *« Ses excréments, dit-on, transforment les graines de maïs en cauris »*. Verger tirerait cette métaphore de la capacité de Dan à rendre riches les humains de l'ouvrage de Burton, qui date au moins du milieu du XIXème siècle, époque à laquelle le maïs, déjà implanté dans l'ancien Dahomey, était déjà assimilé métaphoriquement à la prospérité des humains. On peut ainsi conclure que Dan représente la prospérité, la richesse, la bonté, le bonheur, ce qui en fait une divinité bienfaisante, dont le culte attire de nombreuses personnes. Les adeptes de Dan sont connus sous le nom de Dansi et sont nombreux à Ouidah, où le culte de Dan est loin de n'être qu'un simple souvenir.

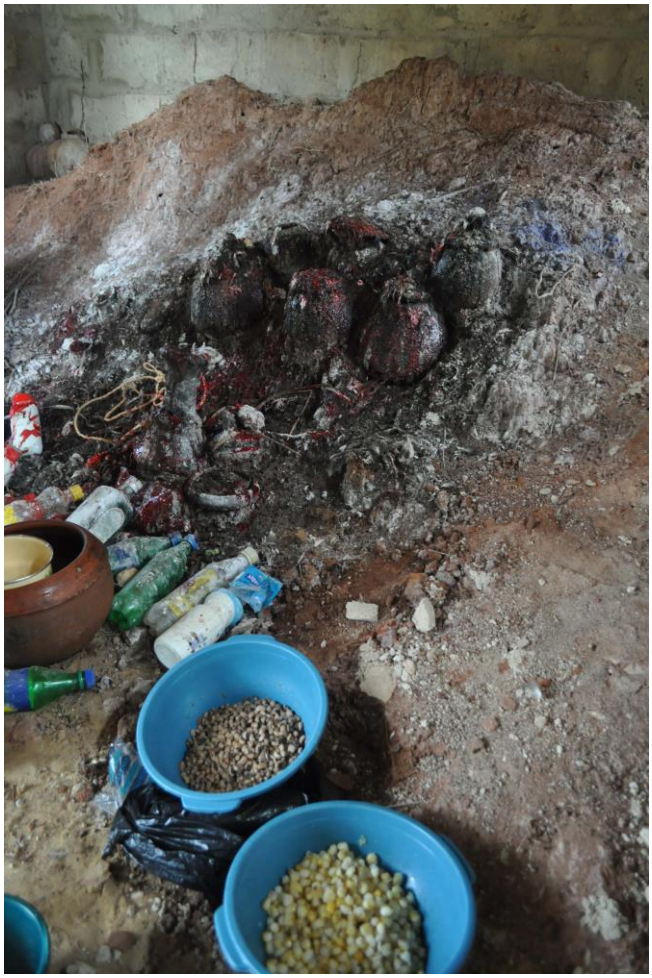


Photo 14 Abri-termitière de Dan Ayĭdohwɛdo, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Dangbé

Le python est la divinité la plus ancienne de la ville de Ouidah. Cette divinité a été installée ici dès la fondation de la ville par les Xweḍas, au XVIIème siècle. Comme nous l'avons mentionné, cette ethnie a fondé Ouidah à l'époque où Kpassé, roi de Savi, choisit d'établir à cet endroit sa résidence de campagne. Les Xweḍas sont aussi connus sous le nom de Glexwés (glé/champ, xwé/maison), terme faisant à la fois référence au champ du roi et à son lieu de repos. Leur temple à Ouidah porte le nom de Dangbé xwé (« *la maison du python* »). Selon Segurola et Rassinoux (2009), le temple dédié à ce *vodoun* se trouvait autrefois à Savi et c'est suite à l'invasion des Fons du Dahomey en 1727 que les Xweḍas installèrent leur temple à Ouidah. Lainé (2007 : 82) indique de

son côté que lorsque le roi Kpassé dut s'enfuir dans la forêt pour échapper aux guerriers du roi Agadja, il fut sauvé par des pythons qui repoussèrent ses poursuivants.

On voit que la version de Segurola et Rassinoux (2009), selon laquelle le culte du python existait sur le territoire Xweḍa avant l'arrivé des Fons, s'oppose à celle de Lainé (2007), selon qui ce culte a commencé à Ouidah, après que le miracle ayant vu les pythons protéger le roi ait eu lieu : ce n'est qu'alors que le roi Kpassé aurait fait ériger trois cases dans la forêt que les Xweḍas auraient commencé à vouer un culte aux pythons (ibid.). Par ailleurs, un mythe sur l'adoption du python par les Xweḍas mentionne un événement au cours duquel « *Dangbé aurait sauvé les Huéda en les protégeant de leurs ennemis, ce qui le fit adopter comme totem par eux, [événement qui] ne semble pas dater de la période du XVe siècle où ils sont donnés avoir quitté Tado avec les Hula* » (Karl-Augustt, 1985 : 76).

D'après le Dangbénɔ (« python possesseur »), qui est le chef du culte rendu à ce *vodoun*, le *dangbé*, ou python, est supérieur aux autres divinités Dan, qui sont aussi des serpents. Cette affirmation nous invite à réfléchir à l'importance que les Xweḍas accordent à l'histoire de cette région, et au fait qu'ils continuent aujourd'hui à revendiquer l'ancienneté de leur présence sur ce territoire, et à souligner les souffrances qu'ils ont endurées lorsqu'ils en ont été chassés. Le temple du python est aujourd'hui l'une des attractions touristiques de la ville de Ouidah. Des dizaines de pythons sont rassemblés dans une case ronde, où ils se reposent. Les touristes peuvent visiter cet endroit et même se prendre en photo avec les pythons. Ils sont également autorisés à s'approcher du temple de la divinité, sans toutefois pouvoir y entrer, et d'autres abris *vodouns* protégeant les lieux, qui se trouvent dans la cour centrale de l'endroit. L'entrée, payante, et gérée par les prêtres *vodouns* qui se relaient pour assurer cette tâche.

Ceci dit, la divinité *dangbé* ne peut être réduite à un *vodoun* touristique. Il s'agit d'une divinité très respectée à Ouidah, comptant une important communauté d'adeptes, et toujours considérée comme l'une des plus anciennes de la ville et de la région. L'importance du culte du python était si notable autrefois déjà qu'à leur arrivée à Ouidah, les prêtres catholiques choisirent de construire l'église de la ville juste en face du temple des pythons, où elle se trouve toujours aujourd'hui. Ce choix relève d'une stratégie des catholiques dont le but était de convertir les populations autochtones, et qui

érigeaient systématiquement leurs églises sur les temples les plus importants des peuples colonisées[138], ou juste à côté.

Hɛvioso

Hɛvioso est la divinité du tonnerre, de la foudre, du feu. C'est aussi Hɛvioso qui, à l'aide de Dan, répand l'eau pluviale dans le monde. Cette divinité, comme beaucoup d'autres, réunit autour d'elle tout un panthéon de *vodouns* liés au feu, qui varient selon la famille qui la prend en charge. Dans leur dictionnaire, Segurola et Rassinoux citent les divinités suivantes comme faisant partie du lignage de Hɛvioso : Sogbó, Adɛn, AklƆnbɛ, AdantƆhúnmɛ, Jakata et Gbàdɛ.

La prêtresse Hounnon K'ndodo nous a indiqué que Sogbó était la mère de Hɛvioso, et que Gbàdɛ agissait quand se produisaient d'atroces injustices pouvant nuire la nature. Elle a également cité AklƆnbɛ, Naxué, Sovi et Aklé.

Le *vodoun* Sogbó est donc la mère de Hɛvioso. Si, au cours d'une cérémonie, le prêtre ou la prêtresse s'adresse à cette divinité mère, il procède ainsi pour s'adresser à tout le groupe de divinités appartenant au lignage de Hɛvioso. A l'inverse, si la personne animant le rituel fait seulement appel à Gbàdɛ, le travail sera effectué exclusivement à l'intention de cette divinité, et éventuellement à l'intention d'autres qui lui sont liées. Dans la représentation religieuse, la divinité tutélaire agit en fonction du type de service qui lui est demandé. C'est pour cette raison que son lignage inclut de nombreuses divinités, chacune étant dotée de pouvoirs naturels différents. On voit ainsi que les liens de réciprocité et d'entraide au sein d'un même lignage sont transposés dans le monde divin, où les différents membres de la famille d'une divinité coopèrent de la même façon qu'au sein des structures claniques des vivants.

Les divinités Ninssouhoué et Hɛvioso ont été installées à Ouidah au moment où le royaume du Dahomey a vaincu les Xweḍa, en 1727, à Savi. Les Fon se sont alors établis à Ouidah, ont étendu leur domination sur toute la région, et pris le contrôle de la traite des esclaves (Sinou, 1995). Aujourd'hui, les adeptes Fon qui rendent un culte à Hɛvioso et à la divinité Atínmɛvódún sont appelés *xwedánù*, terme signifiant littéralement « *habitant du pays Xwedá* ». Cette dénomination nous semble garder la trace de

[138] Pour une description détaillée de la construction de l'église, voir Hazoumé, 1942 et Verger, 1957.

l'imposition du culte de Hɛvioso aux Xweḑa et de l'implantation du pouvoir fon à Ouidah et ses alentours.

Nous tenons l'essentiel des informations que nous avons réunies sur Hɛvioso du prêtre DagbozonƆ (Dagbo / prêtre, Zo / feu, nƆ/ celui à qui appartient), dont le palais abrite plusieurs divinités, les principales étant Zo et Hɛvioso[139]. « *Mon travail, c'est de prier tous les jours, par exemple, si la pluie ne tombe pas c'est moi qui vais prier Hɛvioso pour qu'elle tombe. Ou s'il y a des problèmes au niveau du feu qui se présentent, c'est aussi moi qui va prier le* vodoun *Zo* » (prêtre ZonƆ, Ouidah, 2013).

Hɛvioso est lié à la foudre : tout éclair qui tombe sur terre est envoyé par cette divinité. Le *vodoun* Zo est lui aussi associé au feu, et ces deux divinités sont liées entre elles par le rapport qu'elles entretiennent avec cet élément naturel. Mais si foudre et tonnerre sont liés au feu, ce sont aussi eux qui envoient la pluie sur terre. Hɛvioso est donc également lié à la pluie, qui descend du ciel avec l'aide de Dan pour nourrir Sakpata, remplir les rivières de Toxosu, arroser les forêts sacrées et accroître la vitalité et la prospérité de la nature.

Hɛvioso est une divinité justicière. Elle se charge de punir les crimes commis, en collaboration avec Lɛgba, en vue de préserver l'équilibre social. Comme nous l'avons vu dans le chapitre IV, Lɛgba et Hɛvioso peuvent prendre la décision de faire s'interrompre la pluie et déclencher de grosses sécheresses pour dénoncer un inceste.

L'élément naturel lié à Hɛvioso étant la foudre, sa couleur est le rouge et les principales offrandes qui lui sont faites doivent être de cette couleur. Cette divinité réunit de nombreux adeptes à Ouidah.

Sakpata

Le *vodoun* Sakpata, d'origine yoruba est également présent à Ouidah. Les Yorubas sont arrivés à Ouidah à l'époque de la traite : alors ennemis des Fons, ils étaient vendus comme esclaves par ces derniers. Puis, au XIXème siècle, c'est librement qu'ils continuent à s'établir à Ouidah, amenant avec eux leurs propres panthéons *vodouns* (Sinou, ibid. : 130). Toutefois, d'après Sinou (ibid. : 128), Sakpata aurait été introduit à

[139] A l'occasion d'autres entretiens, il nous a été dit que ces deux divinités se trouvaient toujours ensemble.

Ouidah par les Maxis, qui l'avaient incorporé dans leurs panthéon *vodoun* bien avant l'installation des Yorubas à Ouidah.

Lors de nos entretiens, nous avons remarqué que la divinité Sakpata, *vodoun* de la terre, était si puissante que ses adeptes ne parlaient d'elle qu'à des moments particuliers et seulement après avoir demandé la permission d'aborder un sujet la concernant. Saulnier (2009 : 129) explique : « *Sakpatá, on ne devrait ni prononcer ni même citer ce nom, tellement ce vodoun inspire la crainte, mais l'appeler seulement par ses titres de Ayî / La Terre, Ayîno / Possesseur de la Terre, ou encore Ayî-xólú*[140] */ Roi de la Terre ; trois titres, qui précisent bien l'identité de ce vodoun* ». L'élément naturel lié à Sakpata est la terre, et il est admis que toute la terre lui appartient. Cela explique son omniprésence et sa capacité de surveiller les humains jour et nuit. Rien ne se passe dans ce monde sans l'approbation ou la désapprobation de cette divinité. Les adeptes de Sakpata sont connus sous le nom de Sakpatási (« *épouse de Sakpata* »).

La généalogie[141] de Sakpata, qui nous a été confiée par la prêtresse K'ndodo, est la suivante : Sakpata est la divinité principale de la terre ; ensuite, il y a Ananou, la reine, puis Dada Zodji, le premier fils d'Ananou, puis Avimandjè, qui joue le rôle d'Avléketé

---

[140] Notre traducteur en langue fon nous a indiqué que le terme « *Ayî-xólú* », présent dans cette citation de l'ouvrage de Saulnier (2009), n'est pas correctement orthographié et nous a suggéré le terme «*Ayi-xosu* » qui veut dire la même chose : *roi de la Terre.*

[141] Dans le livre de Verger (1957) sont citées deux généalogies qui ont été confiées à Herskovits par ses interlocuteurs lors de ses recherches. Nous citerons ici uniquement celle qui se rapproche le plus de la généalogie qui nous a été décrite :
« Avimadje*, s'occupe des morts de cette famille de dieux.*
Da Langa*, y devient un chasseur.*
Dada Zodji*, le plus vieux membre du groupe reste toujours dans un hamac.*
Da Lua*, reste à la maison avec le chef.*
Suvinenge*, ici, mange les morts.*
Aklasu*, le vautour, y est dieu.*
Da Tokpo *est un chef.*
Gbosuzoyo *est le gardien de la porte.*
Toseno*, la seule femme du groupe, est la cuisinière.*
Parada *est celui qui punit et est incarné dans les fourmis rouges.*
Nudjenume *paralyse la volonté des hommes.*
Kledjo*, réside dans les villes et défend contre le mal.*
Aglosunto*, est un hamacaire.*
Aholuslokpe *porte la lumière pour son père.*
Adowan*, perfore les intestins.*
Da Agboku et Doliku*, fertilisent les champs.*
Nyohwe Ananu *y devient* Ananu *ou* Na Ananu ».

pour les divinités de la terre, en montrant le chemin aux adeptes. Enfin, vient Aglo, le chauffeur qui transporte Ananou et Zodji[142].

On trouve également souvent dans les temples où est rendu un culte à Sakpata les divinités Mamiwata (dont l'élément naturel est la mer) et Toxosu (dont l'élément naturel est l'eau douce).

L'abri de Sakpata consiste en un monticule de terre (*vodounkpè*) ou une termitière. Pour communiquer avec lui, il faut se rendre jusqu'à l'un de ces abris ou bien confectionner trois petits tas de terre, sur lesquels la divinité sera appelée. La personne le sollicitant pourra alors lui parler et la divinité entrera en communication avec elle. Lors de nos entretiens, nous avons demandé à nos interlocuteurs de nous parler de Sakpata en détail à deux occasions. A chaque fois, il a d'abord fallu demander la permission à la divinité de parler d'elle. La première fois, le prêtre a juste formé trois tas de terre sans déposer aucune offrande. La deuxième fois, une fois les trois tas de terre formés, nous avons déposé une offrande de quelques pièces, du *sodabi*, un soda, des noix de kola et du poivre de Guinée, pour obtenir l'autorisation de parler de Sakpata.

Pour punir les humains, cette divinité leur inflige des maladies de la peau et du ventre. Sakpata envoie ces maladies pour réclamer un sacrifice ou quand une personne a négligé les règles sociales. Sakpata a été associé aux maladies de peau lors des épidémies de variole qui se propagèrent autrefois. L'apparition de cette maladie fut attribuée à Sakpata et aujourd'hui encore, on peut voir tracés sur les murs des temples qui lui sont consacrés des cercles rouges ou noirs représentant la variole. Le pot en terre cuite qui lui est associé est percé de trous ou constellé de protubérances rappelant la variole. Comme nous le verrons dans les pages qui suivent, ce type de poteries, signale Hamberger (ibid. : 385-386), représente la variole (maladie associée à Sakpata) qui se met en contact avec la terre (élément propre à Sakpata). Ces poteries sont comme le

---

[142] Comme nous l'avons déjà mentionné, chaque panthéon *vodoun* est unique et différent d'un clan à l'autre. Ceci dit, il nous a paru important de signaler comment un panthéon de Sakpata recueilli par Herskovits dans les années 1940 mentionne des divinités qui nous ont été citées par la prêtresse K'ndodo en 2013. Ceci nous laisse penser qu'au sein des panthéons *vodouns*, il existe des catégories de base et qu'ensuite chaque clan possède ses propres déclinaisons de divinités. Comme Hamberger (2014 : 319) le mentionne : « L'important est que le Sakpata ainsi « appelé » demeure un Sakpata tout à fait différent de celui qui habite dans la maison d'à côté ».

résultat d'une alchimie par laquelle la peau variolée de Sakpata entre en contact avec la terre, comme elle entre en contact avec la peau des humains, déclenchant chez eux toutes sortes de maladies de peau. Les cicatrices creuses de la variole, formant comme des trous sur la peau, semblables aux trous qui constellent les poteries, représentent aussi la terre elle-même, une terre poreuse, comme le sont les poteries qu'elle sert à fabriquer, exprimant un échange continuel entre l'intérieur et l'extérieur. Sakpata reçoit les graines et les fait sortir de terre sous forme de plantes. Sakpata reçoit à travers sa peau et donne à travers sa peau. Sakpata est aussi représenté portant un fouet que d'après nos résultats de terrain il l'utilise pour attirer la foudre (il est possible que ce fouet soit utilisé pour appeler la pluie quand elle est en retard, mais nous n'avons pas réuni assez de données à ce sujet, et ceci reste une simple hypothèse)[143]. Sakpata aime fumer : pour prendre soin de lui et obtenir ses faveurs, il est donc courant de lui offrir une pipe et du tabac. Sa couleur étant le rouge, on lui offre également de l'huile rouge. On se sert aussi du maïs rouge lors de certaines incantations et de certains rituels liés à cette divinité.

Sakpata est une divinité très respectée et inspirant la crainte aux personnes pratiquants la religion *vodoun*. Adesola écrivait en 1910 (in Verger, 1957 : 253) que lors des épidémies de variole, les prêtres de cette divinité se livraient à des commerces lucratifs. Avant d'être divinisé, Sakpata (alors nommé Shoponna) était une personne connue pour sa grande méchanceté. En raison du mal qu'elle faisait autour d'elle, elle fut expulsée de

---

[143] Dans l'ouvrage de Hamberger (2014 : 444 et 445), dans son étude chez les Ouatchi de Togo, Sakpata est représenté ainsi: "*L'iconographie de Sakpata est bien développée (voir photo 4.4) : on le représente comme un homme portant sur la tête un panier plein de fruits des champs (tous mélangés), un bâton dans la main gauche, un balai d'herbes (parfois un chasse-mouche) dans la main droite, une seule sandale au pied droit, l'autre pied nu. Il porte des cauris dans les cheveux, un ruban de percale blanche autour du front, une pipe dans la bouche, et sur le corps (ou sur un bras), en guise de « chemise », des franges de feuilles de palme (azã) auxquelles sont attachées des coquilles d'escargots et un ou deux poussins (qui peuvent aussi pendre à son bâton). On le reconnaîtrait au cri du poussin que l'on entend lorsqu'il passe, ou encore à un bruit léger rappelant les hochets, le même que produit l'une de ses herbes (sakpatagbe, non identifiée) lorsque, séchée, on l'agite. De loin déjà, il s'annonce par les coups réguliers de sa canne sur le sol – gɔn-gɔn-gɔn – et c'est pour ne pas imiter ces coups qu'il est interdit de piler dans la nuit*".

son village. Un guérisseur traditionnel lui montra alors des techniques d'empoisonnement dont il se servit pour se venger. Ce poison était la variole. La crainte envers Shoponna était telle que les proches des victimes se rendaient chez lui pour le remercier d'avoir tué un des leurs, ceci pour ne pas risquer de perdre tous leurs biens. A sa mort, tout cela conduisit à la divinisation de Shoponna, à qui un culte fut rendu.

Sakpata, maître de la Terre, est, comme tous les *vodouns*, une divinité duale : bienfaisante quand elle se laisse féconder et cultiver par les humains pour leur donner des aliments, ou quand elle les protège des catastrophes naturelles ; malfaisante quand elle se sert de la maladie pour les punir. Selon Beffay-Dégila (ibid.), il est arrivé à plusieurs reprises que des personnes qui vivaient dans le palais royal d'Abomey aient été divinisées et mises en relation avec Sakpata, après leur décès consécutif à une maladie grave.

La divinité TƆxƆsú, également présente à Ouidah, est associée à Sakpata, et l'on trouve souvent dans la même collectivité Sakpata et cette divinité. Les enfants nés avec des malformations ou un handicap mental sont considérés comme étant des réincarnations de TƆxƆsú.

Un jour, alors que nous nous entretenions devant sa maison avec Hounon Mannonwomey Yagbasi, prêtresse de Mamiwata, Sakpata et TƆxƆsú, un homme d'une vingtaine d'années est entré dans la cour. Il était sourd-muet, manifestement fou, et son corps était entièrement couvert de grosses protubérances, ce qui lui donnait une allure particulièrement impressionnante. La prêtresse nous a alors expliqué : « *Lui, il a trouvé à Sakpata sur son chemin et il est resté comme ça. Sakpata est très puissant. Il vient ici pour que je puisse l'aider* ».

Fa

Le Fa est considéré comme une divinité, mais une divinité ayant la particularité de servir de moyen de communication entre les humains, les *vodouns* et les ancêtres. Le Fa est un oracle. Les devins qui le consultent, appelés les *bokƆnƆ*, créent un lien de communication entre le visible et l'invisible. Le Fa a été introduit à Ouidah depuis la région de l'Aja-Tado, bien avant l'époque de la dynastie des souverains dahoméens (voir Alapini in Ologoudou, 1985 : 41).

D'après Maupoil (1965 : 87), le Fa n'est pas né en Afrique Noire. Ce sont les Yorubas qui l'auraient introduit dans le royaume du Dahomey au XVIIIème siècle mais il faudrait

probablement chercher son origine en Haute-Egypte, voire en Perse. Aux XVIIIème et XIXème siècles, il était très répandu au Dahomey, au Togo et au Nigéria.

Dans la mythologie yoruba, le Fa est le fondateur de la cité sainte Ilé-Ifé : « *Afa était le fils d'Obatala ; aux temps anciens les dieux avaient souvent faim, parce que les sacrifices étaient peu nombreux ; ce fut 'Eshu' (Legba en Yoruba) qui révéla à 'Afa' le système de la divination par lequel il pourrait faire bénéficier les hommes de la connaissance de l'avenir ; aussi recevait-il d'abondantes offrandes* » (De la Torre, 1991 : 68). Le Fa n'est pas violent, il est le porte-parole des divinités. « …*il apporte 'fraicheur et tranquillité', il rassemble toutes les qualités de gentillesse, de compréhension, de clémence. Fa est l'intermédiaire conciliateur entre les hommes et les puissances surnaturelles* » (Maupoil, ibid. : 88).

En tant que système divinatoire, le Fa est composé de seize signes principaux et de seize maisons géomantiques. La combinaison de ces seize maisons et de ces seize signes donne un total de 256 signes : seize signes-mères nommés Dougan ou Dou-médji et 240 signes secondaires appelés Vikando ou Douvi. Certains signes sont liés au jour, d'autres à la nuit, certains au féminin, d'autres au masculin, et tous sont régis par les quatre éléments de la nature : le feu, l'air, la terre et l'eau. À chaque signe correspondent des divinités, des pierres, des cristaux, des feuilles, des plantes, des animaux et des couleurs qui s'accorderont à la divinité sollicitée et au sacrifice nécessaire pour qu'elle agisse. Chaque signe est en outre lié à ses propres proverbes, mythes et chansons, qui contiennent des messages que chacun devra déchiffrer en fonction de la nature de son problème. Enfin, chacun de ces signes comporte des interdits alimentaires ou s'appliquant à des couleurs que la personne sollicitant l'oracle ne devra pas porter, à des objets qu'elle ne devra pas utiliser pour les sacrifices et à des activités qu'elle ne devra pas pratiquer.

Les personnes faisant appel au Fa cherchent à obtenir une solution à un problème les concernant ou des informations situées hors d'atteinte de leur connaissance : malades, personnes à la recherche de travail, de l'amour, d'argent, du succès, de la fertilité, etc., personnes souhaitant offrir un sacrifice à une divinité, chef religieux se préparant à organiser une cérémonie (dédiée aux *vodouns*, aux ancêtres) ou à agir pour aider la communauté ou une personne particulière, tous formuleront leur demande en s'adressant au Fa et entreprendront les actions rituelles selon l'avis rendu par le Fa. Rien ne peut être organisé avant de consulter le Fa. Le Fa, « […] *c 'est le porte-parole de l'au-delà ; il sait lire dans le passé et ses décisions sont incontestables ; il interprète les*

mystères de la vie, connaît les causes du désordre et prévient le mal. Il est capable d'intervenir directement pour apaiser un grand nombre de maladies ; on doit le consulter avant de prendre toute décision importante… » (De la Torre, 1991 : 68).

En tant que connaisseur du Fa et maître dans la confection de *bŏ* (amulettes et objets destinés à l'envoûtement), le *bokƆnƆ* jouit d'un statut social important, lié a sa capacité d'agir dans tous les domaines de la vie, d'une manière positive ou négative.

Deviennent *bokƆnƆ* ceux qui ont été choisis par le destin. Dans chaque famille, il y a un *bokƆnƆ*, qui transmettra sa fonction à quelqu'un de sa propre famille avant de décéder. « *C'est à la naissance qu'on va savoir si un nouveau-né est destiné à être bokƆnƆ ou pas. C'est la consultation de Fa qui nous donnera cette réponse. À chaque naissance, nous devons consulter le Fa pour savoir si le bébé sera prêtre, dignitaire ou bokƆnƆ : c'est à ce moment que nous allons le savoir. C'est lors de la cérémonie de la sortie du bébé que nous allons consulter le Fa*[144] » (Prêtre ZonƆ, Ouidah, 2013).

Le prêtre ZonƆ est le prêtre divinateur du chef suprême du *vodoun* Daagbo HounƆ. Il rend visite au chef tous les matins : il se rend au palais et va dans la chambre du chef suprême pour que celui-ci puisse consulter le Fa. Le chef suprême ne peut pas commencer sa journée avant que l'oracle ne lui soit dévoilé. Toute action menée par le chef suprême du culte *vodoun* doit être en accord avec le Fa.

Les moyens de divination utilisés dans le cadre du *vodoun* à Ouidah sont le Fa, les cauris et la noix de kola. Le Fa est le principal moyen de communication utilisé pour solliciter les divinités et les ancêtres. Les cauris et la noix de kola sont des objets divinatoires utilisés par les adeptes ou initiés dans l'intimité pour répondre à certaines questions ou doutes. La noix de kola est aussi utilisée au cours des cérémonies *vodouns*. Les réponses obtenues avec les cauris ou la noix de kola sont plus simples que celles délivrées par le Fa : il s'agit d'un simple « *oui* » ou « *non* », ou de « *le chemin est ouvert* » ou « *le chemin est fermé* ».

Fa n'est pas le seul moyen de communication entre les divinités, les ancêtres et les humains : il y a aussi Lɛgba. Mais alors que Fa se caractérise par sa sagesse et ses bons conseils, Lɛgba se distingue par son caractère emporté, n'hésitant pas à punir et à agir avec violence. Si tous deux aident à établir le lien entre le monde visible et le monde

---

[144] La cérémonie dite de sortie du bébé a lieu une semaine après la naissance. A cette occasion, on donne son nom à l'enfant, on le présente aux proches, aux *voduns* et aux ancêtres.

invisible, et interviennent quand un désordre social se produit, Lɛgba agira en punissant directement les fautifs, tandis que Fa sera sollicité pour son aptitude à la résolution des conflits.

Lɛgba

Il convient de noter pour commencer qu'il existe une controverse au sujet du caractère divin ou non de Lɛgba. Lors de nos entretiens, nos interlocuteurs nous ont parlé de Lɛgba comme d'un *vodoun*. Cependant, en étudiant ses vertus et la place qu'il occupe dans la religion *vodoun*, nous constatons que si Lɛgba est une divinité, elle a quelque chose de différent. Lɛgba est un messager, un protecteur et une puissance violente. «*Le Legba n'est pas une divinité, il est le gardien du Vodoun. Il ne possède ni temple ni séminaire, c'est une entité constituée de feu. Il représente la matérialisation de la colère du Vodoun, du Fa, de l'homme ou de toute autre chose en vue de son apaisement. S'il y a rituel, c'est un simple rituel d'éveil à la vie du Legba* » (Burton, 2007 : 13). Lɛgba est une puissance qui met le désordre et fomente les querelles (Ellis, in Verger, 1957 : 122). C'est une puissance qui sépare et qui punit, mais qui protège et qui rend justice également, et représente à ce titre la bonté. On la trouve dans toutes les maisons, les marchés et les lieux publics. En raison de sa nature justicière, elle est couramment placée au niveau des entrées, où elle empêchera les personnes animées de mauvaises intentions de passer. « *Génie protecteur d'un individu, d'une maison, d'un enclos d'initiation, d'un marché (axi lɛgbà), d'une localité (tò lɛgbà) : dispensateur du bien et du mal, il est le messager des autres vodoun. Le Lɛgbà d'un marché s'appelle Ayizàn chez les Xwedá* » (Dictionnaire fon-français de Segurola et Rassinoux). Lɛgba le puissant est représenté par une butte en terre en forme de personnage, dont des cauris figurent parfois les yeux, et toujours avec un grand phallus en érection. Si la plupart des maisons sont uniquement dotées d'un Lɛgba mâle, quelques unes lui associent un Lɛgba femelle.

Toujours présent dans les espaces publics, reconnaissables à son sexe imposant, des repas rituels et autres offrandes disposés devant lui, Lɛgba ne passe pas inaperçu. Déjà en 1743, Pruneau de Pommegorge décrivait sa présence à Ouidah. Duncan le décrit quant à lui vers 1845, d'une taille aussi grande que celle d'un homme (ce qui n'est plus le cas aujourd'hui). Enfin, l'abbé Laffite écrit vers la même époque que « […] *les nègres ont la plus grand confiance dans ces blocs de terre ; ils leur apportent les*

offrandes les plus variées : viandes, fruits, légumes, etc. ; et ce ne sont là que les petits cadeaux. Aux jours solennels, alors surtout qu'ils veulent obtenir quelque faveur signalée, le sang coule en leur honneur. Le plus souvent, c'est un poulet qui fait les frais du sacrifice ; dans les grandes occasions, la piété du nègre va jusqu'au mouton, parfois même jusqu'au bouc… » (en Verger, 1957 : 121).

Bien que les chroniques de l'époque considéraient les pratiques religieuses des « nègres » comme des supercheries sans fondement, on peut néanmoins tirer de ces récits des informations sur les caractéristiques physiques des divinités, ainsi que sur la manière dont elles étaient alors vénérées dans la ville de Ouidah.

Lɛgba étant une divinité ambivalente, si ses propriétaires en prennent bien soin, son influence leur sera bénéfique et ils pourront solliciter des services de sa part. En revanche, si les offrandes sont insuffisantes, les actions rituelles trop rares, ou si les humains commettent un acte inapproprié, il sèmera la division entre les personnes et le conflit dans le foyer, au sein de la famille, dans le quartier, etc. Accidents et maladies sont en règle générale liés à Lɛgba, Gŭ et Sakpata.

> « *Lɛgba est une divinité qui unit et qui sépare. Il détruit les couples et amène des problèmes. Il est aussi protecteur et c'est pour cela qu'il se trouve dans les entrées des maisons. Lɛgba est le mal, il est partout et il récupère tout le mal qui existe, et s'il est dans les entrées des maisons et des marchés c'est parce qu'il va prendre le mal qu'il y trouve. C'est lui qui envoie les accidents. Si la sorcellerie est envoyée, cela doit passer par Lɛgba* » (Armand Aguidissou, Ouidah, 2013).

Lɛgba est en lien avec les autres divinités, ainsi qu'avec les ancêtres. Il est un messager circulant entre les humains et le monde invisible. Dans la mythologie, Lɛgba est une divinité liée à la création d'autres divinités. Si nous suivons cette lecture, nous pouvons témoigner que Lɛgba agit sur les humains et sur les divinités. Lɛgba est une divinité autoritaire, totalitaire et une puissance duale, chargée de bien et de mal.

> « *Avant que Loko ne devienne une divinité, le chef de la mort lui a envoyé Atimba Timbo. Atimba Timbo, ça veut dire « couper couper ». Atimba Timbo est venu voir Loko et lui a dit : « dans 7 jours, je vais venir te couper ». Et Loko a répondu : « pourquoi ? » Et alors, Loko est allé consulter le Fa. Le Fa a trouvé Djogbe (signe de Loko) et a dit à Loko d'aller voir Lɛgba pour qu'il l'aide. Il est parti voir Lɛgba, qui lui a dit d'acheter un cabri, un coq, un pagne blanc et de*

chercher de l'azàn ou amo. Loko a tout trouvé et Lɛgba a commencé le sacrifice. Il a entouré l'azàn autour de Loko, puis le pagne blanc. Ensuite, Lɛgba a tué le cabri, puis le coq, et puis il a versé l'huile rouge, et c'est comme ça que Lɛgba a nommé Loko vodoun. C'est comme ça qu'il est devenu une divinité. Atimba Timbo est parti et a laissé Loko tranquille» (Prêtre ZonƆ, Ouidah 2013).

Lɛgba étant en communion avec tous les *vodouns*, lors des sacrifices offerts aux autres divinités, de petites portions de repas rituel (aliments, boissons, une poule ou un coq, etc.) sont également offertes à Lɛgba. Les *vodounƆ* et *vodounsi* sont obligés de faire plaisir à Lɛgba pour éviter sa malveillance.

Les jours du marché DantƆkpa (grand marché de Cotonou), un soin particulier est porté au *vodoun* Lɛgba, comme à beaucoup d'autres divinités, par les pratiquants de la religion : ils lui donnent de l'eau, versent sur la butte où il loge de l'huile, du *yasin* (farine de maïs mélangée à de l'eau) et du *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile rouge) et lui donnent son repas – de la pâte de maïs ou des haricots bouillis.

En tant que divinité ambivalente, Lɛgba est présent dans toutes les opérations de sorcellerie. Les personnes ayant l'intention de jeter un sort maléfique à quelqu'un feront appel au Lɛgba des carrefours. La personne sollicitant Lɛgba demandera ce qu'elle souhaite en enfonçant dans la terre quatre pieux ou piquets, qu'elle frappera avec force. Cela aura pour effet de réveiller Lɛgba, qui partira ensuite rendre service à cette personne. Celle-ci peut aussi prononcer des incantations sur des objets ou *bǒ*, qui seront déposés dans les bas-fonds, aux carrefours, dans les forêts, sur les chemins et dans d'autres endroits stratégiques.

Voici un récit qui nous a été confié à ce sujet par un de nos interlocuteurs :

« *Mon oncle fabrique des choses que je dois aller déposer à minuit, une heure ou quatre heures du matin là-bas au carrefour, dans le bas-fonds, ou sur la voie. C'est de la sorcellerie et j'aide à déposer les objets que les sorciers et Lɛgba vont venir prendre. Ils sont nombreux et une fois qu'ils prennent ce qu'on a déposé, le mal sera envoyé. C'est pour cela que je ne suis pas n'importe qui. Ici, la sorcellerie est partout, tous les prêtres du* vodoun *connaissent le bien et le mal* ».

Comme nous l'avons déjà vu, Lɛgba intervient en cas d'inceste. C'est une puissance capable d'étendre son influence aux autres divinités, afin de punir la société, qu'elle est par ailleurs censée protéger. L'inceste et la sécheresse constituent une dualité complémentaire, dans laquelle l'acte incestueux déclenche la sècheresse.

Lɛgba représente aussi bien le malheur que la joie humaine. Il est ambivalent et il est visible. On le trouve présent physiquement dans toute la ville de Ouidah. Il est la divinité qui relie le bien et le mal. Il fait le lien entre la bonté des prêtres et les sorciers les plus méchants. Il lie les deux mondes, le visible et l'invisible. Il met en relation les divinités avec les prêtres. Il représente la vertu et le vice, et symbolise la force, la puissance recherchée par les vivants.

Photo 15 Lɛgba à l'entrée d'une maison, Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Mawu-Lisa

La divinité Mawu-Lisa est elle aussi un *vodoun* dual. Elle représente la création du monde. Mawu est la lune et Lisa le soleil. Mawu représente la gentillesse et Lisa la force et le courage. Mawu est la mère de tous les êtres et elle se trouve du côté du levant. De l'union de Mawu et Lisa est née Agě, la terre. La langue rituelle de cette divinité est issue d'un dialecte Nago (Segurola et Rassinoux, 2000).

Vodoun d'origine Aja, Mawu-Lisa a été importé dans le royaume du Dahomey par la mère du roi Tégbessou. Des chroniques de frères capucins espagnols la mentionnaient déjà en 1660 (Sinou, ibid. : 125 ; Farris, 1984 : 176). Elle a probablement été introduite à Ouidah lors de l'installation des Fon sur la côte au XVIIème siècle. Le *vodoun* Dan est le serviteur de Mawu-Lisa. La couleur de cette divinité est le blanc et elle loge dans le ciel. Elle est symbolisée par le caméléon.

Mawu et Lisa ont crée la terre et tout qui se trouve sur la terre. Cette divinité est favorable et elle agit à travers d'autres divinités, comme Dan. Selon les mythes, Mawu aurait elle-même été créée par un être qui l'aurait précédée, connu sous le nom de Nana Buluku. « *Le refus d'accepter une origine première à toute existence, caractéristique de la pensée religieuse dahoméenne, amène les théologiens à affirmer que Nana Buluku est lui-même le produit d'une création et qu'il y a eu une multitude de Mawu* » (Desquiron, 2003 : 18).

Actuellement le mot « Mawu » désigne le dieu suprême du *vodoun* comme des chrétiens. C'est un mot couramment utilisé pour exprimer des encouragements ou l'étonnement, voire la stupeur ou la consternation (comme l'expression « mon dieu ! » en français).

Tableau 8 Le panthéon dahoméen proposé par Herskovits, d'après Desquiron[145]

Les trois panthéons	**Divinités**	**Divinités associées**	**Informations historiques ou élément associé à la divinité**

[145] Herskovits. Dahomey. *An ancient West African Kingdom*. NY. 1938. In Desquiron, 2003: 24.

Dieux du ciel	Nana Buluku (créateur) Mawu et Lisa (ses enfants jumeaux) **Mawu**, la lune, la nuit, la femme, le repos. **Lisa**, le jour, le soleil, l'homme, la rudesse, le travail.	**Gu,** le fer, les forgerons, les chauffeurs. Il a rendu la terre habitable.	Institués par la mère de Tégbesou, 1728-1775 C'était le seul culte à pratiquer des sacrifices humains en raison de sa liaison avec la famille royale.
Dieux de la terre	Enfants de Mawu-Lisa. Sagbata (Sakpata) et son lignage, divinités liées à la terre.	**Dada Zodji** et **Nyawé Ananu** (les jumeaux aînés). **Sô ou Sogbo,** androgyne comme Mawu-Lisa, et qui demeure dans le ciel, à leur côté. **Agbé** et **Naété** : leur domaine est la mer. **Gu**, le fer. **Agê**, le chasseur. **Djo**, l'air, le souffle, la vie. **Lɛgba**, messager de Mawu par qui il est envoyé sur terre.	
Dieux du tonnerre	Sogbo [mère d'Hɛvioso] a donné naissance aux dieux du panthéon du tonnerre.	**Hɛvioso** réunit deux groupes : - les divinités liées à la foudre - les divinités liées à	Si Sogbo ne donne pas la pluie, alors Sagbata ne peut rien.

		la mer et à toute source d'eau **Sogbo, Agbé et Badé**, liés au tonnerre et aux sorciers maléfiques. **Badé** commande **Aido Wedo**, le serpent arc-en-ciel, qui transporte l'éclair meurtrier sur la terre.	

Cultes personnels	**Divinités**	**Divinités associées**	**Informations historiques ou sur son élément**
Dan	Dan est la vie et Mawu la pensée. Dan est la continuité, c'est pourquoi on le représente souvent comme un serpent qui se mord la queue. Continuité du temps religieux, du temps biologique, de la présence matérielle du clan.	**Aido Wédo** exprime la négation du commencement absolu, la succession infinie de mondes et de créateurs dont l'homme a perdu le souvenir. **Danbada Wédo** est le souvenir du clan, l'incarnation des aïeuls, la mémoire de la collectivité.	Sont associées à Dan : les choses flexibles, sinueuses, humides, qui se plient, se déplient, l'arc-en-ciel, la fumée, le cordon ombilical, les racines, les nerfs, le sexe de l'homme.

Fa	Fa est l'ordre, la parole de Mawu, le destin du monde et de l'homme.		Fa est le principe de la certitude et de la prédiction.
Legba	Legba est la personnification de l'accident. Il est le moyen pour l'homme d'échapper à son destin ; il est la colère des dieux, la colère de l'homme. La colère se trouvant dans le nombril, Legba est le maître du nombril.		Legba provoque volontairement contestation et désordre, il est le principe de l'incertitude.

Vodouns et demeures

Il existe des lieux naturels liés aux divinités, servant de demeures aux *vodouns*. Il peut s'agir de termitières, de rochers, de rivières, de bas-fonds, d'étendues d'eau, de la mer ou bien d'arbres. Il y a également des divinités qui sont installées dans des lieux précis, avec l'aide des humains. Ces divinités « installées » peuvent être logées dans la cour d'une maison, dans un couvent d'initiation, dans une chambre, à un carrefour, sur un marché, etc. Les divinités ne se fixent pas nécessairement à jamais dans ces endroits, elles peuvent changer de « logement » selon les circonstances (déménagement d'un prêtre *vodoun*, migration d'une partie du clan, disparition de l'élément naturel qui servait d'abri, etc). Par ailleurs, tous les lieux naturels ne peuvent pas servir de demeure aux divinités et sont les divinités qui s'y manifestent.

Ceci dit, certains types de lieux servent de manière récurrente d'abri aux divinités. Par exemple, Lɛgba sera ainsi souvent installé aux carrefours, à l'entrée des villages, des maisons familiales ou des marchés. Les croisements et les entrées sont toujours protégés par cette divinité, et les chefs religieux l'installent systématiquement à ces endroits stratégiques. De son côté, le *vodoun* Dan se manifestera souvent (sans avoir au préalable été installé) dans les termitières. Pour reprendre les termes utilisés par Hamberger (ibid. : 332), il fait partie des *vodous trouvés* dans le milieu naturel. Nous avons nous-même participé à un rituel consacré à la divinité Dan AxisinƆ Masasɛn, suite à la

découverte d'une termitière par un paysan en train de désherber son champ avant d'y effectuer ses plantations, lequel y a tout de suite identifié l'apparition d'un *vodoun* Dan. Une fois signalée, la termitière[146] a été confiée à une prêtresse de Ouidah. Aujourd'hui ce vodoun se trouve toujours dans sa termitière, qui a été depuis protégée par la construction autour d'elle d'une case en béton. Des pratiquants du vodoun s'y rendent régulièrement afin de solliciter sa bienveillance.

Lors des entretiens que nous avons menés, nous avons pu constater que nos interlocuteurs, lorsqu'ils parlaient des divinités, évoquaient la force liée à l'endroit où elles avaient été installées ou au lieu naturel où elles s'étaient manifestées. C'est dans ces lieux où logent les *vodouns* que sont pratiqués les rituels, et ils deviennent alors le lieu de la rencontre entre les humains et les divinités. Il est aussi possible, de manière plus spontanée, de communiquer avec les divinités en confectionnant trois tas de terre, ou à travers la matérialisation d'une sculpture en bois, comme c'est le cas des jumeaux Hŏxo.

Photo 16 Abri pour Hŏxo (jumeaux), Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno.

[146] « *Toutes les termitières ne deviennent pas un autel divin mais lorsqu'elles grandissent au pied d'un logoti, Milicia excelsa (Welw.) C.C. Berg. ou d'un logoazanti (Antiaris africana Engl.), lorsqu'elles sont habitées par un serpent, elles finissent souvent par être sacralisées* » (Roussel et Juhé-Beaulaton, 2002 : 5).

À Ouidah et aux alentours de la ville, il existe aussi des forêts sacrées où logent diverses divinités et qui sont, à ce titre, protégées. Certains arbres commémorent un évènement historique, souvent lié au culte des ancêtres, d'autres servent d'abri aux divinités qui les ont choisis. À l'intérieur de la ville, plusieurs arbres sont également considérés comme sacrés. Dominique Juhé-Beaulaton a consacré plusieurs années de recherche à approfondir ses connaissances sur les plantes du sud du Bénin et du Togo. L'article qu'elle a écrit sur les arbres et bois sacrés (1999) comporte les informations suivantes : les plantes dans la religion *vodoun* sont utilisées de plusieurs façons. Elles sont indicatrices de lieux de culte, plantes liturgiques ou plantes abritant des divinités. Les arbres sacrés sont marqués par un pagne blanc ou une ceinture de feuilles de palmier. Parmi les espèces servant de résidence aux *vodouns,* on peut citer l'iroko (*Milicia excelsia*), le baobab (*Adansonia digitata*) et *Zanthoxylum zanthoxyloides* (Juhé-Beaulaton, 1999 : 1-3[147]).

Les motifs pouvant donner lieu à la sacralisation d'une forêt sont variés. Juhé-Beaulaton (ibid.) nous apprend ainsi que certaines forêts sont sacralisées, protégées, après qu'une divinité y est apparue, d'autres encore parce que des ancêtres y ont été enterrés. Il y a aussi celles qui sont sacralisées pour abriter des divinités suite à la « vodouisation » d'un homme, celles qui témoignent de la fondation d'une nouvelle communauté et celles qui rappellent un lieu de fondation abandonné. Les migrations se déroulent souvent sur le mode de la fuite, au cours de laquelle les forêts se présentent comme des refuges. C'est par exemple le cas des Guen qui, lorsqu'ils ont fui l'actuel Ghana jusqu'au Togo, se sont abrités dans une forêt aujourd'hui connue sous le nom de Guen yehueve (« forêt des Guen »).

De nos jours, les adeptes se rendent dans les forêts sacrées lorsqu'ils doivent soigner une maladie au moyen de plantes médicinales liées aux divinités (à chaque divinité sont associées des plantes spécifiques), à l'occasion de certains rites funéraires, lors des intronisations de rois, ainsi que pour les réunions de certains sociétés sécrètes, comme celles de Zangbeto, Kuvito ou Oro, et lors des ordalies pour le maintien de l'ordre et de la cohésion sociale (Roussel et Juhé-Beaulaton, 2002 : 2[148]). On peut noter par ailleurs que les forêts sacrées sont des lieux qui participent aujourd'hui à la préservation de la

---

[147] Les numéros de page correspondent à la version numérique de l'article et non à la publication papier.

[148] Le numéro de pages correspond à la version en ligne de l'article.

biodiversité de la région et du pays. Nombre de ces forêts ont été détruites suite à l'arrivé des colons, à l'introduction du christianisme et aux mouvements anti-sorciers qui se sont opposés à la religion *vodoun* pour une part, et au développement de l'exploitation agricole d'autre part (Juhé-Beaulaton, 2003). À Ouidah, la forêt sacrée dédiée au *vodoun* Kpassè préserve trois hectares de forêt endémique, ce qui représente une toute petite partie des forêts originelles qui couvraient autrefois la région. Cependant, comme la même auteure le signale (ibid : 9), de nos jours, « *tous les lieux de conservation de la mémoire collective sont intégrés dans la construction [d'un] patrimoine national dépendant de la reconstruction-recomposition de sites en relation avec les actions de développement dont le tourisme est une des composantes",* ce qui a permis la récupération de certains lieux de culte et la préservation de certaines niches écologiques**.**

En ce qui concerne les *vodouns* installés dans les buttes en terre (*vodounkpè*), il convient de préciser que ces monticules ne forment qu'une représentation superficielle du pouvoir qu'ils incarnent, lequel se trouve en réalité à l'intérieur de ces buttes, où sont déposés des objets ou *bǒ* (des animaux, des plantes, des pierres, des graines, du sang, des os, des sables ou des terres spécifiques, des tissus, etc.), qui vont imprégner de la force nécessaire le lieu de culte de la divinité. Ce lieu, ainsi animé, donnera de la force au *vodoun* qui y loge. Chaque divinité a besoin de ces objets de pouvoir. Seuls les chefs religieux ont la capacité de les animer, de sorte que les *vodouns* puissent venir loger dans ces buttes.

Chaque divinité est dotée de ses propres poteries, qui se distinguent par des formes qui leur sont spécifiques. On peut voir ces poteries dans les endroits où logent les divinités. Elles sont souvent remplies d'eau ou de plantes destinée à la divinité. La force du *vodoun* est concentrée dans ces poteries. Selon le témoignage du *vodoun*nƆ WɛkɛnƆ, la divinité peut aussi entrer dans sa poterie quand le *vodounƆ* sort pour un événement religieux et souhaite que la divinité l'accompagne. Le *vodoun*Ɔ WɛkɛnƆ nous a également indiqué qu'il peut arriver que des *vodouns* abandonnés logent dans les poteries d'autres *vodouns*. On voit donc que ces poteries sont aussi des logements pour les *vodouns* et souvent, pour les y installer, on y dépose les plantes qui sont propres à la divinité. Hamberger (2014) et Verger (1997) nous ont montré l'importance qu'ont les plantes dans la pratique *vodoun*. En effet, chaque divinité dispose de ses propres plantes, qui sont utilisées aussi bien pour l'installation de la divinité que lors des soins

qui lui sont apportés, à l'occasion de la purification des pratiquants, pour les actes géomancie (en particulier la lecture du Fa), comme remède médicinale, etc.

Hamberger (ibid. : 385-386) nous fournit une analyse très pertinente sur le symbolisme de ces poteries, lorsqu'il compare le type de poteries associées à Sakpata et celles associées à Dan. Les poteries de Sakpata, parfois percées de trous (comme une passoire), servent à établir un contact. Cette divinité étant liée à la variole, ce type de poteries trouées sont comme une représentation de la mise en contact de la divinité avec la terre. De son côté, Dan est associé à l'idée de dualité (la naissance, le changement de peau du serpent, etc.) et les poteries qui lui sont propres vont toujours par deux : l'une est enterrée et l'autre est placée sur la termitière ou une autre surface où loge la divinité. De cette façon, un lien se crée entre le récipient placé à l'extérieur et celui placé à l'intérieur : une sorte de contact est établi.

Tout temple *vodoun* appartient à un chef *vodoun* et par conséquent à une collectivité familiale. Ces temples consistent en petits bâtiments en banco ou en béton, spécialement construits pour abriter un *vodoun*. Dans son temple, le *vodoun* principal est accompagné d'autres *vodouns* ainsi que de ses objets de pouvoir : ses pots en terre cuite, ses sculptures en bois ou métal, ses plantes, etc. Ces lieux de culte sont des lieux inachevés (les hommes les recréent tout le temps) et éphémères (utilisés pour un court moment). Ils relèvent de ce que Rush appelle la « *Dialectique de l'éphémère et l'inachevé dans l'esthétique vodoun* » (Rush, 2010 : 60). Un lieu de culte *vodoun* est toujours en train de se réinventer selon les souhaits qui y sont formulés et la configuration des offrandes qu'on y dépose, ces dernières étant polysémiques et étant renouvelées tout le temps. Le temple devient ainsi comme une espèce de «salle de contrôle» (« *control room* ») du cosmos et de l'ordre selon lequel il fonctionne, au sein duquel les liturgies offrent le moyen de régir le temps, le climat, la fertilité, etc. (Vermander, 2016 : 1449).

Il est important de préciser qu'il existe deux types de *vodouns* : ceux de « l'extérieur » et ceux de « l'intérieur ». En visitant les maisons des pratiquants, nous avons constaté que les *vodouns* de l'extérieur relèvent du domaine public et qu'il est plus facile de les approcher que ceux de l'intérieur, beaucoup plus difficile d'accès. Pour approcher ces derniers, il faut plus de temps, et entreprendre des démarches plus formelles. Cette différence s'explique par le fait que ceux de l'extérieur sont communs à toutes les maisons familiales, les villages et les villes. Les autres *vodouns*, ceux de l'intérieur, appartiennent au *hǔngán* (chef de famille, qui peut aussi être un *vodounƆ*), au *vodounƆ*, au *bokƆnƆ* et à ses adeptes. « *Les fonctions remplies par les lieux sacrés*

s'accompagnent toujours de particularités de gestion. Tout d'abord, l'accès en est réglementé. Si certains sites sont ouverts à tous comme les Lɛgba de village (toLɛgba) et de carrefour (duLɛgba), d'autres sont réservés à des cercles plus restreints (les sociétés secrètes par exemple), voire à des individus comme les Lɛgba de maison (xweLɛgba) » (Roussel et Juhé-Beaulaton, 2002 : 4).

Les *vodouns* qui logent à l'extérieur des maisons familiales et des temples, aux carrefours, à l'entrée des villages ou des marchés, sont bien visibles, et ils sont toujours représentés sous la forme de buttes (*vodounkpè*) et/ou des poteries. Ces *vodouns* ont le devoir de protéger et de surveiller le passage des personnes, ainsi que de chasser les maladies et la méchanceté qui pourraient éventuellement être envoyés aux personnes qu'ils protègent. La plupart du temps, ce sont les *vodouns* Gŭ et Lɛgba qui tiennent ce rôle, mais aussi les *vodouns* Jagli et Akítí dans le cadre du culte Guen, venu du Togo et du Ghana. La divinité Hŏxo est liée à la gémellité : quand l'un des jumeaux décède dans une collectivité familiale, il est représenté par cette divinité. L'autel d'Hŏxo se trouve aussi à l'extérieur et sont rôle est de protéger le clan auquel il est associé. Étant donné que les divinités se transmettent de génération en génération, chaque collectivité familiale compte plusieurs *vodouns* Hŏxo qui représentent chacun un jumeau décédé différent. Si l'autel est placé dehors, dans la cour de la maison, les effigies en bois se trouvent toujours à l'intérieur et sont prises en charge par une personne de la famille qui prendra soin d'elles, en les nourrissant, en leur donnant de l'eau, en les habillant et en leur faisant des prières et des offrandes.

Lors de toutes nos visites chez des dignitaires religieux, nous avons pu constater que l'accès aux temples était soumis à des gestes et actions concrètes, nécessaires et obligatoires : se déchausser, s'incliner, entrer poitrine nue (pour les hommes essentiellement), être habillé de vêtements de culte religieux, etc. Les hommes se présentent souvent en chemise blanche, qu'ils enlèvent au moment d'entrer dans le temple, en gardant leur pagne attaché à la ceinture, ainsi que leur foulard blanc et chapeau sur la tête (un adepte ne reste jamais tête nue). Les femmes se présentent quant à elles le plus souvent habillées d'un pagne qui couvre leur corps des seins jusqu'aux chevilles, comme une robe. Selon nos interlocuteurs, il est nécessaire de respecter ces règles afin de ne pas vexer la divinité. Nous aborderons plus loin les gestes et règles relevant du rituel proprement dit.

Dans la pensée religieuse *vodoun*, les divinités imprègnent de leur force tout ce qui existe sur terre. Leur puissance imprègne les éléments de la nature, tous les objets qui

existent sur la terre, tous les pratiquants de la religion et tous les événements de la vie quotidienne et de la vie religieuse. Tout est chargé du *vodoun*. Et si une divinité possède un temple, où ses adeptes l'accueillent et prennent soin d'elle, elle reste une puissance mobile, une force capable de quitter sa maison pour sortir rendre service, ou pouvant abandonner et punir son adepte s'il ne s'occupe pas bien d'elle. La divinité est une force qui accompagne ses fidèles dans tout ce qu'ils font, mais qui peut aussi les punir sévèrement.

Quand une personne voue sa foi à la religion *vodoun*, elle est liée aux divinités pour toute sa vie. Son quotidien sera rythmé par les préceptes qu'elle devra observer : des gestes, des actions, des interdits et des manières d'être présideront à sa vie et à son destin.

Cette organisation de la religion *vodoun*, marquée par les espaces sacrés du culte, par cette nature animée qui compose le monde, par cette manière de voir et concevoir le monde à travers les récits, les prières, les mythes, les proverbes, les chansons et enfin la mémoire collective, se trouve concentrée et consolidée dans le rituel. Le rituel *vodoun*, comme nous le verrons dans le chapitre qui suit, est le socle des activités des adeptes. Comme Durkheim (2007 [1912]) l'a relevé, à travers l'étude des religions, nous pouvons distinguer plusieurs éléments : l'idée du surnaturel (concevoir l'inconcevable, l'extraordinaire et l'imprévu), l'idée du mystère, et l'idée de divinité (au sens de pouvoir supérieur). Ces éléments caractérisant la religion sont conçus et organisés à travers les croyances et les rites. Sans action rituelle, nous serions confrontés à une religion morte. La nature est animée, la nature est gérée par les forces divines, et cette conception de la nature régit le comportement humain dans toutes ses dimensions. En ce sens, la religion *vodoun* s'avère pleinement instructive, au même titre que toute autre religion, et a la faculté d'aider les humains à comprendre leur propre nature.

Chapitre VIII. Offrande et sacrifice *vodoun*.

Chez les Fon, les Xweḍa et les Xwla de Ouidah, on désigne sous le nom de *vƆsánú* (sacrifice offert) ou *vƆsísá* (action d'offrir un sacrifice) l'ensemble des pratiques religieuses qui comportent une offrande et un sacrifice (*vƆ)*. Ces pratiques font intervenir les chefs religieux, les personnes participant au sacrifice et les divinités ou les ancêtres. Le but de ces rassemblements est d'effectuer un don et d'obtenir en retour un contre-don. Ainsi, chaque contexte rituel se déroule en fonction d'une fin précise, à travers laquelle on cherchera à solliciter la bienveillance d'une divinité ou d'un ancêtre et à éloigner le mal. Les offrandes servent à entrer en communication avec les puissances et les ancêtres, et sont accompagnées de gestes déterminés, de louanges, de prières, de chansons, de danses, et parfois de transes, le tout formant un contexte spécifique dans lequel humains et puissances (*vodouns* et/ou ancêtres) vont pouvoir entrer en communication. Les connaissances acquises au cours de la formation anthropologique que nous avons reçue auprès de l'anthropologue Alicia Barabas nous ont appris à ne pas confondre rituel et cérémonie. En s'appuyant sur les postulats de Turner (1980) et Gluckman (1980), Barabas (2006) avance l'argument selon lequel le rituel impliquerait un processus de transformation (de la personne ou de la collectivité), alors que la cérémonie commémorerait, renouvellerait et confirmerait un état (de l'être) ou une situation. Dans cette acceptation, le rituel peut être compris comme Van Gennep l'a analysé, à savoir comme un processus au cours duquel l'individu sort de la vie ordinaire, rentre dans un contexte liminaire et se réincorpore dans la société comme un individu transformé. Lors des entretiens que nous avons menés, les différentes personnes que nous avons rencontrées utilisaient en français les termes « *cérémonie* » ou « *sacrifice* », et très rarement le terme « rituel », pour désigner ces pratiques. Par conséquent, et en dépit des distinctions opérées par les chercheurs cités ci-dessus, nous avons choisi d'utiliser tout au long de ce chapitre les termes «cérémonie », « rituel » et « sacrifice » indistinctement.

Nous établissons également une différence entre offrande et sacrifice. Hubert et Mauss (2002 : 13) distinguent deux types d'oblations, l'une consistant à sacrifier un objet, qui sera détruit, égorgé ou consommé par le feu, et l'autre consistant à déposer les objets

qui forment l'offrande devant la divinité. Selon ce point de vue, il n'est pas nécessaire que le sang coule pour qu'il y ait sacrifice : il y a sacrifice quand il y a destruction d'objet. Hubert et Mauss concluent ainsi sur ce sujet : « *Le sacrifice est un acte religieux qui, par la consécration d'une victime (objet ou être détruit), modifie l'état de la personne morale qui l'accomplit ou de certains objets auxquels elle s'intéresse* » (Hubert et Mauss, ibid. : 14). Les concepts d'offrande et sacrifice ont également été employés par les évangélisateurs.

Dans le contexte de la religion *vodoun*, nous pouvons témoigner du fait que les choses se passent différemment : pour les pratiquants, relèvent du concept de « sacrifice » toute situation lors de laquelle des objets sont offerts aux divinités, aux ancêtres ou aux chefs religieux, soient-ils détruits ou non. On le voit, le sacrifice dans ce contexte *vodoun* ne correspond pas exactement à la définition qu'en donnent Hubert et Mauss. On procède, il est vrai, lors des cérémonies *vodoun* à des destructions d'objets au sens qu'Hubert et Mauss en donnent, mais également à des dons qui se rapprochent plus de la notion de l'aumône, telle qu'elle est développée par Mauss, au sens de résultat d'une obligation morale du don et de la fortune (2002 [1924] : 24). Lors de notre enquête de terrain, nous avons eu à procéder à plusieurs sacrifices sous la forme de remises de dons au moment de nous rendre devant un chef religieux ou auprès d'une divinité, ou pour participer à un rituel. A nos yeux, ce type de sacrifice peut être interprété comme une forme d'aumône : toute personne souhaitant approcher la religion doit investir économiquement et moralement ; on ne peut pas y avoir accès sans faire des sacrifices, au sens propre du terme.

Dans le *vodoun*, les pratiques rituelles sont variées et prennent des formes plus ou moins complexes selon le souhait formulé. Il faut distinguer les rituels d'initiation, qui sont nombreux et comprennent plusieurs étapes réparties sur plusieurs années[149], des rituels de demande d'un service à une divinité ou encore des rituels de maintien des divinités. Notre propos n'est pas ici d'approfondir l'analyse concernant la complexité

---

[149] Rouget (1961 : 34) signale que les réclusions dans les couvents peuvent durer entre trois mois et deux ans selon la région et le *vodoun*. Il signale aussi que les retraites en couvent, comme celles qui se font dans la brousse ou la forêt, sont des formes d'initiations que l'on retrouve dans tout l'ouest africain, initiation dont une partie importante est consacrée à l'apprentissage de chants et de danses qui devront être exécutés pendant la période de sortie.

du rituel, mais d'étudier les offrandes qui l'accompagnent afin de rendre compte de la place du maïs dans le contexte religieux des Ouidanais pratiquant le *vodoun*.

Nous nous sommes intéressée à l'étude des pratiques rituelles pour trois raisons : premièrement, pour comprendre en quoi consiste une offrande ou un sacrifice *vodoun* ; deuxièmement, pour en apprendre plus sur les usages et les significations du maïs dans ce contexte et troisièmement, pour nous informer sur la façon dont sont exécutés et représentés les rituels liés à l'agriculture, et plus particulièrement au maïs. Animée par ces motivations, nous avons pu assister à plusieurs reprises à des rituels de différents types :

- Rituel agricole pratiqué pour fermer une saison des pluies et ouvrir une nouvelle saison.
- Rituel individuel de remerciement pour un service reçu d'une divinité par une personne.
- Rituel de sortie du couvent à l'occasion d'une initiation.
- Rituel de demande de réussite et de permission lors des préparatifs de la fête nationale du *vodoun*.
- Rituel offert aux divinités lors de la commémoration annuelle.
- Rituel de clôture de la fête nationale du *vodoun*.
- Rituel annuel dédié aux ancêtres.
- Rituel de sortie des divinités Abikou de tradition yoruba-nago.
- Rituel de sortie des personnages carnavalesques de tradition afro-brésilienne connus sous le nom de Buriyan.
- Rituel de divination par le Fa.
- Rituel individuel auprès d'un *bòcyƆ* (statue en bois) possédant des pouvoirs d'action.

Lors de toutes ces cérémonies rituelles, à l'exception du rituel de sortie des Buriyan (qui est une célébration festive annuelle), nous avons pu relever la récurrence d'une séquence dont les phases se succèdent toujours de manière très ressemblante à l'occasion du rapprochement entre humains et divinités. Rappelons que les Buriyan ne sont pas des divinités mais qu'ils appartiennent aux manifestations carnavalesques du

Brésil importées à Ouidah au cours du XIXème siècle et que leur sortie a pour objectif de rappeler les origines du clan. En ce qui concerne les autres cérémonies, nous avons constaté que les actions rituelles se répétaient d'un sacrifice à l'autre. Nous avons la conviction qu'il existe une séquence rituelle fondamentale, qui se présente comme suit :

- **La demande de permission à la divinité**, qui consiste à déposer le *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile de palme rouge) ou le *jasin* (farine de maïs mélangée avec de l'eau) pour demander son accord à la divinité et pouvoir ainsi commencer le sacrifice. Ce dépôt de farine se termine par une séance de divination au moyen de la noix de kola, qui fera connaître la réponse de la divinité sollicitée. Parfois une offrande de boissons (eau, alcool et sodas) est également réalisée.
- **Le don du sang,** qui comprend le dépôt de l'offrande majeur, le sacrifice animal et la divination. Toutes ces actions sont accompagnées de chansons et de prières qui sont propres à chaque divinité. Les services demandés à la divinité caractériseront le propos de chaque rencontre entre humains et *vodoun*.
- **La remise du repas rituel et d'autres aliments simples,** qui consiste à effectuer une offrande composée de nourriture peu élaboré, et qui comprend des analogies métaphoriques liant les don de nourriture et le sens de la demande rituelle. En effet, nous avons constaté que les aliments offerts sont chargés de significations diverses, à travers lesquelles il est possible de déchiffrer les buts du rituel.
- **Le remerciement**, qui se partage en deux moments, l'un de recueillement et l'autre festif. C'est lors de cette phase que danses, chansons et musique interviennent, et que les boissons – et parfois le repas festif –, sont partagés entre humains.
- **Le sacrifice aux autres *vodoun*s ou ancêtres**, qui consiste à déposer des offrandes (y compris sous forme de nourriture) aux autres divinités ou ancêtres présentes et à sacrifier une poule ou un coq à l'entrée du temple, où logent les divinités gardiennes. Cette phase s'accompagne d'un acte de divination et d'une récapitulation de ce qu'il s'est passé au cours de l'exécution du rituel, ainsi que de l'ensemble des dons offerts.

- **La clôture du rituel,** qui consiste dans la remise aux divinités d'un repas rituel complet : l'animal ou les animaux sacrifiés sont cuisinés, hors du lieu du rituel, puis déposés, accompagnés de la pâte de maïs, dans l'abri où loge la divinité où s'est tenu le rituel. Ce don marque la conclusion du rituel : une fois qu'il a été effectué, le rituel est terminé. Quand il s'agit d'une cérémonie de grande ampleur, un grand repas à caractère festif est organisé la plupart du temps sur le lieu de la cérémonie, chaque collectivité contribuant au repas en apportant des plats cuisinés au préalable.

En décrivant cette séquence, notre intention n'est pas d'enfermer l'action rituelle dans un processus statique, mais seulement de relever les différentes phases qui, d'après nos observations, sont exécutées lorsqu'un lien de communication est établi entre humains et divinités. Chaque rituel manifestera par ailleurs sa particularité à travers le langage rituel[150], les prières, les gestes, la musique et les chants associés à chaque divinité. Si la remise des offrandes est un élément invariablement nécessaire du rituel, qu'il s'agisse de communiquer avec une divinité ou un ancêtre ou de veiller sur eux, elle varie également, aussi bien du point de vue de la forme que du contenu.

Les engagements que prennent les chefs religieux et les adeptes du *vodoun* envers les divinités le sont pour leur vie entière, et le soin apporté aux divinités se perpétue sur plusieurs générations. Les divinités dont le but est d'aider les humains deviennent très vulnérables quand elles sont mal entretenues ou oubliées. Dans l'analyse qu'elle fait de la fonction des enceintes *vodouns*, Rush indique que les objets demandés en sacrifice sont toujours de nature éphémère, et périssables sur une courte durée. Cela induit une relation dialectique permanente entre les pratiquants du *vodoun* et les divinités, que Rush appelle «*dialectique de l'éphémère et l'inachevé dans l'esthétique vodoun* » (Rush, 2010 : 60), comme nous l'avons déjà vu lors de la description des demeures des divinités (chap. VII). Ces actions répétitives de don et de contre-don occupent les adeptes pendant toute l'année tout au long de leur vie.

---

[150] Chaque divinité a son propre langage rituel. Souvent, ce langage est la langue d'une autre ethnie, qui rappelle le parcours qu'a suivi la divinité. Ce langage est seulement compris par les adeptes, et reste donc très restreint, très privé. Il est enseigné dans les couvents d'initiation.

Les objets offerts aux divinités sont variés et sont sélectionnés en fonction du type de travail que la personne veut effectuer avec le *vodoun*. Il y a les offrandes faites dans le contexte de l'entretien d'une divinité, celles qui sont déposées lors d'une cérémonie dédiée à une divinité (à titre privé ou collectif) et celles que l'on place au bord des routes, aux carrefours, sur les plages, dans les bas-fonds, etc. Outre ce type d'offrandes il existe des objets réunis sous le nom d'« *ingrédients* », qui servent à installer une divinité ou à charger de puissance *vodoun* un lieu, une personne ou un objet.

Don et sacrifice

Nous avons identifié au cours de nos recherches deux types d'offrandes : le *vƆ*[151], ou sacrifice, et le *nùnìná*[152], ou don. Ces deux types d'offrandes relèvent du système de don et contre-don attendu en retour, à ceci près que le premier a pour contexte le cadre religieux et permet d'établir le lien entre monde surnaturel et celui des humains, tandis que le deuxième opère au sein de relations sociales fondées sur l'entraide à l'intérieur d'un clan, d'une église, d'une école, d'une mosquée, etc. Ces deux formes de don/ contre-don forment ce que Mauss (2002 [1924] : 9) a nommé des « *phénomènes sociaux totaux* », que l'on retrouve à la base de toutes les institutions sociales qui supposent des prestations et une distribution. De ce point de vue, la vie sociale n'est pas uniquement comprise comme reposant sur un système d'organisation, mais aussi sur une conscience ou une prestation que les acteurs sociaux peuvent construire (Pitrou, 2011 : 16). La façon dont la vie est conçue à l'intérieur d'un clan, apportant les éléments d'une

---

[151] Le ***VƆ*** est défini comme étant le sacrifice, l'offrande ordonnée par le Fa (on sacrifie un objet de prix : animal, pagne, bijou…). Cet objet ou animal sacrifié sera déposé dans la brousse, sur un chemin, un carrefour, au bord d'un cours d'eau ou d'une source, au pied d'un arbre sacré, pour conjurer les coups du sort. ***VƆsísá*** (sacrifice/action d'offrir) : sacrifice. ***VƆsánú*** : (sacrifice/chose) : offrande pour le sacrifice, victime à offrir en sacrifice. ***MɛsávƆ*** (personne/appliquer/sacrifice) : personne qui exécute le sacrifice (Segurola et Rassinoux, 2000). Sur le terrain, les personnes désignent le plus souvent le sacrifice (aussi bien l'action de sacrifier que l'objet donné en offrande) sous le nom de « *vƆsísá* ». Plus généralement, le préfixe « *vƆ* » désigne l'offrande religieuse.

[152] Le *Nùnìná* (chose/action de donner) désigne un don, un cadeau, une offrande, de même que les notions de charité ou de bienfaisance.

conscience communautaire fondée sur l'entraide et la réciprocité, semble bien se rapporter à ce modèle.

VƆ signifie « *sacrifice* » ou « *offrande*», ou encore « *faire le sacrifice d'une chose* ». Dans la religion *vodoun*, on nomme un rituel dans son ensemble « *vƆsánú* » ou « *vƆsísá* ». En français, nos interlocuteurs employaient les termes « *faire un sacrifice* », « *offrir un sacrifice* ». D'après nos observations, toute personne se préparant à se rendre devant une divinité ou un ancêtre dépense une somme conséquente pour acquérir divers objets de valeur qu'elle lui offrira. Toute consultation, toute approche d'un *vodoun* implique un don, une offrande. En retour, la personne obtiendra en contre-don la bienveillance et la protection du *vodoun* ou des ancêtres. Quand une personne consulte le Fa ou approche un *vodounƆ* pour faire une demande à une divinité, c'est parce qu'elle a un problème, une inquiétude, un besoin et souhaite solliciter la protection des *vodouns*. Dans ce cas, systématiquement, il est nécessaire de procéder à un sacrifice. Comme nous l'a dit à plusieurs reprises Armand Aguidissou, notre traducteur et guide à Ouidah, « *on ne peut pas dévoiler un signe de Fa ni appeler une divinité sans lui faire son sacrifice* ».

Photo 17 Fresque montrant une femme avec tenant dans ses mains l'offrande qu'elle destine à une divinité, temple N'kpégo, commune de Ouidah, arrondissement de Savi, village de Houèssè, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Dans ce contexte le maïs fait parti des *VƆ* offerts aux *vodouns* ou aux ancêtres. Il constitue l'un des éléments clés dans l'ouverture de la communication entre les humains et l'au-delà. En effet, et comme nous le verrons dans le chapitre suivant, le dépôt de

vévé (farine de maïs mélangée à de l'huile de palme rouge) ou de *jasin* (farine de maïs diluée dans de l'eau) permet d'ouvrir ce canal de communication et en conséquence s'avère indispensable pour tout type d'offrande. Par ailleurs, le repas rituel préparé en vue d'apaiser et de réjouir *vodouns* ou ancêtres est à base de maïs. Ce type de repas aura un caractère métaphorique, les éléments qui le composent présentant des analogies avec les faveurs sollicitées auprès de la divinité.

Le terme *nùnìná* signifie « *don* », « *cadeau* », « *offrande* », « *charité* » et « *bienfaisance* ». Relèvent des *nùnìná* les dons composant la dot d'une femme, ainsi que les dons offerts lors d'un mariage, d'une fête familiale, de funérailles, ou pour s'entraider au sein de la communauté. Les cadeaux devant être offerts sont souvent placés dans une calebasse ou une bassine en plastique, qui est apportée en chantant et en dansant vers la personne à qui ils sont destinés. Les *nùnìná* se font aussi en argent. Dans ce cas, les familles réunissent une somme l'argent qui sera remise à la personne à qui est destiné le *nùnìná.* La remise du don sera toujours organisée avec la solennité requise par les circonstances de l'offrande.

Le *VƆ* offert aux puissances invisibles, *vodouns* ou ancêtres est quant à lui nommé « *sacrifice* » Dans toutes les entretiens que nous avons réalisés à Ouidah sur la question des usages du maïs dans les offrandes, la composition des offrandes, la consultation de Fa, l'initiation, etc., nos interlocuteurs ont toujours employé le terme « *sacrifice* » pour parler du don fait par une personne aux divinités ou aux ancêtres. Quand une personne souhaite s'adresser aux divinités il lui faut toujours effectuer un sacrifice, si minime soit-il. Ce sacrifice peut consister en quelques pièces d'argent, un soda, un peu de *sodabi* ou un peu de gin, du *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile de palme), du *yasin* (farine de maïs mélangée à de l'huile d'arachide), du poivre du Guinée ou des bonbons.

Le *vodoun* est exigeant : il est indispensable de réunir tous les composants de l'offrande demandés par la divinité à travers le Fa. Lors des cérémonies, aucun objet composant l'offrande ne peut être négligé. La personne ou la collectivité qui procède au sacrifice doit être prête à effectuer les investissements nécessaires à l'aboutissement de sa démarche. Il n'est pas bien vu de faire appel à un *vodoun* et de ne pas répondre à sa demande. La capacité à investir une certaine somme s'avère donc importante, et même si la personne ou la collectivité attend un certain temps avant de parvenir à réunir la somme nécessaire à l'acquisition des objets demandés en offrande, elle fera tout pour

aller au bout de sa démarche. En termes de prestige social, la valeur du sacrifice joue aussi un rôle important. Saulnier définit le don comme suit : « *Le don offert peut être de valeur, mais c'est d'abord et ordinairement un objet usuel. Quand il s'agit d'un animal (cabri, poulet…), la chair et le sang sont répandus, 'appliqués' sur la représentation de l'être de l'au-delà. Cette action de sacrifier, de détruire un objet de valeur, objet inanimé ou animal vivant, implique le plus souvent un offrant, personne ou groupe, un esprit de l'au-delà, vodoun ou défunt, et un sacrificateur, dans un but précis de demande, de reconnaissance réciproque, de communion…, au cours d'une liturgie qui ne se réduit pas au seul rite sacrificiel, des mimes qui rendent compte de l'identité du destinataire* » (2009 : 72).

Dans la religion *vodoun*, il existe plusieurs types de sacrifices : il faut pour commencer distinguer les sacrifices individuels des sacrifices collectifs. Ensuite, à l'intérieur de chacune de ces deux catégories, on trouve les sacrifices de maintien ou préservation, les sacrifices de remerciement pour un service, les sacrifices de commémoration dédiés à une divinité, ceux de réconciliation et ceux d'envoûtement. Toutes ces démarches visent la recherche du bien-être de la personne qui sollicite la bienveillance des divinités envers elle-même à travers une offrande destinée aux *vodouns*. Nous allons présenter ici trois de ces différents types de sacrifice : le sacrifice réalisé à titre individuel, le sacrifice de réconciliation et le sacrifice d'envoûtement. Les sacrifices liés aux changements de saison et le sacrifice destiné à combattre la sécheresse ont été présentés plus haut, dans le chapitre IV.

Sacrifice réalisé à titre individuel

Quand une personne pratiquant la religion *vodoun* a besoin de faire appel à une divinité, elle se rend d'abord au temple qui abrite le *vodoun*. Selon les témoignages que nous avons recueillis, le prêtre laisse tout d'abord cette personne seule pour qu'elle puisse prier, entrer en contact avec le *vodoun* et confier à la divinité ce qu'elle est venue lui demander (l'obtention d'un bien matériel, la résolution d'un problème, une bonne récolte, la guérison d'une maladie, la protection contre la sorcellerie, etc.). Cette demande sera accompagnée d'une promesse d'offrande et de sacrifice. Les offrandes qui devront être faites par la personne faisant appel à la divinité seront décidées soit par le Fa, soit par le prêtre *vodoun*. Si la personne en a les moyens, elle pourra toujours

ajouter des objets à l'offrande pour renforcer symboliquement sa demande. Le poids symbolique du sacrifice dépend des moyens économiques dont dispose la personne qui formule la demande. Outre l'animal sacrifié (un coq, une poule ou un mouton), des boissons, de la nourriture et des produits de beauté composeront l'offrande.

Chaque élément de l'offrande destinée à un *vodoun* doit correspondre aux promesses faites à la divinité. Lors de la cérémonie aucun de ces éléments ne pourra manquer. Chaque divinité se caractérise par ses propres objets et ses propres goûts. Une fois tous les éléments réunis, le *vodounƆ,* la personne ayant demandé le service et parfois une ou deux personnes supplémentaires, se réunissent à l'endroit où loge la divinité. Normalement, ce type de cérémonie se déroule dans le temple dont le chef religieux a la charge.

Tous les éléments sont déposés par terre, au pied du *vodoun*. Ainsi, le repas, les boissons et les objets favoris de la divinité sont mis à sa disposition tout au long de la séquence rituelle menée par le *vodounƆ* au service de la divinité. Comme nous l'avons signalé plus haut, le rituel se décompose en six phases : la demande de permission à la divinité, qui consiste dans l'offrande des boissons (de l'eau, des sodas et des boissons alcoolisées), suivie d'une séance de divination au moyen de la noix de kola afin de demander le consentement de la divinité. On procède ensuite au dépôt de la monnaie, qui consiste en quelques pièces. Ensuite, la deuxième phase consiste à sacrifier un ou plusieurs animaux. La troisième phase consiste à effectuer un dépôt de nourriture, de boissons (qui sont les mêmes qui ont été offertes au début) et de produits de beauté. Puis vient la quatrième phase qui est un temps de remerciement, qui peut être un moment festif ou au contraire de recueillement. La cinquième phase consiste en un petit sacrifice offert aux autres *vodoun*s ou ancêtres. Ce sacrifice d'un animal se fait à l'entrée du temple et en réalisant la divination de clôture. Il faut préciser que lors de chaque étape, les *tánnyínƆ* consultent la divinité au moyen de la noix de kola, de manière à solliciter son avis. La divinité peut soit accorder son consentement, soit opposer son refus, soit formuler une remarque. Enfin, la sixième et dernière phase consiste dans la remise du repas rituel, qui est composé d'une sauce et, habituellement, d'une pâte de maïs – de la pâte *amiwo*[153] la plupart du temps. La sauce sera

[153] La viande est frite avant d'être bouillie dans une sauce à base de tomate (si le *vodoun* mange des choses rouges), de gingembre, d'oignon, de poivre et de l'huile qui a la préférence de la divinité (huile

confectionnée avec la viande de l'animal ou des animaux sacrifiés. Ce repas sera partagé entre les participants au terme de la cérémonie et il sera impératif que la divinité soit servie la première. Ce repas lui sera apporté à la fin de la journée par le *vodounƆ* ou une autre personne. Une fois le repas déposé, la famille du *vodounƆ* et les invités partagent le repas, la plupart du temps ce repas sera partagé là où les aliments ont été cuisinés. Cette dernière opération marque la conclusion du sacrifice.
Une fois le rituel terminé, chaque participant peut profiter du fait que la voie de communication avec la divinité est ouverte et prendre un moment pour se recueillir en sa présence.

Formuler une demande à une divinité et la remercier est une pratique qui demande du temps, de l'organisation et des moyens. En outre, dans les cas où la demande est accompagnée d'une divination par le Fa, l'organisation du rituel n'est pas la même, dans la mesure où l'offrande devra être déposée pour le *vodoun* et pour le Fa. Les personnes qui font appel au *bokƆnƆ* sont souvent celles qui ont des problèmes à résoudre dans leur vie. Le *bokƆnƆ* procèdera à la lecture du Fa, qui déterminera, selon le signe qui se manifestera, l'offrande qui devra être faite à la divinité. Ouidah compte de nombreux chefs *vodoun*s et des cérémonies sont régulièrement organisées tout au long de l'année. Les *vodoun*s sont sollicités pour résoudre toutes sortes de problèmes et pourvoir à toutes sortes de besoins. Rien d'étonnant donc à ce que les divinités soient nourries et entretenues constamment. Cela permet aussi, en partie, aux *vodounƆs* de gagner leur vie. Comme une *vodounƆ* nous le confiait lors d'un entretien : « *Si tu as besoin de quelque chose et que tu ne donnes pas à manger à ta divinité, elle va se fâcher et elle ne va pas t'aider, et elle va t'envoyer le malheur* » (*VodounƆ* Hŏxo, prêtresse des *vodoun*s jumeaux).

Sacrifice de réconciliation et d'envoûtement

Ce type de sacrifice est partagé entre un *vodoun* et une autre force, associée à un sorcier (*azětƆ)* et aux *vodouns* avec lesquels il travaille. Il sera abandonné à l'endroit où loge un Lɛgba de carrefour ou dans un lieu dédié à une divinité vivant dans un bas-fond, la

---

d'arachide ou de palme rouge). La viande est retirée et on se sert du bouillon pour préparer la pâte de maïs.

mer, un arbre, etc. Reconnus également comme des *vƆ*, ces sacrifices dédiés à ce Lεgba ou à d'autres *vodouns* ou puissances visent à demander une protection personnelle, la guérison d'une maladie, un envoûtement, calmer la puissance d'un sorcier ou d'une sorcière ou pour détourner la colère d'un *vodoun*. Ils se font la nuit, dans la clandestinité et le secret, jamais publiquement. Il est très courant de voir de la nourriture, des plumes, des boules de terre (v*ƆkƆ),* des semences, des bouteilles remplies de liquides, des piquets enfoncés dans la terre, des calebasses, de l'eau, des rubans, des morceaux de tissu et des oiseaux sacrifiés au pied d'un Lεgba de carrefour, le long des grandes routes, au pied d'un arbre sacré, dans un bas-fond, etc.

Lors d'une cérémonie d'envoûtement, la personne qui sollicite un service auprès de la divinité lui offre les aliments, les boissons ou l'animal à sacrifier qu'elle préfère, mais aussi ceux qui lui répugnent. Ce don, porteur d'un double sens, symbolise à la fois la bienfaisance envers la divinité, mais aussi la volonté d'éveiller sa colère. On offrira d'abord à la divinité les dons qu'elle préfère, mais accompagnés d'aliments qui lui sont déplaisants. Cela provoquera chez elle une réaction agressive et violente, qui la poussera à chercher la victime, cible de l'envoûtement, qui paiera pour le malheur infligé à la divinité (l'offrande d'un don lui étant répugnant). Pour la détourner de sa colère, on lui offrira dans un deuxième temps en sacrifice de la terre pétrie (v*ƆkƆ)* – des boules de terre que l'on trouve souvent au pied des Lεgba –, dotée du pouvoir de calmer la divinité, et que l'on accompagnera des offrandes qui lui sont chères (repas, boissons, animal) afin de la remercier pour le service qu'elle a rendu.

La collectivité familiale qui accueille les *vodouns* et les ancêtres a de manière permanente la responsabilité de faire des sacrifices dédiés aux puissances qui protègent ses membres. Une divinité négligée risque de quitter la maison où elle loge et de punir sévèrement ses adeptes, voire l'ensemble de la communauté à laquelle ils appartiennent. Les adeptes éprouvent constamment à l'égard des divinités deux sentiments pouvant paraître contradictoires : la crainte et la confiance. La bienveillance des divinités attachées à une collectivité peut toucher plusieurs générations, dans la mesure où les *vodouns* installés dans les maisons ou dans la ville ont été entretenus tout au long de l'histoire du clan. On peut citer en exemple la longue histoire à laquelle est lié le *vodoun* Aizan Dodo, qui protège le marché Zobê et la ville de Ouidah, et rappelle que les esclaves, avant de quitter à jamais la ville et de monter sur les bateaux qui allaient leur faire traverser l'Atlantique, faisaient des sacrifices à leur divinité. Ce *vodoun*, qui est toujours là, et qui est encore entretenu, rappelle ces temps anciens lors desquels les

personnes étaient privées de leur liberté. Selon Rush (2010 : 73), à l'occasion de certains travaux qui peuvent sembler compliqués, le chef religieux peut solliciter l'aide d'autres chefs religieux n'étant plus de ce monde. Il peut arriver qu'une photo de l'ancêtre *vodounƆ* (chef religieux) de la divinité concernée soit posée à coté du *vodoun*, afin de rentrer en communication avec les deux entités et chercher à renforcer le service sollicité. Cela rappelle le lien permanent qui existe entre les vivants d'une part et les ancêtres du clan et ses divinités de l'autre.

On voit que toutes ces formes de sacrifice consistent en la combinaison d'un don et d'un contre-don, et qu'ils visent donc une finalité précise. Mais il serait intéressant d'effectuer des recherches plus approfondies afin de comprendre la relation entre les différents objets rituels et les intentions qui se cachent derrière chacun de ces éléments. Dans la religion *vodoun*, il existe une grande variété d'objets sacralisés, dont l'univers symbolique est très complexe et à la compréhension de laquelle seules des personnes initiées peuvent accéder. Précisons qu'il existe deux types d'objets manipulés lors des rituels *vodoun* : il y a d'une part les objets qui sont préparés dans l'intimité (savons, tisanes, poudres, pommades, etc.) et d'autre part ceux qui sont présentés lors de la cérémonie et qui sont offerts à la puissance sollicitée. Les premiers, les *bŏ,* relèvent du domaine intime et préparent les personnes concernées à entrer en contact avec les puissances (*vodouns* ou ancêtres). Ils peuvent aussi être confectionnés pour servir de protection ou pour jeter un sort à quelqu'un. Les deuxièmes, les *vƆ,* relèvent du domaine collectif et forment l'offrande présentée aux divinités et aux ancêtres pour pouvoir communiquer avec eux.

Bŏ : protections rituelles

En langue fon, le terme « *Bŏ* » signifie « *protection et malédiction*» (Segurola et Rassinoux, 2000). Ce mot dual reflète la double signification que possèdent divers objets utilisés dans la religion *vodoun*, qu'il s'agisse du maïs, de plantes, d'animaux, etc. Au final, tout va dépendre de la composition du *bŏ* et de l'intention exprimée à travers les chants et les prières, ainsi que de l'heure à laquelle est effectué le sacrifice.
Une grande variété d'objets – toutes sortes de feuilles, d'écorces, de sables, de terres, de fruits, de graines (de maïs, de poivre de Guinée, de caconnier – *ormosia coccinea* –, ces dernières étant surnommées « *œil de sorcier* »), de coquillages, de kaolins ou *houé*

(argile blanche), de métaux, de cordes, d'os, d'animaux desséchés (une grande diversité d'oiseaux, de serpents, de singes, de chiens, de caméléons, de chauve-souris, de crocodiles, etc.), mais aussi d'objets appartenant à une personne (ou souvent ayant appartenu à une personne décédée), voire d'éléments provenant du corps humain (crânes, os, poils, ongles, cheveu), ou encore des vêtements, des fœtus de bébé, etc. – possèdent une force unique qui les rend spéciaux. Ces objets sont animés par cette force et peuvent procurer des bénéfices aux humains[154]. Les *bǒ* consistent en un ensemble de tels objets naturels, dotés de vertus spéciales, qui contribueront de manière spécifique à accomplir le travail à effectuer selon l'alliance qu'ils forment entre eux et le sort dont ils sont chargés. Des incantations sont en effet prononcées sur le produit obtenu par la combinaison de ces différents objets, afin de le « charger » de la force nécessaire qui lui est indispensable pour pouvoir agir, toujours au bénéfice du sollicitant.

Photo 18 Des ingrédients dans le marché de Ouidah, 2013. Photo : Nallely Moreno.

Les *bǒ* sont d'usage et de confection personnels et parfois collectifs. Ce sont des amulettes ou maléfices qui se fabriquent dans l'intimité de la maison. Les ingrédients qui les composent, très variés comme on l'a vu, peuvent correspondre à tous types de

[154] Sur ce sujet, voir les ouvrages de Pierre VERGER, *Ewé le verbe et le pouvoir des plantes chez les Yorubas (Nigeria-Bénin)* (1997) et Paul HAZOUME, *Le Pacte de Sang au Dahomey* (1956).

souhaits, qu'il s'agisse de désirs d'acquérir telle ou telle chose, de protection entre personnes à travers le pacte de sang, de réussite dans telle ou telle entreprise ou, surtout, de se prémunir de tel ou tel danger ou menace. Les *bǒ* sont chargés de la force du *vodoun*.

Chaque personne naît avec son sɛ ou destin et celui-ci peut être manipulé afin de le faire évoluer. Dans un contexte marqué par la précarité des conditions économiques et par les problèmes liés à l'insuffisance de moyens de subsistance, la fabrication des *bǒ* se présente comme un moyen d'accéder à une forme de soulagement, sur le plan personnel, face à un avenir incertain. Par ailleurs, ce contexte se distingue aussi par le fait que la vie de chacun y est motif d'envie et de critiques, ce qui crée un besoin constant de se protéger et de manipuler la volonté des autres. Ainsi, des conseils sont toujours recherchés auprès de la communauté religieuse et souvent prescrits par le *bokƆnƆ,* grand connaisseur des *bǒ.* En ce sens, le travail des *bòcyƆ* et des *bǒ* servent comme signifiants de la psyché, exprimant tout un éventail de sentiments et de craintes (Preston, ibid. : 74).

Chaque élément entrant dans la constitution des *bǒ* a sa propre signification et son propre usage. Certains objets sont de nature polysémique et leur usage et leur signification peuvent changer selon l'objectif visé par la confection du *bǒ*.

Nous devons signaler que les usages et significations de ces objets et de l'univers qu'ils forment nous sont largement inconnus, dans la mesure où nous ne sommes pas initiée. Les informations à ce sujet figurant ici proviennent de nos observations sur les marchés et dans les boutiques, de conversations avec diverses personnes lors des entretiens que nous avons menés, de documents que nous avons eu la chance de pouvoir consulter sous la forme de photocopies, et réunissant de nombreuses recettes pour la confection des *bǒ* écrites par un prêtre *vodoun* et grâce aux ouvrages de Verger (1997) et Hazoumé (1956) précédemment cités.

Toutes ces recettes sont associées à des proverbes, des signes du Fa, des incantations ou des gestes devant accompagner soit leur fabrication soit leur utilisation. La plupart d'entre elles visent à obtenir la réussite dans divers domaine de la vie (l'amour, la puissance sexuelle, le pouvoir de séduction, le travail et la fertilité). Il y a aussi l'ouvrage de Hazoumé (1956) dans lequel sont décrites différentes formes d'alliances entre humains et vodouns à travers les pactes de sang, pour lesquels sont utilisés différents types d'ingrédients, et auxquels peuvent participer des personnalités de la cour royale, des adeptes religieux, des membres d'une même famille, des cultivateurs,

des chasseurs, des guerriers, etc. Cet ouvrage nous apprend quelques uns des usages qui sont faits des pierres de foudre de Hɛvioso que nous avons pu voir au marché de Ouidah, ainsi que des crânes humains, plumes de perroquets, balles de fusil, cauris, haches, de différentes plantes (pousse de feuille de palmier, écorce de baobab, moelle de bananier, écorce *d'adité*, écorce de *loco* ou *iroko*, coton), de différents types de sables ou terres (celle du marché, celle d'un carrefour, etc). Ces différents ingrédients sont souvent rassemblés et trempés dans un breuvage qui pourra contenir une grande diversité d'éléments qui, mêlés au sang humain et/ou animal, agira comme une magie contaminante, et où les caractéristiques de chaque objet apporteront leur qualité à la personne engagée dans l'alliance contractée. A travers le mélange des différents ingrédients, les paroles prononcées et l'acte de boire le breuvage auquel est aussi mélangé le sang des participants, le pacte de sang est réalisé, avant de se clore par un repas rituel et l'ingestion des boissons alcoolisées. Ce type d'alliance a pour but de créer une confidentialité incassable, loyauté, dévouement et discrétion entre les participants, ainsi que de la part des participants envers les divinités. Le même auteur indique que Francisco de Souza, dit Chacha, et le roi Guézo de Dahomey s'étaient alliés par un pacte de sang très répandu, d'après Hazoumé, chez les Aja, les Xweḍa, les Xwla, les Pedah, les Ouachi, les Fon, les Ayizo, les Goun, les Maxis, les Nago, les Bariba (ou Batabariba), etc.

En dehors des pactes de sang, il est courant de préparer dans l'intimité ou dans le cadre de la vie quotidienne, mais toujours discrètement, différents types de savons, d'essences, de poudres, de masques, de potions, d'anneaux, de colliers, de petits paquets, de bouteilles contenant des remèdes, de ceintures, de vêtements, de protections qui seront insérées dans les scarifications et de substances qui seront soufflées avec la bouche, avalées, etc. Tous ces objets ou pratiques visent à procurer du bien-être à la personne qui les fabrique ou les exécute.

Notons encore que les calebasses sont des outils très répandus dans la religion *vodoun*. Ces récipients naturels servent dans plusieurs domaines : on y conserve les savons, les cauris, les écorces et objets servants pour la confection de protections, mais aussi l'eau des divinités et l'eau à partager lors des cérémonies. Il suffira de couper une calebasse en deux pour fabriquer une boîte à *vodoun*. Hazoumé (ibid. : 55) explique que l'assiette en terre cuite, la calebasse et la gourde composaient la vaisselle des habitants du Bas-Dahomey, aujourd'hui réservée pour les offrandes qu'on dépose devant les divinités.

Il arrive que lorsqu'une personne confectionne un *bŏ*, elle doive interpréter des signes géomantiques avant de terminer la fabrication du produit. Ainsi, dans le cas de la fabrication d'un savon noir à base d'écorces, de caméléon séché et d'autres ingrédients que nous ne connaissons pas, une fois les écorces et le caméléon pilés et réduits en poudre, il faut avant de poursuivre la confection consulter les signes du Fa, et les interpréter en fonction du souhait correspondant à la fabrication du *bŏ*. Autre exemple, quand il est nécessaire d'intégrer du kaolin à une préparation, il faut commencer par dessiner des signes du Fa au moyen de cette poudre blanche, avant de l'intégrer à la préparation et de la terminer. Le fait de dessiner le signe géomantique a pour but d'attirer ses qualités dans le *bŏ.* Il s'agit d'une sorte de mimétisme magique qui rappelle le concept de magie sympathique de Frazer (1944 [1890]).

D'autre part, certains poudres ou mélanges pourront être introduits dans le corps à travers les scarifications. Dans ce cas, la personne obtiendra ce qu'elle recherche quand la préparation aura été absorbée par le corps.

De la même manière qu'on peut fabriquer des *bŏ* pour soi-même, il est aussi possible de confectionner des *bŏ* dans le but d'envoûter quelqu'un. Les *bokƆnƆ* sont ceux qui détiennent le plus de connaissances dans ce domaine où les *bŏ* sont confectionnés pour permettre à une personne de voir se réaliser un souhait qui ne relève pas de sa propre volonté, qu'il s'agisse d'obtenir de l'affection d'une autre personne, de posséder ce qu'une personne détient, ou encore d'éloigner une autre personne. À l'exception de certains usages du maïs rouge pour la préparation des envoûtements, nous n'avons pas eu accès à cet univers.

On réunit donc sous le nom de *bŏ* toutes les substances et tous les objets qui véhiculent la puissance *vodoun*. Dans l'imaginaire de la religion *vodoun*, la force *vodoun* se concentre dans certains lieux, comme les marchés, les cimetières et la mer, certaines formes de mort violente, ainsi que dans certains arbres (et dans la manière qu'ont les feuilles de certains arbres de tomber), certains types de terre et de sable, ou certains animaux (des oiseaux, des chiens, des perroquets, des caméléons, des singes, etc.)[155].

---

[155] Un jour, nous devions nous rendre très tôt chez un prêtre *vodoun* pour un entretien. Sur la route, nous avons été retardée par un embouteillage provoqué par un accident ayant causé la mort d'une personne roulant en moto. Lorsque nous sommes arrivés, nous avons présenté nos excuses pour le retard, en en expliquant la raison. Tout de suite, le prêtre nous a demandé où avait eu lieu l'accident. Nous avons

Nous nous sommes rendue sur plusieurs marchés dits « *fétichistes* » en Afrique de l'Ouest[156] et pouvons témoigner de la grande diversité d'objets religieux servant à l'animation des pratiques religieuses *vodoun*. Des animaux venus de divers pays de toute l'Afrique sont vendus sur ces marchés. On y remarque aussi la présence du maïs rouge sur de nombreux stands.

Le maïs rouge : un *bǒ vodoun*

Revenons au maïs rouge (*agbadé vovo*) pour signaler qu'il s'agit d'une semence ambivalente : protectrice et destructrice selon les usages qui en sont faits et les intentions qui y sont associées. Il est utilisé comme ingrédient pour la fabrication d'amulettes ou moyen de protection mais aussi comme ingrédient dans la confection des objets de sorcellerie dits *grigris*. Le maïs rouge fait ainsi partie des *bǒ* du monde *vodoun*.

> « *Le maïs rouge est très sacré, très spécial. Tout le monde ne peut pas avoir ça. Ce maïs vient d'ici, mais ce n'est pas facile de le trouver. Vous pouvez avoir 10 hectares et vous allez trouver qu'un seul épi de maïs rouge. C'est une bénédiction, une chance qui arrive au cultivateur. C'est pour cela qu'ils vont nous le vendre très cher. Même les grains, ils vont nous les vendre cher, à cinq mille francs quelques grains. Pour l'épi, il doit être entier, qu'aucun grain n'y manque. Seuls les grands sorciers ont besoin de l'épi entier de maïs rouge pour faire leurs travaux. Nous, nous allons vendre l'épi de maïs rouge à peu près 10 000 francs, en fonction de la taille de l'épi. Ce qui est sûr, c'est que les sorciers cherchent seulement le maïs rouge pour faire les grigris ou des fétiches* » (vendeur d'objets rituels du marché de Ouidah, Ouidah, 2013).

Quand le maïs rouge est utilisé comme protection, les personnes qui l'utilisent, après avoir consulté un bokɔnɔ, se lavent avec, en mangent les grains, en remplissent des paquets qu'ils enterrent, le suspendent à l'entrée des maisons, etc. Mais avant cela, quand quelqu'un trouve un ou plusieurs épis de maïs rouge dans son champ, il

---

compris par la suite qu'il voulait se rendre sur place pour récolter, à travers les vêtements, les cheveux, les ongles (ou autres) du mort, la force *vodoun* qu'incarne une personne décédée de cette façon.

[156] Nous en avons vus en Guinée Conakry, au Burkina Faso et au Bénin.

commence par se rendre chez un *bokƆnƆ* pour consulter le Fa et lui demander pourquoi ces épis sont apparus là et comment les traiter convenablement. Le signe de Fa qui sortira lors de la consultation sera dessiné avec du kaolin, puis saupoudré sur l'épi ou les épis de maïs rouge. Ensuite, la ou les tiges de la plante seront coupées, mélangées avec certaines feuilles et réduites en cendres. Ces cendres composeront un remède servant à guérir certaines maladies, qui sera remis à la personne venue consulter le Fa. D'après les informations que nous avons recueillies à Ouidah, l'apparition d'épis de maïs rouge dans un champ de maïs blanc ou jaune est porteuse d'un message, recèle un but. Elle n'est pas le fruit du hasard. L'épi de maïs rouge est considéré comme étant envoyé de l'au-delà pour accomplir une mission. De telles notions nous renvoient à la polysémie que revêt le maïs dans le monde *vodoun*. Le maïs fait partie des ingrédients servant à confectionner les objets sacrés, aussi bien de protection que de sorcellerie. Il agit comme une métonymie, qui change selon le contexte de son apparition dans le champ.

D'autres manières encore de se servir du maïs rouge comme protection existent : une femme, pour se protéger du mauvais œil, de la sorcellerie ou de l'envie, avalera sept grains de maïs rouge mélangés à sept grains de poivre de Guinée ; après avoir enveloppé 201 grains de semence œil de sorcier et 220 grains de maïs rouge dans un morceau de tissu de percale, on plongera ensuite ce dernier dans l'eau pour se protéger de toute malchance en se lavant avec ; ou encore, on enterrera une tige de maïs rouge au niveau d'un carrefour, puis on l'y laissera sept jours si l'on est une femme et neuf jours si l'on est un homme, avant de la déterrer, puis de la manger, pour bénéficier alors d'une protection très puissante. Dans le monde des représentations du *vodoun*, les carrefours sont chargés d'une force puissante. C'est aux carrefours que sont déposés de nombreux objets. Métaphoriquement, nous pouvons imaginer que les *bǒ* sont de ces façons déposées au niveau du centre duquel partent les quatre directions. Le carrefour agit comme un pont entre le monde des humains et l'au-delà. En y étant enterré, le maïs rouge se charge de la force des puissances qui s'y trouvent et acquiert la capacité de relier les deux mondes.

Photo 19 Maïs rouge suspendu à l'entrée d'une chambre où le *vodounƆ* WɛkɛnƆ reçoit les visiteurs, Ouidah, 2017.

Il est important de signaler que le maïs rouge est aussi considéré comme une céréale dotée de propriétés médicinales. À partir de la préparation de tisanes ou en grillant l'épi, il sera possible de soigner les maux de ventre, la rougeole et les hémorroïdes. « *Pour les hémorroïdes, je dois griller la tige entière de maïs rouge et avec certaines feuilles et l'huile de palme noire, tchotcho*[157]*, on va masser au niveau de l'hémorroïde et il va guérir. Pour les maux de ventre, on utilise aussi l'épi de maïs rouge entier, on va le griller et on va le mélanger à des feuilles, on ajoute du miel et après on écrase ces ingrédients, la personne boit le remède et elle va guérir* » (VodounnƆ WèkènƆ, Ouidah, 2013).

[157] Le *tchotcho* est fabriqué à partir du résidu de la noix de palme une fois qu'elle a été pressée. pour en extraire l'huile rouge. Dans ce résidu subsistent des pépins qui proviennent de l'intérieur de la noix, et que l'on fait chauffer pour obtenir l'huile noire. Cette huile est utilisée surtout pour calmer la fièvre chez les nourrissons.

Les épis de mais rouges dotés de toutes leurs rangées de grains seront conservés entiers et seront utilisés dans la confections des *bŏ* fabriqués à partir de ce type d'épis. Les épis de maïs rouge abîmés ou incomplets seront dégrainés, et leurs grains utilisés dans la fabrication d'autres types de *bŏ*. Les usages du maïs ici décrits nous laissent détecter des propriétés particulières au maïs rouge d'une part et au maïs blanc d'autre part. Le maïs blanc serait ainsi considéré comme un aliment destiné aux humains, comme aux ancêtres et aux *vodouns*, tandis que le maïs rouge serait considéré comme un élément servant à confectionner des *bŏ* utilisés pour des opérations de protection ou de malédiction, toujours dans un cadre intime, correspondant plutôt à des rituels privés.

BòcyƆ

Les *bòcyƆ* sont des statuettes en bois ou en terre sculptées ou fabriquées pour protéger les maisons, la santé et favoriser le bien-être de la personne qui les sollicite. D'autres encore sont sollicités pour s'assurer une bonne récolte, un climat favorable, la conception d'un enfant, ou pour éviter les accidents de la route. Les *bòcyƆ* aident aussi à maintenir le bien-être dans des contextes de stress personnel (Preston, 1995 : 74). Le *bòcyƆ* donne pouvoir et assurance à la personne qui requiert sa bienveillance et qui le remerciera par un sacrifice, comme dans le cas des rituels *vodouns*.

Les *bòcyƆ* sont également des *bŏ*. Tous les objets qui contiennent en eux la force *vodoun* et qui agissent par la magie sont des *bŏ*. Blier, cité par Springer (2012 : 8), évoque le mythe de la création du peuple Eve du Togo, dans lequel il est dit que quand Dieu a créé les humains, il a aussi créé la magie (*bŏ*) pour qu'ils puissent communiquer avec Dieu et lui demander de l'aide.

Au Bénin et au Togo, les *bòcyƆ* ne sont pas considérés comme des *vodouns*, mais sont néanmoins liés à la force *vodoun*. Les chefs *vodouns* se servent de ces sculptures pour conférer protection et pouvoir (d'action) à des individus, des familles ou à la société dans son ensemble. Les *bòcyƆ* représentent aussi un moyen de guérison (Springer, ibid. 9) ou servent à tromper la mort en la détournant vers une effigie de la personne à protéger. Quand un jumeau décède, on sculpte une statuette en bois le représentant, à l'intention de laquelle seront ensuite effectués des sacrifices. En échange, le jumeau ainsi représenté protègera la famille à laquelle il appartient. Les *bòcyƆ* ne sont pas vénérés comme les *vodouns* le sont. En règle générale, ils sont recherchés pour favoriser la réussite personnelle.

Tout comme les *vodounkpè* – lieux où logent des divinités –, les *bòcyƆ* sont chargés de la force *vodoun.* Des rituels complexes président à la confection et au dépôt des objets (*bŏ)* qui contiennent cette force de manière à conférer la force en question à l'endroit où l'objet sera installé.

Photo 20 ***BòcyƆ***, Ouidah 2013. Photo : Nallely Moreno

L'assemblage, le mélange et la signification de tous ces objets constituent un savoir qui appartient aux adeptes, et plus particulièrement aux *bokƆnƆ.* En *fon* les mots *kple, ha, agblo* et *fo* renvoient à l'idée de « *mettre ensemble* », « *réunir* », « *agglomération* » et « *rassemblement* » (Preston, ibid. : 75). Cette notion fait référence à la manière dont sont combinés les divers objets possédant la force *vodoun*. L'art *vodoun*, écrit Preston (ibid.), est articulé autour de l'assemblage, de la séparation et du mélange de matériaux. Rush (2010 : 70) rapporte cela à sa « *dialectique de l'éphémère et [à] l'inachevé* » quand elle signale que les significations et le pouvoir associatif du mélange des objets sacrés sont cumulatives et contextuelles plutôt que définitives. Un objet est éphémère et il trouve du sens à travers la juxtaposition et la combinaison des objets qui seront utilisés pour une cérémonie spécifique et qui seront renouvelés lors d'une nouvelle cérémonie ayant pour but une autre demande et donnant lieu à un autre rassemblement accompagné de son propre dépôt d'objets ou d'offrandes. La pragmatique des *bŏ* est liée à son efficacité selon le contexte dans lequel l'action prend place.

Nous pouvons émettre l'hypothèse que la mauvaise image qu'a la religion *vodoun* aux yeux du monde occidental résulte de cet aspect du *vodoun* consistant à fabriquer et à imbriquer entre eux tous ces objets, cela donnant un aspect mystérieux et insaisissable à l'ensemble, matérialisé par les buttes des divinités, les *bòcyƆ* ou les *bǒ*. Dans l'imaginaire des sociétés où n'est pas pratiquée cette religion, il est admis que l'usage de « poupées » à des fins de sorcellerie est très répandu dans le *vodoun* – d'après nos observations, ce sont les *bòcyƆ* qui se rapprocheraient le plus de ces « poupées » magiques. Ce qui reste certain, c'est que la manipulation des *bǒ* et des *bòcyƆ* permet de solliciter une protection pour soi-même ou de perturber la vie d'autrui. Comme nous l'a confié Armand Aguidissou, les *bòcyƆ* sont des objets « *tranchants* ». D'après Law (2004 : 96), qui reprend Blier sur ce point, la confection des *bòcyƆ* pouvait trouver son sens dans la région dans l'insécurité et la crainte dans lesquelles vivaient ses habitants pendant la période de la traite. Law suppose qu'à Ouidah la fabrication de *bòcyƆ* était plutôt liée à l'insécurité éprouvée par la population locale à l'égard de la domination du royaume de Dahomey. Si le recours à ce type d'objets a pu être important pendant la période de la traite, il n'en reste pas moins que de nos jours, la fabrication de *bòcyƆ* est une pratique toujours courante dans les milieux pratiquant la religion *vodoun*.

Analyse d'un cas de sacrifice individuel : une cérémonie dédiée au vodoun Dan AxisinƆ Masasɛn [158]

Nous allons décrire à présent un sacrifice réalisé à titre individuel auquel nous avons assisté lors du séjour que nous avons effectué à Ouidah en 2013. Il s'agit d'un rituel de remerciement suite au service rendu par une divinité. Ce rituel a eu lieu dans la campagne, aux environs de Ouidah, au pied d'une termitière où loge le *vodoun* Dan et a été mené par la prêtresse de cette divinité, Dan AhisunƆ.

31 mars 2013

La prêtresse du *vodoun* Dan arrive sur le site accompagnée de l'enfant qu'elle est en train d'initier – son neveu – et avec le mouton du sacrifice. La femme qui va offrir le

[158] AxisinƆ / vendeur, Ma / négation, sa / vendre, Asɛn / *vodoun* : Dan qui a une place fixe, qui possède son territoire, qui est propriétaire d'un terrain et qu'on ne peut pas vendre sur un marché.

sacrifice au *vodoun* arrive elle aussi, portant un sac qui contient tous les éléments de l'offrande. Notre traducteur (un initié, qui apportera son aide lors de la cérémonie) et nous-même, nous attendons en-dehors du temple. Les deux femmes se mettent tout de suite à balayer et nettoyer l'entrée du temple de *Dan*. Elles enlèvent les herbes, ainsi que la poussière et autres débris qui se trouvent sur la voie menant au temple, avant de commencer à nettoyer l'entrée du temple, qui était déjà ouvert. À l'intérieur de cette case en béton se trouve la termitière, ainsi que des pots en terre cuite servant pour le dépôt de l'eau, et des restes d'offrandes datant d'une cérémonie antérieure.

La prêtresse change l'eau qui se trouvait dans les canaries en terre cuite. Elle dépose sur le sol les boissons – une bouteille de soda et une bouteille de Gin Royale©. Les haricots (*abobo*[159]) et le maïs blanc (*atchonclun* [160]) déjà cuits sont déposés dans des récipients en plastique séparés. Le maïs est mélangé avec du sucre et de l'huile d'arachide (*azin mi*). Les biscuits et bonbons sont déposés dans une assiette. Une bouteille de miel (*wiin*) et une autre d'huile d'arachide sont également déposées sur le sol, ainsi qu'un flacon de talc en poudre. Une fois tous les éléments de l'offrande déposés par terre, la prêtresse verse dans un verre de l'eau, dans un autre du gin et dans un troisième du soda.

La cérémonie a lieu au pied de la termitière, qui sert d'abri à la divinité *Dan*. Sur la termitière et éparpillés un peu partout, on peut voir des restes d'offrandes – des bouteilles et des flacons vides, ainsi que des substances qui ont été versées sur la termitière, dont une couche de matière indéchiffrable couvre une bonne partie de la surface : les offrandes ont été répandues sur la termitière de si nombreuses fois qu'une partie de cet abri de Dan est désormais complétement noire. Plusieurs poteries sont disposées près de l'autel-termitière, les unes en forme de jarre, les autres en forme de pots ronds à couvercle. Ces poteries sont destinées aux *vodouns* : les prêtres y versent de l'eau (à laquelle ils ajoutent parfois des plantes) devant servir à étancher la soif des *vodouns* lors des cérémonies. Voir la nouvelle offrande déposée devant la termitière dans ce contexte permet de comprendre en quoi un tel dépôt constitue un acte éphémère de renouvellement constant de l'offrande *vodoun*. Tous les objets sont orientés vers les participants et non vers l'autel.

---

[159] Cru on l'appel *ayikun* et cuit *abobo*.

[160] Maïs cuit à l'eau.

Les femmes se préparent pour la cérémonie, ôtant leur blouse et montant leur pagne, précédemment utilisé comme jupe, jusque sous les aisselles. Le rituel commence. Les deux femmes se prosternent devant l'autel, les mains sur les genoux et le regard fixé sur la termitière. La prêtresse de Dan prie en langue fon tandis que la personne qui offre le sacrifice, toujours à côté d'elle, confirme les propos de la prêtresse en hochant régulièrement la tête.

-*« Ce que nous faisons ne consiste pas à vouloir la mort de quelqu'un mais que celui ou celle qui est derrière tout ça soit dévoilé »* : telle est l'intention qui préside au déroulement de cette cérémonie et à l'appel de la divinité.

Les boissons sont répandues sur l'autel : d'abord l'eau, puis le soda et finalement le gin. A chaque fois que la prêtresse boit, elle verse aussi un peu de boisson sur l'autel. Ensuite, elle prend une noix de kola (*glo*) comptant quatre cotylédons, qu'elle jette sur le sol pour procéder à la divination. Elle saisit un des morceaux avec sa bouche et le coupe en deux avec ses dents, puis place ces deux fragments dans ses mains et fait des prières qu'elle leur destine. Elle mange un de ces deux fragments et jette à nouveau les quatre morceaux restant. Les messages qu'envoie Dan sont positifs, car les deux femmes semblent contentes. Vient alors le tour de la femme ayant sollicité le rituel. Elle fait exactement la même chose que ce que la prêtresse vient de faire. Elle chuchote des paroles aux morceaux de kola, puis les jette par terre, semblant très satisfaite du résultat.

- *« La voie est ouverte, Dan a accepté l'offrande »*. Le rituel peut continuer ; des pièces de monnaie sont offertes au *vodoun*.

Vient le moment du sacrifice du mouton qui attendait dehors. L'initié le prend par les pattes et retire la corde avec laquelle il était attaché. Puis il nous demande à chacun d'entrecroiser nos poignets en les posant l'un sur l'autre et fait ensuite passer la corde à trois reprises entre eux pour les détacher l'un de l'autre. Le but de cette opération est d'éloigner la mort, les accidents et d'attirer la bonne santé (protection).

-*« On ne va pas être attachés comme le cabri »*.

Le cabri est allongé sur le sol et doit manger avant d'être sacrifié. L'initié lui offre des feuilles d'*akinkônma* et de *sɛma* mais le cabri n'en veut pas. Il insiste mais l'animal les refuse toujours. À chaque essai, il touche l'autel avec les feuilles puis essaie de les donner au cabri, qui persiste à refuser. Il lui propose aussi de l'eau mais le cabri ne veut pas boire. Alors, la prêtresse consulte Dan au moyen des morceaux de kola. Dan explique que le cabri a mangé juste avant, quand il attendait dehors, et qu'il peut être sacrifié. L'initié qui assiste la prêtresse prend le couteau tandis que la prêtresse et son apprenti prennent l'animal par les pattes. L'initié touche la termitière avec le couteau avant d'égorger le cabri, qui se met à hurler tandis que le sang commence à couler. Tous les trois portent alors le cabri et commencent à chanter et à verser le sang sur l'ensemble de l'autel (poteries et termitière). Le cabri meurt et le sang cesse de couler. Le cabri est jeté avec force hors de l'enceinte. Pendant le sacrifice, tous chantent une chanson d'initiation dont la langue est inconnue aux non initiés :

Jajɛ go malƆn le majalô ji makpon.

Jajɛ go malƆn le ma do alôji kpon.

Après le sacrifice, l'offrande se poursuit et la femme qui a sollicité la cérémonie dit à la divinité avec beaucoup de ferveur :

-« *A se gbe nú mì jén wɛ Ɔ, nǔvú wɛ* ».
« Si tu accomplis ma demande, je ne vais pas te laisser comme ça, je vais te récompenser ».

Puis la prêtresse va demander à la divinité si elle agréé l'offrande ou non. Elle prend une noix de kola qu'elle casse en trois morceaux, avant d'en jeter deux sur le sol après avoir fait des gestes et prononcé des paroles à l'attention de la divinité. Elle saisit alors le troisième morceau, qu'elle casse en trois, puis jette ces trois morceaux sur le sol avec les mêmes gestes. Elle constate en voyant la disposition des kolas que la divinité a agréé l'offrande et les deux femmes manifestent leur joie :

-« *é ná cɛ nú we káká* », « *merci beaucoup* ».

La prêtresse souhaite de bonnes choses à la femme ayant sollicité le service auprès de la divinité. C'est la kola qui va porter le message :

-« *la paix va revenir dans ton foyer, la santé aussi, ton mari va t'obéir, il fera ce que tu lui diras* ». Tandis que la prêtresse s'adresse à elle, la femme reçoit la prière en frottant ses mains l'une contre l'autre.

La prêtresse se met ensuite à éparpiller toute l'offrande sur la termitière. En déposant chacun des aliments, elle parle à la divinité Dan pour lui indiquer le sens de l'offrande :

-« *elle ne va pas répandre l'huile sur toi pour la mort ni pour la maladie, mais pour le bonheur* ».

Elle s'interrompt pour rassembler les kolas, les laver et les mettre dans un récipient. Puis elle dit ces mots :

-« *C'est lui-même (le mari) qui a cherché son jour. Le jour qu'on choisit (pour faire une cérémonie), rien ne l'annule* ».

Puis elle prend les récipients contenant les haricots et le maïs. En jetant le maïs, elle dit à la divinité :

-« *bokún towe die, dee a nô dù ô, é die é da wa nú we. A na dó vivi lanme n'í b'ɛ ná mô nu sô. Mo we é na nyî ô nɛ. Éná mô nu sô loo* »
«*Voici le maïs bouilli qu'elle t'a préparé pour que tu le manges. Tu vas la réjouir et elle obtiendra le bonheur. Ainsi soit-il* ».

Après cela, la prêtresse commence a jeter les haricots sur la divinité et dit :

-« *Abôbô towe die, ami kpɛncɛɛn, é wɛ é da wa nú we* », « *Voici les haricot bien huilés qu'elle a préparés pour toi* ».

Elle verse la farine de maïs dans un récipient et la mélange avec de l'eau (*jasin*), puis elle se met à la verser sur la divinité, tout en reprenant le chant entonné plus tôt :

Jajɛ go malƆn le majalô ji makpon.

Jajɛ go malƆn le ma do alôji kpon.

La prêtresse jette ensuite sur la divinité des biscuits et des bonbons.

Elle continue en versant de l'huile d'arachide et dit :

> -« *É die é na gbá azinmi nú we dó kú jí â, é na gbá nú we dó azôn jí â. Dagbe jí we é na gbá nú we dó. Nû dokpó le ná we â, mɛde se xo tôn ô, yê do di dô we ô, yé na nô wá dô n'í we ; b'ɛ́ ná tunwun afô dée é ná dé ô. Mô we é ná nyí ô nɛ́* », « *Voici, elle ne répand pas l'huile sur toi pour la mort ni pour la maladie, mais pour le bonheur. Aucun malheur ne lui arrivera et s'il arrivait que les gens complote contre elle, que quelqu'un vienne l'informer afin qu'elle se préserve. Ainsi soit-il* ».

La prêtresse commence ensuite à verser le miel et dit :

> -« *É diè wiin towe ô die, é hên wa dó vìví jí. Do vìví lanme n'í nû a blo ô ni lɛ húgan mô, bó nú ní lɛ húgan, énɛ́ ô nû daxo kloklo wɛ é ná mô. Có nú xwe ô ná fó ô, nû daxo kloklo we é ná mô, nû madó nukún we ê ná mô »*
> « *Voici ton miel, elle a amené une chose exquise. Réjouis son cœur et accomplis pour elle des choses plus grandes encore que ce qu'elle vient de t'offrir, et que ça soit plus grand que ça, ainsi elle obtiendra de grandes choses. Avant que l'année ne finisse, elle obtiendra de grandes choses, des choses inattendues* ».

Après cela, elle saupoudre le talc sur la termitière et dit :

> -« *Jonô lɛɛ ná wá gôn towe egbe axi gbe. Yê na do wân sewe pli pli pi. Yê na do : Axisinô Masasɛn mî na ba jo nô we. Jonô lɛɛ nawa gôn towe gbadanu. To lɛɛ bî na wa »*

« Les visiteurs vont venir chez toi aujourd'hui, jour du marché. Lorsqu'ils vont venir ils vont sentir ta bonne odeur. Ils vont dire : Axisinô Masasɛn, nous allons te rendre visite. Ils viendront dans la soirée. Tout le peuple viendra ».

Vient ensuite le moment de la dernière étape de la cérémonie : le sacrifice d'une poule à l'entrée du temple. La poule doit boire avant d'être offerte à la divinité. Une fois qu'elle a bu, on lui arrache des plumes de la poitrine, avant de les placer sur trois points disposés sur une même ligne face à l'entrée du temple. L'assistant de la prêtresse égorge la poule et verse son sang sur ces trois emplacements. La prêtresse, son assistant et la femme qui a sollicité la cérémonie se mettent à chanter. D'autres plumes sont déposées sur les trois points, ainsi qu'un peu de maïs et des haricots. La prêtresse prend deux morceaux de kola et procède à la divination en disant :

-« *Ahowé towe die mĭ tunwun, a blă vodoun de lɛɛ, mî tunwun, kablo aliƆ dó nú mĭ* »
« *Voici ta kola, nous le savons, tu as attaché (apaisé) les autres divinités, nous le savons, permets-nous maintenant de passer librement* ».

Pour finir, la femme qui a sollicité le rituel rentre toute seule dans le temple pour parler à Dan. Elle le prie et le remercie. Les participants remettent leurs T-shirts ou chemises et leurs chaussures, tout en mangeant et buvant le reste de l'offrande. L'ambiance est joyeuse. La prêtresse met les animaux du sacrifice dans un sac, emporte le bidon d'eau et autres outils (hache, couteaux, balai), ferme la temple et tout le monde quitte les lieux.
Pour conclure le rituel, le cabri et la poule seront cuisinés avec une sauce à base d'huile d'arachide et de poivre, et servis accompagnés d'une pâte de maïs connue sous le nom d'« *amiwƆ* » – à base de farine blanche de maïs, mélangée au jus de la sauce de la viande, à ceci près que pour ce repas rituel, la sauce sera simple, sans tomate, ni piment, ni oignons, ni sel.

La prêtresse raconte : « *Quand tu demandes à Dan quelque chose, il va t'aider et il va faire ce que tu lui as demandé, mais si tu ne le récompenses pas, Dan se fâchera et viendra te chercher pour t'arracher ce qu'il t'a donné. Tu vas commencer à avoir des*

malheurs. Les problèmes vont te suivre. C'est le bokƆnƆ qui te dira : 'Ah, tu as promis quelque chose à Dan et il te faut accomplir le sacrifice que tu lui as promis, sinon, tu auras toujours des problèmes' ».

Déchiffrement rituel

Nous venons de décrire le déroulement d'un rituel de demande personnelle auquel nous avons pu assister dans son intégralité, à l'exception de la remise du repas complet, préparé hors du lieu du rituel, où il est déposé plusieurs heures après. Avant de livrer notre analyse des caractéristiques de cet rituel, nous souhaiterions commencer par évoquer les gestes rituels que nous avons relevés lors de cette cérémonie, et qui sont, d'après nos observations, communs à toutes les cérémonies visant à mettre en contact les humains et l'au-delà. Il s'agit de gestes effectués à trois reprises. Bien que l'offrande matérielle en milieu *vodoun* ne soit pas organisée en fonction de chiffres spécifiques, en tout cas pas celles des rituels auxquels nous avons assisté, nous avons pu constater que les gestes rituels effectués à trois reprises constituaient un motif récurrent du rituel. Nous apportons cette précision non pas seulement en raison de sa valeur symbolique, mais comme élément de comparaison avec les pratiques mésoaméricaines, pour lesquelles nous avons constaté que toutes les offrandes étaient décomptées, comme l'a largement documenté Danièle Dehouve (2007 et 2016). Les gestes effectués à trois reprises que nous avons relevés à Ouidah sont liés aux gestes que les personnes doivent accomplir devant les abris des divinités, devant les prêtres *vodouns* ou devant les musiciens : on touchera avec la main droite trois fois la terre pour saluer les musiciens ; les offrandes sont aussi déposées en trois temps ; le *vévé* ou le *jasin* sont saupoudrés trois fois ; pour communiquer avec les divinités, on confectionne trois tas de terre ; on boit trois fois les boissons offertes lors d'un sacrifice, etc. Le chiffre trois apparaît ainsi comme un numéro bénéfique et positif. D'après Burton (2007 : 13), ce chiffre représente le couple créateur Mawu-Lisa, Mawu correspondant au chiffre deux et Lisa au un. Pour sa part, à Ouidah, Armand Aguidissou nous a fait comprendre que le chiffre trois servait de moyen pour communiquer avec les ancêtres et les divinités : « *Quand nous jetons trois fois le sang, le maïs, puis les haricots et les boissons, c'est parce que c'est en nombre de trois que nous allons appeler les ancêtres qui doivent aussi venir au sacrifice. Avec eux, il y aura les amis de la divinité qui vont aussi venir. C'est une cérémonie et il y a des offrandes pour tous.* » (Armand Aguidissou, Ouidah, 2013).

Dans l'univers mésoaméricain, les « *ofrendas contadas* » (« offrandes comptées ») font partie des dépôts rituels. Elles ont pour principe d'être organisées par groupes d'objets rassemblés selon des chiffres spécifiques, qui se complètent entre eux. Ces offrandes sont organisées ainsi depuis la période précolombienne. Elles forment des séries numériques qui agissent par efficacité symbolique en vue d'obtenir le résultat attendu. Ces éléments décomptés agissent comme des analogies métaphoriques, toute comme dans le rituel *vodoun* que nous étudions.

La description du rituel que nous venons de détailler l'a montré, le don est accompagné de gestes et de discours conditionnés à la structure du rituel. L'offrande se fait dans un contexte complexe, dont le motif est fondamentalement de trouver un sens à l'avenir, de rassurer la personne qui a effectué le don, de lui garantir protection et prospérité.
Le premier geste de toute action rituelle est la purification de la personne qui s'apprête à entrer en contact avec une divinité. Certains interdits doivent ainsi être respectés lors de la préparation d'une cérémonie (interdits alimentaires, interdits sexuels, interdit de porter certains couleurs, etc). Cette exigence de purification est liée à la recherche d'un équilibre à instaurer entre les initiés et l'au-delà. Le respect de ces interdits est à mettre en rapport, plus globalement, avec l'ensemble des tabous que doivent respecter les initiés au *vodoun*, et qui rythment aussi bien leur vie quotidienne que les cérémonies auxquelles ils participent dans un contexte rituel[161].

Une fois la purification accomplie, selon le contexte propre à chaque rituel et les spécificités de chaque personne devra prendre en compte pour s'approcher des divinités, le rituel pourra se développer. Nous avons constaté que, de manière générale, chaque élément composant l'offrande a un sens précis et accomplit une fonction qui lui est propre, qu'il s'agisse de renforcer, d'embellir, de nourrir ou d'adorer la divinité. Mais surtout, chaque élément représente métaphoriquement ce que la personne sollicite de la divinité : les qualités des objets qui composent les offrandes qui lui sont dédiées correspondent à ce qu'on attend d'elle. Si nous suivons la méthode d'analyse de

[161] Toute personne ayant reçu son Fa (son destin) devra s'engager à respecter les interdits qui lui seront signifiés (interdits alimentaires, interdiction de pratiquer certains travaux, interdiction de porter certaines choses, interdiction de visiter certains endroits, interdiction de pratiquer certaines activités, etc).

Dehouve (2013c, 2015), il s'agirait ici de métonymies (trope par connexion) qui lient l'objet offert à une intention précise. L'objet déposé dans l'offrande trouve un sens autre, de type métaphorique, qui vient s'implanter dans la demande rituelle. Les discours (prières, louanges, chants et autres paroles prononcées) vont également venir renforcer le lien entre l'objet offert à la divinité et la demande faite par le sollicitant. Pour reprendre les termes de Rouget (1961 : 40), ils consistent en « paroles imprégnées de valeur magique ». Au final, si le rituel dans son ensemble a pris en compte tous les éléments nécessaires à l'aboutissement de la demande, il aura toutes les chances d'être couronné de succès.

Dans le rituel que nous venons de présenter, nous avons vu que la première phase du sacrifice consistait en une demande de permission, un appel à la divinité pour lui demander son consentement. Ensuite, dans la prière qui ouvre la cérémonie, on peut remarquer que la prêtresse précise que la cérémonie n'est pas destinée à faire du mal à quelqu'un mais à dévoiler les ennemis de la personne ayant sollicité la cérémonie. Nous pouvons percevoir que la cérémonie vise à reconstruire un foyer familial. Une fois les boissons répandues (eau, soda et gin) et la divination au moyen de la kola effectuée, la divinité entre en communication avec la prêtresse et des messages et instructions lui sont envoyés. A ce moment-là, le rituel est accepté et il peut se poursuivre. On sent la joie se propager dans le temple.

La deuxième phase du sacrifice a lieu au moment où commence la communication entre la divinité et les participants : il s'agit du sacrifice animal et de l'offrande du sang. Le sang donne de la force à la divinité, il la nourrit et la ravive, cela devant lui permettre de démontrer sa puissance à travers la réalisation de la demande formulée. En langues fon et gùn, le terme *hùn* désigne la notion de *sang*, de *divinité* et *d'ouverture* (Segurola et Rassinoux, 2000). Selon Saulnier (2009 : 11, 80-82), ce mot désigne aussi l'*invisible*. D'après les résultats de nos recherches, le dépôt de sang sur l'abri d'une divinité ou l'autel des ancêtres agit comme un moyen de communication avec l'au-delà, ainsi que comme moyen d'autonomisation et de revivification de la divinité ou de l'ancêtre sollicité. La notion du sang nous renvoie à la notion de force, notion très présente dans la conception du *vodoun*. Au moment où le sang est répandu, une chanson est fredonnée, dans un langage rituel incompréhensible aux non initiés. A ce moment, le but de la cérémonie est de nouveau énoncé, comme s'il fallait rappeler l'objectif de la présence des participants à la cérémonie dans ce lieu. Un acte de divination est à nouveau réalisé, dont le résultat valide la possibilité de continuer à développer le rituel.

Le sacrifice se poursuit avec la troisième phase, qui consiste à offrir de la nourriture rituelle à la divinité Dan. La prêtresse accompagne chacun de ses gestes de bénédictions à l'intention de la femme qui offre la cérémonie, en s'adressant à la fois à celle-ci et à la divinité : « *la paix va revenir dans ton foyer…* ». Le maïs et les haricots cuits et mélangés au miel sont éparpillés sur l'abri de Dan. « *Voici le maïs bouilli qu'elle t'a préparé pour que tu le manges. Tu vas la réjouir et elle obtiendra le bonheur. Ainsi soit-il* ». Le plat rituel remis à ce moment est un plat peu élaboré : du maïs et des haricots bouillis, repas tout à fait ordinaire pour les humains mais qui, mélangé à du miel, constitue un repas rituel. Il se veut notamment une métonymie de la subsistance et de la stabilité recherchées.

Miel + maïs et haricots (repas complet de base) = bien-être

La métonymie consisterait ici en l'addition de plusieurs objets, accompagnés de discours et de gestes, qui matérialiseraient le ou les buts de la demande, à savoir, dans ce cas, une tentative de recomposer un foyer souhaitant retrouver l'équilibre.

Ensuite, vient le moment où est répandu le *jasin* (farine de maïs mélangée à de l'eau). Le *jasin*, comme nous le verrons dans le chapitre IX, sert à ouvrir la communication avec l'au-delà. S'il est le plus souvent répandu au début d'une cérémonie, cela a été fait plus tard lors de celle-ci. Nous suggérons cependant que l'objectif rituel de cette action reste le même : l'ouverture de la communication avec l'au-delà, obtenue en nourrissant la divinité.

Une fois répandu le *jasin* vient le tour du don de l'huile d'arachide : « *Voici, elle ne répand pas l'huile sur toi pour la mort ni pour la maladie, mais pour le bonheur. Aucun malheur ne lui arrivera et s'il arrivait que les gens complote contre elle, que quelqu'un vienne l'informer afin qu'elle se préserve. Ainsi soit-il* ».

Ici l'huile sert de moyen de préservation de la personne. Si métaphoriquement, l'huile a ici la capacité d'épargner la personne du danger, elle peut, dans d'autres cas, être utilisée pour envoyer le malheur à quelqu'un.

Huile = protection

Ensuite, lorsque la prêtresse offre le miel, une métaphore est employée pour associer la douceur du miel à la vie de la personne qui offre la cérémonie : « *Voici ton miel… une*

chose exquise… réjouis son cœur et accomplis pour elle des choses plus grandes… ». Le miel agit ici comme une métonymie de l'abondance.

Miel = abondance

La prêtresse affirme ensuite à la divinité que le talc dont elle la couvre, qui sent bon et l'embellit, attirera vers elle des adeptes et que même le peuple lui rendra visite. *« Les visiteurs vont venir chez toi aujourd'hui, jour du marché. Lorsqu'ils vont venir ils vont sentir ta bonne odeur. Ils vont dire : Axisinô Masasɛ̃n, nous allons te rendre visite. Ils viendront dans la soirée. Tout le peuple viendra* ». Le talc est ici une métaphore de la beauté et la beauté une métaphore de l'attirance.

Talc = sympathie

Comme nous l'avons dit au début de ce chapitre, la quatrième phase du rituel *vodoun* est normalement celle du remerciement. Or, dans le cas précis de ce rituel dédié à Dan, cette phase de remerciement a été insérée entre les cinquième (sacrifice aux autres vodouns) et sixième (clôture) phases du rituel. Ce moment de remerciement, qui peut être festif ou tout en recueillement, peut donc, on le voit, avoir lieu à des moments différents, mais toujours après que la divinité a accepté l'offrande et le but énoncé par le rituel.

Cinquième étape du rituel, le sacrifice dédié aux autres divinités ou aux ancêtres a pour but d'éviter que la cérémonie se solde par un échec, en contentant toutes les divinités et ancêtres qui peuvent se trouver dans le lieu. « *Voici ta kola, nous le savons, tu as attaché (apaisé) les autres divinités, nous le savons, permets-nous maintenant de passer librement* ». Au moment où elle prononce ces paroles, la prêtresse n'offre pas seulement la kola à la divinité, mais l'ensemble des dons, à savoir la poule sacrifiée, un peu de maïs et un peu de haricots. On retrouve à ce moment le motif récurrent lié au chiffre trois que nous avons mentionné plus haut : ces dons sont en effet déposés à trois endroits marqués sur le sol. Nous sommes ici en présence d'un don qui, métonymiquement, signifie la réussite du rituel.

Sacrifice d'une poule + haricots + maïs = repas complet, rituel réussi.

La sixième phase du rituel est celle de sa fermeture, à travers la préparation d'un repas à base de la viande sacrificielle. Le *vodoun* recevra sa portion en premier lieu puis les participants et la famille du chef *vodoun* partageront ce repas afin de fêter collectivement le succès de la cérémonie. Cette sauce à la viande sera cuisinée selon les préférences alimentaires de la divinité Dan, et accompagnée de la pâte de maïs nommée *amiwo*. Nous sommes ici en présence d'une métonymie du repas complet et de la clôture du rituel.

Sauce avec viande du sacrifice + pâte de maïs = repas complet, clôture du rituel.

Nous sommes ici en présence d'un acte rituel, au cours duquel est formulé une demande, représentée et accompagnée par divers dons. Il s'agit « *d'actes figuratifs qui agissent comme une force magique sur la réalité* », au sens où Dehouve (2016 : 191) explique que le don et la figuration s'entremêlent dans le dépôt rituel. Ces actes rituels forment des métaphores qui opèrent comme des systèmes conceptuels qui se mettent en relation avec les métonymies symboliques qui ont leur fondement dans l'expérience physique et fournissent des moyens essentiels pour comprendre les concepts culturels et religieux (Lakoff et Johnson, 1985 : 49). La figuration qui agit sur la réalité est mise au service du don car elle laisse deviner le contre-don espéré en échange de l'offrande : dans le cas que nous avons présenté, assurer l'évolution d'un couple dans un foyer familial à Ouidah.

Des relations affectives et de réciprocité se trouvent à la base du lien unissant humains et divinités, et les *vodouns* récompensent les adeptes qui se montrent généreux envers eux. Quand López Austin (2013)[162] suggère que les dieux, les lois cosmiques et les processus du temps divin *(temps non écoumène)* ne sont pas nés par le seul fait d'imaginer, mais sont issus du besoin qu'ont les collectivités humaines de comprendre les phénomènes du temps mondain (temps *écoumène)*, il propose une appréhension holistique de l'être et de son entourage. Le temps terrestre ne peut exister qu'accompagné du temps du monde divin et invisible. Cette analyse énoncée à propos

[162] Bien que cet auteur soit un spécialiste en religions mésoaméricaines, il nous semble que son analyse reste pertinente pour notre cas d'étude.

du Mexique indien s'applique également au rituel *vodoun* : comme nous l'avons déjà dit, le terme *hùn,* en langue *fon* et *gùn*, désigne le monde invisible, le sang, l'ouverture et la divinité même : « *Est hùn tout ce qui échappe à la compréhension intellectuelle, ou à la maîtrise naturelle directe de l'homme ; ce monde, l'homme le considère comme mystérieux, secret, et tout naturellement il engendre alors la crainte. Ces deux mondes, visible et invisible, ne sont pas séparés l'un de l'autre : ce sont les deux faces d'une même réalité* » (Saulnier, 2009 : 12). Dans le rituel, chaque séquence, chaque geste, chaque objet offert qui matérialise le propos et chacune des actions qui le composent, est comme un medium permettant de lier ces deux mondes, et visant la recherche de l'équilibre social.

Dans le monde ordinaire comme dans le monde religieux, le don et le contre-don se trouvent à la base de tout échange social. Nous avons vu que le *nùnìná* avait cette fonction au sein des relations de réciprocité dans la société, tandis que le *vƆ* établissait cette même réciprocité entre humains et puissances (ancêtres et *vodouns*). Ces formes d'échanges mettent en relation les divers clans qui seront liés les uns aux autres à travers le culte aux divinités et diverses formes d'échanges sociaux comme le mariage et les funérailles. Au Bénin, d'une façon générale, les gens passent du temps à « *faire des cotisations* », c'est-à-dire, à réunir l'argent nécessaire pour organiser une cérémonie, une fête ou un projet en commun. Pour chaque événement, toutes les contributions seront soigneusement notées, ce qui permettra aux personnes ayant manifesté leur solidarité de faire le point lorsqu'elles auront à leur tour besoin d'une « *cotisation* ». Une personne décédée peut passer six mois, un an ou plus encore à la morgue, en attendant que la cotisation nécessaire à l'organisation des funérailles soit réunie. La famille et les connaissances dans la diaspora jouent un rôle très important dans ces démarches. Nous participons nous-même à un mouvement né suite à la revendication d'une divinité d'origine fon qui a été négligée à Ouidah et qui a demandé, à travers le Fa, à être réinstallée et prise en charge. Actuellement, le chef suprême du culte *vodoun*, DaagboHounƆ, est en train de réunir les cotisations nécessaires à son installation. En échange, les personnes participant à cette cotisation recevront la protection de la divinité.

Ainsi, il existe différents types de culte dans la religion *vodoun*, qui peut se pratiquer dans l'intimité ou en présence d'autres personnes lors d'un sacrifice. Ces différentes formes d'échange entre humains et divinités, qu'elles soient privées ou collectives, font appel à de nombreux objets qui ont chacun leur(s) propre(s) signification(s), selon le *bǒ*

à fabriquer ou le *vƆ* à sacrifier. Nous sommes donc confrontés à une polysémie de symboles qui mériterait sans doute une étude approfondie.

Nous allons à présent étudier les diverses formes que prennent les repas rituels et surtout approfondir notre recherche sur les usages et significations du maïs qui, dans ce contexte, se révèle une céréale dotée d'attributs symboliques différents selon les usages qui en sont faits.

Chapitre IX. Repas rituel, maïs et vodoun

Nous allons explorer dans ce chapitre les diverses significations que revêt le maïs en tant que céréale de prédilection de la religion *vodoun*. Mais avant cela, il nous paraît important de commencer par présenter certains mythes *vodouns* liés à l'origine de la transformation des aliments et à la découverte du maïs. Nous allons le voir, dans l'univers fabuleux de ces mythes remontant aux temps primordiaux, les dieux créateurs côtoient encore les humains, et le maïs joue un rôle capital : c'est par exemple la découverte du maïs qui permet à des captifs d'être sauvés, ou leur transformation en Maïs et Piment par les *vodouns* qui permet à deux humains d'atteindre la vie éternelle.

Ces récits que nous allons exposer émanent d'une cosmologie du monde tel qu'il est perçu par les Fon et les Yoruba. Ils ont été pour les uns recueillis dans la région d'Abomey, pour les autres recueillis dans les ouvrages de Saulnier (2009) et d'Adandé (1984) et s'avèrent tous d'une grande richesse pour notre sujet d'étude.

Le mythe fait partie de la tradition orale : il est fondé sur des récits en rapport avec le passé (la construction du soi et du clan) et qui continuent à être reproduits dans le présent.

Nous allons aborder ici deux types de mythes : les mythes mettant en scène des puissances ou entités animées intervenant dans le monde profane, qu'Eliade (1967) a appelé des hiérophanies, ainsi que les mythes étiologiques, qui ont pour particularité de donner une explication sur la réalité, et que Bormida (1965) a nommés *Aitía* (du grec « *raison* » ou « *motif* »). Dans cette catégorie, nous nous intéresserons plus spécifiquement aux mythes naturistes (que nous avons aussi traité dans le chapitre II), qui s'attachent à expliquer l'origine des animaux, des astres, des plantes, en résumé, de toute chose d'origine naturelle. Cette catégorie se rapproche de celle de Lincoln (1986, in Vermander, 2016 : 1439), qui propose le concept de *sitiogonies* (du grec *sitos* : nourriture) pour désigner les récits sur la nature et l'origine des mets.

Nous ne sommes pas en mesure de nous engager ici dans une étude approfondie des mythes dans le contexte des univers fon, xweḍa ou xwla, mais nous n'en sommes pas moins convaincue qu'une telle étude permettrait de mieux comprendre la façon dont ces peuples se sont construits leurs propres représentations du monde. Ajoutons que si des recherches restent à mener sur les mythes fon, xweḍa et xwla, un travail de collecte et d'étude des proverbes de ces deux peuples a été effectué par des chercheurs, en majorité

béninois. Bien que nous ne maîtrisions pas totalement tous les éléments caractérisant la culture orale africaine, il nous semble que les proverbes, de par leur dimension explicative de la réalité du monde, sont proches des mythes.

De l'origine de la cuisine

Au commencement des temps, quand humains et dieux vivaient ensemble, que divin et profane n'étaient pas séparés, une femme eut l'idée de fabriquer un pilon et son mortier. Ce mythe, retranscrit par Guichard et repris par Saulnier, évoque le premier geste culinaire, le geste primordial de la transformation des aliments. Et ce premier geste du pilage, autrement dit de la transformation d'un produit naturel, va marquer la séparation entre humains et dieux, ces derniers partant vers le ciel tandis que les premiers vont demeurer sur terre. Dès lors, la maladie, la mort et la famine vont surgir dans le monde des humains, dans le monde profane…

> « *Au temps où Dieu vivait en compagnie des hommes, une vieille femme, méchante et rusée, creusa un jour un gigantesque mortier et se mit à piler. Elle pilait. Le sel jaillissait autour d'elle. Emportée par son ardeur et lançant haut son pilon, voilà que le pilon heurta le ciel. Les habitants des cieux se plaignaient :*
> *-'Poussez-vous donc un peu et laissez-moi piler mon sel, leur répondit la vieille au front têtu'.*
> *Le ciel se haussa. Mais le pilon toujours montait et toujours le heurtait.*
> *'Retirez-vous plus loin. Un dieu n'a pas à vivre avec ses créatures'.*
> *Et pour ponctuer sa phrase, elle asséna un formidable coup de pilon au ciel, qui alla loin, très loin, hors de portée des hommes. La vieille éclata aussitôt d'un rire fou et cessa de piler.*
> *C'est ainsi que le mal et la mort envahirent la terre'* » (Guichard, 2004 in Saulnier, 2009 : 31 et 32).

Dans son texte, Saulnier mentionne qu'à l'époque des temps primordiaux, quand le ciel/les dieux et la terre/les hommes vivaient ensemble, ceux-ci ne connaissaient ni le mal, ni la mort, ni la faim : ils leur suffisait de tendre la main pour se saisir d'un morceau de ciel et de le manger pour être rassasiés (ibid.). En devenant autonomes, les

humains doivent aussi se mettre à travailler la terre pour subsister. Le rituel, tout en rétablissant le lien entre humains et divinités, est aussi le signe que ces deux mondes sont désormais séparés. Il permet la communion entre humains et divinités, à travers le sacrifice, les prières, les louanges, etc.

Sur l'origine du maïs

Au cours de l'année 2011, nous avons recueilli dans les alentours d'Abomey, au sein de deux clans différents, deux versions sur l'origine du maïs. La première version remonte aux conflits entre ethnies dans la région d'Abomey, et renvoie possiblement à des querelles datant de la période de l'esclavage, quand les royaumes d'Allada, de Dahomey ou les Xweḍa cherchaient des captifs pour les mettre en esclavage.

> « *Un jour, comme il se promenait dans la brousse, un chasseur vit un plant (de maïs) qui avait germé et donnait des fruits. Il rapporta les fruits chez lui pour les montrer à sa femme. Quand sa femme les vit, elle proposa de les préparer pour savoir si c'était comestible ou non.*
>
> *- ' Est-ce qu'on va les préparer ? ' demanda sa femme.*
> *- ' Oui et on attendra demain pour les manger ' répondit son mari.*
>
> *Au moment où il prononçait ces mots, il ne se doutait pas qu'un problème allait survenir dans la nuit. Dans ce temps-là, des guerriers s'affrontaient pour la conquête de différents territoires. Ils atteignirent cette nuit-là le village, et de nombreux habitants furent emmenés dans un lieu inconnu. Une fois que toutes les personnes eurent été rassemblées, les guerriers demandèrent à chaque prisonnier de prononcer son dernier vœu. Quand vint le tour de la femme, elle dit :*
>
> *- ' Celui qui a dit que nous allons manger ce fruit inconnu demain, c'est lui que je suis venue voir, quand on m'a capturé ici '.*
>
> *Alors le roi laissa la femme et son mari rentrer chez eux afin qu'ils puissent manger leur maïs tel qu'ils l'avaient prévu. Et c'est grâce à cette plante, au*

maïs, que ce couple fut sauvé, et cette plante devint leur aliment » (récit recueilli à Tohounkoun, commune de Djidja, région d'Abomey, 2011).

Le maïs est présenté ici comme une plante qui a sauvé les hommes, l'humanité. Elle a sauvé ce couple et est devenue l'aliment de base de leur clan, puis de toute l'humanité. Cette femme qui parvient à échapper à l'emprisonnement est érigée au rang de héros mythique. Bien qu'elle ne sauve pas les autres captifs (qui seront probablement mis en esclavage), elle et son mari apportent à l'humanité ce qui va devenir sa céréale de subsistance.

Les singes et l'origine du maïs[163]

« *Le maïs, sans mentir, a précédé la naissance de tous les Béninois. C'est ici qu'il est né, dans ce pays, chez nous. Ce qui nous montre qu'il est né ici, c'est qu'auparavant il y avait des singes en abondance et les grains que vous voyez maintenant, comme le maïs, c'était seulement dans la forêt qu'ils poussaient. Donc, au temps de nos aïeux, il y avait beaucoup d'arbres et tous ces grains que nous voyons sur la terre maintenant se trouvaient uniquement dans la forêt. Ils n'étaient produits par personne, ils poussaient de manière naturelle. Pour se nourrir, les hommes observaient les grains que les singes choisissaient de manger. C'est comme ça que les hommes ont testé le maïs et qu'ils se sont aperçus que le maïs était une chose consommable, un aliment. Son goût était meilleur que celui des autres aliments, c'est pourquoi les gens ont commencé à se lancer à sa recherche. Tout récemment, nous aussi, nous avons découvert une plante de haricot dans la forêt. La feuille de cette plante que nous avons vue ressemblait à celle d'un plant que nous avions chez nous et on a décidé de chercher cette graine. Donc on a commencé par chercher la graine et à la semer, et c'est devenu un aliment C'est ainsi que les choses deviennent*

[163] Chez les Ouatchi du Togo, il existe un mythe sur l'origine du maïs qui raconte que ce sont les tourterelles qui ont transmis la culture du maïs aux humains. C'est cet oiseau qui aurait appris à l'homme qu'une plante comestible pouvait pousser à partir d'un grain de maïs. Cela aurait conduit à l'interdiction de le chasser (Hamberger, 2014 : 420).

nourriture. Donc, c'est au Bénin que le maïs est né » (récit recueilli à Hon Houn, commune de Djidja, région d'Abomey, 2011).

Ces deux récits sur l'origine du maïs ont en commun de situer la découverte de cette plante dans la forêt ou la brousse. Le maïs est donc perçu comme une plante d'origine sauvage, qui a été ensuite domestiquée par l'homme. Par ailleurs, ces deux récits et celui que nous avons cité au début du sous-chapitre montrent qu'il existe dans la pensée fon des mythes qui évoquent le moment de la séparation entre les dieux et les humains et d'autres qui expliquent comment les humains ont pu trouver les ressources naturelles à la base de leur subsistance.

Les récits que nous venons d'étudier rejoignent l'opinion de beaucoup de Béninois, pour qui il est évident que le maïs est originaire d'Afrique ! Quand, lors de notre enquête de terrain, nous signalions que le maïs a été domestiqué au Mexique, la plupart des personnes ne nous croyaient pas. On nous répondait : « *Les blancs mangent du maïs* ? », « *le maïs vient d'Amérique* ? ». Face à ce scepticisme, nous avons fini par rapporter du Mexique trois numéros de la revue *Arqueología Mexicana* consacrées au maïs, comprenant des images des diverses variétés de maïs et de champs de maïs, ainsi que des représentations de la plante à l'époque de l'Amérique précolombienne, que nous avons montrées à nos interlocuteurs, qui ont toujours réagi avec le plus grand étonnement.

Mythe *vodoun* sur l'origine du maïs

« *…C'est sous le règne de Metolonfi (personnage classique des légendes de Fa). Piment et Maïs étaient des hommes et des compagnons. L'un et l'autre voulaient s'immortaliser par un fait remarquable. Aucun d'eux n'était fort ; de plus, ils se jalousaient quelque peu.*

Un jour, Piment décida d'aller consulter Fa pour savoir comment faire pour devenir puissant et, si possible, sortir victorieux d'une guerre qu'il nourrissait contre Maïs.

Le BokƆnƆ interroge Fa ; Wele-Meji sort et conseille : `Legba a 3 petites gourdes magiques, l'une rouge, l'autre blanche et la troisième noire. Il les garde très jalousement. Tu lui rendras visite et tâcheras d'accepter la gourde rouge. Elle renferme la force car elle est d'un goût piquant. Tu l'emporteras

chez toi et tu t'en frotteras tout le corps. Mais pour réussir ce tour, tu feras le sacrifice suivant : tu achèteras de l'huile de palme, du haricot et une poule rouge. Avec tous ces objets, tu prépareras un mets que tu offriras à Lɛgba dès le premier chant de coq '. Aussitôt dit, aussitôt fait.

Tout content d'une si délicieuse libation Lɛgba en mange tant et si bien qu'il s'endort aussitôt après. Piment a la partie belle ; il dérobe la gourde rouge et se hâte de regagner son domicile. Sans attendre, il met en pratique les recommandations du BokƆnƆ.

Immédiatement, il se métamorphose en une plante qui se met à pousser.

A son tour, et sans se douter le moins du monde de ce qu'à fait Piment, Maïs va consulter le devin dans les mêmes intentions que son compagnon. Le même signe apparaît, appelant naturellement les mêmes prescriptions. Mais, dans la préparation de son plat, Maïs oublie d'ajouter du haricot. Lɛgba accepte l'offrande, en mange, mais sa faim non apaisée, il reste éveillé. Ce que voyant, Maïs prend courage et lui confesse son désir secret : devenir fort et vaincre Piment.

Lɛgba acquiesce ; mais ayant cherché en vain sa gourde rouge, il ne peut donner à son solliciteur que la blanche.

Maïs tout ravi l'en remercie et, sans tarder, rentre chez lui pour se frotter le corps avec la gourde magique. Aussitôt, une transformation subite : il devient une graminée et se met à croître.

Au cours d'une promenade dans la forêt, un homme aperçoit une plante dont la couleur rouge vive des fruits attire son attention. Il s'en approche et en fait une provision. Sur le chemin de retour, il pense que ces fruits pourraient être comestibles. Il tente l'expérience sur sa volaille qui les dédaigne. Il fait cuire le reste ; la pâte obtenue est inconsommable, tant elle est piquante.

Une autre fois, l'homme se trouve en présence d'une plante au port remarquable, avec des feuilles en panaches portant des épis barbus. Il en cueille quelques-uns, et, comme la première fois, il en offre les graines à ses poules. Celles-ci se jettent sur elles, les mangent et s'en trouvent bien.

L'homme moud alors les graines, en tire une farine et la fait cuire. Il trouve cette nourriture savoureuse : le maïs entre, à partir de ce jour, dans l'alimentation des hommes » (Adandé, 1984 [1946] : 11-12).

Ce mythe illustre le genre d'aventures au cours desquelles humains et *vodouns* sont appelés à entrer en contact. Au cours des entretiens que nous avons menés, ou lorsque nous avons assisté à des cérémonies et vu la façon dont était offerte la nourriture rituelle, nous avons relevé l'existence d'actions spécifiques liant les humains aux divinités. Mais dans ce récit mythique, le fait d'être mis en présence de la divinité, en train de parler, de déguster l'offrande, de l'apprécier et récompensant en échange ses adeptes s'étant démenés pour lui faire plaisir en leur accordant la vie éternelle en les transformant en maïs et piment a quelque chose de fascinant pour les humains et dual pour les *vodouns*. En effet, le maïs et le piment sont deux aliments qui ne manquent pas à la table des humains. En revanche dans le contexte *vodoun*, si le maïs reste l'aliment par excellence des repas rituels, le piment appartient lui à une catégorie d'ingrédients secrets, lié au monde des sorciers. Legba, en créant le maïs et le piment, a créé des ingrédients chargés d'une force spéciale dans l'univers du *vodoun*. Le maïs, nourriture de toutes les divinités, est placé du côté d'une relation de bienfaisance entre humains et puissances (ancêtres et vodouns) tandis que le piment serait plutôt comme une arme qui servirait à la personne qui la détient à se venger.

Les récits issus du patrimoine oral du peuple fon nous apprennent que l'imaginaire collectif garde trace de l'origine de l'action de piler et de l'apparition du maïs. Lors des recherches de témoignages sur les origines du maïs que nous avons menées, deux versions de l'origine de cette plante nous ont été rapportées : le mythe que nous venons de présenter d'une part, et d'autre part un récit historique indiquant que le maïs fut introduit par les Portugais sur la Côte des Esclaves, en provenance du Brésil.

Dans les trois mythes traitant de la découverte du maïs que nous avons examinés reviennent des éléments récurrents : l'importance de l'observation de la nature ; la nécessité pour les hommes de trouver des aliments pour leur propre survie et la façon qu'ils ont de s'approprier ces biens dans l'imaginaire collectif. Dans l'un de ces récits, c'est en observant les singes s'alimenter que l'homme constate que le maïs est comestible ; dans l'autre, c'est grâce à sa capacité d'observation que l'homme repère la plante de maïs et, attiré par ses fruits, les emporte chez lui pour les faire cuisiner par sa femme ; enfin, dans le troisième, une fois Maïs et Piment devenus immortels, ils sont découverts par un homme attentif à son environnement, qui les immortalise une seconde fois en se mettant à les cultiver. Ces récits suggèrent que c'est en observant les plantes à leur état « sauvage » ou « naturel » que les humains parviennent à apprivoiser leur entourage « comestible ». Ce moment de transition est défini par Haudricourt (1964)

comme le passage du stade des plantes « incultes » à celui des plantes « cultes » ou « cultivées ». Autrement dit, le passage de la nature de brousse à la nature cultivée. « *De même que l'origine d'un clone [d'igname] remonte à une plante 'inculte', trouvée en brousse, de même l'origine d'un clan remonte à un 'inculte' arraché de force à la brousse* » (ibid. : 101). Ceci nous renvoie au concept de l'origine mythique, située dans un espace-temps naturel, où prennent racine les préceptes culturels. Dans l'histoire des clans et des familles fon, xweɖa ou xwla, nous avons relevé cette nécessité de se référer à un ancêtre fondateur du clan. Il s'agit souvent d'un héros mythique, d'un ancêtre *vodouisé* protecteur de sa progéniture, situé dans un temps mythique qui renvoie à l'origine du clan, mais aussi du village et de l'espace naturel et culturel des aïeuls divinisés.

Repas rituel *vodoun*

L'imaginaire qui est continuellement reproduit dans la religion *vodoun* est entretenu par une philosophie de vie et des pratiques rituelles. Comme nous l'avons déjà vu, la vie des adeptes de la religion *vodoun* est en permanence liée à leurs divinités. Il convient, pour maintenir les relations entre humains et puissances, de traiter de façon appropriée *vodouns* et ancêtres. Le monde visible et le monde invisible sont liés, et ce sont les *vodounsì* (adeptes) et les *vodounnƆ* (chef religieux) qui ont en charge de maintenir l'équilibre entre ces deux espaces, en vue d'assurer leur coexistence. Si les vivants ont besoin des puissances, l'inverse est aussi vrai. Ce lien entre les deux mondes est entretenu par l'offrande tous les cinq jours d'un repas rituel, ainsi que par l'ensemble des pratiques consistant à solliciter la bienveillance des divinités, au cours desquelles sont également systématiquement offerts des repas rituels.

Lors de l'organisation d'une cérémonie à laquelle prennent part de nombreux participants, par exemple une cérémonie annuelle dédiée à un ou plusieurs *vodouns*, deux types de repas seront préparés : celui qui sera cuisiné pour les invités, de type festif, et celui qui sera cuisiné pour les divinités ou ancêtres, de type rituel (voir Gómez, 2014). Le plat ou les plats du repas festifs consistent en une sauce accompagnée de pâte de maïs, et parfois aussi de riz. Nous avons constaté que lors des grands rassemblements, de nombreux moutons étaient sacrifiés et que c'était avec leur viande qu'étaient préparés les deux types de repas, festif et rituel. Pour ce qui concerne le repas rituel, il faut préciser qu'il sera cuisiné à part et que l'on s'assurera qu'il ne soit pas

contaminé par les condiments utilisés dans la préparation des repas ordinaire. Le repas rituel exige ses propres condiments et son propre assaisonnement, souvent différents de ceux des autres repas, surtout en ce qui concerne l'usage du sel et du piment.

Comme nous l'avons déjà vu, le sacrifice ou *vƆ* consiste en offrandes ou dons offerts au cours d'un rituel *vodoun*. Le sacrifice offert à une divinité servira de lien et de moyen de communication entre les humains et les puissances invisibles. Les offrandes consistent principalement en aliments, chaque divinité étant connue pour avoir ses propres aliments et objets qui formeront le sacrifice : à chaque *vodoun* ses boissons, ses repas, son ou ses animaux sacrificiels, sans oublier d'autres éléments particuliers accompagnant et complémentant ces offrandes, comme des produits de beauté ou des plantes à propriétés curatives. *« Le sacrifice est considéré comme 'la nourriture du vodoun.' Certes il ne se nourrit pas de l'objet sacrificiel, mais de sa substance, de son 'âme' ou yɛ »* (Saulnier, 2009 : 80). En langue fon, faire une offrande à une divinité se dit : « *nă núdúdú vodoun »,* ce qui signifie littéralement « *donner à manger au vodoun* ». Les mets préparés à l'attention de chaque divinité ont donc comme vertu de créer un lien entre humains et puissances (ancêtres ou divinités). Il faut préciser que bien que de mêmes aliments et objets soient utilisés pour composer les offrandes destinées à un *vodoun*, ils ne sont pas toujours combinés de la même façon, et varient selon le but et le contexte du rituel, qui impliquent parfois aussi l'offrande de nouveaux objets.

Pour notre cas d'étude, la nourriture rituelle sera comprise comme les aliments offerts aux divinités dans un cadre religieux et comme le régime suivi par les chefs religieux et les initiés, en accord avec les interdits alimentaires des divinités qu'ils protègent. Dans ce contexte, les aliments possèdent des caractéristiques qui vont plus loin que leurs simples bénéfices nutritifs, car ils acquièrent une force qui leur est attribuée quand ils passent du monde profane à l'au-delà. Nous allons à présent présenter deux autres exemples qui peuvent nous aider à élargir notre réflexion. Ils sont tirés des travaux de Gómez et Pitrou. Bien que ces auteurs se soient intéressés au thème du rituel chez les Nahuas et les Mixes du Mexique, leur analyse nous permet d'envisager d'autres approches concernant la nourriture rituelle. Gómez (2014) distingue chez les Nahua de Veracruz la nourriture festive de la nourriture rituelle. Concernant la première, il signale qu'elle est servie lors de banquets civiques et religieux destinés aux invités (humains). Comme Good (2011 : 45) le précise, il s'agit de préparer de la nourriture en abondance afin que les participants profitent d'un véritable banquet. Ces banquets sont préparés

dans un cadre religieux et à l'occasion de festivités liées au cycle de la vie : lors d'une naissance, d'un mariage ou de funérailles par exemple. De son côté, la nourriture rituelle est celle qui est destinée à la fois aux divinités et ancêtres et aux humains, et qui est disposée sur les autels en tant qu'offrande. Pitrou (ibid. : 141 et 142) distingue quant à lui chez les Mixe de Oaxaca deux moments lors desquels le repas rituel peut être offert : celui du dépôt de l'offrande et du sacrifice et celui du repas de clôture. Le premier moment est associé aux demandes faites aux entités, à travers le dépôt des éléments et le versement du sang (nourriture à base de maïs, boissons, bougies, fleurs et volailles pour l'immolation). Le deuxième moment correspond à la mise en scène de l'acceptation de l'accord passé entre les entités ou non humains et les humains à travers la consommation d'un repas – contractuel. Juhé-Beaulaton (2002a :8) établit pour sa part une définition du repas de clôture lors des cérémonies *vodouns* liées aux aléas climatiques, à la récolte (dans son cas d'étude) du mil, au renouvellement du temps et au renouvellement de la puissance royale (voir chapitre IV). Elle observe ainsi que le repas de clôture agit comme un moyen d'union des vivants et des défunts et assure la reproduction et la transmission du savoir-faire et de l'identité, ainsi que la cohésion des communautés, lignagères ou supra lignagères, dans le cadre des royaumes.

Si ces différentes définitions nous paraissent tout à fait pertinentes, signalons toutefois que dans notre cas d'étude, il existe une distinction, au sein de la nourriture rituelle, entre celle qui est destinée aux humains (nourriture qui n'est pas cuisinée avec la viande du sacrifice) et celle qui est exclusivement destinée aux divinités et aux personnes directement concernées par le rituel (nourriture cuisinée avec la viande du sacrifice). Nous relevons dans le rituel *vodoun* les mêmes moments que ceux signalés par Pitrou au sujet des Mixe de Oaxaca (ibid.) : un moment de dépôt de nourriture rituelle est effectué lors d'une demande ou d'un remerciement à une divinité, tandis qu'un deuxième moment consiste à offrir un repas rituel de clôture de la cérémonie. Il s'agit alors d'un repas scellant l'accord obtenu entre les adeptes et les divinités. Nous pouvons donc distinguer plusieurs moments de partage de la nourriture dans le développement d'une cérémonie *vodoun* :

Repas rituel offert à un *vodoun* ou à un ancêtre.	Nourriture divine	Repas peu élaboré. Il s'agit plutôt d'ingrédients répandus sur un abri *vodoun* (farine de maïs, haricots, biscuits, bonbons, etc)
Repas rituel de clôture offert à un *vodoun* ou à un ancêtre et aux personnes ayant participé à la cérémonie.	Nourriture divine à caractère festif	Repas complet, constitué d'une pâte de maïs [164] et d'une sauce. Repas non agrémenté d'épices et en accord avec la couleur et les préférences de la divinité.
Repas festif	Repas préparé exclusivement pour les humains dans un cadre rituel.	Repas complet, constitué d'une pâte de maïs (parfois de riz) et d'une sauce. Repas agrémenté d'épices et en accord avec la cuisine des humains.

Tableau 9 Moments de partage de la nourriture dans une cérémonie vodoun.

Les aliments sollicités par les divinités varient d'un *vodoun* à l'autre, mais ils sont plus ou moins semblables quand il s'agit de divinités en rapport avec une même couleur (rouge ou blanc par exemple) ou avec des éléments de la nature qui s'accordent (terre / foudre, feu / terre). La plupart des mets rituels sont des plats figurant couramment au menu des humains, à la différence près que les mets rituels ne contiennent pas d'épices

[164] Il est intéressant de remarquer que dans l'ouvrage de Hazoumé (ibid.) sur le pacte de sang dans l'ancien Dahomey, livre qui a été publié en 1956, l'auteur indique à plusieurs reprises que le repas de clôture des différents pactes qu'il a relevés parmi diverses ethnies, se composait *d'akasa* ou *ablo*, consommés avec la viande du sacrifice transformée en sauce. Nous pouvons confirmer que la pâte la plus cuisinée de nos jours en vue d'être partagée à la fin d'une cérémonie reste *l'akasa*. On peut déduire du témoignage de Hazoumé que la pâte de maïs occupe une place importante dans le rituel vodoun au moins depuis les années 1950.

et se caractérisent par des saveurs plus simples ou plus neutres. Les offrandes dédiées aux divinités peuvent comprendre, selon les goûts et les exigences de celles-ci, les éléments suivants : miel, sucre, eau, huile d'arachide ou de palme rouge, maïs, patate douce, haricot blanc, riz, fruits, noix de kola (*ahŏwé* ou *vì*), poivre de Guinée (*atakún*)[165], biscuits, bonbons, fruits, certains légumes, l'animal sacrificiel (mouton, bœuf, coq, poule, oiseaux sauvages), boissons alcoolisées telles que le gin Royal ou le *sodabi* (alcool de palmier à huile) et sodas. À cette liste, il faut encore ajouter les nombreuses plantes cueillies à Ouidah, dans la campagne environnante ou venues d'autres régions. Ces plantes ne sont pas utilisées pour la confection des plats rituels, mais elles possèdent des vertus curatives et leur usage dans les cadres rituels est très répandu dans les cérémonies religieuses. Il y a les feuilles d'*akinkƆnmà* (Spondias Mondin), les feuilles d'adité, l'écorce de *sokpákpɛ* (arbre sotín), l'écorce de *klonwé*, les feuilles d'*ahéhé*, les feuilles de *zintiti*, les feuilles d'*afamà*, les feuilles de *kinkéliba*, les feuilles de *tôounkada*, les feuilles d'*akeman*, etc. Ces plantes sont dotées de propriétés curatives qui procurent de la force aux *vodouns* mais aussi aux humains, qui s'en servent pour préparer des bains rituels, des tisanes curatives et des bains purificateurs. Pour finir, l'offrande est également constituée de produits de beauté comme le talc et le parfum, ainsi que de cigarettes ou de bougies.

Comme nous l'avons vu dans le chapitre VIII, une multitude d'objets peuvent être utilisés à des fins de sacrifice dans les rituels privés ou collectifs, selon qu'il s'agit de l'installation d'une divinité, d'une demande de protection, d'une autre requête, de remerciements ou d'envoûtement, et bien entendu nous n'avons eu connaissance que d'une partie limitée de ces objets innombrables. Nous avons choisi de nous concentrer sur les aliments offerts lors des rituels.

Dans la religion *vodoun*, les divinités reçoivent le don offert lors des échanges entre puissances et humains, ce qui leur permet de manger l'essence des aliments, de se parfumer avec leurs odeurs préférées, et de profiter des petits plaisirs dont ils sont friands. Le sacrifice (*vƆ*) est le véhicule établissant la communication entre les

---

[165] L'*atákún* (*Amomum Maleguetta*) ou poivre de Guinée est un poivre très piquant qui ne s'utilise pas dans la cuisine mais dans les cérémonies, et qui sert à confectionner des amulettes et des médicaments. Il est aussi utilisé dans des moments de partage lors de l'ouverture de communication entre les humains et les divinités et ancêtres. Dans ce cas, chaque participant doit manger quelques graines *d'atákún*, un ou plusieurs petits morceaux de noix de kola, boire de l'eau et un peu de gin.

vodounsín ou adeptes de la religion et les *vodoun*s qui composent leur panthéon clanique. Toute action rituelle est menée par le *vodounƆ* (chef *vodoun*), qui est toujours accompagné et soutenu par le groupe des *sinhuntƆs* (les femmes qui disent les prières et les louanges, font la divination avec la noix de kola et rendent compte au *vodounƆ*[166] du déroulement du rituel, ainsi que les hommes qui procèdent au sacrifice de l'animal).

La première action du *vodounƆ* est de mettre de l'ordre dans les anciennes offrandes. Ces « vestiges » sont chargés de pouvoir car ils contiennent la force de la divinité. Ainsi, les os ou crânes provenant d'autres cérémonies peuvent être regroupés dans un coin ou être suspendus dans le temple ; les bouteilles de gin, de soda, d'huile, les pots de miel ou de talc datant de cérémonies précédentes sont triés et mis en ordre devant le logement de la divinité ; des feuilles ayant acquis la force de la divinité pourront être, si nécessaire, retirées des anciennes offrandes pour être utilisées pour confectionner des remèdes ; l'eau (parfois mélangée avec des plantes qui guérissent) est transportée à l'extérieur du temple pour servir à préparer des bains purificateurs ou des boissons médicinales.

La nourriture rituelle *vodoun* est par ailleurs indissociable de poteries en terre cuite nommées *vodunzen*. Chaque divinité possède les siennes, et plusieurs objets sacrificiels, comme les tisanes, l'eau et certains aliments sont déposés dans ces poteries, sorte de vaisselle divine. Ces poteries sont différentes de celles qui sont utilisées dans l'espace domestique. Elles s'en distinguent par leur taille, leur forme et leur signification. Associées au pouvoir des divinités, elles se distinguent également par leurs décorations, leurs couvercles ou les symboles qui y sont dessinés (Preston, 1995 : 68). Ces poteries servent aussi d'abri aux divinités, notamment quand le *vodounƆ* a besoin de se faire accompagner de sa divinité hors du temple et de la collectivité. Le *vodoun* entrera dans la poterie pour accompagner le dignitaire, qui portera dans ses bras la poterie. Lors des initiations, les pots en terre cuite revêtent également diverses significations, certaines divinités leur étant associées. Les *achinan* sont par exemple en rapport avec Hɛvioso,

---

[166] Les sinhuntƆs interviennent à deux moments lors d'une cérémonie. Tout d'abord quand elles annoncent les résultats de la divination sollicitée auprès d'une divinité : elles détaillent alors les offrandes qui ont été faites et le message envoyé par la divinité lors de la lecture de la noix de kola, qui consiste, en résumé, à dire si elle accepte ou rejette l'offrande. Puis à la fin de la cérémonie, lorsqu'elles lisent publiquement la liste où sont notées les contributions de chacune des personnes participant à l'événement.

dont certains adeptes portent sur la tête cette poterie, couverte d'un lourd tissu, et déambulent tout en le manipulant.

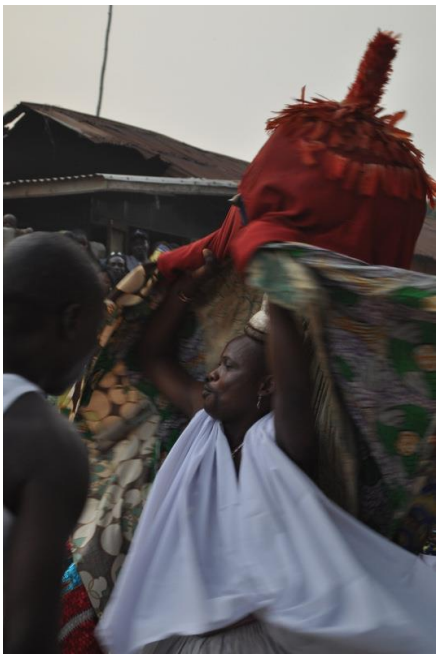


Photo 21 Adepte portant l'*achinan* sur sa tête, Ouidah, 2017. Photo : Nallely Moreno.

Les repas rituels peuvent être offerts sous forme de véritable repas mais aussi d'aliments en petit nombre et peu élaborés (sous forme d'ingrédients). Chaque fois qu'une personne s'adresse à une puissance, des aliments et des boissons doivent lui être offerts. La plupart du temps, le rituel inclut le sacrifice d'un animal, à travers lequel est effectué un don de sang, qui apportera une force unique et spéciale à la divinité.

Chaque élément composant le sacrifice revêt une signification particulière. Selon la combinaison d'aliments, d'objets et d'animaux offerts, ainsi qu'en fonction du contexte rituel, dépendant lui-même de l'objectif assigné à la cérémonie, chaque sacrifice est doté d'un ou de plusieurs sens particuliers. Les sacrifices offerts aux divinités sont toujours en lien avec sa couleur. Une divinité associée à la couleur blanche sera nourrie d'aliments de couleur pâle ou claire, tandis que les divinités associées à la couleur rouge seront nourries d'huile rouge et d'aliments de couleur foncée, assortis et combinés de diverses manières. Même l'animal offert en sacrifice sera choisi en fonction de sa couleur. Précisons que si le *vodoun* Lɛgba est associé au blanc, il peut recevoir des offrandes de couleur rouge, comme c'est le cas de l'huile de palme. Les *vodouns* Gŭ, Hɛvioso, Sakpata, Zo et Dovo sont associés à la couleur rouge, les *vodouns* Avlékété, Mamiwata, Hŏxo et Mahu Lisa sont liés à la couleur blanche. Si le *vodoun* Dan est la

plupart du temps lié à la couleur blanche, nous avons constaté malgré tout que deux Dan s'étant manifestés dans des forêts étaient de fait liés à la couleur rouge. Sakpata, la Terre, étant multicolore, il peut recevoir des offrandes de couleur noire, verte, jaune et rouge.

La couleur de l'huile utilisée (d'arachide ou rouge de palme) dépend également du *vodoun* et de l'élément naturel qui lui correspond. Aux *vodouns* liés à la terre, au feu, à la foudre, on offre de l'huile rouge. Lors des rituels dédiés à une divinité blanche liée à l'air, à la mer ou à la création, on utilise de l'huile d'arachide. L'huile peut être offerte à une divinité sous diverses formes, soit en étant versée sur l'abri du *vodoun*, soit mélangée à de la farine de maïs, qui sera pareillement répandue sur le logement de la divinité, soit en étant utilisée pour la confection d'un repas, qu'il s'agisse de maïs ou de haricots bouillis (mélangés à l'huile) ou de pâtes de maïs simples ou fermentées (également mélangées à l'huile). Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, l'huile agit comme une métaphore de protection de la personne qui la verse, avec un double propos : protection personnelle sans intention de nuire à une personne particulière et protection personnelle avec intention de nuire à une personne particulière. Les couleurs de ces deux types d'huile sont en accord avec les vertus des divinités et avec les éléments naturels qui leur sont associés. Les divinités plutôt liées à la terre et au feu, telles que Sakpata, Hɛvioso, Gŭ, Legba, les jumeaux Hŏxo ainsi que certains Dan de brousse se verront offrir de l'huile rouge. Les autres divinités, comme le Dan des maisons et certains Dan des termitières, Mami Wata et les divinités créatrices Mawu-Lisa se verront offrir de l'huile d'arachide, associée à des éléments naturels comme l'eau, l'air et le ciel, eux-mêmes liés à ces divinités. Nous rejoignons l'analyse de Hamberger (ibid. : 422) qui indique que les produits du palmier offerts dans un cadre rituel (huile de palme et *sodabi*) sont associés à la chaleur, tandis que les produits issus du maïs sont associés au froid et au frais. De ce point de vue, nous pourrions faire l'hypothèse que, dans le cadre de notre étude, le maïs et l'huile d'arachide, deux ingrédients blancs, seraient en effet associés à la fraîcheur, comprise ici en tant que métaphore de l'ouverture d'une cérémonie, dans la mesure où ces ingrédients (*jasin* ou huile d'arachide seule) sont utilisés pour établir la communication avec les divinités au début du rituel.

Toutes les divinités demandent en offrande des produits sucrés et doux. Les repas rituels ne sont jamais assaisonnés. Comme nous l'avons déjà mentionné, la cuisine divine se caractérise par des saveurs plus subtiles et moins marquées que celles dont ont

l'habitude les humains. Le sel, par exemple, est interdit à la plupart des divinités. En revanche, le sucre et le miel leur sont couramment offerts. Les produits sucrés représentent métaphoriquement les choses positives qu'une personne souhaite attirer vers elle lorsqu'elle sollicite une divinité. Il ne faut pas oublier que le but d'une demande rituelle est d'éloigner le mal et d'attirer le bien, comme Dehouve (2013a[167]) l'a bien identifié lors de ses études sur les rituels des Tlapanèques au Mexique. Lors de nos enquêtes de terrain, nous avons constaté qu'en offrant des sodas, la personne sollicitant la divinité cherchait souvent à attirer une forme de douceur dans sa propre vie. Quand une personne offrait du miel ou du sucre mélangé à des haricots ou à du maïs, elle cherchait à donner à la divinité des aliments doux, pour s'attirer sa bienveillance et obtenir qu'elle accède à sa demande. Les bonbons et biscuits, également sucrés, étaient offerts dans le même but. Toutes les offrandes auxquelles nous avons assisté comportaient des produits sucrés. Ces aliments sucrés agissent comme une métonymie de la recherche du bien-être, de la paix et de l'équilibre social.

L'animal sacrificiel est l'un des éléments les plus importants de toute offrande. Le sang de l'animal agit comme métonymie de la force qui va animer la divinité. L'offrande du sang sacrificiel est l'un des premiers actes exécutés lors d'une cérémonie. On commence par répandre le sang sur l'abri de la divinité sollicitée, puis sur les logements des autres divinités résidant elles aussi dans l'espace où a lieu la cérémonie. C'est une fois que le sang a été versé sur son abri que la divinité dira si elle accepte ou non l'offrande et partant, l'objet de la cérémonie. La viande de l'animal sacrifié est également offerte à la divinité : elle est cuisinée et lui est servie à l'issue de la cérémonie – ce n'est qu'ensuite que les personnes ayant participé à la cérémonie peuvent la consommer. Selon B. Maupoil (1943 : 57 et 58, cité par Saulnier, 2009 : 80) : « *Le vodoun invisible 'se nourrit' d'un symbole ; on admet que l'âme, le yɛ, des victimes égorgées ou des objets offerts et détruits rejoint la divinité invoquée et la réjouit* ».

[167] Cours donné à l'Escuela Nacional de Antropología e Historia, du 26 au 29 novembre 2013.

Photo 22 Sacrifice de poule, Ouidah, 2017. Photo : Nallely Moreno.

Photo 23 Sacrifice de mouton, Ouidah, 2011. Photo : Nallely Moreno.

Les boissons rituelles sont elles aussi indispensables au bon déroulement d'un sacrifice, à commencer par l'eau. Impossible d'organiser une cérémonie sans eau, liquide vital nécessaire à l'établissement du rapport entre humains et divinités. Il faut toujours en prévoir en quantité suffisante, ce liquide servant à étancher la soif des *vodouns*. Nous

l'avons vu, chaque *vodoun* possède ses poteries en terre cuite et calebasses, où est versée l'eau qui leur est destinée. Cette eau ainsi stockée attirera la force du *vodoun* et permettra de la conserver. Elle devient au cours de ce processus une eau aux caractéristiques médicinales, capable d'apporter le bien-être à la personne qui la boira. L'eau, liquide vital, élément essentiel, nous semble fonctionner comme une métaphore de la pureté et de la continuation de la vie.

De leur côté, les boissons alcoolisées représentent pour les puissances des stimulants, une source de plaisir, mais aussi d'énervement dans certains cas. L'offrande d'alcool peut agir comme une métaphore de la réjouissance mais aussi de l'excitation et de l'euphorie. Que ce soit lors des cérémonies ou à d'autres occasions, on offre invariablement aux divinités du gin Royal© et du sodabi. Introduit lors de la période coloniale, le gin Royal©, boisson onéreuse, s'est imposé dans le monde *vodoun* comme un symbole de prestige. Quand une personne non initiée souhaite s'adresser au *vodounnƆ* (chef religieux), elle commence par lui apporter une bouteille de gin Royal©, ainsi que des noix de kola et de l'argent (selon ses moyens). Quant au sodabi, il s'agit d'une eau de vie locale pouvant atteindre 50 degrés, issue de la distillation du vin de palme, lui-même obtenu après fermentation de la sève du palmier. L'usage de cette boisson est très répandu lors des cérémonies et événements *vodouns*. L'ivresse qu'elle procure contribue aussi à permettre aux adeptes d'atteindre l'état de transe dans lequel ils se plongent lors de la descente des divinités sur terre.

Enfin, les offrandes rituelles comprennent toujours des sodas ou *sucreries*, appréciés des divinités pour leur douceur. Comme nous l'avons signalé plus haut, tout ce qui est sucré agit comme une métonymie du bien-être recherché par la voie du rituelle.

La noix de kola (*vi*) figure également parmi les éléments importants constituant l'offrande *vodoun*. D'après Tall (2014 : 8), la noix de kola peut être considérée comme un symbole de prospérité et d'économie marchande. Riche en caféine, ce fruit stimulant est utilisé par les adeptes au même titre que les boissons alcoolisées pour entrer dans l'état de transe propre au rituel. Consommé par les adeptes au cours de la cérémonie, il est aussi considéré comme servant de moyen de communication entre les puissances et les adeptes (la noix de kola peut aussi servir à communiquer avec les ancêtres). A ce titre, la noix de kola est l'oracle le plus couramment utilisé dans les rituels pratiqués à Ouidah, et tous les chefs du *vodoun* savent l'interpréter et la manipuler : le fruit est coupé en morceaux (selon le nombre de cotylédons, en deux ou en quatre), qui sont jetés au sol après que les chefs ont posé des questions aux divinités. On donne à la kola

disposant de quatre cotylédons – et qui est celle que l'on utilise dans la plupart de cérémonies – le nom de « *Vi* ». La réponse de la divinité sera déterminée par la position et « l'ouverture » ou la « fermeture » des morceaux[168]. En fonction des questions posées à la divinité, les *sinhuntƆs* (femmes) ou les *vodounƆ* (chefs *vodouns*) interprèteront ces signes et indiqueront si le sacrifice a été accepté ou rejeté. Voici les significations des différentes combinaisons possibles :

- *Di* : si deux morceaux tombent « fermés » et deux « ouverts », cela indique que la cérémonie se déroule bien, ou que la réponse de l'oracle à la question posée est plutôt positive. Cela signifie que la divinité accepte la demande.
- *Acran* : trois cotylédons sont fermés et un ouvert. Cela signifie que la personne n'est pas encore prête, qu'elle a peur.
- *Tawa* : trois cotylédons sont ouverts et un fermé. Cela signifie qu'il faut rester discret, ne pas trop parler. Que tout se dirige vers une voie positive.
- *Yêkou* : les quatre cotylédons tombent « fermés ». Ce résultat n'est pas bon et indique qu'il manque quelque chose pour qu'aboutisse la demande.
- *Djogbé* : les quatre cotylédons tombent « ouverts ». Cela signifie que la voie est ouverte.

Il existe aussi une sorte de kola nommée *ahŏwé*, qui est monocotylédone, de couleur blanche et au goût amer. On ne se sert pas de l'*ahŏwé* pour pratiquer la divination. Elle fait partie des offrandes destinées à la divinité, et servant à entrer en communion avec elle : après avoir été offerte au *vodoun*, elle est partagée entre les personnes participant à la cérémonie. Au cours de la plupart des cérémonies auxquelles nous avons pu assister ou participer, la kola a toujours été partagée au début du rituel, au moment où sont également servies les boissons (alcools, sodas et eau), que l'on boit accompagnées d'un petit morceaux de kola, puis de quelques grains de poivre de Guinée. Précisons que les boissons sont toujours servies en petite quantité, et que tout le monde boit dans le même verre, à tour de rôle.

---

[168] Le morceau de kola est considéré comme ouvert quand sa partie plate est tournée vers le ciel et sa partie arrondie au contact du sol, et comme fermée quand sa partie plate est au contact du sol et sa partie arrondie tournée vers le ciel.

Selon le prêtre bokonƆ DagbozonƆ, la kola comptant six cotylédons peut être utilisée de la même façon que la monocotylédone. Il signale en outre que les femmes doivent ingérer sept grains de poivre de Guinée tandis que les hommes doivent en manger neuf, et que l'on doit avaler un grain de maïs après avoir mangé la kola et le poivre. Ces actes rituels doivent servir à entrer en communion avec la divinité. La noix de kola de six cotylédons étant plus rare que la monocotylédone, elle est chargée d'un sens symbolique plus fort lorsqu'elle est utilisée au cours d'une cérémonie *vodoun*.

Comme nous l'avons vu dans le chapitre précèdent, une fois l'animal ou les animaux sacrifiés, la cérémonie se poursuit par l'offrande des autres éléments destinés à nourrir, embellir et contenter la divinité. Le dépôt des objets est accompagné de prières, de chants et de gestes, l'ensemble étant chargé d'un sens métaphorique : ce qui est offert et les gestes qui accompagnent l'offrande représentent ce qui est espéré par la ou les personnes sollicitant la divinité.

Maïs faste et autres aliments bénéfiques

Le maïs est présent dans la plupart des offrandes. Cette céréale n'a pas été déifiée au Bénin comme elle l'a été en Mésoamérique, mais elle sert de communicateur, et d'aliment pour les divinités. Le maïs est servi en tant que repas rituel sous diverses formes, selon la divinité à laquelle il est destiné : soit cru, soit sous forme de farine simple ou mélangé à de l'huile de palme rouge, à de l'huile d'arachide ou avec de l'eau, soit grillé, soit sous forme de pâte cuite (fermentée ou non).

Après s'être substitué au petit mil comme aliment de base, le maïs a acquis de la valeur au sein des rituels *vodouns*. En effet, le plant de maïs a été anthropomorphisé. Cette plante, avec sa morphologie spécifique, a été utilisée pour représenter l'homme. Si le maïs n'est pas une divinité dans la religion *vodoun*, il est considéré comme étant une plante animée, et dès lors exigeant un traitement spécial. Tout comme les *vodouns* ont certaines exigences, le maïs est une céréale qui impose certaines règles à respecter. Ainsi, il convient d'être pur quand on s'approche de lui. Tout comme les divinités exigent des adeptes *vodouns* l'abstinence sexuelle, le maïs impose aux femmes ayant eu des relations sexuelles hors mariage de ne pas s'approcher de lui et surtout de ne pas le manipuler après avoir eu de telles relations, sous peine de provoquer la perte totale de la récolte. Et de la même façon que les *vodouns*, le maïs exige qu'aucune femme ayant ses règles ne puisse l'approcher, sous peine que les grains stockés dans le grenier familial

ne se gâtent. Le maïs n'aime pas non plus être semé le jour où les divinités de la maison se reposent, cela risquant d'entraîner également la perte de la récolte. Le maïs devra être semé le jour le plus propice aux divinités auxquelles il sera offert ultérieurement.

Comme nous l'avons vu en introduction, Danièle Dehouve signale dans son analyse de la métaphore rituelle que la métaphore n'est pas seulement un outil linguistique, mais un processus cognitif utilisé par l'homme pour établir des parallèles entre lui-même et l'objet de la métaphore – dans notre cas d'étude, la plante de maïs. « *La construction de la métaphore est une condition nécessaire de la pensée abstraite, elle ne peut conceptualiser une chose que sous les termes d'une autre chose* » (2009 : 6)[169]. Au Bénin, dans le village de Tonkoun, quand une femme ne peut pas avoir d'enfant, on organise pour elle un rituel articulé autour d'un plant de maïs stérile, appelé « *agbadé tangbannan* », ce qui signifie *« le maïs qui n'a pas d'enfant* ». Cette plante sera confiée à un guérisseur, qui s'en servira pour confectionner une boisson que la femme devra boire pour voir ses chances d'enfanter augmenter.

Cet exemple nous permet de constater que l'être humain et la plante sont placés sur une même échelle comparative. Il est intéressant de noter par ailleurs que c'est le plant stérile qui va aider la femme à procréer et non pas un plant fertile, comme si le « malheur » de la plante allait se transmuer en bonheur pour la femme stérile. Toutefois, on peut également interpréter ce rituel d'une autre façon : sachant que le maïs est une plante qui ne donne qu'une seule récolte, un plant infécond contient encore potentiellement la sève productive qui, par action rituelle, sera symboliquement transmise à la femme stérile pour la rendre féconde.

Les grains de maïs sont triés de manière à séparer ceux qui seront destinés à la semence de ceux qui serviront à être consommés ou utilisés lors des cérémonies. Les grains les plus gros et à la forme de la plus belle qualité seront utilisés comme semences, pour assurer les récoltes à venir. Les autres seront cuisinés, ou serviront lors des cérémonies. Le maïs rouge jouit d'un statut spécial : on considère toujours comme une chance d'en trouver sur sa parcelle, et il est considéré comme un cadeau précieux offert par les *vodouns* au paysan et adepte. Ces épis seront conservés pour servir de protection au champ ou à la maison, et utilisés pour combattre certaines maladies, ou lors de

---

[169] Conférence présentée en espagnol dans le cadre du 53e Congrès international des américanistes. Traduit par nos soins..

cérémonies au cours desquelles l'usage de ce type de maïs est requis. Le maïs habituellement utilisé lors des cérémonies est un maïs blanc, qui doit être de bonne qualité. Le maïs endossera divers rôles selon le but et selon la divinité concernée : communicateur entre le monde des humains et l'au-delà, repas rituel, protection, ou encore envoûtement.

Pour certains *vodouns* comme Lɛgba, l'offrande de maïs peut prendre diverses formes selon le type de sollicitation adressée à la divinité. Dans le cas d'un simple repas d'entretien, on déposera le plus souvent sur la butte de Lɛgba des boules *d'Akasa* – boules de maïs légèrement fermentées et de couleur blanche –, accompagnées de *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile de palme rouge), que l'on répandra sur la butte, de même que de l'huile rouge. Le *vodoun* Lɛgba est une divinité protectrice également connue pour avoir des pouvoirs de sorcellerie, et quand elle est sollicitée pour cela, des repas spécifiques lui sont préparés : il peut s'agir de simple pâte de maïs (*wƆ*), du maïs moulu et cuisiné au feu avec de l'eau. Il est courant de trouver ce type d'offrandes au niveau des carrefours où loge cette divinité et quand on les questionne à ce sujet, les gens indiquent qu'il s'agit de dépôts de sorcellerie ou de demandes de bonne santé (selon les autres éléments qui constituent l'offrande) laissés là pendant la nuit. Ainsi, une offrande de pâte de maïs accompagnée de sacrifices d'oiseaux sauvages et de piquets en bois enterrés au pied de la divinité sera certainement liée à une demande de sorcellerie. *Gŭ*, divinité des métaux, qui ouvre les chemins, protecteur des chauffeurs, demande de son côté du maïs grillé, qui lui est le plus souvent offert quand on sollicite sa protection. Le maïs grillé est déposé, sous forme de grains, dans une pochette en tissu que l'on suspend au *vodoun*. Les jours d'entretien des divinités, les adeptes lui donnent aussi du *vévé* (farine de maïs mélangée à de l'huile rouge), qui est répandu sur la butte de la divinité, construite à base de métaux. La divinité Dan, associée à la couleur blanche, aime manger le maïs blanc de deux manières : bouilli et mélangé à du sucre ou du miel (*atchonclun)*. Elle apprécie aussi la farine de maïs blanc mélangée avec de l'eau (*jasin*), ainsi que les haricots blancs, mélangés à du sucre ou du miel. Lors des cérémonies, pour le repas de fermeture, on lui prépare de la pâte *amiwo*, qui ne sera pas accompagnée de sauce tomate, mais de bouillon de poulet et d'huile d'arachide, ceci afin de lui épargner une couleur qui lui est nocive. La divinité Sakpata aime le maïs, comme le *vévé* ou la pâte rouge *d'amiwo*. Ces aliments lui sont offerts aussi bien les jours de simple entretien que lors des cérémonies qui lui sont dédiées. Lors des cérémonies en l'honneur de Koku, divinité très répandue à Cotonou, ses adeptes, vêtus

d’une simple jupe de raphia, s’enduisent le corps de *vévé*, se métamorphosant en sortes de personnages entièrement jaunes. On sert aux jumeaux Hŏxo du *vévé* en guise de repas rituel, aussi bien les jours d’entretien que lors des cérémonies. Dans le cadre des cérémonies d’initiation et de purification de la ville de Ouidah est organisé un rituel appelé *ahwandida*, qui est consacré à la divinité Hɛvioso. Plusieurs moutons sont sacrifiés à cette occasion, qui se distingue aussi par l’usage de l’huile rouge de palme comme purificateur et de farine de maïs. Lors de ce rituel est préparé *l’amiwo*, repas consommé bien chaud par les adeptes à l’issue de leur initiation, et offert à la communauté à l’issue de la purification de la cité. Le repas est préparé dans des marmites en terre cuite qui sont posées sur le feu. Finalement, dans le cadre d’un pacte de sang, la finalité de l'utilisation du maïs et des haricots germés est liée à la promesse faite à tout parjure qu'il finira par enfler (Hazoumé, ibid. : 97).

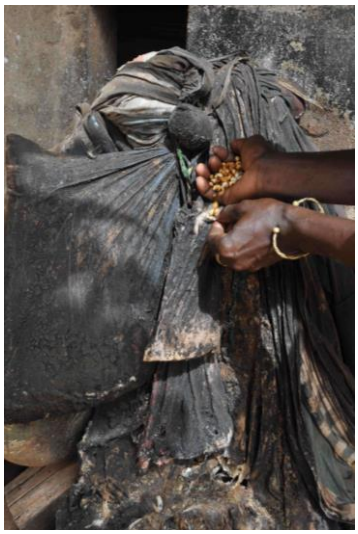


Photo 24 Dépôt de maïs grillé pour Gun, Ouidah, août 2013. Photo : Nallely Moreno

Photo 25 Dépôt du *vévé* et boule d’*akasa* pour Legba, Ouidah, juillet 2013. Photo : Nallely Moreno

Vévé et jasin

L'offrande la plus courante faite aux puissances (*vodouns* et ancêtres) est la farine de maïs. Mélangée à de l'eau *(jasin)* ou à de l'huile de palme rouge *(vévé)*, la farine devient un moyen pour ouvrir la communication entre humains et puissances. Elle est aussi bien utilisée lors des jours d'entretien de la divinité que lors des rituels *vodouns*. Lors des rituels d'entretien, la farine de maïs constitue l'offrande de base ; elle peut être accompagnée d'eau, d'un repas (haricots ou maïs cuisinés), de la pâte de maïs (la plupart du temps *d'Akasa*) et parfois du sacrifice d'un coq ou d'une poule.

« C'est avec la farine qu'on demande à la divinité de descendre pour venir prendre l'offrande qu'on lui présente. Il y a même une chanson qui est habituellement chantée quand on offre la farine de maïs avec de l'eau pour demander à la divinité de descendre venir chercher l'offrande. Il y a aussi une farine de maïs cette fois-ci mélangée avec l'huile de palme et d'autres éléments qu'on donne pour lui demander que la prière soit exaucée et que le bonheur accompagne l'offrande qui est faite.
La farine de maïs est utilisée aussi pour appeler les ancêtres qui sont déjà dans l'au-delà. Nous leur demandons de venir nous accompagner pendant la cérémonie, pour que s'ils remarquent des omissions, ils puissent les rectifier avec nous.
Le maïs sert à trop de choses, mais c'est surtout un élément de connexion. Il nous aide à transmettre, du visible à l'invisible, un message, une communication. C'est pourquoi, dans toute cérémonie vodoun, *nous utilisons la farine de maïs et pas autre chose » (Prêtresse Hounnon K'ndodo, août 2012).*

L'origine du mot *vévé* reste un mystère. D'après Hazoumé (1956 : 69), ce mot désigne le mélange de farine de maïs et d'huile rouge chez les Alladanou, et ce mélange est désigné selon lui sous le nom d'*amidja* à Ouidah. Notons toutefois qu'au cours de notre travail de terrain à Ouidah, nous avons toujours entendu désigner ce mélange sous le nom de *vévé*.
Si, dans le contexte de notre étude, le *vévé* désigne un mélange de farine de maïs et d'huile rouge, dans le *vodoun* haïtien le même terme fait référence à des figures, à base de farine de maïs, dessinées sur le sol. Dans son ouvrage sur le *vodoun* à Haiti, Farris (1984 : 188) signale que le *vévé* est un terme archaïque de la langue fon qui désigne les rectangles et carrés dessinés sur le sol avec de l'huile rouge. Lors de nos différents

séjours au Bénin, nous n'avons jamais remarqué de telles inscriptions de dessins ou symboles sur le sol. Les seuls dessins que nous avons vu dessiner sur papier sont les signes du Fa, lors de la lecture de l'oracle. Nous savons, par nos interlocuteurs, que ces signes sont parfois dessinés sur le sol ou une surface plane afin d'invoquer la force de ce signe lors de la création d'un bǒ ou d'une protection. Dans l'ouvrage de Hazoumé (1956 : 74 et 75), nous avons remarqué un dessin réalisé par un participant au rituel (alênou-honton) lors d'un pacte de sang chez les Gounnou de Porto Novo ; il s'agissait des motifs suivants tracés en cercle : un crocodile, un couteau de guerrier, une entrave, un serpent, une sagaie et une corde de pendaison. Ces dessins invoquaient la force de certains *vodouns* ou symbolisaient des caractéristiques recherchées lors d'un pacte, comme l'entrave qui symbolise la marche difficile des prisonniers et leur évasion impossible, symbolisant possiblement l'incapacité des participants de se détacher de ce pacte de sang qui les lie à vie. Il est possible que le terme *vévé* ait été investi d'un nouveau sens par les membres de la diaspora ou que ce terme renvoie vraiment aux dessins pratiqués également dans le vodoun du Bénin, du Nigéria, du Togo ou du Ghana. Ce qui est certain, c'est que dans toutes les cérémonies *vodouns* auxquelles nous avons assistées, il a toujours été fait usage de farine de maïs sous forme de *vévé* ou de *jasin*.

Photo 26 Dépôt de vévé, Ouidah 2018.
Photo : Armand Aguidissou.

Interdits alimentaires

Comme en écho à tous les aliments privilégiés par la religion *vodoun* existent aussi des aliments qui sont interdits. Les restrictions alimentaires sont très répandues. Ces aliments tabous concernent au même titre les initiés que les divinités. A chaque signe de l'oracle Fa sont ainsi associés des aliments lui étant favorables ou défavorables. A ceci s'ajoutent les aliments favorables ou défavorables à chaque divinité. Des combinaisons qui résultent de ces différentes contraintes peut être déduit le type de régime que les adeptes peuvent adopter dans leur vie de tous les jours. Tout adepte de la religion *vodoun* se voit signifier par le Fa lors de sa première initiation la divinité à laquelle il devra se consacrer. Suite à cela, son destin lui est dévoilé par l'oracle, et il apprend notamment la série d'interdictions qui lui sont prescrites. Il peut s'agir d'interdictions d'actions ou de pratiques, relevant du domaine des loisirs, de l'activité professionnelle ou des comportements de la vie courante, tout comme d'interdits alimentaires.

Le régime des initiés au *vodoun* varie d'un jour à l'autre. Si la journée est dédiée à la divinité à laquelle est voué l'initié, alors il devra respecter les interdits alimentaires liés à son *vodoun*. Ce dualisme analogique du divin et du profane s'impose aussi aux agriculteurs pratiquant le *vodoun*. Comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre IV, les plantes cultivées par les agriculteurs doivent aussi être accordées entre elles, être travaillées et être récoltées les jours fastes des divinités. Ainsi la personne proche de la divinité doit observer les contraintes liées aux préférences alimentaires du *vodoun* et au caractère faste ou néfaste des journées, ainsi que les règles qu'impose la divinité à qui souhaite l'approcher (par exemple, ne pas avoir de rapports sexuels le jour faste de la divinité, respecter certains interdits alimentaires, prendre des bains de purification, etc.). De cette façon, les personnes dotées d'un statut religieux « s'imprègnent » de la force *vodoun*, tout en s'intégrant à la société comme des personnes ayant complètement lié leur vie aux prescriptions divines. À travers le respect de l'ensemble de ces règles de comportement, alimentation inclue, les initiés lient leur vie à leur divinité jusqu'à la fin de leurs jours.

Les *vodounnƆ* (chef religieux) observent aussi un régime spécifique les jours fastes des divinités dont ils prennent soin. Par exemple, la prêtresse Hounon Mannonwomey Yagbasi ne mange ni maïs, ni sel ni piment les jours bénéfiques à la divinité à laquelle elle est liée : Mamiwata. Ces jours-là, la prêtresse mange des aliments en phase avec les préférences de Mamiwata : des macaroni, du riz, des feuilles et des fruits. Nous

n'avons relevé une telle interdiction de consommer du maïs ou de remettre un repas rituel à base de maïs que dans le cadre de ce culte à Mamiwata. Mamiwata étant une divinité aquatique, elle est associée au riz (qui pousse dans un environnement humide). Autre exemple, les bokƆnƆ, prêtres du Fa, qui ont le don de savoir lire l'oracle, ont interdiction de manger du manioc car il s'agit d'un aliment que le Fa refuse, ce qui n'est pas le cas des ignames, que le Fa reçoit en offrande au moment de la récolte. Remarquons que le manioc, comme le maïs, a été introduit au Bénin à l'époque de l'esclavage, mais que contrairement à ce dernier qui s'est substitué au petit mil dans les cérémonies, il n'a, de fait, pas pris la place de l'igname, qui reste le tubercule utilisé dans les repas rituels.

Précisons pour finir qu'il peut arriver, dans le cadre d'actes de sorcellerie, que l'on offre à une divinité des aliments qu'elle n'aime pas, afin d'éveiller sa colère et sa haine. Le *vodoun* dirigera alors son désir de vengeance vers l'ennemi désigné par la personne ayant formulé la demande[170], comme nous allons le voir dans la partie consacrée au maïs et aux aliments néfastes.

Maïs néfaste et autres aliments funestes

> « *La couleur rouge en Afrique est la couleur de l'envoûtement. Moi même, je ne mange pas d'huile rouge, je ne porte pas de vêtements rouges et je ne bois pas de Sodabi, tout cela va ensemble. Les personnes qui aiment le rouge seront toujours envoûtées et elles connaîtront des échecs dans leur vie. Même une voiture rouge peut t'occasionner des accidents* » (prêtresse Hounon Mannonwomey Yagbasi, Ouidah, 2013).

La prêtresse Hounon Mannonwomey, qui nous a accordé ce témoignage, est liée à la divinité Mamiwata, dont les couleurs privilégiées sont le blanc et le bleu. Ses propos nous permettent de nous faire une idée du sens que revêt la couleur rouge dans

---

[170] Rosario Molina (2010) nous apprend que dans les religions de la *santería*, *palomonte*, *espiritismo* et *vodoun* de Cuba, les repas rituels sont préparés, comme au Bénin, différemment en fonction de chaque divinité, chacune d'elle bénéficiant d'offrandes spécifiques. Autre point commun avec le *vodoun* de Ouidah, quand on offre à un mort des aliments qu'il n'aime pas, cela réveille sa colère, une force négative, que l'officiant va manipuler pour réaliser une action maléfique.

l'imaginaire des pratiquants du *vodoun*. S'il est certain que le rouge est dans le *vodoun* la couleur de l'envoûtement, il faut toutefois se garder de généraliser. Les divinités liées au feu, à la foudre et à la terre sont ainsi associées à la couleur rouge. Ceci dit, ce sont des puissances qui se distinguent par leur caractère ambivalent, fait certes de bonté mais aussi de colère et de sorcellerie.

Dans ce contexte, le maïs rouge a acquis une double signification. Nous avons vu plus haut sa dimension protectrice et quelques-uns de ses usages en tant que grain bienfaiteur. Nous allons à présent étudier son versant sorcier. Cet autre aspect, le maïs rouge le doit non seulement à sa couleur, mais aussi à sa rareté, signe d'une plus grande puissance aux yeux des adeptes. Il fait partie des éléments utilisés par les sorciers pour pratiquer l'envoûtement. Nous n'avons récolté que peu d'informations sur ce type d'opérations, tant les adeptes prennent soin d'entretenir le secret autour de ces pratiques occultes.

Photo 27 Dépôt de sorcellerie pour Lɛgba, logeant à l'un des carrefours de la ville, Ouidah, juillet 2013. Photo : Nallely Moreno.

Sont considérés comme sorciers les initiés au *vodoun* qui savent se servir de certains éléments pour envoyer le mal et attirer le bien pour la personne qui sollicite ce type de service. Nous avons été confrontée sur ce point, lors de nos enquêtes de terrain, à une ambigüité : jamais aucun *vodounƆ* ne nous a avoué qu'il était lui-même un sorcier, tous se présentaient toujours comme des prêtres. On raconte cependant que les *vodounƆ*

travaillant avec certaines divinités sont capables de pratiquer la sorcellerie, de même que les *bokƆnƆ*, qui connaissent les plantes et la manipulation des objets. La sorcellerie relève d'un monde secret, dans lequel les personnes qui ont ces pratiques ne souhaitent pas répandre le mal dans la société mais peuvent, dans le cadre d'une pratique intime, rendre ce type de service à la personne qui le sollicite.

Le maïs rouge peut aussi être utilisé afin de lutter contre un envoûtement, comme en atteste le témoignage suivant. La procédure rituelle dans laquelle est utilisé le maïs rouge dans ce cas ne nous est pas connue avec précision, si bien que nous ne pouvons dire si, dans ce contexte, le maïs rouge est utilisé sous la forme d'un repas rituel ou d'un *bǒ* :

> « *C'est avec le vodoun Amègan Sogligbodji que j'utilise le maïs rouge. Il est là comme un procureur et Djagli (divinité principal de la maison) comme un gendarme. Sogligbodji travaille avec le maïs rouge et avant de lui offrir, il faut que toi-même qui veux lui donner ça, tu restes d'une manière entre parenthèse (discret) pour lui donner. Il va prendre ça à minuit ou 1 heure du matin, mais avant que tu lui donnes ça, il faut que tu restes torse nu, et il y a des manières particulières qu'il faut faire pour lui donner ça. Par exemple, si c'est la sorcellerie qui a pris ton enfant et tu sais bien qu'il est envoûté, ça sera Amègan Sogligbodji qui, à l'aide du maïs rouge, va sauver cet enfant. Il faut que moi, si je rentre (dans son temple), il faut que je reste aussi torse nu et il y aura des incantations que je vais prononcer, puis je vais lui offrir le maïs qui est préparé d'une certaine manière pour pouvoir envoyer la divinité sauver l'enfant. À l'aide des incantations l'enfant va revivre. Puis la maman sort de la chambre, elle crie son nom et l'enfant va se lever et puis partir pour chercher sa maman* » (prêtre Togbe Somessi Togan, village de Toligbe, arrondissement Honakpè Daho, commune de Ouidah, 2013).

Ce témoignage que nous venons de retranscrire évoque un cas de résurrection. Il décrit le pouvoir d'un *vodounnƆ* qui, à l'aide du maïs rouge, parvient à faire communiquer notre monde et le monde surnaturel, et à manipuler ce dernier de manière à faire revenir un enfant d'entre les morts. Comme nous l'avons vu, un *vodounƆ* (chef du *vodoun)* ou un *bokƆnƆ* (chef du *vodoun* et lecteur du Fa) sont capables de manipuler certaines

forces pour envoyer le mal ou entrer en relation avec des sorciers en réalisant des opérations spécifiques selon les circonstances auxquelles ils sont confrontées.

Le maïs rouge, le piment et le cochon[171] sont trois aliments, parmi d'autres, que les *vodouns* n'aiment pas manger. Si l'un ou plusieurs de ces éléments leur sont donnés en offrande, ce sera vraisemblablement en rapport avec une demande de sorcellerie et/ou une manipulation des forces obscures. En effet, ces aliments peuvent avoir un double usage : exciter l'agressivité d'une divinité pour la pousser à commettre un acte violent, ou se réconcilier avec un sorcier (*azětɔ*) afin d'attirer ses faveurs, en lui offrant des aliments qu'il apprécie, pour lui demander en échange de sauver une personne envoûtée[172]. Nous pouvons établir que la couleur rouge du maïs et son lien à la sorcellerie ont fait de ces épis-là des *bǒ*, liés aux domaines de la manipulation d'énergie et des forces *vodouns* du plus haut niveau. Ils sont par exemple utilisés dans les opérations de sorcellerie visant à nuire à la vie de quelqu'un.
Pour leur part, le piment et l'alcool réchauffent les divinités qui doivent rester fraîches[173]. Lors de nos enquêtes de terrain, nous avons remarqué que le fait d'offrir du piment, du sel, du maïs rouge ou de l'alcool à un *vodoun* pour l'irriter ne concernait pas toutes les divinités. Comme nous l'avons déjà vu, on peut offrir de l'alcool à certaines divinités sans que le but soit de provoquer leur colère, mais tout au contraire pour leur faire plaisir. On peut aussi voir dans le tableau qui suit que des divinités comme les jumeaux apprécient le sel en offrande (mais on ne leur offre jamais d'alcool). Au final,

---

[171] Dans certains cas, comme les pactes de sang, un cochon, un canard et/ou un pigeon (Hazoumé, ibid. : 98 et 99), sont sacrifiés afin de mêler leur sang au sang humain. Le but est que les personnes participant au pacte se chargent de la force que ces animaux ont dans l'imaginaire des pratiquants du *vodoun*. Le cochon n'est pas curieux, si bien que la personne consommant son sang dans un pacte restera discrète. Le canard n'est ni bavard ni indiscret, alors la personne se comportera de la même façon. Quant au pigeon il est considéré comme propre et vivant loin de toute souillure, si bien que la personne sera de bonne foi et honnête.

[172] D'après les enquêtes de terrain réalisées par Hamberger (2014 : 415) chez les Ouatchi du Togo, le piment ne s'accorde à aucune divinité et encore moins aux sorciers. Selon Hamberger, cela s'explique par le fait que le piment ouvre ce qui doit rester fermé. Or, cette ouverture est létale pour les *vodouns* et les sorciers.

[173] Pour les notions de fraîcheur et de chaleur, voir Hamberger, 2014.

ce type d'offrandes visant à irriter la divinité sont adressées à des *vodouns* tels qu'Hɛvioso, les Lɛgbas ou d'autres *vodouns* gardiens, à des fins d'actes sorciers.
Comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre VIII, ces offrandes peuvent être déposées au niveau des carrefours, dans les bas-fonds, dans certains arbres où se réunissent les sorciers car des divinités y logent, mais aussi dans les lieux où logent des *vodouns* spécialisés dans ce type de travaux, comme Lɛgba. Ces offrandes se font toujours la nuit. Il est courant de les trouver à l'aube : rubans ou tissus rouges, boules de pâte de maïs, oiseaux sauvages, herbes, morceaux de viande de cochon, piment, maïs rouge, flacons contenant des liquides inconnus aux non-initiés, etc.

> « *Le maïs rouge s'utilise aussi pour faire du mal. On va dire que vous voulez marabouter quelqu'un, alors il y aura des composants qu'il faudra trouver puis mélanger. Par exemple, on va prendre du maïs rouge, l'huile rouge et puis le pagne rouge. Le tradi-practicien prendra ces éléments qu'il mettra dans un canari, puis prononcera des paroles incantatoires. Il fera ça et depuis chez lui, il enverra le mal là où la personne se trouve, ça peut être même dans un autre pays* » (Commerçant d'objets rituels du marché de Ouidah, Ouidah, 2013).

Photo 28 Sacrifice de cochon, Ouidah, 2017.
Photo : Armand Aguidissou.

Les diverses informations ethnographiques que nous avons recueillies sur le terrain nous permettent de constater que les significations qu'ont le maïs blanc et le maïs rouge relèvent de deux systèmes de représentations qui se complètent. Le maïs rouge est d'abord considéré comme un *bǒ* ou plus généralement un ingrédient et, partant, comme un moyen pouvant servir à l'accomplissement ou à la réussite de certaines pratiques en lien avec la fabrication de protections, la confection de remèdes ou encore la fabrication d'objets de sorcellerie. Nous ne disposons malheureusement pas d'informations concernant la manière dont le maïs rouge est offert aux divinités dans le cadre d'actions de sorcellerie. Est-il cuisiné ? Est-il offert sous forme de grains, d'épis, de pâte ? Peut-il être considéré comme un ingrédient de repas rituel ?
Le maïs blanc est quant à lui avant tout un aliment destiné à l'homme, l'ingrédient servant à confectionner la pâte, source de subsistance. Mais il sert aussi à préparer les repas rituels destinés aux divinités et ancêtres. C'est le maïs blanc qui permet aux humains d'établir la communication avec l'au-delà. Il est présent dans la plupart des rituels, et il est considéré principalement comme un aliment.

Nous avons présenté dans ce chapitre les aliments rituels que nous avons pu observer au cours des cérémonies auxquelles nous avons assisté, ainsi que des descriptions qui nous ont été confiées par les prêtres de divers *vodouns*. Cette présentation ne peut en aucun cas être considérée comme exhaustive : nous n'avons pas pu assister à tous les types de cérémonies, et n'avons de ce fait pas pu relever les aliments rituels utilisés à toutes les occasions. Nous avons pu néanmoins grâce aux nouvelles formes d'échanges rendues possibles par les nouvelles technologies recevoir des photos d'autres mets rituels confectionnés à l'occasion de cérémonies bien précises. L'établissement d'une liste exhaustive des aliments rituels dans la religion *vodoun*, ne serait-ce que dans la région de Ouidah, nécessiterait une enquête de terrain plus longue, qui permettrait de suivre de près l'ensemble des célébrations organisées tout au long d'une année. Ceci dit, nous estimons que nous avons pu mettre en évidence la polysémie caractérisant le maïs dans le cadre des rituels *vodouns*. Et en dépit du fait que nous n'ayons pu décrire les pratiques de sorcellerie faisant appel au maïs rouge, nous avons pu définir une conception précise des usages rituels du maïs.

Déchiffrement de la nourriture rituelle

Comme nous venons de voir, dans la pensée *vodoun*, chaque divinité a ses préférences, ses propres goûts et envies alimentaires, qui sont des métaphores permettant, à travers le medium de la nourriture rituelle, de créer une relation entre divinités et humains, ce que Dehouve (2013c) nomme « métaphores comestibles ». Comme Hamberger le signale : "*S'adresser à un vodou, c'est le nourrir, et la langue dans laquelle se déroule l'échange quotidien avec les vodous est la cuisine*" (ibid. : 416). En effet, toute approche d'une divinité nécessite la remise d'une offrande, qui consiste dans le dépôt de repas rituels, auxquels peuvent parfois s'ajouter des offrandes non-alimentaires ayant pour but d'embellir et de gâter le *vodoun*, telles que du tabac pour Sakpata, du talc pour Dan ou du parfum pour Mami Wata.

Les observations que nous avons pu faire lors de nos enquêtes de terrain nous ont permis de distinguer quatre formes de présentation du maïs dans un cadre rituel :

- La première forme de repas rituel consiste en préparations servant à établir la communication avec les divinités. Il s'agit notamment de *vévé* et de *jasin*. Les ingrédients composant ce type de préparations – eau-farine de maïs ou huile rouge-farine de maïs – sont en rapport avec la couleur associée à la divinité, qui peut être soit neutre, pâle, blanchâtre pour les divinités associées à l'eau et à l'air, soit rouge ou orange pour les divinités associées au feu, à la foudre, à la terre ou aux métaux. Le fait de répandre cette farine légèrement humide ou huileuse a pour objectif d'ouvrir la communication entre humains et puissances (*vodouns* et ancêtres). Ici, nous trouvons deux métaphores associées aux éléments naturels des *vodouns*. Le *jasin* (composé d'eau et de farine de maïs) est associé à l'air et à l'eau, par analogie avec sa texture et sa couleur et du fait de son aspect plus léger. Le *vévé* (huile rouge et farine de maïs), plus consistant, plus pâteux, et d'une couleur plus foncée, sera associé de son côté aux divinités terrestres et liées au feu. Lors de la remise de *jasin* et de *vévé*, il arrive que soient également déposées des boissons, (eau, alcool et sodas) qui sont aussi considérées comme des moyens d'ouvrir la communication entre humains et divinités.

- La deuxième forme de repas rituel comprend des mets simples comme des haricots ou du maïs cuits, du maïs grillé ou de la pâte de maïs, ainsi que des produits sucrés, comme du miel, des biscuits ou des bonbons. Parfois sont aussi

déposés lors de cette phase les produits de beauté destinés à embellir la divinité, ou bien les boissons. Comme nous avons déjà signalé dans les pages précédentes, ce repas et plus élaboré que le premier et son but est de nourrir la divinité en faisant opérer des métaphores comestibles à travers lesquelles ce qui est offert à la divinité trouve une signification qui s'accorde à la demande : le sucre métaphore de la douceur, le maïs et le haricot métaphores de l'abondance, les biscuits et les bonbons métaphores du plaisir, etc.

- Il existe ensuite une forme de repas rituel préparé pour la clôture d'une cérémonie. Il s'agira la plupart du temps d'un repas composé à base de maïs, servi sous forme de pâte et accompagné d'une sauce cuisinée avec la viande du sacrifice. Ce type de repas se distingue par sa dimension conviviale, marquant la réussite et la clôture de la cérémonie. Comme nous l'avons déjà mentionné, il se distingue des repas festifs, dans la mesure où il n'est agrémenté d'aucun épice, et où on évite d'utiliser des ingrédients de couleur rouge lorsque la cérémonie est dédiée à une divinité blanche.

- Enfin, pour les cérémonies de grande ampleur, il y a le repas festif et convivial pour lequel est préparé une sauce et la pâte de maïs. Ce type de repas est souvent organisé par plusieurs familles qui se réunissent et déballent les mets qu'elles ont préparés et emportés avec elles dans des glacières.

Photo 29 *Akasa* (boules de maïs fermentées), riz et sauces rassemblés à l'occasion d'une grande cérémonie, Ouidah, 2017. Photo : Armand Aguidissou.

Tous ces types de mets rituels ou festifs font partie d'une dynamique de dons et contre-dons, soit envers les *vodouns* et les ancêtres soit entre membres d'un groupe social. En organisant une cérémonie, les membres d'un groupe social collaborent et réunissent leurs efforts afin d'atteindre le but pour lequel ils font appel aux puissances. Les personnes qui participent à cet effort font partie d'un circuit de coopération liant entre elles plusieurs familles, ayant souvent des liens de parenté dans leur histoire clanique. La nourriture rituelle et festive est un effet instrumental qui explique son usage dans une cérémonie. Pour le découvrir, il est nécessaire de connaître les différents aspects du contexte ethnographique profond. Le transfert de nourriture, c'est-à-dire, sa distribution et redistribution, a un propos et génère un résultat (Good, 2011 : 49 et 50).

Le tableau que nous présentons ci-après énumère les différents types de mets rituels que nous avons identifiés sur le terrain ou dont nous avons appris l'existence à travers les entretiens que nous avons menés. Nous avons indiqué les métaphores comestibles qui sont reliées aux aliments associés à chaque divinité. Cette analyse est inspirée du modèle que Danièle Dehouve propose dans son étude sur les métaphores comestibles (2013c), où elle établit que dans un rituel, les aliments ou groupe d'aliments offerts forment des métonymies et métaphores représentées dans les mets rituels, qui nécessitent une traduction sémantique afin d'être en mesure de comprendre le sens profond des paroles prononcées, ainsi que celui des gestes réalisés, de la disposition des objets, et des objets eux-mêmes dans le cadre du rituel.

Tableau 10 Nourriture rituelle et métaphores comestibles

Divinité[174]	**Force associée à la divinité**	**Aliments attribués à la divinité**	**Aliments interdits à la divinité**	**Sens métaphorique des repas**
Lɛgba	La justice	**Maïs blanc**, pour apaiser la divinité. **Huile rouge**, pour donner de la force à la divinité. **Coq ou poule, pour** demander un service de protection. **Oiseau de brousse**, pour une demande de guérison d'un malade liée à un envoutement. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande. Métaphore de pureté.	Cochon Alcool Piment Ces trois composants violentent la divinité. Quand ils lui sont offerts, elle devient dangereuse, et peut accomplir des travaux ayant besoin de cette force brutale. Lɛgba est une divinité tranchante, elle est ambivalente et elle peut nuire à la vie humaine en défendant la personne qui l'a sollicité. On lui donne des aliments ou des boissons qui suscitent sa colère quand on veut diriger un acte de sorcellerie vers quelqu'un.	**Repas cru : farine de maïs + huile rouge = *vévé*.** Repas d'entretien, pour ouvrir la communication, pour apaiser la divinité, pour lui faire une demande et la prier de l'exaucer, ou pour la remercier pour un service. **Repas cuit fermenté. Pâte de maïs fermentée (Akasa) + huile rouge** = repas d'entretien. **Repas grillé + cuit fermenté : poulet grillé avec de la pâte d'akasa** = repas complet, repas de remerciement pour un service. **Duo *vévé* (farine et huile) + *akasa* =** repas d'entretien. Métaphore de la maintenance du bien-être collectif. Note : de nombreux autres aliments sont aussi offerts à des fins d'envoûtement mais nous ne sommes pas en mesure d'en parler ici.

[174] Les éléments figurant dans ce tableau ont été tirés des divers entretiens que nous avons realisés avec le *vodúnɔ* Danhwedo, le *vodúnɔ* Togbe Somessi Togan, le *houngan* Gangnondé, le *vodúnɔ* Dannon N'kpégo, maman HoxònƆ, Dada Dan Axisinô Masasɛn, Hounɔ K'ndodo, Hounɔ Mannonwomey Yagbasi, le *vodúnɔ* et Armand Aguidissou.

GŬ	Ouvre les chemins et protège la voie.	**Maïs blanc**, comme protection et pour apaiser la divinité. **Huile rouge**, donne de la force à la divinité. **Poule**, pour remercier la divinité pour un service. **Coq rouge**, comme protection. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande. Métaphore de pureté.	Piment Alcool	**Repas cru : farine de maïs + huile rouge = *vévé*.** Repas de préservation, pour ouvrir la communication, pour apaiser la divinité, pour lui faire une demande ou la remercier pour un service. **Repas grillé : grains de maïs grillé + feuilles dotées de vertus + incantations** = protection sollicitée auprès du *vodoun*. **Coq grillé + soda** = repas complet. Clôture d'une demande de protection. Les aliments grillés sont une métaphore du lien de la divinité avec les métaux. Gŭ est le *vodoun* des forgerons, son élément est le métal. Métaphore des aliments exposés au feu comme on expose les métaux.
Hŏxo	Protège son clan. Cette divinité représente un jumeau devenu *vodoun* lors de son décès.	**Epis doubles de maïs,** ces épis, en raison de leur dualité, sont associés aux jumeaux. **Maïs blanc,** pour les apaiser. **Huile rouge,** pour leur donner de la force. **Oranges, bananes, ananas,** pour leur faire plaisir. **Coq et poule,** pour solliciter des services auprès d'eux. **Sel,** permet d'accueillir les esprits des morts parmi les vivants. **Biscuits, bonbons et sodas,** pour la	Il ne faut pas mettre en colère ces divinités.	**Repas cru : farine de maïs + huile rouge + pincée de sel = *vévé*.** Repas d'entretien, pour ouvrir la communication, pour apaiser la divinité, pour lui faire une demande ou la remercier pour un service. **Alcool + soda + eau =** le premier éloigne les ennemis, le deuxième apporte de la douceur dans la vie et la troisième apaise les jumeaux. Le **sel** est un moyen pour communiquer avec eux. Les jumeaux son

		convivialité, le partage et la demande, en retour, de la douceur dans sa propre vie. **Sodabi,** pour réveiller la divinité et ouvrir la communication. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande. Métaphore de pureté.		nourris, hydratés et on change leurs habits tous les jours. Ils font partie des ancêtres et la famille prend soin d'eux en prenant en charge leurs besoins comme lorsqu'ils étaient vivants. Métaphore du soin apporté aux morts pour le bien-être des vivants.
Sakpata	Force terrestre Richesse	**Maïs blanc,** pour le nourrir et l'apaiser. **Maïs rouge,** pour soigner les humains et pour réveiller sa colère. **Haricots,** pour le nourrir. **Manioc,** pour le nourrir. **Huile rouge,** donne de la force à la divinité et protège les personnes. **Coq,** pour lui demander un service, pour le nourrir. Ou offert aux autres divinités lors d'une cérémonie qui lui est dédiée. **Mouton,** pour lui demander ou le remercier un service. **Biscuits et bombons,** pour la convivialité, le partage et la demande en retour de la douceur dans la vie. **Gin et bière,** pour lui faire plaisir. **Soda,** pour lui faire plaisir et trouver la douceur dans la vie. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande. Métaphore de pureté.	Sodabi, chats, cochons, chiens, piment, maïs grillé. Ces éléments irritent la divinité et la rendent dangereuse. Sakpata est très puissant et les Ouidanais le craignent profondément.	**Repas cuit : maïs + haricot + miel** = repas complet. Métonymie du bien-être recherché. **Maïs grillé,** pour irriter la divinité. Le maïs ainsi préparé ressemble à la variole et Sakpata est la divinité de cette maladie. Sous cette forme, le maïs est une métaphore corporelle de la variole. **Maïs rouge = variole = Sakpata** **Epis de maïs rouge** comme moyen de guérison d'une personne possédée par Sakpata. Quand quelqu'un se comporte mal envers lui, Sakpata peut lui infliger des maux de ventre. La couleur rouge et la forme du grain sont en lien avec la chaleur et avec la variole (représentations de Sakpata), **Pâte de maïs rouge (amiwo) + viande du sacrifice** = repas complet. Clôture du rituel. **Soda + biscuits + bonbons + miel** = sucre.

				Métaphore comestible : on offre à la divinité ce qu'on veut recevoir d'elle : de la douceur.
Hɛvioso	Maître de la foudre	**Maïs blanc,** pour le nourrir et l'apaiser. **Haricots,** pour le nourrir. **Huile rouge,** donne de la force à la divinité et protège les personnes. **Coq,** pour lui demander un service, pour le nourrir. Ou offert aux autres divinités lors d'une cérémonie qui lui est dédiée. **Mouton,** pour formuler une demande à la divinité ou la remercier pour un service. **Biscuits et bonbons,** pour la convivialité, le partage et la demande, en retour, de la douceur dans sa propre vie. **Escargots,** métaphore de la pluie, qui est associée à Hɛvioso. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande.	Maïs rouge Cochon	**Huile chauffée + maïs cuit + sucre** = repas rouge et chaud qui s'accorde à ses éléments naturels (le feu et le tonnerre). Ce repas agit comme une métonymie de l'élément d'Hɛvioso : le feu (huile rouge chaude). Le maïs rappelle que cette plante est accordée à l'homme par la bonté d'Hɛvioso, grâce à qui il peut pousser sur Sakpata. Quant au sucre, il évoque la douceur de la divinité. Ce repas nous informe sur ce que les personnes qui sollicitent Hɛvioso recherchent de sa part: l'eau, une bonne récolte et sa protection. **Farine de maïs + huile rouge chaude (*vévé* chaud)** = pour apaiser la divinité, pour ouvrir la communication, pour l'entretenir. **Escargots en tant qu'aliment rituel.** Les escargots sont abondants pendant les périodes de pluie, et assimilés à la divinité qui répand l'eau pluviale sur la terre. On nourrit la divinité avec des escargots pour obtenir sa bienfaisance et la pluie en abondance.
Dan Ayido Xwedo	Maître du monde, il connecte la terre avec le ciel. Dan est	**Maïs blanc,** pour le nourrir et l'apaiser.	Cochon Piment Ail	**Repas cru : farine de maïs + eau** = *jasin*. Repas d'entretien, pour ouvrir la communication, pour

	l'arc-en-ciel, il représente l'air et la fertilité.	**Haricots,** pour le nourrir. **Huile d'arachide,** donne de la force à la divinité et protège les personnes qui la sollicitent. **Poule,** pour lui demander un service, pour le nourrir. Ou offert aux autres divinités lors d'une cérémonie qui lui est dédiée. **Mouton,** pour pour formuler une demande à la divinité ou la remercier pour un service. **Biscuits et bonbons,** pour la convivialité, le partage et la demande, en retour, de la douceur dans sa propre vie. **Gin,** pour réveiller la divinité et ouvrir la communication. **Soda,** pour lui faire plaisir et obtenir de la douceur dans sa propre vie. **Eau,** liquide essentiel dans toute offrande. **Karité,** sa texture onctueuse nous fait penser au serpent qui rampe et « glisse » sur le sol.	Ces composants violentent la divinité, elle devient dangereuse, elle pourra faire des travaux ayant besoin de cet force.	apaiser la divinité, pour lui faire une demande ou la remercier pour un service. **Repas cuit : grains de maïs ou haricot + miel** = repas de subsistance, repas complet qui mélangé au sucre ou au miel agit comme une métaphore de la recherche de l'équilibre social. Le maïs et les haricots évoquent la subsistance et le miel l'équilibre emotionnel recherché par les humains. **Repas cuit : pâte de maïs *amiwo* + viande du sacrifice** = repas complet. Clôture d'une cérémonie. Convivial et festif, ce repas marque la réussite de la cérémonie. La couleur de cette divinité étant le blanc, *l'amiwo* se prépare non pas avec de la sauce tomate, mais avec de l'huile d'arachide ou du beurre de karité.

L'étude de la nourriture et des ingrédients rituels formant les offrandes nous apporte des informations sur l'organisation sociale et le monde symbolique *vodoun*. Les repas rituels que nous avons étudié dans ce chapitre révèlent divers aspects du monde des représentations des Ouidanais. D'une part, nous pouvons noter que, dans la démarche visant à préserver l'équilibre social, sont mises en pratique diverses stratégies qui lient les humains et les puissances. D'autre part, nous avons vu que la préparation des offrandes et des mets rituels contribue à la cohésion sociale, au niveau pratique, à travers l'entraide qui renforce l'identité du groupe, et au niveau symbolique, à travers

la recherche du bien-être social et collectif au moyen du rituel. L'inventaire d'aliments que nous venons de présenter met par ailleurs en évidence les analogies que les exécutants du rituel et les adeptes établissent entre les objets et certaines qualités. Ces métaphores comestibles riches en significations, liées aussi bien aux aléas climatiques, qu'à la recherche de fertilité, à la santé, ou encore à l'abondance matérielle, entre autres aspects, ont pour but de réguler tout ce qui peut nuire à la stabilité sociale.

Conclusion

Le processus de sédentarisation entamé à partir du moment où l'homme s'est mis à cultiver des plantes a déclenché dans l'histoire de l'homme des changements religieux qui ont intégré l'émergence de l'agriculture comme moteur de la vie. Les groupes sociaux se sont alors éloignés du modèle des échanges contractuels entre les mondes naturel et surnaturel qui étaient l'apanage des communautés de chasseurs-cueilleurs pour se rapprocher d'un sentiment d'identité lié à un endroit particulier, traversé par un souci permanent de prendre soin de la relation entre ce territoire spécifique et les ancêtres fondateurs du clan (Vermander, 2016 : 1440). Ce lien à la terre a procuré à ces groupes sociaux leurs ressources alimentaires, tout en générant une crainte constante liée à cette dépendance de l'homme à sa terre. C'est ainsi que le rituel s'est installé et s'est développé comme un processus visant à contribuer à la recherche de cet équilibre homme/terre. Cette vision du monde, liée à la survie, a créé tout au long de l'histoire des sociétés holistiques où hommes, plantes, animaux et autres éléments de la nature ont été perçus comme formant un tout (Katz : 2005 : 39).

La domestication des céréales et d'autres plantes a restructuré la pensée religieuse, tandis que le calendrier a été bâti en suivant le cycle de croissance des plantes cultivées et produites par l'homme. Dans ce nouveau cadre, la vie de l'homme est rythmée par le cycle agricole, lui-même lié au domaine religieux, tout au long du processus de germination et de croissance de la plante, jusqu'à sa récolte et à sa remise aux divinités, puis aux semailles, qui renouvellent le déroulement du cycle. On retrouve cette périodicité à caractère cyclique dans toutes les sociétés dont la vie est rythmée par un rapport de subsistance direct à leurs ressources naturelles. L'offre rituelle des céréales et des denrées alimentaires trouve son sens dans le compromis que l'homme passe avec son environnement et les puissances qui gouvernent les ressources naturelles, à travers la remise rituelle, en remerciement de la bonté divine, de ce qui a été produit par l'homme.

Dans le cadre de ce lien associant l'homme et les puissances, les échanges sont permanents et agissent efficacement dans le renouvellement des pratiques sociales qui organisent la temporalité et le territoire d'un groupe. Si les divinités procurent aux humains les ressources leur permettant de subsister, elles ont de leur côté le privilège

de recevoir les offrandes au terme de chaque cycle accompli. En Mésoamérique comme dans le sud du Bénin, les puissances qui animent la nature sont les premières à recevoir le maïs cultivé. De même, au cours de la période de culture, ce sont les divinités toutes puissantes qui sont sollicitées pour bénir les semailles, avant que ces dernières ne soient déposées à l'intérieur de la terre. Comme nous l'avons déjà vu, rien ne peut se faire sans le consentement et la bienfaisance de ce monde parallèle.

Comme nous l'avons vu également tout au long de notre étude, le maïs dans le contexte mésoaméricain ainsi que dans celui du sud-Bénin est présent dans trois dimensions de la vie de l'homme : le travail de la terre, le fait de se nourrir (en tant que céréale de subsistance) et l'espace religieux.

Le travail de la terre

La culture saisonnière du maïs suit le cycle des pluies. Les différentes variétés de grains sont choisies en fonction de leur temps de croissance, de leur faculté d'adaptation au climat et de leurs caractéristiques (couleur, consistance…). Le maïs n'existant pas à l'état sauvage, mais dépendant de l'homme pour se perpétuer, il peut être qualifié de plante « culturelle ». L'homme a pratiqué le tri des semences afin d'améliorer la qualité des grains de la plante de maïs depuis la nuit des temps. Rien qu'au Mexique, on compte entre 40 et 60 variétés de maïs différentes, et il y en aurait entre 220 et 300 à l'échelle de toute l'Amérique (Vela, op.cit. : 40). En ce qui concerne le sud du Bénin, nous avons identifié deux variétés de maïs, introduites à l'époque coloniale : l'une venue du nord de l'Afrique, en provenance de l'actuel territoire des Etats-Unis et/ou des Caraïbes via l'Europe, l'autre directement venue du Brésil sur le golfe de Guinée. Aujourd'hui, nous ignorons le nombre de variétés existant au Bénin. Dans les ouvrages consacrés à la production de maïs au Bénin, nous n'avons trouvé que des informations traitant des variétés de maïs améliorées et de leur impact sur l'agriculture, mais rien de concret concernant les variétés locales. Une recherche sur les variétés locales de maïs au Bénin reste à entreprendre. Ce que nous avons pu constater, c'est qu'aujourd'hui le maïs qui est produit au Bénin s'adapte au climat et à l'altitude des régions où il est cultivé, et que les variétés à grains farineux destinées à confectionner la pâte à la base de l'alimentation sont privilégiées : le maïs blanc, qui combine tous ces éléments, est la variété locale la plus cultivée. La variété de maïs blanc à grains tendres est sans doute la plus recherchée.

Le maïs jaune, d'une durée de croissance plus courte, permet de compléter la récolte annuelle de maïs blanc. Le maïs rouge, qui n'est pas cultivé en tant que tel mais valorisé pour sa croissance hasardeuse, occupe une place exclusivement liée au domaine religieux.

Aussi bien dans le contexte mésoaméricain que dans celui du sud-Bénin, le maïs est cultivé sur des parcelles où sont combinées différentes plantes alimentaires. La *milpa* mésoaméricaine privilégie la trilogie maïs, courgette et haricot, tandis que dans le contexte du sud-Bénin, on associe le maïs à l'arachide et au manioc ou au haricot et au manioc, selon la période de pluies et le choix de l'agriculteur. En effet, le paysan du sud-Bénin profite de deux périodes de pluies, ce qui lui permet d'organiser sa parcelle en fonction de cette particularité climatique et de ses besoins.

Le stockage du maïs se fait dans des abris appelés *troje* en Mésoamérique, et au Bénin dans des petites maisonnettes construites spécialement pour maintenir à l'abri la céréale, en la conservant dans la fraicheur et l'obscurité. En Mésoamérique comme dans le sud du Bénin, ces abris sont construits avec des matériaux naturels, qu'il s'agisse de bois, de paille ou de palmes. Nous avons pu constater que dans le secteur de Ouidah, les paysans forment parfois des tas de maïs en plein air pour le faire sécher, tandis qu'en Mésoamérique existe une technique très particulière qui consiste à plier en deux les plants de maïs encore sur pied pour les protéger des animaux et les faire sécher. À Ouidah, une fois le maïs sec, il est transporté soit dans les maisonnettes servant d'abri, soit dans les maisons familiales, où une pièce sert à leur stockage. Certains grains, par exemple les haricots, sont parfois stockés dans des bidons en plastique, afin de les protéger des bêtes qui pourraient les manger.

Le cycle agricole qui lie la vie des paysans à la croissance du maïs régule et détermine les autres activités de la vie en société. C'est ainsi que dans notre contexte d'étude, les cérémonies religieuses annuelles et les initiations ont lieu pendant la longue période de sécheresse. Les voyages ou les travaux autres que les tâches agricoles sont également entreprises au cours de la saison sèche. Cette organisation du temps rythmée par le calendrier agricole était à l'origine au sud-Bénin fondée sur le cycle de croissance du mil, qui est d'environ trois mois, tout comme le maïs de la longue période de pluies. Ce calendrier et la terminologie qui l'accompagne (associés au mil) ont été conservés jusqu'à aujourd'hui, en dépit du fait qu'on ne cultive plus le mil dans cette région. Les paysans ayant adopté le maïs comme culture de subsistance ont

adapté son cycle de croissance sur l'ancien cycle qu'ils maîtrisaient. Le mil a perdu graduellement sa place dans l'agriculture et, au fil du temps, également dans les offrandes religieuses *vodouns*. Comme l'attestent les résultats des travaux entrepris par Juhé-Beaulaton (1990, 2014, 2002a), il y aurait deux raisons à ce changement : la première, c'est que le mil n'était cultivé qu'une fois par an pour des raisons religieuses (on ne devait l'offrir aux divinités qu'une seule fois dans l'année), la deuxième serait liée au fait que le roi du Dahomey aurait peut-être privilégié une association du mil au roi et à ses descendants et une association du maïs au peuple, renforçant la culture extensive de cette dernière plante.

Le fait de se nourrir : le maïs en tant qu'aliment

Dans le contexte mésoaméricain comme dans celui du sud-Bénin, le maïs est l'aliment qui forme la base des repas de tous les jours, et il est transformé de diverses manières pour être consommé. Comme nous l'avons relevé dans les pages précédentes, les transformations du maïs dans les deux contextes correspondent à des catégories semblables : bouillies, pâtes, fritures, légumes ou boissons. Nous avons vu que ce qui caractérise ces deux traditions culinaires est la *nixtamalisation* dans le contexte mésoaméricain et la fermentation dans le contexte du sud-Bénin[175]. Ces deux modes de transformation chimique du grain de maïs produisent des qualités nutritives différentes, ainsi qu'une diversité de saveurs et de possibilités en matière de transformation culinaire. D'après une recherche mené par la Food and Agricultural Organisation for the United Nations (FAO)[176], le processus de fermentation présente des niveaux plus élevés de tryptophane et de lysine, ce qui est le signe d'une qualité protéique supérieure à celle de la pâte nixtamalisée mésoaméricaine. Ceci dit, la pâte fermentée comme la pâte nixtamalisée sont toutes deux riches en protéines, et la nixtamalisation comme la fermentation permettent de conserver au cours du processus de transformation chimique la thiamine (vitamine B1), la riboflavine (vitamine B2) et la niacine (vitamine B3). Par ailleurs, lors de la nixtamalisation, le contact avec la chaux, provoque l'apparition de calcium, tandis que le maïs fermenté contient de son

---

[175] En Mésoamérique il existe aussi une riche tradition de mets élaborés à base de maïs fermenté.

[176] Voir : http://www.fao.org/docrep/t0395f/T0395F08.htm

côté de l'acide lactique et de l'acide acétique, auxquels est dû le goût aigre de la pâte. Au final, dans les deux cas, l'amidon qui se trouve dans les grains de maïs, joue un rôle clé dans l'élaboration du produit final. Dans le cas de la fermentation, c'est l'amidon qui se trouve dans l'endosperme qui est séparé du reste du grain afin d'obtenir le *gikpon*. Le son de maïs qui reste après cette opération sert d'aliment pour les animaux, quand il n'est pas traité comme un déchet. De son côté, le processus de nixtamalisation se caractérise par une rupture du grain provoquée lors de l'ébullition du mélange maïs-eau de chaux. Les grains ainsi travaillés sont ensuite intégralement moulus pour former une pâte composée de fragments du germe, de péricarpes et d'endospermes liés par l'amidon partiellement gélatinisé, et par les protéines et les lipides émulsifiés (Paredes, Guevara y Bello, 2009). Ce processus rend la fibre soluble, ce que la fermentation ne permet pas.

La *nixtamalisation* se trouve à la base de la plupart des mets élaborés en Mésoamérique. Les grains de maïs *nixtamalisés* sont sans doute ce qui distingue cette cuisine des autres cuisines à base de maïs. La galette de maïs ou *tortilla*, très répandue dans le monde globalisé d'aujourd'hui et mets quotidien de tous les mexicains, ne peut être confectionnée qu'avec une pâte de maïs nixtamalisée, comme beaucoup d'autres recettes mésoaméricaines. Les Béninois ont pour leur part privilégié la fermentation du maïs pour diversifier et conserver les mets confectionnés à base de cette céréale. Dans plusieurs pays d'Afrique subsaharienne, on fait fermenter les céréales afin de produire des boissons rafraichissantes, des bouillies et des pâtes, qu'elles soient à base de maïs, de sorgho, de mil ou de blé. L'un des avantages de la fermentation est sans doute qu'elle permet une bonne conservation. : dans un environnement connu pour ses températures élevées, les mets peuvent être conservés plusieurs jours, ce qui n'est pas négligeable. En conséquence, la commercialisation de ce type de mets ou de boissons est très répandue dans le sud du Bénin (la boisson la plus couramment vendue sur les marchés et dans les autres points de rassemblement des pays d'Afrique sahélienne étant sans doute le *dolo* ou *chapalo*, boisson de sorgho fermenté alcoolisée).

Les boissons, bouillies et tortillas fermentées à base de maïs sont également répandues dans certaines régions du Mexique, mais nous ignorons si le processus d'obtention de l'amidon de maïs se fait de la même manière qu'au Bénin. Dans certaines régions, comme chez les Chinantèques de l'Etat de Oaxaca au sud du

Mexique, nous savons qu'il est courant que la pâte de maïs, préalablement *nixtamalisée*, soit fermentée, pour la préparation du *pozol*, boisson rafraichissante. Pour sa part, Mazzetto (op.cit.) émet l'hypothèse que le maïs *nixtamalisé* serait plutôt considéré comme un aliment de la vie quotidienne, tandis que les mets ou boissons à base de maïs non *nixtamalisé* seraient destinés de préférence à un usage rituel.

Les cuisines du sud-Bénin et du Mexique présentent indéniablement des similitudes, que tout Mexicain en voyage au Bénin et inversement tout Béninois en voyage au Mexique ne manqueront pas de percevoir. Le goût de ces deux peuples pour les sauces agrémentées de condiments, les plats à base de feuilles, de haricots et toutes les spécialités à base de maïs les fait se ressembler. L'expérience que nous avons faite lors de l'un de nos séjours au Bénin, consistant à préparer le *nixtamal* pour cuisiner des *tortillas* (galettes de maïs) et des *pescadillas* (pâte de maïs farcie au poisson et ensuite frite), s'est avérée une belle expérience, au cours de laquelle les Béninois se sont montrés très intéressés par la technique mise en œuvre lors du processus de *nixtamalisation* et par le résultat obtenu. Notons que les *pescadillas* ont rappelé aux Béninois ayant participé à cette expérience le *kpaté*, une pâte de blé farcie au poisson, puis frite, avant d'être vendue sous forme de beignets salés dans les rues.

L'espace religieux : le maïs en tant que métonymie et métaphore

Très présent dans les représentations du monde *vodoun*, le maïs y apparaît souvent en tant que métonymie et/ou de métaphore. Nous avons pu constater que le rituel est porteur de sens et d'une forme d'efficacité magique, dans le cadre de laquelle chaque geste, chaque mot, chaque objet, chaque ingrédient et chaque couleur doivent s'accorder à la finalité pour laquelle est organisée la cérémonie. L'ensemble de ces composants comporte des métaphores et des métonymies conceptuelles (Dehouve, 2013c, 2015). Les deux processus cognitifs que sont la métaphore et la métonymie se présentent ainsi comme indissociables : alors que la première désigne une chose dans les termes d'une autre, la deuxième fait appel à une entité pour se référer à une autre, selon les termes employés par Lakoff et Johnson (ibid. 13, 15 et 45), elle accomplit une fonction référentielle.

Exemple de métaphore :

« *Le maïs est notre mère* »

Chez les Coras du Mexique[177], la vie des paysans dépend véritablement du maïs, si bien qu'il est perçu comme une mère qui prend soin de ses enfants (les humains). Cet exemple de métaphore corporelle, où la personne qui parle établit un parallèle entre elle-même et la plante de maïs[178], permet de doter la ressource naturelle qu'est le maïs d'une importance plus élevée que les autres ressources.

Exemples de métonymie :

Chez les Triquis du Mexique à la naissance d'un garçon on prononce la prière suivante :

Ya nació el maíz,	Le maïs est né,
Ya nació el frijol.	le haricot est né.
Pobre del monte, está llorando	Pauvre montagne, tu pleures
porque será el hombre el que lo tumbe	car c'est l'homme qui va t'exploiter en te
para trabajarlo,	travaillant,
ha de estar temblando.	tu dois être en train de trembler.

1. À Ouidah, nous avons relevé la métonymie suivante :

« Sakpata, donne-moi beaucoup de maïs ».

Le maïs se substitue ici à l'argent = métaphore de la richesse.

Dans la première de ces deux métaphores-métonymies[179], le maïs et le haricot sont substitués à l'enfant qui naît et qui, devenu homme, sera appelé à les cultiver. La

---

[177] Information recueillie sur le terrain par l'anthropologue Margarita Valdovinos, communication personnelle.

[178] Pour approfondir la notion de métaphore corporelle, voir la conférence de Danièle Dehouve intitulée: *Nuevas perspectivas sobre un modo de expresar los conceptos en náhuatl : la metáfora corporal* (2009).

[179] Cet exemple est à la fois une métaphore et une métonymie, car s'il y a déplacement/substitution c'est une métaphore, mais si cela se produit dans un même ensemble (pour le garçon qui cultive du maïs/haricot) c'est une métonymie : c'est ainsi que nous trouvons les deux procédés à la fois.

montagne représente quant à elle l'espace à défricher (coupe des arbres, des herbes, brûlis…) où seront aménagées les parcelles agricoles. Dans le deuxième exemple, c'est le maïs qui est substitué à l'argent.

Comme nous l'avons déjà vu tout au long des chapitres précédents, les représentations du maïs dans les différents contextes que nous avons évoqués se manifestent à travers des métaphores et des métonymies qui nous invitent à imaginer la manière dont le sens premier du maïs (grain, plante, aliment) a muté depuis l'époque préhispanique en Mésoamérique mais aussi au sein des récits et des rituels contemporains de la Mésoamérique comme du sud-Bénin. Le maïs dieu, le maïs héros, le maïs créateur des hommes, le maïs offrande, le maïs qui reçoit l'offrande, le maïs protecteur, le maïs oracle… sont seulement quelques unes de ces manifestations et représentations métaphoriques. Dehouve (2009, 2013c) nous a déjà montré comment dans diverses pratiques rituelles des peuples mésoaméricains, le maïs participe à une construction métaphorique, constituant une série de règles et d'interdictions qui vont encadrer les pratiques agricoles. L'image première à laquelle nous renvoient ces métaphores est l'idée selon laquelle le maïs est un « bien » commun. Dans ces différents contextes le maïs est vu comme une plante ayant des vertus bénéfiques pour les humains, et devient ainsi une plante, un épi, un grain anthropomorphisé ayant de l'influence sur l'espèce humaine.

Anthropomorphisation du maïs et métaphore corporelle

Dans une étude qu'elle a réalisée sur la métaphore corporelle (2009, 2015), Danièle Dehouve, alors qu'elle analyse une métaphore rituelle, signale que la métaphore n'est pas seulement un procédé linguistique, mais un processus cognitif au sein duquel la personne qui l'emploie établit des parallèles entre elle-même et la plante de maïs.

Quand nous avons vu que le maïs avait autrefois été déifié en Mésoamérique, nous avons signalé que les premières images parvenues jusqu'à nous du dieu-maïs, datant des Olmèques, le représentaient comme un homme ayant l'allure d'un épi de maïs, ou comme un épi de maïs ayant l'allure d'un homme : une tête en forme d'épi, des yeux bridés, une bouche semblable à celle du jaguar, un bandeau sur le front orné de quatre

grains de maïs et, derrière la tête, des feuilles de maïs ou un épi partant vers le haut (Florescano, 2004 : 24-25). Cette représentation nous permet de saisir que l'image du dieu-maïs était une métaphore qui mettait en jeu à la fois le cycle de croissance de la plante, la prospérité du peuple et les qualités d'une plante ayant des vertus à la fois propres aux animaux et aux humains. L'être humain étant dépendant de la croissance du maïs, il lui a conféré des vertus suprêmes et l'a vénéré afin d'assurer sa propre survie.

Chez les Aztèques, le cycle de la croissance du maïs était lié à plusieurs divinités : Xilonen, déesse du maïs tendre; Chicomecóatl, déesse du maïs mur ; Cintéotl, dieu du maïs mur ; Ilamatecuhtli, dieu du maïs vieux (Solis, 1998 : 18 ; Broda et Good, 2006 : 54-55). Ces différents stades de la croissance de la plante étaient à la fois liés au cycle agricole et au calendrier festif. On attribuait à l'épi une personnalité spécifique selon son stade de maturité, qui était lié à un dieu, et à des rituels spécifiques.

Chez les Mayas, dans l'image de l'arbre cosmique du temple de la Cruz Foliada, à Palenque, sont représentes l'inframonde, la Terre et la région céleste. Dans cette image, les trois parties du monde sont connectées entre elles par un arbre. Cet arbre cosmique est une plante de maïs portant sur ces branches des épis de maïs dotés de têtes humaines (Florescano, ibid. : 33). Ainsi, le maïs se trouvait au centre du cosmos maya, ce qui témoigne de l'importance qu'accordaient les anciens Mayas à ce grain et à cette plante.

Dans les contextes rituels contemporains des peuples mésoaméricains et du sud-Bénin, le maïs demeure une plante anthropomorphisée et polysémique. Ainsi, comme nous l'avons vu, le maïs reste présent dans les dépôts rituels de ces peuples. Doté de diverses significations ou agissant sous la forme de métaphores variées, il participe toujours à la communication entre humains et puissances. Le maïs pourra occuper le centre du rituel, ou apparaître sous la forme d'un repas rituel, en tant que moyen de communication, qu'oracle, ou que protection, et il est toujours considéré comme un grain porte-bonheur par ceux qui consacrent leur vie à la croissance de cette plante prodigieuse.

En termes de métaphore corporelle, chez les Nahua de Guerrero (Dehouve, ibid.), au Mexique, le maïs est représenté sous la forme d'une femme. La femme de l'agriculteur part seule dans sa parcelle de maïs pour effectuer un rituel, devant garantir une bonne récolte, au cours duquel elle coupera les premiers épis. Elle parlera

aux épis en manifestant l'affection qu'elle a pour eux, et en soulignant la ressemblance qui existe entre les épis et elle-même, se détachant notamment les cheveux, pour se donner un aspect similaire à celui des épis. Elle souligne également l'existence d'autres types d'anthropomorphisation du maïs, parfois représenté comme un bébé, ou décrit comme se reproduisant de génération en génération, comme les humains, etc. Chez les Mixtèques, la plante de maïs est perçue comme une personne de sexe féminin. A sa naissance, elle est considérée comme un bébé, puis comme une petite fille quand elle grandit, comme une jeune fille lorsque les fleurs apparaissent et pour finir comme une femme portant son bébé sur son dos quand elle prend sa forme d'épi (Katz, 2005 : 42).

Chez les Fon du Bénin, le maïs est également anthropomorphisé. Dans le mythe de création mettant en scène Maïs et Piment (Adandé, 1984 [1946] : 11-12), les deux plantes sont présentées comme ayant été, à l'origine, des humains qui, à travers la pratique du *vodoun*, réussissent à atteindre l'immortalité en étant transformées en ces plantes indispensables à la survie de l'homme. Nous avons vu que dans le mythe de création maya du Popol Vuh, les humains sont conçus avec du maïs : leur chair est faite de maïs, leur sang est fait de maïs, leurs muscles sont faits de maïs et le maïs leur sert de nourriture. Dans la région Huastèque, au Mexique, un mythe de création du maïs raconte que deux enfants, un garçon et une fille, mendiaient lors d'une période de sècheresse qui avait frappé la région, qu'ils furent recueillis par une femme, chez qui ils s'endormirent, et qu'à leur réveil le lendemain, le garçon s'était métamorphosé en maïs blanc et la fille en maïs jaune, révélant qu'ils étaient en réalité les esprits des semences de maïs qui allaient se multiplier pour nourrir l'humanité (López, 2013 : 28). Selon l'interprétation d'Ariel de Vidas (2008, in López, ibid.), le maïs jaune serait relié au féminin car cette variété pousse plus tôt que le blanc, de la même manière que les femmes sont de manière générale plus précoces que les hommes.
Dans le village de Tonkoun, dans la région d'Abomey, au Bénin, comme nous l'avons déjà vu dans le chapitre IX, quand une femme ne peut pas avoir d'enfants, on procède à un rituel avec un plant de maïs n'ayant pas produit d'épis. La femme doit boire le remède préparé au moyen de ce plan pour accroître ses possibilités d'enfanter. Nous sommes ici en présence d'une métaphore corporelle, mettant en relation, et pour ainsi dire sur le même plan, le maïs infécond et la femme inféconde, et devant, par son

efficience magique faire en sorte que la plante de maïs agisse dans le corps de la femme pour la rendre féconde.

À Ouidah, nous avons appris que le maïs devait être traité comme une plante qui éprouve des sensations et a la capacité de percevoir les actions humaines. Dès lors, ne pas respecter les codes de comportement qu'il convient d'observer à l'égard du maïs, c'est mettre en danger la parcelle ou la récolte. Comme nous l'avons mentionné, il est interdit d'avoir des rapports sexuels à proximité des parcelles cultivées, sous peine de voir les plants de maïs sécher. Les femmes ayant leurs règles ont également interdiction de s'approcher des abris où sont stockés les grains, sous peine de provoquer la perte de la récolte. Les prêtres *vodouns* ont interdiction de travailler leur champ lors des jours considérés comme néfastes pour leurs divinités, qui pourraient, dans le cas contraire, agir négativement sur la croissance des plantes semées dans le champ en question. Il convient aussi d'éviter de semer le maïs et les haricots, plantes privilégiées de Sakpata (propriétaire et gardien de la terre), le jour qui lui est néfaste (jour du marché Kpassè). En revanche, on peut semer ce jour-là la tomate, le piment ou l'igname qui n'ont pas la préférence de cette divinité. Ces interdictions, bien établies sur le plan social, nous permettent de voir que les divinités et la plante de maïs sont métaphoriquement comparés aux humains dans la mesure où on leur attribue des émotions. Ainsi, le maïs humanisé est associé à des règles et à des interdits, qui nécessitent de la part des paysans de lui apporter tous les soins possibles. Si la récolte est un succès, cela signifiera que toutes les règles ont été respectées. A contrario, une sécheresse ayant causé la perte de la récolte sera perçue comme le signe qu'une transgression ou une faute a été commise (Dehouve, 2015 : 46).

Métaphores comestibles

Les différents mets rituels que nous avons étudiés expriment des métonymies auxquelles sont associées des métaphores, qui révèlent, dans ce cadre rituel, ce qui est recherché par la personne qui sollicite la bienfaisance des divinités. L'analyse de ces repas rituels ne peut pas être menée de façon isolée, mais doit prendre en compte l'intégralité des éléments ou des associations d'éléments qui composent le cadre rituel. Dehouve propose dans son article sur *Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains* (2013c) une méthode fondée sur l'étude des métaphores et des métonymies qu'elle identifie dans les objets servant d'offrandes. « *Les plats rituels*

sont analysés comme des difrasismos matériels et comestibles qui correspondent prioritairement à un procédé métonymique, sur lequel viennent se greffer des métaphores » (ibid. : 1).

Dans le contexte *vodoun*, nous pouvons identifier diverses métonymies et métaphores liées à la recherche du bien, via des demandes de protection et de bienfaisance pour soi et les autres (rituel d'ordre positif-positif), mais aussi à la recherche du bien pour soi-même et simultanément d'un acte malveillant dirigé vers une autre personne, à travers un acte de sorcellerie (rituel d'ordre positif-négatif). En voici quelques exemples : la trilogie cochon, piment et alcool forme une métaphore comestible d'ordre positif-négatif, adressée aux divinités en cas de sollicitation d'un acte sorcier. A travers cette métaphore, les aliments conçus comme néfastes pour la divinité sollicitée (le cochon en tant que métaphore de la sorcellerie et de la nuit, le piment en tant qu'aliment qui brûle et irrite et l'alcool en tant que boisson excitante) agiront de même négativement sur la victime désignée. Lorsqu'on on donne à manger à une divinité un ensemble d'aliments, de condiments ou de boissons qui n'est pas en accord avec elle, elle agira avec violence à l'encontre de la personne visée par cette opération. La personne qui fera cette offrande cherchera le bien pour elle-même à travers un acte de malveillance dirigé vers une autre personne. Autre exemple, l'association farine de maïs et huile rouge (*vévé*) ou farine de maïs mélangée à de l'eau (*jasin*) agit comme une métaphore d'ordre positif-positif. Ce mélange ouvre la communication entre humains et au-delà, et il est perçu comme un ingrédient bénéfique et positif pour la relation entre humains et divinités ou ancêtres. Dans le contexte *vodoun*, la farine de maïs agit comme un moyen de communication avec l'au-delà. Comme nous l'avons déjà mentionné, la farine correspond au stade premier de la transformation de la graine et à une forme de fraîcheur, associée à la notion de l'ouverture d'une cérémonie, ouverture visant à établir de nouveaux accords entre la ou les personnes sollicitant un service et les divinités. Utilisée dès le début du rituel, accompagnant le sacrifice d'un animal, elle se présente comme une matière première indispensable à l'ouverture du rituel. Nous pouvons également citer la trilogie haricots, maïs bouilli et miel, qui forme un repas d'ordre positif-positif pour les humains et les puissances. Ce repas très présent dans les offrandes agit comme une métonymie invoquant la stabilité et le bonheur recherchés par les humains. Evoquons pour finir l'association pâte de maïs et sauce-viande. Ce type de repas rituel, qui est

préparé avec la viande du sacrifice, se présente comme une métaphore comestible de la réussite du rituel exécuté. La pâte de maïs, aliment privilégié, accompagné de la viande cuite ou grillée, symbolise à la fois un repas humain complet, et l'achèvement réussi d'un rituel abouti.

Notons que l'ordre farine, grains bouillis, pâte qui suit les divers stades par lesquels passe le maïs, du plus simple au plus élaboré (matière première, repas simple et repas par excellence) semble avoir inspiré la configuration du dépôt du maïs en tant qu'offrande dans le rituel *vodoun*, qui suit exactement le même ordre : farine, grains bouillis, pâte.

En résumé, au premier stade de l'offrande, il y a d'abord la farine de maïs, utilisée comme moyen de communication, puis au deuxième stade le sang sacrificiel vient apporter de la force à la divinité. Vient ensuite le dépôt du maïs et des haricots bouillis avec du miel : le maïs et les haricots forment un repas simple qui agit, associé au miel, comme une métonymie de la recherche du bonheur, de la paix, de la stabilité. Puis vient un temps de remerciement et de recueillement, où la kola, le poivre de Guinée, l'eau et l'alcool sont partagés entre humains et puissance, ce partage symbolisant la communion entre eux. Ce moment est suivi du sacrifice offert aux autres divinités et aux ancêtres (sacrifice d'une poule, et remise d'un repas rituel simple consistant de nouveau en haricots et maïs bouilli accompagné de miel). Pour finir a lieu la remise du repas complet, qui couronne le rituel et symbolise sa réussite : une pâte accompagnée d'une sauce.

Nous pouvons identifier dans ces ensembles d'aliments ce que Dehouve (2013c) appelle des « *difrasismos » (diphrasismes)* ou des « *trifrasismos* » (triphrasismes), qui vont s'emboîter les uns avec les autres. Chaque ensemble d'aliments fait partie d'un ensemble plus large, et l'inventaire de tous ces éléments nous renvoit à un « *ensemble métonymique global* ». Ces ensembles d'aliments déposés au cours de l'offrande *vodoun* forment ainsi réunis une autre métonymie, qui manifeste le sens de la demande faite à la divinité.

D'autres exemples de métaphores comestibles sont en lien avec les différents types de cuisson. Suivant la divinité à laquelle on s'adresse et le type de demande, les aliments seront grillés ou cuits d'une façon spécifique. Gŭ, maître des métaux et protecteur des forgerons, recevra comme offrande du maïs grillé, mode de cuisson lié à son élément,

le feu. Hevioso, maître de la foudre et divinité apportant la pluie, se verra offrir en guise de nourriture des escargots cuits dans de l'eau, métonymie de son élément, les gastéropodes sortant lorsque la pluie se met à tomber. Ou encore, Legba, qui est lié à Hevioso, peut recevoir comme offrande des épis de maïs grillés avec leurs feuilles. Cette offrande se présente alors comme une métonymie des épis attendus lors de la période de pluie à venir. Les épis grillés (et les feuilles carbonisées) peuvent correspondre à une métaphore de la foudre qui est censée amener la pluie, laquelle fécondera les grains de maïs qui attendent dans Sakpata. Sakpata, maître de la terre et associé à la variole, ne doit quant à lui surtout pas recevoir en offrande des grains de maïs grillés. Dans son cas, ces grains grillés agissent comme une métonymie de la variole, et ont un effet négatif sur la divinité. Il est impossible de lui donner à manger un ingrédient qui correspond à la maladie qu'elle envoie pour punir les mortels. Enfin, le maïs rouge agit comme une protection puissante, il est doté d'une force exceptionnelle aussi bien au sein des relations entre humains qu'entre humains et au-delà : certains récits fabuleux vont jusqu'à évoquer des cas de résurrection obtenue grâce à ce maïs si spécial.

Le maïs est une création humaine, il ne peut pas se développer tout seul, il a besoin de l'homme pour pousser. L'interdépendance maïs-homme est née avec la domestication du premier par le second et le maïs se trouve jusqu'à nos jours présent dans le système de représentations des populations qui y en dépendent. En ce sens, l'offrande sacrificielle de céréales va au-delà d'une relation contractuelle des hommes avec les dieux : elle témoigne aussi de l'origine et du but de l'existence humaine (Vermander, 2016 :1450). Les différentes notions qui se développent autour de la culture de la céréale et du cycle de vie de ceux qui la cultivent nous renvoient aux métaphores qui sont liées aux contraintes humaines vis à vis du climat et de la vie en société. Quand on sait à quel point l'économie dans le sud du Bénin est précaire et comment la subsistance des clans se trouve liée à des rapports de compétition et à l'exigence d'apprendre et de mener ses projets à bien par soi-même, on comprend mieux que l'on puisse avoir à faire à une société vivant dans la crainte, où la peur de se faire ensorceler est liée à ce monde de représentations au sein duquel le maïs s'est fait une place notable.

Si les Xweḍa, les Xwla et les Fon se sont appropriés la culture du maïs, ont fait du maïs leur aliment de base et l'ont intégré dans leur système de représentations, qu'en

est-il des peuples des pays voisins, comme le Togo et le Nigéria ? Le maïs occupe-t-il la même place à leurs yeux ? C'est une question que nous laissons ouverte : le phénomène que nous avons mis en évidence au Bénin est-il également en train de se développer dans les systèmes religieux des autres ethnies africaines qui cultivent le maïs ? Nous espérons que notre étude pourra contribuer aux recherches sur les représentations des céréales en Afrique. Si les travaux anthropologiques menés en Mésoamérique ont produit des résultats d'une richesse ethnographique exceptionnelle autour du maïs, l'Afrique se présente également comme un terrain très prometteur pour le développement de futures recherches sur ce même sujet.

Bibliographie

ADANDÉ Alexandre Sènou. *Le maïs et ses usages au Bénin Méridional.* Agence de Coopération Culturelle et Technique. Dakar : Les nouvelles éditions africaines.1984 [1946].

ADANDÉ Alexis. « Fêtes et traditions chez les Houéda ». *Ouidah à travers ses fêtes et patrimoines familiaux.* Cotonou : Les éditions du Flamboyant. 1995.

ADANDÉ Joseph. « Gɛlɛdɛ à Ouidah : mieux vaut tard que jamais… ». *Ouidah à travers ses fêtes et patrimoines familiaux.* Cotonou : Les éditions du Flamboyant. 1995.

ALEXANDRE Claudie, MESTRES Christian, BRICAS Nicolas et NAGO Mathurin. « Situation actuelle et perspective de la consommation et de la production artisanale d'aklui, un produit roulé béninois à base de maïs ». *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales.* Coordonné par José MUCHNIK. Paris : L'Harmattan.1993.

ANONYME. *Popol vuh* [Resource électronique]. Disponible sur: http://lib.freescienceengineering.org

BAHUCHET Serge et PHILIPPSON Gérard. « Les plantes d'origine américaine en Afrique Bantoue : une approche linguistique ». *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

BARABAS , Alicia, BARTOLOME Miguel, CASTILLO Carmen, LECHNER Denise, MORENO Nallely et OLIVERAS Daniel. « La danza del viento y de la lluvia. Un ritual agrario en la mixteca alta de Oaxaca ». *Dinámicas culturales de Oaxaca*. Edité par Alicia BARABAS et Miguel BARTOLOMÉ. Oaxaca : Secretaría de Cultura de Oaxaca, INAH-Oaxaca. 2010.

BARABAS Alicia. *Dones, dueños y santos.* Mexico**:** Porrua et INAH. 2006.

BARABAS, Alicia, WINTER Marcus, CASTILLO Maria del Carmen et MORENO Nallely. « La cueva del Diablo : creencias y rituales de ayer y de hoy entre los

zapotecos de Mitla, Oaxaca ». Supplément Diario de Campo. Mexico : Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). 2006.

BARTOLOMÉ Miguel. *Ciclo mítico de los hermanos gemelos Sol y Luna*. Mexico : Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).1984.

BATAILLE-BENGUIGUI Marie-Claire et COUSIN François (compilateurs). *Cuisines. Reflets des sociétés.* Paris : Editions Sépia-Musée de l'Homme. France. 1996.

BEAS TORRES Juan Carlos. « Hermanos por el maíz. San María Tavehua, Villa Alta, Oaxaca ». *Nuestro maíz. Treinta monografías populares.* Mexico : Museo Nacional de las Culturas Populares, Consejo Nacional de Fomento Educativo, Secretaria de Educación Pública. 1982.

BEFFAY-DÉGILA Andréa. *Le champ du sacré au Bénin. Pensée animiste, pensée vôdun.* Paris **:** L'Harmattan. 2009.

BENZ Bruce F. « Diversidad y distribución prehispánica del maíz mexicano ». *Arqueología Mexicana. El Maíz.* Vol. 5, No. 25, Mai-Juin. Mexique. 1997.

BENZ Bruce. « Maize in the Americas ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize.* Edité par John STALLER, Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. USA. 2006.

Beta Analytic Radiocarbon Dating 2016 [Resource électronique]. Disponible sur: http://www.radiocarbon.com/francais/spectrometrie-acceleration-masse.htm.

BLAKE Michael. « Dating the Initial Spread of Zea *mays* ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize.* Edité par John STALLER, Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. USA. 2006.

BLENCH R. "The introduction and spread of New World crops in Nigeria: a historical and linguistic investigation". *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

BORMIDA Marcelo. *Seminario sobre el pensamiento mítico*. Université de Buenos

Aires, Argentina, (non publié). 1965.

BRODA Johanna et GOOD ESHELMAN Catharine (éditrices). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas.* Mexico**:** INAH-UNAM. 2004.

BRODA Johanna. "Los muertos y el ciclo agrícola en la cosmovisión mesoamericana : una perspectiva histórica y comparativa". *Imagen de la muerte : Primer congreso latinoamericano de ciencias sociales y humanidades.* Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Pérou. 2004a.

BRODA Johanna (coordinatrice). *Convocar a los Dioses : Ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos.* Xalapa, CONACULTA, Instituto Veracruzano de la Cultura. Colección voces de la tierra. Mexique. 2013.

BROWN Cecil H. « Glottochronology and the chronology of maize in the Americas ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize.* Edité par John STALLER, Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. USA. 2006.

BURTON Jean-Dominique. *Vodounons / Vodouns.* Milan : 5 Continents. Fondation Zinsou. 2007.

BUTTERWORTH Douglas. *Tilantongo: Comunidad mixteca en transición*. Mexico: Instituto Nacional Indigenista. 1975.

CHASTANET Monique et CHARCOSSET A. « L'histoire européenne du maïs revisitée à la lumière de la génétique : la contribution de la côte est de l'Amérique du Nord ». *Les Iroquoiens du Saint-Laurent, peuple du maïs*. Edité par R. TREMBLAY. Musée d'Archéologie et d'Histoire. Montréal : Les Editions de l'Homme : 50-51 et 137. 2007.

CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.X. et JUHE-BEAULATON D (Editeurs). *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire.* Paris : Karthala. 2002a.

CHASTANET Monique. « Introduction et place du maïs au Sahel Occidental (Sénégal – Mauritanie) ». *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998a.

CHASTANET Monique. « Le maïs en Corrèze. Une céréale de complément ». *Le maïs de l'or en épis.* Catalogue pour l'exposition : Le maïs de l'or en épis, présentée à l'Ecomusée de la Bresse, France. 1998b.

CHASTANET Monique. « La cuisine de Tombouctou (Mali), entre Afrique Subsaharienne et Maghreb » [Resource électronique]. *Horizons Maghrébins. Le droit à la mémoire.* Sous la direction de Mohammed OUBAHLI. No. 59 pp. 47-73. 2008. Disponible sur : https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00506609/document

CODO Bellarmin Coffi. « La communauté *fon* de Ouidah : traditions et fêtes ». *Ouidah à travers ses fêtes et patrimoines familiaux.* Cotonou **:** Les éditions du Flamboyant.1995.

COUNIHAN Carole et VAN ESTERIK Penny (éditeurs). *Food and culture. A reader.* Third edition. New York : Editorial Routledge. 1997.

DAHLGREN Barbro. *La Mixteca: su cultura e historias prehispánicas.* Mexico : Universidad Nacional Autónoma de México. Cuarta edición. 1990.

DE ITA Ana. "México: cultivos transgénicos en el centro de origen y domesticación". *Descubriendo verdades* [en ligne]. 2008. Disponible sur : http://mauisaac.blogspot.com/2011/12/maiz-transgenico-en-mexico.html

DEHA Jean-Jacques. *Lire et compter en fongbe. Pour ceux qui savent lire le français.* Cotonou : Alliance biblique du Bénin. 2016.

DEHOUVE Danièle. *La ofrenda sacrificial entre los Tlapanecos de Guerrero.* Mexico : Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Autónoma de Guerrero, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, Plaza y Valdés. 2007.

DEHOUVE Danièle. « Nuevas perspectivas sobre un modo de expresar los conceptos en nahuatl : la metáfora corporal ». *53 Congreso Internacional de Americanistas.* Symposium : Representaciones, conceptos y prácticas en un mundo globalizado : cambios y continuidades entre los Nahuas de México. 19-24 de Julio. Mexico. 2009.

DEHOUVE Danièle. « Cerf, maïs et maguey au Mexique ». *D'une anthropologie du chamanisme vers une anthropologie du croire.* Edité par Katia BUFFETRILLE, Jean-Luc LAMBERT, Nathalie LUCA et Anne DE SALES, Hommage à l'ouvre de

Roberte Hamayon. Paris : Centre d'études Mongoles et Sibériennes, École Pratique des Hautes études. 2013a.

DEHOUVE Danièle. « Las funciones rituales de los altos personajes mexicas ». *Estudios de cultura náhuatl 45.* Enero-junio. 2013b. p. 37-68.

DEHOUVE Danièle. "Les métaphores comestibles dans les rituels mexicains". *De l'âtre à l'autel: nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala).* Amérique Latine. Histoire et mémoire. Les cahiers ALHIM, No. 25. 2013c.

DEHOUVE Danièle. « Metáforas y metonimias conceptuales en las representaciones antropomórficas del maíz ». *Múltiples formas de ser nahuas.* Sous la direction de Catharine GOOD et Dominique RABY. El Colegio de Michoacán. México. 2015.

DEHOUVE Danièle. « El depósito ritual. Una práctica mesoamericana de larga duración ». *Confluenze. Rivista di studi Iberoamericani.* Vol.8, No.2, pp. 181-206. Bologna. 2016.

DESQUIRON Lilas. « Les racines africaines du Vaudou ». *Vaudou*. Editeur : Michel LE BRIS. Centre Culturel Abbaye de Daoulas. Paris : Editions Hoëbeke. 2003.

DJIVO Adrien. *Guezo. La rénovation du Dahomey.* París : ABC. 1978.

DUBREUIL, P., WARBURTON M., CHASTANET M., HOISINGTON D. & CHARCOSSET A. « More on the introduction of temperate maize into Europe : large-scale bulk SSR genotyping and new historical elements », *Maydica*, 51 : 281-291. 2006.

DURKHEIM Émile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse.* Paris : CNRS Editions. France. 2007 [1912].

ELWERT-KRETSCHMER Karola. *L'aspiration au changement alimentaire à Cotonou, Bénin.* Berlin : Université Humboldt, CIRAD. 2001.

FAINZANG Sylvie et JOURNET-DIALLO Odile. "L'institution polygamique comme lieu de construction sociale de la féminité" [en ligne]. *Sexe et genre. De la hiérarchie entre les sexes*. Éditeurs: Marie-Claude HURTIG, Michèle KAIL et Hélène ROUCH. Paris : Editions du Centre national de la recherche scientifique, pp.217-225, 1991. Disponible sur : halshs-00376832

FARRIS THOMPSON Robert. « The Rara of the universe. Vodun religion and art in Haiti ». *Flash of the spirit. African and Afro-American art and philosophy.* New York : Knopf Doubleday Publishing Group. 1984.

FELICIANO VELAZQUEZ Primo (traduction du náhuatl à l'espagnol). *Códice Chimalpopoca. Anales de Cuauhtitlán y Leyenda de los Soles.* Mexico **:** UNAM. Instituto de Investigaciones Históricas.1975.

FLORESCANO Enrique. "Imágenes y significados del dios del maíz". *Sin maíz no hay país.* Edité par Gustavo ESTEVA et Catherine MARIELLE. Mexico : Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 2007 [2003].

FLORESCANO Enrique. *Quetzalcóatl y los mitos fundadores de Mesoamérica.* Taurus. México. 2004.

FRANCONIE Hélène, CHASTANET Monique et SIGAUT François (dir.). *Couscous, boulgour et polenta, transformer et consommer les céréales dans le monde*. Paris : Karthala. 2010.

FRAZER James George. *La rama dorada. Magia y religión.* Mexico : Fondo de Cultura Económica. 1944 [1890].

GARINE Igor de. *Alimentation et culture*. Série : Cahiers pédagogiques « Santé-nutrition ». Paris : IEDES-Recherche. 1976.

GARINE Igor de. *Cuisines. Reflets des sociétés.* Coordinateurs : Marie-Claire BATAILLE-BENGUIGUI et Françoise COUSIN. Paris : Editions Sépia-Musée de l'Homme. 1996.

GOOD E. Catharine. « Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno ». *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas.* Coordonné par Catharine GOOD et Laura Elena CORONA. Mexico : CONACYT, ENAH, INAH et CONACULTA. 2011.

GÓMEZ MARTÍNEZ Arturo. « Los tamales: ofrenda y simbolismo entre los nahuas de la Huasteca veracruzana, México », *Anthropology of food* [en ligne], S9 | 2014, en ligne depuis le 07 December 2014. Disponible sur : http://journals.openedition.org/aof/7534

GOUESNARD Brigitte, CHASTANET Monique, TOLLON-CORDET Christine, DUBREUIL Pierre, BOYAT Armand, CHARCOSSET Alain. “Étude de la diversité génétique du maïs en Europe : analyse d’ADN ancien à partir d’échantillons d’herbier et confrontation avec l’analyse moléculaire à grande échelle de collections de populations ». Paris : *Les actes du BRG,* 5. 2005.

GRAULICH Michel. « Atamalcualiztli. Fiesta Azteca del nacimiento de Cintéotl-Venus ». Mexico : *Estudios de cultura Náhuatl.* ISSN 0071-1675, No. 32. 2001.

GUILLAUMET Jean-Louis. « Migrations et transports de plantes : histoire et botanique ». *Plantes et paysages d’Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

GURAN Milton. « Le reflux de la traite négrière : les agudas du Bénin » [en ligne]. *Gradhiva. Revue d’anthropologie et d’histoire des arts.* Disponible sur : http://gradhiva.revues.org/1181

HAMBERGER Klaus. *La parenté vodou. Organisation social et logique symboliqueen pays ouatchi (Togo).* Paris : CNRS éditions. Editions de la maison des sciences de l’homme. 2014. Version pdf. : 978-2-7351-1567-9

HAUDRICOURT André-Georges. “Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui” [en ligne]. *L'Homme,* 1962, tome 2 n°1. pp. 40-50. Disponible sur : http://www.persee.fr/doc/hom_04394216_1962_num_2_1_366448

HAUDRICOURT André-Georges. « Nature et culture dans la civilisation de l'igname : l'origine des clones et des clans » [en ligne]. *L'Homme,* 1964, tome 4 n°1. pp. 93-104. Disponible sur : www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1964_num_4_1_366613

HAZOUME Paul. *Le Pacte de Sang au Dahomey.* Université de Paris. Travaux et mémoires de l’Institut d’Ethnologie. XXV. Paris. 1956.

HERNÁNDEZ Marcela. « Idhidh kwitol : niño maíz. Los niños en los rituales agrícolas de los teenek de la Huasteca Potosina ». *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas : los ritos agrícolas.* Edité par Johanna BRODA et Catharine GOOD ESHELMAN. Mexico : INAH-UNAM. 2004.

ILTIS Hugh. « Origin of Polystichy in Maize ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and*

Evolution of Maize. Edité par John STALLER, Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. USA. 2006.

IROKO Felix, RIVALLAIN Josette. *Les appliqués sur tissus du Bénin (République du Bénin).* Paris : Sépia. France. 1998.

JUHE-BEAULATON Dominique. "La diffusion du maïs sur les côtes de l'Or et des Esclaves aux XVIIe et XVIIIe siècles". *Revue française d'histoire d'outre-mer,* tome 77, n°287, 2e trimestre. p. 177-198. 1990.

JUHE-BEAULATON Dominique. « Environnement et exploration géographique de l'ex-Dahomey (Bénin) à la veille de la conquête coloniale » [en ligne]. *Géographie des colonisations,-XV-XX siècles.* Paris : L'Harmattan. 1994. Disponible sur : halshs-00089282

JUHE-BEAULATON Dominique. « Histoire des paysages végétaux de la Côte des Esclaves (Sud du Togo et du Bénin) : analyse critique des sources historiques ». Revue *Biogeographica* 199571 (1). Paris : Muséum National d'Histoire Naturelle. 1995.

JUHE-BEAULATON Dominique. « « Fèves », « pois » et « grains » dans le Golfe de Guinée : problèmes d'identification des plantes dans les sources historiques ». *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

JUHE-BEAULATON Dominique. "Arbres et bois sacrés: lieux de mémoire de l'ancienne Côte des Esclaves" **[**en ligne]. *Histoire d'Afrique. Enjeux de mémoire***.** Coordonné par J.P. CHRETIEN et J.L. TRIAUD. Paris : Karthala. 1999. Disponible sur :
https://halparis1.archivesouvertes.fr/file/index/docid/89323/filename/JuheHist.Veg.pdf

JUHE-BEAULATON Dominique. « Perception du climat et calendrier agricole chez les Fon du Togo et du Bénin ». *Entre ciel et terre : climat et sociétés.* Edité par E. KATZ, A. LAMMEL et M. GOLOUBINOFF. IRD/IBIS Press. France. 2002.

JUHE-BEAULATON Dominique. « *Alimentation des hommes, des vodoun* et des ancêtres, une histoire de céréales dans le golfe de Guinée ». *Cuisine et société en Afrique, histoire, saveurs, savoir-faire.* Edité par M. CHASTANET, F.X. FAUVELLE-AYMAR et D. JUHE-BEAULATON. Paris : Karthala. 2002a.

JUHE-BEAULATON Dominique. « Processus de réactivation de sites sacrés dans le Sud du Bénin ». *Lieux de culture, culture de lieux. Production(s) culturelle(s) locale(s) et émergence des lieux : dynamiques, acteurs, enjeux* [en ligne]. M. GRAVARI-BARBAS et P. VIOLIER. Rennes : Presses Universitaires de Rennes. 2003. Disponible sur : <halshs-00069347>

JUHE-BEAULATON Dominique. « De l'igname au manioc dans le golfe de Guinée : traite des esclaves et alimentation au royaume du Danhomè XVIIe-XIXe » [en ligne]. *Manger et boire en Afrique avant le XXe siècle. Afriques.* 05. 2014. Disponible sur : http://afriques.revues.org/1669

JUHE-BEAULATON Dominique et ROUSSEL Bernard. « Tropiques d'abondance ou tropiques menacées : regards européens sur la flore et la végétation de l'Afrique tropicale humide (XVII-XX siècles) » [en ligne]. *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquées.* Paris : M.N.H.N, XXXVI (2). 1994. Disponible sur : halshs-00089277

JUHE-BEAULATON Dominique et ROUSSEL Bernard. « Les sites religieux *vodun* : des patrimoines en permanente évolution » [en ligne]. *Patrimonialiser la nature tropicale. Dynamiques locales, enjeux internationaux.* Edité par M.C. CORMIER-SALEM, D. JUHE-BEAULATON, J. BOUTRAIS et B. ROUSSEL. Paris : IRD, collection Colloques et Séminaires. 2002. Disponible sur : https://hal-paris1.archivesouvertes.fr/file/index/docid/89249/filename/PATTERJuheRoussel.pdf

KADJA Germain. « Les communautés de base de Ouidah. Leurs origines et leurs apports ». *Les voies de la renaissance de Ouidah.* CAEN**.** Bénin.1985.

KARL-AUGUSTT Emmanuel. « Origines des Huéda. Problématique et essai de synthèse ». *Les voies de la renaissance de Ouidah.* CAEN. Bénin. 1985.

KATZ Esther. « Les fourmis, le maïs et la pluie ». *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée,* nouvelle série, Vol. XXXVII (1) : 119-132, Paris : Muséum national d'Histoire naturelle. 1995.

KATZ Esther. « Plante, corps et cosmos : le cycle agricole du maïs en pays mixtèque (Mexique) ». *Société suisse des Américanistes.* Bulletin 69. 2005. P. 39-49.

KATZ Esther. *Thèse Nallely MORENO, deuxième brouillon* [courrier électronique]. Destinataire : Daniele DEHOUVE. 26 juillet 2018. Communication personnelle.

KATZ Esther, GOLOUBINOFF Marina et LAMMEL Annamaria. « Prévisions météorologiques, rites propitiatoires et calendriers religieux. Comparaison entre l'Europe et le Mexique ». *Entre ciel et terre : climat et sociétés.* Edité par Esther KATZ, Annamaria LAMMEL et Marina GOLOUBINOFF. Paris : IRD/IBIS Press. 2002.

KATZ Esther et LAZOS Elena. « The rediscovery of native 'super-foods' in Mexico ». *Eating traditional food. Politics, identity and practices.* Edité par Brigitte SEBASTIA. Oxon-New York : Routledge. 2017.

KIRCHHOFF Paul. *Mesoamérica. Sus límites geográficos, composición étnica y caracteres culturales* [en ligne]. 1960 [1943]. Xalapa: Al fin liebre ediciones digitales 2009. Disponible sur: http://.alfinliebre.blogspot.com

KRICKEBERG Walter. *Las antigüas culturas mexicanas.* Mexico **:** Fondo de Cultura Económica. 1961.

LAINÉ Daniel. *Dieux noirs.* Paris : Arthaud. 2007.

LAKOFF George et JOHNSON Mark. *Les métaphores dans la vie quotidienne.* Paris : Editions de Minuit. 1985 [1980].

LAW Robin. *Ouidah. The social history of a West African Slaving « Port » 1727-1892.* Ohio University Press. 2004

LAW Robin. « Commémoration de la Traite Atlantique à Ouidah ». *Gradhiva. Revue d'anthropologie et d'histoire des arts.* Musée du quai Branly. Paris. 2008. Mis en ligne : 15 novembre 2011. Disponible sur : http://gradhiva.revues.org/1162

LÉVI-STRAUSS Claude. "Le triangle culinaire. Une leçon d'anthropologie". *Le nouvel observateur hors-série.* Novembre – décembre. France. 2009 [1965] p. 14-17

LONG Janet. "Tecnología alimentaria prehispánica" [en ligne]. *Estudios de cultura nahuatl.* Vol. 39. Universidad Nacional Autónoma de México. 2011. Disponible sur : http://www.revistas.unam.mx/index.php/ecn/article/view/15291

LOPEZ AUSTIN Alfredo. « Sobre el concepto de cosmovision ». Conférence présentée lors du débat sur le concept de cosmovision mené à l'Institut de Recherche en Anthropologie. Université Nationale du Mexique. Vendredi 19 aout 2013.

LOPEZ AUSTIN Alfredo. *Breve historia de la tradición religiosa mesoamericana.* Mexico : UNAM. Instituto de Investigaciones Antropológicas. 1998.

LOPEZ LUJAN Leonardo. « Les dépôts rituels et les cérémonies de reconstitution de l'univers à Teotihuacan, Mexique ». *Annuaire EPHE, Sciences religieuses*. t. 119 (2010-2011).

LUPO Alessandro. *El maíz en la cruz. Prácticas y dinámicas religiosas en el México indígena.* Colección voces de la tierra. Conaculta. Instituto Veracruzano de la Cultura. Mexique. 2013.

LUTZ Clemens. *Le fonctionnement du marché du maïs au Bénin. L'arbitrage inter-régional durant la période septembre 1987 - septembre 1989.* Université Nationale du Bénin. Série d'économie et de sociologie rurales. FSA-UNB. Bénin. 1992.

MADEIRA SANTOS M. et M. Ferraz. « Entre l'Amérique et l'Afrique, les îles du Cap-Vert et São Tomé : les cheminements des *milhos* (mil, sorgho et maïs) ». *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer.* Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

MARQUEZ HERNANDEZ Carlos, FRANCISCO VELAZCO Domingo, PEREZ HERNANDEZ Bonifacio, FRANCISCO FRANCISCO Salvador. « Mito, historia y realidad en el cultivo del maíz. Francisco Sarabia, Papantla, Veracruz ». *Nuestro maíz. Treinta monografías populares.* Museo Nacional de las Culturas Populares, Consejo Nacional de Fomento Educativo, Secretaria de Educación Pública. México, 1982.

MARTI Palau. *L'histoire de Sàbé et de ses rois, République du Bénin*. Paris : Maisonneuve et Larose. 1992.

MARTI Palau. *Le roi-dieu au Bénin. Sud Togo, Dahomey, Nigeria occidentale.* Paris: éditions Berger-Levrault. 1964.

MARTINEZ GONZALEZ Adrián. "El maíz en Santa María Tlahuitoltepec. Oaxaca". *Nuestro maíz. Treinta monografías populares.* Museo Nacional de las Culturas

Populares, Consejo Nacional de Fomento Educativo, Secretaria de Educación Pública. México, 1982.

MAUPOIL Bernard. “Prières en l’honneur de Fa”. *Textes sacrés d’Afrique Noire.* Sélection de textes : Germaine Dieterlen. Gallimard. France. 1965.

MAUSS Marcel et HUBERT Henri. « Essai sur la nature et la fonction du sacrifice ». Essaie originalement publié dans *l'Année Sociologique***,** 2**.** Mis en ligne par Jean-Marie Tremblay. 2002 [1899]. Disponible sur : http://www.uqac.uquebec.ca/zone30/Classiques_des_sciences_sociales/index.html

MAUSS Marcel. *Essai sur le Don. Forme et raison de l’échange dans les sociétés archaïques*. Version numérique par Jean-Marie TREMBLAY. 2002 [1924]. Disponible sur : http://pages.infinit.net/sociojmt

MAZZETTO Elena. « El simbolismo de la Yotextli en las fiestas del año solar Mexica ». *De l’âtre à l’autel: nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala). Amérique Latine. Histoire et mémoire*. Les cahiers ALHIM, No. 25. 2013. P. 147-170

Mc CANN James C. *Maize and grace. Africa’s Encounter with a New WorldCrop, 1500–2000.* Cambridge, Massachusetts and London: Harvard University Press. 2005.

MIRACLE Marvin P. « Interpretation of evidence on the introduction of maize into West Africa ». *Journal of the international african institute.* Vol. 33, No. 2. April 1963. Cambridge University Press. 1963, p. 132-135.

MIRACLE Marvin P. « The introduction and spread of maize in Africa » in *Journal of the international african institute.* Vol. 6, No. 1. Cambridge University Press. 1965 Pp. 39-55. Disponible sur : https://www.jstor.org/stable/179646

MIRANDA Salvador. « Mejoramiento genético del maíz en la época prehispánica ». *Agricultura Técnica en México.* Vol. 26, Núm. 1. Enero-Junio. Estado de México, México. 2000.

MIRCEA Eliade. *Aspectos del mito.* Barcelona: Paidos Orientalia. 2000.

MIRCEA Eliade. *Lo sagrado y lo profane.* Madrid : Ediciones Guadarrama. 1967.

MORENO Nallely. “La concepción de la muerte en la cosmovisión triqui”. *Dinámicas culturales de Oaxaca.* Edité par Alicia BARABAS et Miguel BARTOLOMÉ. Oaxaca: Secretaría de Cultura de Oaxaca, INAH-Oaxaca. Méxique. 2010.

N’VEKOUNOU Donatien. *Calendrier Fezan Lunaire. Boussole 2017*. Azanlen Wema. Ed. Boussole. Bénin. 2017.

NAGO Mathurin, HOUNHOUIGAN Joseph et THUILLIER Claire. « La transformation traditionnelle du maïs au Bénin : aspects technologiques et socio-économiques *». Production et valorisation du maïs à l’échelon villageois en Afrique de l’Ouest*. CIRAD, FSA-UNB, FAO. Actes du séminaire. Bénin. 1994.

OBERLANDER Hans. « La magie africaine » in *Vaudou***.** Christoph HENNING et Hans OBERLÄNDER. Taschen. Germany. 1996.

OLOGOUDOU Émile. « Le principe-origine dans les civilisations Négro-Africaines ». *Les voies de la renaissance de Ouidah.* CAEN. 1985.

ORGANISATIONS DES NATIONS UNIES POUR L’ALIMENTATION ET L’AGRICULTURE. « Le maïs dans la nutrition humaine » [En ligne]. Rome. 1993. Disponible sur : http://www.fao.org/docrep/t0395f/T0395F00.htm#Contents

PAREDES LÓPEZ, Octavio, GUEVARA LARA Fidel, BELLO PÉREZ Luis Arturo. “La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz” [En ligne]. *Ciencias* 92, octobre-mars, 60-70. Mexique. 2009.

PAYAN LOERA Valente. « El maíz en la Sierra Tarahumara. Rancho Otovachic, Guachochic, Chihuahua ». *Nuestro maíz. Treinta monografías populares.* Mexico : Museo Nacional de las Culturas Populares, Consejo Nacional de Fomento Educativo, Secretaria de Educación Pública. 1982.

PERALES Hugo. « Maíz, riqueza de México ». Revue *Ciencias* 92-93. Octobre 2008-Mars 2009. Mexique.

PERLES Catherine. “Les origines de la cuisine” [En ligne]. *Communications*, 31, 1979. Disponible sur : 10.3406/comm.1979.1465

PERROT Claude-Hélène. « Alimentation et plantes cultivées en Ashanti (Ghana) : le témoignage de M.J. Bonnat (1869-1874) ». *Plantes et paysages d'Afrique. Une histoire à explorer*. Sous la direction de Monique CHASTANET. Paris : Karthala. 1998.

PIÑA CHAN Román. « Un modelo de evolución social y cultural del México precolombino ». *Boletín de Antropología Americana*, 113-134 Vol. 11, julliet 1985.

PIOT Charles. *Isolément global. La modernité du village au Togo.* Paris : Karthala. Les Afriques. 2008 [1999].

PITROU Perig. « La noción de vida en Mesoamérica. Introducción » et « El papel de 'Aquel que hace vivir' en las prácticas sacrificiales de la sierra mixe de Oaxaca ». *La noción de vida en Mesoamérica.* Edité par Perig PITROU, María del Carmen VALVERDE et Johannes NEURATH. Mexico : UNAM, CEMCA. 2011.

PORTERES Roland. "Berceaux agricoles primaires sur le continent Africain". *The journal of african history*. Vol.3, No. 2, Third conférence on african history and archaeology : school of oriental and african studies. University of London. 3-7 july, 1961.

PRESTON BLIER Suzanne. « Vodun. West African roots of vodou ». *Sacred arts of haitian vodou.* Edité par Donald CONSENTINO. California : Fowler museum of cultural history. University of California. 1995.

PRESTON BLIER Suzanne. « Yoruba and Dahomey : divine authority and the arts of royal history ». *The royal arts of Africa. The majesty of form.* New York : Harry N. Abrams. 1998.

RAYMONDS et DEBOER. « Maize on the move ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize.* Edité par John STALLER, Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. 2006.

REBOURG C., CHASTANET M., GOUESNARD B., WELCKER c., DUBREUIL P. et CHARCOSSET A. "Maize introduction into Europe: the history reviewed in the light of molecular data"[en ligne]. Février 2002. Springer Verlag. Theor Appl Genet (2003) 106: 895. Disponible sur: https://doi.org/10.1007/s00122-002-1140-9

ROJAS RABIELA Teresa. *Las siembras de ayer. La agricultura indígena en el siglo XVI.* Mexico **:** SEP. 1988.

ROMAINVILLE Michel. « Les routes africaines de l'aluminium ». *Techniques et Culture* [En ligne], 51 | 2009, mis en ligne le 15 juin 2011. Disponible sur : http://tc.revues.org/4598

ROSARIO MOLINA Juan Carlos. "La comida ritual como recurso de reactualización identitaria en las prácticas del vodú de la religion oriental de Cuba". *Revista Batey.* 2010.

ROUGET Gilbert. « Un chromatisme africain ». *L'Homme* [En ligne], 1961, tome 1 n°3. pp. 32-46. Disponible sur : https://doi.org/10.3406/hom.1961.366411 https://www.persee.fr/doc/hom_0439-4216_1961_num_1_3_366411

ROUGET Gilbert. *Initiatique vôdoun : Images du rituel (vol. 1) ; Initiatique vôdun : Musique du rituel (vol. 2)* (Sonagrammes et transcriptions musicales de Jean Schwarz et Tran Quâng Hai en collaboration avec l'auteur). Saint-Maur : Editions Sépia, 2001.

RUSH Dana. « Ephemerality and the 'unfinished' in vodun aesthetics ». *African arts.* Vol. 43, No. 1. Spring. 2010.

SAULNIER Pierre. *Vodoun et destinée humaine***.** Madrid : Société des Missions Africaines. Bénin. 2009.

SEGUROLA B. et J. RASSINOUX. *Dictionnaire Fon- Français.* Madrid **:** Editions Selva y sabana. Société des Missions Africaines (SMA). Bénin. 2000.

SERRATOS Jose Antonio. *Asesoría sobre los colores del maíz* [courrier électronique]. Destinataire : Nallely MORENO MONCAYO. 10 juin 2018. Communication personnelle.

SERVICE STATISTIQUE DU BENIN. *Annuaire Statistique. Campagnes agricoles 2008-2009*. Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche. Direction de la programmation et de la prospective. Bénin. 2010.

SINOU Alain. *Le comptoir de Ouidah. Une ville africaine singulière.* Paris: Karthala.1995.

SMITH Bruce. « Documenting plant domestication: The consilience of biological and archeological approaches ». PNAS 1324-1326. February 13, 2001. Vol. 98. No.4. 2001.

SOLIS Felipe. « La cultura del maíz ». Revue *Clio*. México.1998

SPRAJC Ivan. *Venus, lluvia y maíz.* INAH. Colección científica. México. 1996.

SPRINGER Odette. « Drawing water, drawing breath : vodun and bocio tradition ». *Mythological Studies,* Journal 3. 2012.

STALLER John, TYKOT Robert et BENZ Bruce (ed.). *Histories of maize. Multidisciplinary approaches to the prehistory, linguistics, biogeography, domestication and évolution of maize.* California**:** Elsevier. 2006.

STANTON W. R. "The analysis of the present distribution of varietal variation in maize, sorghum, and cowpea in Nigeria as an aid to the study of tribal movement" [En ligne]. *The journal of African history.* Vol. 3, No 2. Third conference of African history and archaeology: school of oriental and African studies. University of London. 3-7 july 1961 (1962). Disponible sur: http://www.jstor.org/stable/179744

STROSS Brian. **«** Maize in world and image in southeastern Mesoamerica ». *Histories of Maize. Multidisciplinary Approaches to the Prehistory, Linguistics, Biogeography, Domestication, and Evolution of Maize.* Edité par John STALLER; Robert H. TYKOT et Bruce BENZ. California **:** Elsevier. 2006.

TALL Emmanuelle Kadya. « Dynamiques des cultes *vodoun*s et du Christianisme Céleste au Sud-Bénin ». *Cahier Sciences Humaines*. 31 (4): 797-823. 1995.

TALL Emmanuelle Kadya. « Guerre de succession et concurrence mémorielle à Ouidah, ancien comptoir de la traite ». *Politique africaine* no 115 – octobre 2009, p. 155-173. 2009.

TALL Emmanuelle Kadya. « De la représentation et du pouvoir : Portrait d'un chef de culte vodun dans le Bénin Contemporain ». *Africa*, 84 (2). 2014.

TORRE (de la) Inés. *Le vodu en Afrique de l'Ouest. Rites et traditions.* Connaissance des hommes. Paris : L'Harmattan. 1991.

TOTONGNON Kokou. « Le maïs dans les systèmes de production du département de l 'Atlantique (Bénin) ». *Production et valorisation du maïs à l'échelon villageois en Afrique de l'Ouest.* CIRAD, FSA-UNB, FAO. Actes du séminaire. Bénin. 1994.

UCAN EK Edilberto, NARVAEZ SEGOVIA Miguel, PUCH TZAB Armando, CHAN VERMONT Cástulo. « El cultivo del maíz en el ejido de Mucel. Pixoy, Valladolid, Yucatán ». *Nuestro maíz. Treinta monografías populares.* Mexico : Museo Nacional de las Culturas Populares, Consejo Nacional de Fomento Educativo, Secretaria de Educación Pública. 1982.

VELA Enrique. « El maíz. Catálogo visual ». *Arqueología Mexicana.* Edición especial 38. México. 2011.

VERMANDER Benoît. « Wheat and religions ». *The World Wheat Book. Volume 3*. Edited by Alain P. BONJEAN, William J. ANGUS, Maarten van GINKEL. Paris: Lavoisier. 2016.

VERGER Pierre. *Notes sur le culte des Orisha et Vodun à Bahia, au Brésil et à l'ancienne Côte des Esclaves.* Dakar : IFAN. 1957.

VERGER Pierre. *Le fort St Jean-Baptiste d'Ajuda.* Mémoire de l'Institut de Recherches Appliquées du Dahomey. CNRS, IAS, University of Ibadan. 1966.

VERGER Pierre. *Flux et reflux de la traite des nègres entre le Golfe de Bénin et Bahia de Todos os Santos, du XVIIe au XIXe siècle*. Paris : Mouton-Ecole des hautes études en sciences sociales. 1968.

VERGER Pierre. *Ewé le verbe et le pouvoir des plantes chez les Yorubas (Nigeria-Bénin).* Paris: Maisonneuve et Larose. 1997.

WARMAN Arturo. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo.* UNAM-FCE. México. 1988.

WRIGHT CARR David Charles. « El papel de los otomies en las culturas del Altiplano Central : 5000 a.C-1650 d.C. ». Memoria del primer coloquio sobre otopames. Coordinateur : Fernando Nava. UNAM. Instituto de Investigaciones Antropológicas. México. 1997.

YALLOU Chabi-Gouro. « Le maïs au Bénin : atouts et perspectives ». *Production et valorisation du maïs à l'échelon villageois en Afrique de l'Ouest.* CIRAD, FSA-UNB, FAO. Actes du séminaire. Bénin. 1994.

Résumé

Le maïs est une céréale qui a été domestiquée en Mésoamérique. Cette domestication a permis aux groupes sociaux de développer une forme de vie sédentarisée qui a favorisé la concentration des individus dans des villages, leur permettant de développer d'autres aspects de la vie en communauté.
Plus tard, avec les voyages d'expansion commerciale, les Européens ont découvert que certaines plantes américaines pouvaient être exploitées dans leurs nouvelles colonies. Cela a déclenché un phénomène de migration de nombreuses plantes. Le maïs qui était une céréale facile à cultiver, dotée d'une grande faculté d'adaptation aux aléas climatiques et facile à transporter, après s'être répandu dans toute l'Amérique, a poursuivi son voyage dans le reste du monde.
Nous nous sommes sur cette base efforcée de comprendre comment le maïs avait été introduit dans le golfe de Guinée et plus précisément dans l'ancien Dahomey.
Aujourd'hui, dans le sud du Bénin, le maïs s'est substitué à la culture du mil et du sorgho. Le maïs est la céréale la plus produite et la plus consommée dans le sud de ce pays, où il occupe également une place notable dans les usages religieux au sein des pratiques *vodouns*.
Le travail que nous avons engagé pour comprendre les usages et représentations du maïs de la part des ethnies fon, xwla et xweda nous a permis d'approcher la communauté *vodoun* de Ouidah, ancien port esclavagiste, où nous avons mené un travail de recherche pendant huit ans. Les résultats de ce travail nous ont permis de structurer nos connaissances sur la religion *vodoun* et de mettre en évidence le patrimoine que les Ouidanais ont bâti autour du maïs sur le plan culinaire comme sur le plan symbolique.

Mots Clés

Bénin, Mésoamérique, maïs, vodoun, rituel, nourriture

Abstract

Corn is a cereal that has been domesticated in Mesoamerica. This domestication has enabled social groups to develop a sedentary lifestyle that has favored the concentration of individuals in villages, allowing them to develop other aspects of community life.

Later, with trade expansion travels, Europeans discovered that some american plants could be exploited in their new colonies. This triggered the migration of many plants. Corn, which was an easy-to-grow crop with a great ability to adapt to weather conditions and easy to transport, after spreading throughout America, continued its journey to the rest of the world.
On this basis we tried to understand how maize was introduced into the Gulf of Guinea and more precisely into the ancient Dahomey.
Nowadays, in southern Benin, maize has replaced millet and sorghum. Maize is the most produced and consumed cereal in the south of the country. It also plays a significant roles in the religious life within voodoo practices.
The work we undertook to understand the uses and representations of maize by the Fon and Xweda ethnic groups allowed us to approach the voodoo community of Ouidah, former slave port, where we conducted eight years research work. The results of this work enabled us to structure our knowledge of voodoo religion and to highlight the heritage that the people of Ouidah have built around corn at the culinary level as well as at the symbolic level.

Keywords

Benin, Mesoamerica, corn, voodoo ritual, food