

Pour connaître les produits autochtones, je pénètre dans le marché couvert, protégé du hourvari de la circulation, près de l'office du tourisme, où se succèdent de nombreuses échoppes qui attendent patiemment le chaland. Ces boutiques offrent aux regards et aux porte-monnaie des vêtements, des chaussures, toutes sortes d'objets utilitaires ou frivoles qui valent plus d'un kopeck. Elles sont alignées en enfilade le long d'allées parallèles et des bouenis règnent sur ces commerces, souvent allongées sur des nattes posées à même le sol, telles les odalisques alanguies peintes par Ingres ou des Vénus callipyges. Quelque fatiguées qu'elles soient, elles vous accueillent patiemment, avenantes, leur sourire illuminant le M'sinzano, masque de beauté qu'elles préparent avec du bois de santal râpé sur une pierre de corail.

J'ai appris, quelque temps après mon arrivée, que ces femmes admirables se levaient dès potron-minet pour se rendre dans leur campagne, comme on nomme les lopins de terre qu'elles possèdent, pour y travailler la terre, y ramasser les légumes et y cueillir les fruits avant de vendre leurs marchandises sur le marché. On ne pourrait leur reprocher leur hyperhidrose. La générosité spontanée de la terre qu'incarnent les divinités de la végétation n'existe que dans le mythe de l'âge d'or ; dans la mythologie grecque, on parle des travaux de Déméter, déesse des champs de blé. Dans le mythe pélasge de la création, la femme est à l'origine de l'univers.

Après cette parenthèse, panégyrique de la femme mahoraise, je reviens à mes nourritures terrestres.

L'espace consacré aux produits alimentaires se situe à l'autre extrémité de la halle. Je repère, parmi les légumes, des christophines, appelées coloquintes en métropole que j'accommoderai en gratin avec des épices variées : du massalé, du curcuma, du poivre, et du combawa, qui, à faibles doses, peut améliorer le fumet des viandes, des poissons, voire accroître subtilement le goût des gâteaux et des entremets. Courgettes et aubergines rehausseront la saveur douceâtre des patates douces qui compléteront les mabawas. Toutefois, le fruit à pain issu de l'artocarpe pourra suppléer les patates si je n'en ai pas trouvées. Quelle que soit la saison, les fruits foisonnent sur les tréteaux : bananes, mangues, papayes, fruits de la passion, ananas ou litchis.

Je me suis également procuré des gousses de vanille que j'ai protégées de la sécheresse dans un bocal en verre et qui distilleront leur parfum dans la sauce à la crème.

Après mon arrivée sur Mayotte, des semaines se sont succédé avant que je ne goûte le plat local : le mataba, élaboré à partir de feuilles de manioc pilées que l'on a fait réduire avec du lait de coco.... Avec mes coreligionnaires en découvertes culinaires, nous nous sommes constitué un recueil de recettes mahoraises pour nous en régaler à notre retour en métropole et en faire profiter nos amis.