



MARIE-PIERRE MANECY

# Histoires de pilons

## à l'île de la Réunion

*À Malou et Pierre,  
à Fanny et Loan,  
à Olivier.*

epsilon ÉDITIONS

Objet apparemment anodin parmi le lot d'ustensiles ménagers à la Réunion, celui que l'on appelle ici « pilon » est un pilier de la cuisine créole, celui qui reste à côté de l'évier parce qu'il est utilisé tous les jours.

En regardant de plus près, on découvre que le pilon a une valeur affective forte, privilège partagé avec quelques autres objets « lontan » comme le moulin maïs, la grègue café ou encore la marmite créole en fonte, indispensable au traditionnel cari poulet « la kour » sur le feu de bois.

Le pilon se choisit avec minutie. De lui dépendront en partie la saveur des épices et la réussite de la recette de tradition familiale. Il se chérit comme un objet personnel, avec superstition parfois aussi.

Il en est des cabossés, creusés, pierres limées rendues brillantes par l'usure. Ils sont la fierté des gramounes et preuve du devoir accompli au sein de la famille.

Certains sont noirs, d'autres gris ou verts, produits d'un terroir variant selon l'endroit où le tailleur a puisé son inspiration. Ils sont alignés au garde-à-vous sur les étals des marchés forains, au côté des bertels et autres vanes, offerts au regard des touristes venus chercher avant le retour un objet souvenir de leur voyage.

Ces pilons racontent une histoire. Des histoires. Au cœur du foyer, de la famille, ils sont le témoin discret du mode de vie de nombreux Réunionnais. D'hier à aujourd'hui, ils constituent un symbole fort de transmission.

Leur rendre hommage c'est saluer le rôle qu'ils jouent au quotidien et essayer de décrypter, au-delà du premier regard, l'ensemble des valeurs qu'ils véhiculent. C'est aussi entrer « ti-pas ti-pas » dans les cases créoles d'aujourd'hui, à la rencontre de ces « mounes », les écouter tout simplement, pour faire revivre le passé avant qu'il ne s'efface.

**Marie-Pierre Manecy**

### **Kalou Pilon**

*Kossa i lé lo pilon ?*

*Kossa i lé lo kalou ?*

*Kestion : sans ou cent répons...*

*Pas konèt.*

*Sa in zafèr primordial dans nout vi.*

*Li lé kom nout lang*

*Pou rakont à li*

*Fo rakont à nou*

*Pou rakont à nou*

*Fo konèt à li*

*Domoun, nout lang, Kalou Pilon*

*i rakont zistoïr domoun*

*Dans le monde...*

**Marie Chocolat**



# Sommaire



Avant-propos .....	2
Kalou ? Pilon ? Qui est qui ? .....	4
La grande famille des pilons .....	16
Le pilon, creuset de l'histoire de la Réunion .....	76
Le pilon symbole du couple et de la transmission familiale .....	92
Un savoir-faire des tailleurs en voie de disparition .....	108
Recettes de rougails ordinaires et insolites .....	128
Petit lexique .....	132
Un symbole fort .....	134
Les rencontres sonores autour du pilon .....	135
Bibliographie, remerciements et crédits photos .....	136



---

*Kalou ? Pilon ? Qui est qui ?*



Le pilon n'est pas né dans l'océan Indien. On le retrouve dans le monde entier et depuis fort longtemps.

De nombreux préhistoriens ont découvert des mortiers dans leurs fouilles. Dans l'antiquité, le pilon était utilisé par les apothicaires pour les préparations pilées issues des plantes.

De nos jours, on le trouve quasiment sur tous les continents, qu'il soit en bois, en pierre ou en métal. À chaque pays son usage propre. En Turquie, on l'utilise traditionnellement pour préparer le café ; au Japon et au Vietnam, il sert pour briser les grains de riz ; au Maghreb et dans les pays méditerranéens pour les macérations à base d'huile d'olive. On le trouve même cité dans les contes populaires russes où la sorcière Baba Yaga se déplace sur un mortier !

Pilon ? Mortier ? De quel objet parle-t-on exactement ? Le pilon, issu du latin *pilare*, signifiant appuyer fortement est

« l'instrument dont on se sert pour piler quelque chose dans un mortier, pour écraser quelque chose ». (Académie, 1932-1935) « C'est l'instrument de forme cylindrique dont on empoigne la partie supérieure et dont la partie inférieure terminée en masse arrondie permet de piler certaines substances et matières dans un mortier (...). Il apparaît dans la seconde moitié du XIII<sup>e</sup> siècle ». Le mortier quant à lui, issu du latin *mortarium*, est le récipient en matière résistante, à parois épaisses, utilisé pour piler ou malaxer certaines substances. (CNRTL, 2012)

Et le pilon réunionnais ? Tout d'abord, une précision s'impose. Ce qui est communément appelé mortier en métropole est nommé pilon à la Réunion alors que le pilon métropolitain est un kalou\* (transcription créole) ou calou dans l'île. C'est, de l'avis des historiens, l'origine malgache qui prime puisque le mot kalou (calou ou acalout) est « un terme créole dérivé du malgache *akalo*, pilon utilisé pour piler les épices ou le café dans des mortiers (pilons) ». (Robert, Barat, & Cadet, 1991) Il n'existe pas semble-t-il d'explication pour justifier cette adaptation locale.





D'autant que les Réunionnais sont loin d'être tous d'accord sur la façon de désigner le précieux outil. Deux théories s'opposent avec fougue et ce en tous points de l'île.

Pour les uns, le kalou est la pierre servant à écraser les épices dans le pilon ; pour les autres, il sera le bol de pierre ou de bois posé sur la table dans lequel on les dépose pour les réduire en purée.

Serait-ce à dire que cet objet tend à ne plus être utilisé et qu'ainsi le vocabulaire servant à le définir s'étiole ? On ne peut le prétendre car le pilon est loin d'être un objet anodin dans la cuisine créole. Il est l'ustensile qui va sublimer en les libérant toutes les saveurs épicées du cari, ce plat traditionnel réunionnais. À base de viande ou poisson mijoté, accompagné de riz et de grains, le cari compte parmi les plus appréciés le célèbre cari poulet la kour\*.

Le kalou est ici utilisé pour écraser l'ail, le gingembre et le gros sel. La pâte ainsi

obtenue est chauffée avec un peu d'huile dans une marmite en fonte aluminium, large et peu profonde. Il faut éviter de faire roussir ce mélange avant d'y avoir ajouté les composantes du cari.

Autre utilisation du pilon : la préparation de la base des grains (lentilles de Cilaos ou haricots rouges par exemple) ou des pois, aux nombreuses variétés très appréciées (pois du Cap ou tout autre pois vert que l'on aura pris le temps d'écosser et égrener à la main au préalable). La Réunion est riche de nombreuses variétés de pois.

Le pilon sert également à préparer le rougail, sauce pimentée qui accompagne le cari. Mot d'origine indienne (*ouroukaille* en tamoul) qui désigne le fruit vert confit, le rougail apprivoise toutes les saveurs : l'amère (rougail margoze), l'acidulée (rougail citron), les saveurs douces (rougail tamarin ou rougail goyaviers) ou salées (rougail pistache ou «zoignons»). Le rougail tomate est sans nul doute le plus populaire.



Le pilon est donc l'ustensile incontournable dans les cuisines réunionnaises. On détruit, rénove ou reconstruit avec les matériaux modernes le foyer de bois qui reçoit la marmite créole pour faire cuire le fameux cari poulet, mais on conserve encore dans bien des familles le pilon à portée de main, à côté ou à la place du hachoir électrique.

« Normalement, quand on rentre dans une nouvelle case, il y a trois choses qu'on pose là d'abord avant d'aller y dormir, c'est un pilon, une vanne et un sac de riz. C'est la tradition pour que tout se passe bien dans le ménage, pour avoir toujours à manger dans la case » souligne Philippe, revendeur de pilons au marché couvert de Saint-Paul.

Cette croyance se retrouve un peu partout à la Réunion, avec une intensité variable, notamment semble-t-il en raison des influences religieuses. Par exemple, dans la communauté religieuse « tamoule »\* on fait appel au prêtre pour fixer la date de tout acte important dans la vie, comme par

exemple le mariage ou l'entrée dans une nouvelle maison ; l'événement fait l'objet d'une cérémonie, avec son jeu traditionnel d'offrandes dans lesquelles le pilon joue un rôle, pour écraser le curcuma par exemple.

Quoi qu'il en soit, même si son usage tend à se réduire depuis quelques décennies, le pilon demeure un objet indispensable à de nombreux Réunionnais, malgré le recours de plus en plus fréquent au « moulin », le robot ménager électrique. Détail amusant : la plupart des candidats de la populaire émission de télévision réunionnaise « Gazon d'Riz », venaient sur le plateau de tournage avec leur pilon pour se porter chance, tandis que leur animatrice Karine Lallemand prenait en photos tous ces pilons par passion. Tout un symbole !

**William et Philippe :  
cuisiniers de père en fils  
et adeptes du pilon.**



Le pilon était jusque dans les années 1980 de toutes les cuisines à la Réunion et il l'est encore systématiquement dans les écarts qui ne bénéficient pas facilement de l'électricité, comme à Grand-Bassin ou dans le cirque de Mafate par exemple.

Dans la maison créole, « l'espace cuisine est par excellence le lieu d'hospitalité pour les intimes de la famille, lieu chaleureux à l'inverse du salon, espace formel, réservé aux visiteurs étrangers. Cet espace est traditionnellement séparé du bâtiment principal, sans doute à l'origine à cause des risques d'incendie, la préparation des repas se faisant en général au bois et plus tard sur des réchauds à pétrole. (...)

Les maisons les plus riches comportent généralement deux pièces affectées à la cuisson des aliments : une dans le bâtiment principal équipée d'une

gazinière à gaz ou électrique, l'autre dans une construction séparée placée à l'arrière de la cour, où la cuisine se fait encore au feu de bois. La permanence de cette cuisine au bois s'explique par ses avantages : la saveur d'un repas préparé au feu de bois est réputée, il est possible de cuisiner de grandes quantités dans des grandes marmites, pour recevoir des parents et des amis, le bois permet de fumer (boukané) soi-même la charcuterie, ou le poisson ». Extrait du chapitre La Kaz par Christian Barat (Gauvin, 2010)

La case créole traditionnelle, souvent en « bois sous tôle » tend à disparaître, au profit de constructions modernes, dites « en dur ». Le feu de bois dans la cuisine extérieure, fermée ou ouverte, se fait désormais plus rare, notamment en raison des changements de mode de vie et du peu de temps libre que laisse





**Anatole,  
la Plaine-des-Grègues.**

une activité professionnelle à l'extérieur. Certaines familles dans les hauts et dans les cirques continuent de cuisiner au feu de bois, au moins le soir, dans des cheminées à foyer ouvert utilisées pour cuire le repas. Elles réchauffent ainsi la maison, quand la température se rapproche de 0°C la nuit, ce qui est fréquent pendant l'hiver austral en altitude. Dans la plupart des cas, le foyer a été aménagé dans un espace en parpaings (appelés aussi blocs américains) pour le rehausser et rendre son usage plus confortable.

Autrefois, le feu était au ras du sol ou très peu surélevé et l'on s'asseyait à côté sur un petit tabouret d'une quinzaine de centimètres. Il existe encore des foyers « bas » traditionnels chez les gramounes\* des hauts de l'île, qui préparent le cari tôt le matin et mettent le « boukané » au-dessus du foyer. Il est facile de les repérer de l'extérieur en suivant les fumées !





Nou lavé inn ti kizine té artiré akoté in pié zanone : inn ti barak an galé kouvér ek la pay fatak. Gramoun lavé fé in port télman ba, tout domoun té blizé bésé pou rant anndan. Dann koin si in biyo navé in ferblan-d-lo ek dédan in mok lé konsantré k nou lavé pa fine dékoup lo bou son pou ni abou trapé. Lo déor la mok té noir afors fé sof kafé, mé lo dédan lété bien blan. Dann lo fon la kizine, navé troi ros pou poz lo ki marmit dési: sa té lo foiyé. Kan téi komans fé kui manzé, téi giny pi arét atér-la telman la fimé téi boukane. Souvan défoi nou téi bril boi vér é kan la pli téi tonb nou téi bril boi mouyé. i fo téi boukane komsa, akoz la Réniion nou téi koné pa la séminé.

Si inn ti tab navé in pilon-lo-ros, dé kastrol, in grég ek in moulin kafé. dési out tèt lavé in farfar ek an travér dé bout doboi. Eksa nou téi pandiy mai, pistas, zariko ek dot zafér. Akoté lo farfar navé osi in gran bar ek in paké ligatir-soka téi sérv anou pandiy la viann koson. Koson-la, nou lavé tié ali pou Noèl ek zour-d-lan lané pasé.

Zistoir Kristian, Maspero, Paris - (Gauvin, 2010)

## Danyel Waro, célèbre chanteur réunionnais a aussi intégré le pilon en 1980 dans sa chanson Galé :

Papa la mann amwin mon garson

Pokosa dé galé dann mon min

Asiz atwé la minm mon garson

Alé paf é dézord dann somin.

Mwin lé malér, malér mi lé

Gèt ti pilon bandé, galé

Gèt mon kalou bandé, galé.

Monmon la mann amwin mon zanfan

Pokosa la po bèf bann mon min

Sa la pa bon la vyann po graton

Bé sa la pouritir po lo syn.

Roulér, roulér, roulér, roulé

Mon kér la robonm an galé

Dési la tér bondyé

La lwa la mann amwin lakizé

Pokosa mon fizi lé sarzé

Mi di ali maligas mon papa

Mi sa fé kabaré kaz Baba.

Pilé, pilé, pilé, pilé

Sa pa kalou pilé, galé

Sa kabaréyoné, galé.







---

## *La grande famille des pilons*

*Le pilon s'est adapté à la Réunion et aux différents usages auxquels on l'a destiné.*

*On peut distinguer une quinzaine de formes différentes pour l'usage domestique, même si toutes ne sont plus utilisées. Les pilons se déclinent principalement en pierre ou en bois.*