

# Lundi de Pâques en Martinique

## *Le crabe, la plage et la mémoire longue*

En Martinique, le lundi de Pâques n'est pas un jour férié parmi d'autres. C'est un jour où l'île sort, se déplace, s'installe, cuisine, transmet. Les familles gagnent les plages, parfois les rivières, dressent des tentes, sortent les marmites, partagent le matoutou, et font du rivage un lieu de retrouvailles. Ce n'est pas une survivance folklorique. C'est une manière martiniquaise d'habiter un jour férié qui, juridiquement, appartient au calendrier national, mais qui, culturellement, a été réécrit ici selon une mémoire, un goût et un usage propres.

Ce jour-là, le centre de gravité n'est pas seulement l'église, mais aussi la plage. C'est là qu'une partie de la Martinique se rassemble, mange, joue, veille parfois depuis plusieurs jours, comme en témoignent encore les pratiques de camping encadré observées à Sainte-Anne, au Carbet ou sur d'autres portions du littoral. Au cœur de cette journée, il y a le matoutou de crabes : ce plat de crabes de terre longuement préparés, épicés, puis servis avec le riz, dans un rituel culinaire où la recette compte autant que la scène familiale. Même les sites institutionnels du tourisme martiniquais le présentent comme un incontournable de Pâques, et les pages culturelles locales rappellent qu'il est souvent mangé le lundi en famille, au bord des plages. Ce n'est donc pas un simple mets de circonstance. C'est un plat de calendrier, un plat de territoire, un plat de mémoire.

Le mot lui-même dit déjà quelque chose de plus ancien que la colonie. Dans le *Dictionnaire caraïbe-français* de Raymond Breton (1<sup>re</sup> éd. 1665, réédition Karthala/IRD, 1999), le matoutou est décrit comme une petite table tissée, posée sur de petits bâtons, sur laquelle on étend la cassave et un récipient de viande. Cela signifie qu'avant d'être un plat pascal martiniquais, le mot renvoie déjà à un univers amérindien de présentation et de partage du repas. Même ici, dans ce que l'on croit parfois purement « traditionnel », la Martinique rappelle qu'elle n'est pas née seulement de l'Europe et de l'Afrique, mais aussi d'un sol caribéen plus ancien, dont les mots ont survécu à l'effacement.

Mais le lundi de Pâques martiniquais ne peut pas être compris sans le catholicisme colonial. Les sources historiques sur l'esclavage antillais rappellent que le cadre colonial français imposait l'instruction et le baptême catholiques aux esclaves, et que l'Église a participé, de fait, à l'encadrement religieux des sociétés de plantation. Le Carême, avec son régime de jeûne et d'abstinence, s'est donc inscrit dans la vie des colonies non comme une simple option spirituelle, mais comme une norme sociale fortement structurante. En Martinique même, l'Église catholique rappelle encore que, dans la tradition locale du Carême, la viande était proscrite, que la morue occupait une place centrale, et que le temps pascal clôturait quarante jours de discipline alimentaire.

C'est ici que le crabe entre dans l'histoire. Un reportage de RCI Martinique (avril 2023, « Pâques : la tradition du matoutou ») relie explicitement la consommation pascale du crabe à la période esclavagiste : interdits de viande pendant le Carême, pauvreté des moyens, recours aux ressources des zones humides, des ravines et du littoral, capture communautaire, cuisine de survie devenue cuisine de transmission. Je le dis avec prudence : je n'ai pas trouvé, dans les sources en ligne consultées, un document d'archive unique qui prouverait à lui seul toute cette chaîne causale. En revanche, l'ensemble est cohérent avec le cadre historique bien établi de la christianisation forcée, avec les pratiques du Carême, et avec la disponibilité locale du crabe. La bonne formulation n'est donc pas « mythe certain » ni « légende sans base », mais mémoire

sociale hautement plausible, appuyée par un contexte historique solide.

Le crabe de terre, *Cardisoma guanhum*, est traditionnellement consommé en Martinique lors de Pâques et de Pentecôte, au point que l'administration environnementale (arrêté préfectoral du 2 août 2018, modifié) réglemente précisément sa capture : périodes autorisées, tailles minimales, interdictions hors saison. Ce qu'il faut comprendre, c'est que la coutume n'est pas morte ; elle est suffisamment forte pour obliger le présent à négocier avec elle. Ce que la fête célèbre, le droit doit désormais le contenir.

Mais cette force peut aussi devenir menace. Car la pression exercée sur les populations de *Cardisoma guanhum* ne relève plus seulement de la tradition familiale. Chaque année, la demande pascale s'accompagne de comportements qui n'ont plus rien de coutumier : captures massives hors saison, prises de femelles grainées, réseaux informels de revente à prix élevé, dégradation des milieux naturels par des méthodes agressives de piégeage. Ce n'est plus le geste du voisin qui va chercher ses crabes pour nourrir sa table ; c'est une logique d'extraction qui transforme un animal vivant en marchandise saisonnière. En clair, lorsque la capture du crabe bascule de la coutume vers le commerce prédateur, ce n'est plus la mémoire qui parle, c'est le capitalisme qui recycle une tradition pour en tirer du profit. Et le résultat, déjà visible, est une raréfaction inquiétante de l'espèce dans plusieurs communes, documentée par les agents de l'Office français de la biodiversité. Si la Martinique veut que ses petits-enfants mangent encore du matoutou le lundi de Pâques, il faudra que la génération actuelle cesse de traiter les milieux naturels et leurs ressources comme un stock à liquider.

Il faut alors comprendre le sens profond du lundi de Pâques martiniquais. Ce n'est pas seulement le moment où l'on mange du crabe parce que « c'est la tradition ». C'est le moment où un aliment jadis probable ressource de contrainte devient aliment de choix, de fierté et de rassemblement. C'est là que l'histoire créole apparaît dans toute sa logique : prendre ce qui fut imposé, subi ou arraché à la nécessité, puis le transformer en usage collectif, en goût transmis, en signe d'appartenance. Le propre des cultures blessées n'est pas seulement de conserver, c'est de transfigurer. Le matoutou est de cet ordre.

La plage, elle aussi, change de sens. Elle n'est pas qu'un décor de carte postale. Elle devient lieu de séjour provisoire, cuisine ouverte, salle à manger populaire, espace de parenté élargie, théâtre d'une appropriation collective du bord de mer. Un rapport de l'IFREMER daté de 1997 (*Évaluation des stocks de crabe de terre en Martinique*, IFREMER-DRV) relevait déjà qu'il était de tradition de consommer en famille sur les plages les crabes de terre au moment des fêtes de Pâques. Le geste n'est donc pas marginal. Il dit quelque chose d'un peuple qui transforme le rivage en commun temporaire.

C'est peut-être là que le passé esclavagiste continue d'influencer la tradition aujourd'hui. Non pas dans une forme figée, où chaque Martiniquais irait à la plage en pensant explicitement au Code noir ou à l'habitation. Mais dans la structure profonde de la coutume. Le calendrier vient du catholicisme colonial. Le recours au crabe renvoie à une économie de nécessité dans un monde hiérarchisé par la plantation. La dimension collective, elle, relève d'une culture populaire qui a appris à faire beaucoup avec peu, à faire famille hors des murs, à faire fête avec ce que le pays donne. Aujourd'hui encore, on retrouve cette logique dans la préparation longue, la transmission intergénérationnelle, les discussions sur « le vrai » matoutou, et l'installation sur les plages.

Le lundi de Pâques en Martinique dit donc quelque chose de très précis : ici, la tradition n'est pas l'oubli du passé, mais sa digestion collective. Le crabe n'est plus la nourriture contrainte

d'un temps de domination, il est devenu l'un des langages par lesquels la Martinique se souvient sans toujours se dire qu'elle se souvient. Le rivage n'est plus seulement le bord du pays, il devient le lieu où le pays se rassemble. Et le matoutou, sous ses apparences de plat convivial, porte en lui la vérité profonde de notre histoire : les peuples issus de la violence n'héritent pas seulement de blessures, ils héritent aussi d'une puissance de recomposition. C'est peut-être cela, au fond, que célèbre le lundi de Pâques martiniquais : la capacité à faire mémoire en faisant communauté. Encore faut-il que cette mémoire ne soit pas dévorée par ceux-là mêmes qui prétendent la perpétuer.

A handwritten signature in cursive script, reading "Arnaud Ransay", set against a light beige rectangular background.

---

## Sources

1. Raymond Breton, *Dictionnaire caraïbe-français* (1<sup>re</sup> éd. Auxerre, 1665 ; réédition annotée, Karthala/IRD, Paris, 1999).
  2. RCI Martinique, « Pâques : la tradition du matoutou », reportage, avril 2023.
  3. IFREMER-DRV, *Évaluation des stocks de crabe de terre en Martinique*, rapport technique, 1997.
  4. Arrêté préfectoral du 2 août 2018 réglementant la pêche du crabe de terre (*Cardisoma guanhumi*) en Martinique, modifié.
  5. Office français de la biodiversité (OFB), interventions et constats relatifs à la capture illégale de crabes de terre en Martinique.
  6. Diocèse de Martinique / Église catholique en Martinique, publications relatives aux pratiques du Carême et au calendrier liturgique local.
  7. Martinique Tourisme (Comité martiniquais du tourisme), fiches culturelles sur le matoutou et les traditions pascales.
-