



TRADITION

Ne pas confondre trempage et pain saucé

Par *Éric HERSILIE-HÉLOÏSE*

Selon les anciens, la tradition du « trempage » martiniquais serait née à Trinité. À Tartane, pour être plus précis. C'est d'ailleurs là et au quotidien, que le trempage est vécu comme un acte social de convivialité.

Ce dimanche-là, Hugo a décidé d'organiser un trempage de tête de requin sur la plage de Tartane. Il y a une dizaine de jours, c'était un autre pêcheur du quartier qui en avait fait un. Le week-end prochain ça sera au tour d'un autre : l'essentiel est de passer un bon moment de convivialité, sur la plage. La mémoire orale voudrait que la coutume du trempage soit née à la fin du XIX^{ème} siècle. Pour « ne pas laisser perdre » le produit de la pêche : en d'autres termes, ce qui n'est pas commercialisable.

Rien à voir avec l'idée selon laquelle tout serait né du « pain perdu » hexagonal qui, en se tropicalisant, serait devenu « pain saucé ». Ou si l'on préfère, pain détrempe, puis saucé, que l'on mange avec les doigts, en buvant force alcool. Mais en allant dans ce sens, la venaison serait de la viande pourrie, le foie gras un organe cancéreux animal ? Glissons. Par une ironie de l'histoire, les premiers trempages seront faits à base de langoustes... Il faut dire qu'avant l'arrivée du tourisme, ce crustacé n'était pas consommé. « À l'époque, mes parents donnaient une langouste pour faire bon poids, lorsqu'un client achetait plusieurs kilos de poisson », commente Hugo.

La matinée est largement avancée. Le soleil, déjà haut dans le ciel, tape suffisamment fort sur tous les convives, pour que la fête commence. Pour être honnête, il faut dire que les libations ont débuté quelques heures plus tôt et que l'on est déjà à plusieurs « voyages » de bouteilles de rhum. Le « maître du trempage », aidé de ses assistants amène le fait-tout et à la louche répand la sauce sur le pain, puis pique un piment rouge au milieu de la table. Début de « cérémonie ». De part et d'autre de la table, en rang serré les mangeurs mettent la main gauche derrière le dos et de la droite découpent une portion de la pâte de pain qui est devant eux, avant d'en faire une boule qu'ils ingurgitent. Il y a de l'héritage africain dans cette manière de procéder ! En général, chaque bouchée est arrosée de vin rouge ; mais comme on a débuté au rhum et qu'il est bien connu que « ce sont les mélanges qui saoulent »...

L'ambiance est chaude. Si chaude que des touristes attirés par l'animation s'arrêtent, photographient et vont même jusqu'à demander à goûter « ce plat dont on ne parle pas dans les hôtels ». En moins de 10 minutes, la table est « nettoyée ». Alors, comme on est déjà là, qu'il y a de la musique et des « munitions », on continue la fête. Jusqu'au soir.

©*Éric HERSILIE-HÉLOÏSE*

Au fait, qu'est-ce qu'un trempage ? De sa préparation à sa dégustation, le trempage requiert tout un art ne laissant rien au hasard ; c'est d'ailleurs pourquoi les puristes parlent de « fon dok'péy a » (entrailles de la tradition). Ça c'est pour l'intellectualisation de la chose.

Prosaïquement, il s'agit de pain rassis que l'on détrempe, puis émiette et répand sur une longue table. Arrêt sur détails : Le nombre de jours après sa fabrication détermine le temps de détrempage du pain ; une alchimie connue du seul «trempageur» (celui qui réalise le trempage). Ensuite, il y a tout un art de détremper le pain, puis d'en expurger l'eau et de le disposer en longues bandes. Il faut qu'il y ait assez de largeur de pain, pour que les convives puissent consommer en vis-à-vis. Autre détail : la table. Il ne s'agit pas de n'importe quelle table ! Elle doit être au préalable recouverte de feuilles vertes de bananier. Maintenant voyons la sauce du trempage. Celle que l'on répand sur le pain, avant d'y ajouter rondelles de bananes et morceaux d'avocat, selon que l'on soit de la côte caraïbe ou atlantique de l'île. Elle s'apparente à un court-bouillon épaissi ou à une daube créole. Sa cuisson débute avec le petit jour (l'heure du réveil des colibris) et est affaire de longueur de temps. Inutile de chercher à en avoir la recette : c'est un secret.

Ici langouste, là «frisi». Depuis quelques années maintenant, l'office du tourisme de Trinité inaugure les grandes vacances avec un «Trempage show». C'est l'occasion d'allier amusement, culture et animation communale. Année après année, le titre de «maître trempageur», qu'occupe depuis le 9 juillet, Will Modestine, est recherché. Et pas uniquement par les anciens, comme on pourrait penser d'une tradition somme toute anachronique à l'heure du Mc Do. C'est donc une coutume vivace, dont l'affirmation dépasse les limites communales. Puisque cette année, le trempage show s'est fait par visio-conférence, entre Trinité et Prêcheur : d'une mer à l'autre, pourrait-on dire.

«Ici, nos parents faisaient le trempage aux langoustes, là-bas c'était avec de la frissure de thon», commente Ti Sonson en se suçant les doigts.