

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

Rencontre nationale des jeunes chercheurs en études africaines

11 et 12 janvier 2013 – Paris

TITRE DE LA COMMUNICATION :

**« Restitution et invention d'une mémoire en Imerina
(Madagascar) : la commensalité, révélatrice
de l'organisation sociale ? »**

Par Lalaina RAZANAMANDIMBY

Docteur en histoire



AXE 3 : Cultures et patrimoines

MOTS-CLÉS : Histoire culinaire –Sociabilité à table- Convivialité- Madagascar

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

FICHE DE CANDIDATURE

APPEL À COMMUNICATIONS

Rencontre nationale des jeunes chercheurs en études africaines

11 et 12 janvier 2013 – Paris

Nom : RAZANAMANDIMBY
Prenoms : Lalaina Raymonde
Nationalité : Malgache
Mail : lal-aina@orange.fr
Tél : 06 71 86 95 04
Etablissement de rattachement : Université Paris 7- Denis Diderot
Laboratoire : SEDET
Dernier diplôme obtenu : Doctorat en Histoire
(thèse en cotutelle entre l'Université Paris 7 - Denis-Diderot et l'Université d'Antananarivo/Madagascar)

Modalités de soumission

Toute proposition de communication d'au **maximum 500 mots** doit être adressée avant le **30 juin 2012** à l'adresse suivante : jcea2013@gmail.com

L'acceptation sera notifiée aux communicantEs le 15 septembre 2012. Les textes définitifs des communications devront parvenir au comité d'organisation le 15 décembre 2012.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

Pour inciter quelqu'un à venir manger, les occidentaux citent l'expression « à table ! » mais les Malgaches utilisent la formulation suivante : « *Manasa hisakafo!* » (On vous invite à manger).

Au travers de cette présentation, je vous invite à porter votre attention sur les spécificités culturelles dans la manière de manger et de boire ensemble dans le cadre d'évènements précis, occasionnels ou formels. L'objectif de cette contribution est d'éclairer de façon originale non seulement l'histoire de la commensalité et l'histoire de l'art culinaire en Imerina (Madagascar) mais également les innovations sociales et religieuses qui structurent cette région depuis le XIX^e siècle, période d'influence de la civilisation occidentale. En effet, les changements dans l'organisation sociale, qui ont engendré des évolutions dans les systèmes alimentaires, semblent avoir fortement influencé la dimension sociale du repas.

Dans ce cadre, deux types de mémoire sont à distinguer : une restitution d'une mémoire basée sur la nostalgie du passé (le fait de vouloir revivre les mêmes faits partagés à chaque célébration d'une fête) et invention d'une mémoire visible à travers la nouvelle organisation d'un festin traditionnel.

À l'occasion d'un événement malheureux (funérailles...) ou d'un événement heureux (circoncision, fiançailles, mariage, baptême¹...), en matière de pratique de sociabilité à table², les membres d'une famille ou d'une communauté villageoise se rassemblent autour d'un repas collectif qui porte un nom spécifique et il est servi uniquement selon l'événement célébré. Ces pratiques collectives ont une importance fondamentale au sein de la société et en constituent l'un des traits les plus remarquables. La commensalité en est souvent le support. Le terme « commensalité » vient du latin *commensal* (quelqu'un qui partage régulièrement le repas avec les autres³), il se diffuse dans la France du XV^e siècle pour convier quelqu'un à manger et il place l'objet de la table comme le centre de la pratique conviviale⁴.

¹ AURELL M., DUMIULIN O. et THELAMON F., *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 Novembre 1990, Rouen, Publication de l'Université d Rouen, 1992, p. 176.

² AURELL M., DUMIULIN O. et THELAMON F., *ouv.cit*, p. 9. donnent la définition suivante : « *La sociabilité à table consiste à étudier les pratiques alimentaires, les comportements et la manière de manger, l'art de vivre ensemble à travers la table* ».

³ BOUTAUD J.J., *L'imaginaire à table : convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, 281 p.

⁴ BENRUBI D.J., *Représentations de la table et de la commensalité (1150-1350) dans la moitié septentrionale de la France*, l'Angleterre et les Pays-Bas, Paris, Ecole Nationale des Chartes, Thèse diplôme d'archiviste-paléographe, 2008, p. 10.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

Ainsi, on peut observer différentes formes de commensalité à Madagascar (*tambirô*⁵ en région Tsimihety, *vary be menaka* en Imerina...) mais ma communication d'aujourd'hui concerne uniquement les fêtes de commensalités traditionnelles en région merina.

La problématique est centrée sur la consommation collective. En Imerina, de quelle manière un repas cimentait-il la cohésion sociale entre les membres d'une famille ou d'une communauté villageoise ? Pourquoi le sert-on uniquement à un événement déterminé ? Comment régit-il l'organisation sociale ? De quelle manière les gens respectent-ils ces traditions liées à l'art culinaire ?

1. Rites et organisation cérémoniale

L'organisation d'un repas prend en considération des valeurs traditionnelles en faisant référence parfois à l'ancienne hiérarchie sociale, d'une part, et du calendrier, en particulier, lunaire⁶, d'autre part.

1.1. Structure de la société merina

L'ancienne société merina se structure comme suit : les *Andriana* et les *Hova*, groupes d'hommes libres, qualifiés de *fotsy* (« blanc » au sens symbolique) respectivement divisés en sous-groupes territoriaux, les *Mainty* (« noirs » au sens symbolique), appelés *Mainty enindreny* (litt. « Noirs-aux-six-mères »), des sujets libres aussi et divisés en six sous-groupes, et enfin les *Andevo* (esclaves)⁷. Cette structure est conservée par la mémoire même après l'abolition de l'esclavage. Les *Andriana* sont regroupés en *dèmes*⁸, endogames et territorialisés tandis que les anciens esclaves sont strictement exogames tant au niveau des groupes de parenté qu'au niveau villageois⁹.

De ce fait, l'organisation d'une fête villageoise peut invoquer l'appartenance à un groupe en distinguant les tâches attribuées à chaque participant dans les préparatifs.

⁵ D'après, ZAFIDAHY I.E, *Le saha de l'Androana (de la terre à la terre). Etude ethnologique de la société tsimihety de l'Androana. Cas du village d'Antsatramidôla*, INALCO, Thèse en Ethnologie (non soutenue), 1993-1994, pp. 498-499 : « Le *tambirô* est un repas rituel au cours duquel on mange de la viande. Ce repas est organisé lors des grands travaux de la rizière (*tanimbary aomby*) de l'ancêtre fondateur. C'est l'apanage de *sojabe* (chef de lignage). Ceci est fait en l'honneur et en souvenir de l'ancêtre fondateur ».

⁶ MALALASOA F., *Alimanaka, Fanandroana Malalaso*, Antananarivo, Imprimerie Malalaso, 1998.

⁷ RAKOTOMALALA (Malanjaona), BLANCHY (Sophie) et RAISON-JOURDE (Françoise), *Madagascar : les ancêtres au quotidien. Usages sociaux du religieux sur les Hautes Terres malgaches*, Paris, L'Harmattan, 2001, p. 341.

⁸ MURDOCK G.P, *Social structure (De la structure sociale)*, New-York, Macmillan, 1949, XVII-387 p. L'auteur définit le *dème* comme « un groupe local endogame en l'absence de système unilinéaire de descendance, particulièrement lorsqu'on le considère comme un groupe de parenté plutôt que comme une communauté ».

⁹ BLOCH M., « Notes sur l'organisation sociale de l'Imerina avant le règne de Radama I », trad. par Georgette Versinger, *AUM*, Série Lettres et Sciences Humaines, n°7, 1967, pp. 119-132.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

1.2. Le temps de célébration

En préalable, il est nécessaire de déterminer à quel moment célèbre-t-on un événement qui peut rassembler les membres d'un lignage ou d'une communauté villageoise autour d'un repas spécifique. Or, la fréquence de la célébration dépend des moyens financiers et du type de rite.

À Madagascar, on distingue quatre saisons :

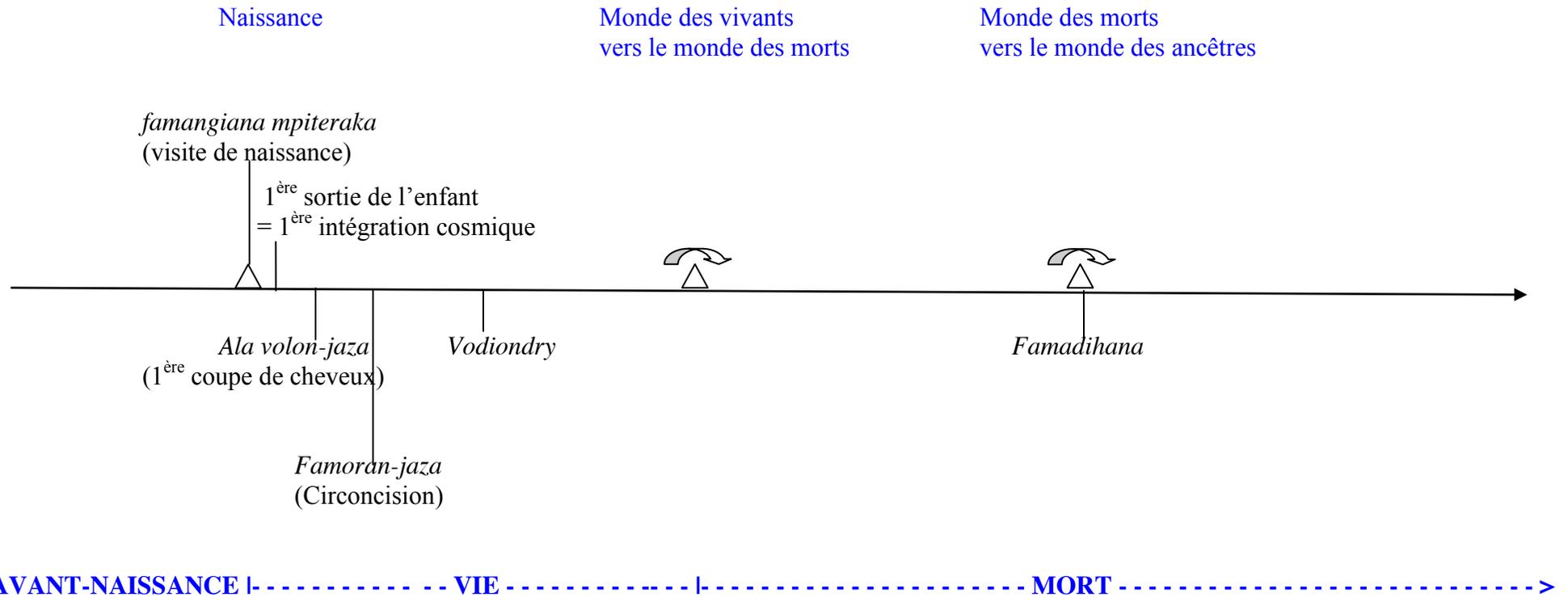
- *loha taona* (début de la saison) : c'est le printemps,
- *maitso ahitra* (herbe verte), c'est la saison des pluies qui fait pousser la végétation, évoque une période de soudure,
- *fararano* (dernier cru d'eau), correspondant à l'automne, est une période de la moisson du riz où on célèbre le *santa-bary* (prémices du riz ou prémices des récoltes),
- et *main-tany* (terre séchée) correspondant à l'hiver austral, de juillet à septembre. C'est un moment opportun pour organiser des fêtes (circoncision, *famadihana* (litt. « retournement-des-morts »), fête de la descendance...) parce qu'après la récolte, les gens, en particulier les paysans, ont suffisamment des moyens financiers, grâce à la vente de leur produit, de payer leur part ou d'accomplir des *adidy* (obligations pécuniaires) soit envers la société soit envers les ancêtres.

À part le choix de saison pour célébrer une fête, celle-ci peut présenter des aspects plus modernes avec des défilés, l'invitation d'artistes connus. De ce fait, les préparatifs peuvent être déjà entamés un an à l'avance. Certains organisateurs n'hésitent pas à solliciter l'accord avec l'église ancestrale pour l'accueillir. Il est d'usage d'utiliser des références bibliques pour légitimer une fête. Des différents drapeaux et armoiries sont employés et constituent parfois un fait nouveau dans la manifestation : dans ce cas, on parle d'invention d'une mémoire. Malgré cet effort de modernisation de la fête, le fond ancestral reste ancré dans la mémoire villageoise.

D'autres fêtes sont aussi liées au rythme de vie individuelle : de la phase de la naissance d'un enfant jusqu'à l'accession au statut d'ancêtre.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

1.3. Les étapes de la vie d'un malgache



Chaque moment fondamental de la vie d'un Malgache est marquée par la prise d'un repas en commun avec les membres de sa famille. Éventuellement, l'invitation des voisins et des amis n'est pas rare selon le contexte. Au cours de la vie culturelle et matérielle d'un Malgache, on peut enregistrer essentiellement :

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

1.2.1. Les rites de la vie : *ala-volon-jaza* (premier coupe de cheveux), circoncision et noces

- De la naissance à l'enfance

La naissance d'un enfant marque le début de la vie. Les visiteurs offrent dans une corbeille tressée par leurs soins des crevettes rouges et du riz. Ce plat s'appelle *Rom-patsa* (litt. « bouillon-de-crevette »). Les crevettes rouges sont très riches en calcium et phosphore. De ce fait, les Malgaches croient qu'elles ont un pouvoir galactogène pour les mères qui allaitent. Actuellement, le *Rom-patsa* même s'il garde la même dénomination est changé en argent. En contre-partie, les parents offrent aux visiteurs du *kitoza* (La viande de zébu coupée en lanières et séchée au feu ou au soleil).

Dans le cas où un enfant n'est pas né dans une maternité ou dans un endroit médicalisé mais dans une maison, le respect du rite d'intégration cosmique est important. Cela consiste à faire sortir l'enfant en dehors de la maison en effectuant sept tours autour de celle-ci. Cette pratique marque le début de la familiarisation de l'enfant avec son milieu. Durant ce rituel, il n'y a pas vraiment de plat spécifique pour le marquer.

Lors de l'*Ala volon-jaza*, la maman confie la première coupe de cheveux de son enfant âgé de trois mois environ à une personne¹⁰ qui a de beaux cheveux et dont ses parents sont encore vivants. Les invités lui apportent un *hasin-jaza* (litt. « pour que l'enfant soit saint ») c'est-à-dire un sac en vannerie contenant du riz, du mile, des vêtements d'enfants. En contre-partie, la maman leur offre un repas avec de la bosse de zébu, du riz ou du taro servi avec du miel mélangé avec une partie des cheveux coupés sur un plateau traditionnel appelé *sahafa*. C'est à ce moment aussi que le père donne le vrai nom de l'enfant. Avant il est appelé par un surnom. Ce nom correspond à la qualité de l'âme de l'enfant.

Au cours de la cérémonie de la circoncision, un bœuf est tué et un repas est servi en signe de *sao-jaza* (remerciement de l'enfant). Le respect des objets rituels à signification sexuelle (bananier, de canne à sucre, de fortes lianes) est fondamental pour symboliser le combat, la virilité et la force de l'enfant. En coupant le prépuce de l'enfant, le *rain-jaza* (litt. père-de-l'enfant), personne destinée à exécuter un tel acte, cite la formulation suivante : « *tu es un homme maintenant, tu n'as pas peur de cette incision. Que tu sois viril avec une longue vie, de responsabilités afin d'être le pilier de la famille. Soit vraiment un homme* ». En contre-partie, celui-ci reçoit un *hasin-jaza* (argent, jouet, bœuf, mouton, rizière donnés par les parents).

¹⁰ Celle-ci apporte une bêche, une hache, un panier si l'enfant est un garçon mais un nécessaire pour le tressage (de la future profession de l'enfant) si c'est une fille. RALAMBO C., *ouv.cit.*, p. 48-52.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

- En phase de contracter un lien matrimonial

Le *vodiondry*¹¹ (litt. « croupe-de-mouton ») ou dot¹² symbolique qui scelle l'union d'un couple devant les deux familles. Le gendre l'offre à ses futurs beaux-parents. Le mouton étant plus rare que le zébu, il est considéré comme ayant plus de valeur, et comme la croupe est la partie la plus appréciée, elle est réservée aux grandes personnes en signe de respect. Le *vodiondry* marque le consentement et la bénédiction des *ray aman-dreny* (litt. « père et mère » ou parents). Il constitue à la fois la cérémonie et la culotte de mouton offerte en nature, remplacée par une somme d'argent au XX^e siècle. À l'issue de la cérémonie et sur le plan traditionnel, les deux jeunes gens sont mariés officiellement devant la communauté ou la société¹³.

La célébration du *Vodiondry* varie d'un village à un autre, sans que sa véritable signification n'en soit altérée. L'occidentalisation du *Vodiondry* a, en outre, apporté des changements notables au niveau de la forme : on s'inspire de plus en plus des cérémonies de fiançailles. Le *vodiondry* demeure une pratique incontournable bien ancrée dans les mœurs. C'est un moyen d'intégration des nouvelles brus dans une famille.

- Cas particulier

L'obtention du diplôme signifie une réussite dans la vie d'un enfant et rendre honneur ses parents. Les invités effectuent le *fandraisan-tanana* (litt. « toucher-la-main-heureuse ») en offrant un cadeau, un souvenir ou de l'argent et en citant le proverbe suivant : « *Que vous puissiez atteindre le sommet le plus haut. Qu'on vous envie et non pas que vous enviez les gens* ». Les parents organisent un repas pris en commun.

1.2.2. Le rite de la mort : funérailles

Durant les veillées mortuaires, les membres de la famille du défunt servent du café sucré à tous ceux qui viennent veiller, ou du rhum, ou du repas. Ils ne consomment pas de la viande bovine car celle fait référence au *hena ratsy* (mauvaise viande) c'est-à-dire

¹¹ Dans la tradition malgache, les fiançailles constituent la deuxième étape du mariage après le *fisehoana* (présentation officielle) et traduite par le *Vodiondry*. Ce dernier constitue la base d'un mariage malgache. Actuellement, le couple doit officialiser leur union par le mariage civil à la mairie puis célébrer le mariage religieux à l'église.

¹² La remise de la dot doit être effectuée au cours de la cérémonie du *Vodiondry*. Son montant varie d'une région à l'autre : par exemple, la dot est représentée par l'offrande de bœufs. Ainsi, la nature et la valeur doivent être celles exigées par les parents de la jeune fille. Dans ce cas, on fixe le taux du « *vodiondry* », suivant la position et la richesse du prétendant et sa famille. Et c'est là que l'on assiste à une véritable mise aux enchères de la jeune fille lors des discours entre les deux familles. Pour plus de détails, voir RAKOTO I., *Parenté et mariage en droit traditionnel malgache*, Paris, PUF, 1971, 144 p.

¹³ BLOCH M., « Marriage amongst Equals : An analysis of the Marriage Ceremony of Merina of Madagascar », *Man* (n.s), 13, 1977, pp. 21-33.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

assimilation du corps du défunt à la viande. Ils mangent seulement du bouillon de poulet. En contre-partie, les visiteurs leur offrent du *ranombaritsimasaka* (litt. « l'eau-du-riz-non-cuit-en-général ») c'est-à-dire de l'argent, du riz, du café ou des bougies.

1.2.3. Le rite de l'après-trépas : secondes funérailles dites *famadihana*

En Imerina, la référence aux ancêtres est omniprésente, y compris dans la vie quotidienne. Pour entretenir leurs cendres ensevelis dans un tombeau, les différents groupes ne procèdent pas de la même façon. Les *Mainty* et certains *Hova* pratiquent en général le *famadihana*¹⁴ (retournement des morts, exhumation). Par contre, les *Andriana* ne le pratiquent pas, ils profitent occasionnellement lors de l'ouverture de leur tombeau pour réaliser un *safo-drazana*¹⁵.

Contrairement au rite de la mort évoqué ci-dessus, un *famadihana* n'est pas un enterrement, c'est une célébration, et donc n'est pas un événement triste mais, au contraire, festif. C'est aussi un moment privilégié de transmission de valeurs et de normes culturelles des générations aînées aux plus jeunes. Cette cérémonie a une double vocation d'un point de vue de la transmission: inscrire d'une part, le statut des familles dans le contexte local, et d'autre part, les jeunes dans la lignée de leurs ancêtres. Le rite de *famadihana* permet au mort d'accéder au monde des ancêtres, d'acquérir le statut d'ancêtre protecteur.

Trois jours sont consacrés à la glorification des ancêtres et donnent l'occasion de se retrouver ensemble autour du groupe familial et de faire une grande fête joyeuse. C'est le moment d'offrir au mort un *nouveau* linceul (*lambamena*) au cours du dernier jour des festivités. Les corps sont sortis de leur tombeau par les hommes. On enlève de l'ancien linceul le reste des ossements pour être replacés dans des nattes dont les lambeaux sont distribués aux femmes car ils sont gages de fertilité.

Durant ces festivités, le repas servi à cette occasion s'appelle *vary be menaka* (plat de riz et de viande bien grasse de zébu ou de porc). En contre-partie, les visiteurs offrent aux *zanadrazana* (litt. « enfants-des-ancêtres ») l'*atero ka alao* (litt. « Donner et reprendre ») pour couvrir les dépenses liées au *famadihana*.

¹⁴ De *mamadika*= « retourner » (sens correct) mais aussi « changer de flanc », le *famadihana*, secondes funérailles, consiste soit à transférer les dépouilles mortelles d'une tombe provisoire au tombeau ancestral, soit à renouveler les linceuls (*lambamena*) des corps dans un tombeau.

PACAUD P.L, *Un culte d'exhumation des morts à Madagascar : le Famadihana. Anthropologie psychanalytique*, Paris, L'Harmattan, 2003, 356 p.

¹⁵ Le *safo-drazana* est une action de couvrir les ancêtres d'un *lamba* (linceul) nouveau à l'intérieur de la tombe sans changer de position à l'occasion d'un enterrement d'un membre de la famille.

2. Autres types de commensalité traditionnelles en Imerina

À part les repas organisés au rythme de vie individuelle, on peut observer quelques exemples de commensalités traditionnelles en Imerina dont la fréquence est en moyenne annuelle ou occasionnelle :

2.1. *Hanimpito loha* (repas à sept têtes pour désigner des plats divers)

Au XIX^e siècle, pour honorer les invités au Palais, le souverain organise un grand banquet royal où on sert un *hanim-pito loha* qui présente en moyenne sept types de plats traditionnels.

2.2. *Tatao* (plat de riz mélangé avec du lait et du miel)

La célébration du rite de *Tatao* (imposition du riz sur la tête) en marquant le haut du front par le mélange d'eau et de terre blanche, s'effectue en attendant la mise à mort des bœufs sacrificiels nous confie Louis Molet¹⁶. Quand le riz est cuit, on y mêle le lait et du miel, ce plat s'appelle aussi *Tatao*, servi à l'occasion de l'Asaramanitra (Nouvel an malgache¹⁷) ou du *fandroana* (bain royal).

Un « velon-dray aman-dreny » (une personne dont les parents sont encore vivants) prend un peu de riz et fait le tour des convives. Il pose quelques grains sur la tête de chacun tout en disant : « *j'impose ce miel sur votre tête, mais c'est vous qui serez plus estimé que le miel, votre nom sera doux et vos paroles seront douces à entendre* ». Quelquefois on se passe de cette personne privilégié et on porte soi-même le riz sur la tête, tout en disant le souhait du nouvel an : « *O Dieu Créateur, comme nous commençons bien l'année, puissions-nous vivre mille ans sans nous séparer* ».

2.3. Le rite des prémices

La fête des prémices (*santa-bary*) est une fête agraire dont la célébration dépend de la maturité du riz. Elle consiste à offrir au souverain une gerbe des premiers épis. Un repas est pris ensemble, des danses ont lieu.

¹⁶ MOLET L., *Le bain royal à Madagascar*. Explication de la fête malgache du *fandroana* par la coutume disparue de la manducation des morts, Tananarive, Imprimerie Luthérienne, 1956, p. 19.

¹⁷ Le calendrier malgache suit le calendrier lunaire. De ce fait, la date de célébration de l'Asaramanitra change année.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

2.4. *Tokolava* (plusieurs foyers dont chacun est en forme de trépied, alignés sur une rangée)

Le *tokolava* en Imerina est célébré tous les ans depuis le XVIII^e siècle afin de renouveler la cohésion au sein d'un lignage ou d'une communauté villageoise. Cette fête consiste à sacrifier quelques animaux et se pratique au sein d'un clan issu d'un même ancêtre lorsqu'on couvre d'une grosse dalle de pierre l'ensemble du nouveau tombeau (*manamaizina fasana*), ou au sein d'une famille au moment du creusement de la fondation d'une maison (*mamaky tany*¹⁸). Chaque *toko*¹⁹ (trépied) représente un lignage. En effet, plus les lignages participant à la cérémonie sont nombreux, plus le nombre de *toko* à aligner sur une même rangée augmente d'où le terme de *tokolava*.

On fait abattre jusqu'à dix bœufs pour marquer le *fihavanana*. La viande des bêtes sacrifiées est cuite dans plusieurs marmites dont chacune appartient à un lignage. On imagine aisément l'allégresse générale au moment de manger de la viande tant attendue.

Le *tokolava* peut être aussi réalisé au niveau d'un village. Par exemple, à Manandriana, un autre village zanadralambo²⁰, on le célèbre tous les 26 Juin, date de l'anniversaire de l'Indépendance de Madagascar²¹. Le choix du moment est donc symbolique et l'évènement attire beaucoup de monde quand il s'agit de réaliser une fête. L'objectif consiste, ici, à réunir ensemble la diaspora et ceux vivant dans le village ancestral.

¹⁸ GOEDEFROIT S., *ouv.cit.*, p. 53. En pays sakalava, la cérémonie de « *mamaky tany* » (briser la terre) fait partie du rituel de fondation et d'appropriation. Elle a lieu au moment où les habitants s'apprentent à creuser la première tombe, bien souvent celle du fondateur du village qui ouvre la nouvelle nécropole.

¹⁹ Il très fréquent surtout à la campagne de voir que la famille élargie ou nucléaire habite dans la même maison, mais chaque famille possède son propre feu, c'est-à-dire pour cuire le repas dans une marmite déposée sur les trois pierres à l'aide de bois ou de bouse de vache séchée. De là vient le nom « *tokan-trano* » : foyer, composé littéralement du « *toko an-trano* » ce qui signifie que les pierres se trouvent dans la maison (trano). RALAMBO C., *Que fihavanana pour quel développement malgache ? Solidarités et service social*, thèse en sociologie, Paris, EHESS, 1984, p. 28.

²⁰ En Imerina, le groupe princier (*andriana*) se subdivise encore sous-groupes au nombre de sept : les *Zanak'andriana*, les *Zazamarolahy*, Les *Andriamasinavalona*, les *Andriamasinavalona*, les *Andriantompokoindrindra*, les *Andriamboninolona*, les *Andriandranando* et les *Zanadralambo*.

²¹ Le 26 Juin 2008, 14 bœufs ont été sacrifiés à Manandriana. Après le culte, un exposé sur l'histoire des Zanadralambo, en particulier ceux de ce village, a eu lieu. Lors des festivités, la troupe Voninavoko participait à l'animation par des chants traditionnels (*hira vakodrazana*). Le *teraky* (descendants de) Manandriana organise habituellement le jeu de *Tolon'omby* (lutte contre les zébus), connu aussi sous l'appellation de *savika*, sorte de tauromachie sans mise à mort du zébu. Dangereux, ce jeu est classé comme sport national et ceux qui le pratiquent sont appelés les « zébus boys » à Madagascar. Le principe est de s'agripper avec ses mains sur la bosse du haut du dos du zébu et d'utiliser ses jambes comme des ressorts pour éviter de se faire piétiner par les pattes du zébu.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

2.5. *Kobanondry* (pâté de mouton) célébré à Lazaina Avaradrano²²

Le *kobanondry* désigne à la fois :

- le repas qui, à l'origine, serait un « pâté de mouton », un art culinaire introduit par le missionnaire britannique William Ellis en faisant référence à la fête de mouton célébrée en Angleterre,
- et la fête : de 1865 à 1945, le 1^{er} novembre est considéré comme la date d'anniversaire du temple et celle du *Kobanondry*. La célébration de cette fête a été déplacée à la Pentecôte (en Mai ou en début Juin selon le calendrier chrétien)²³ à partir de 1945. Le choix est symbolique car la Pentecôte marque la fondation du premier temple dans la *Bible* et légitime du coup le *Kobanondry* en tant que fête chrétienne pour les habitants de Lazaina²⁴.

Avant le *kobanondry*, Lazaina ne pratiquait pas le *tokolava* mais le *toko telo nahamasa-nahandro* (litt. « trépied-pour-faire-cuire-le-repas ») : le plat préparé dans une seule et grande marmite tripode, ustensile encore utilisé surtout en milieu rural, est distribué à tous les membres de la communauté présents à la fête. La cuisson de la viande de bêtes sacrifiées dans la même marmite lors du *kobanondry* relève de la même symbolique de partage du temps du *toko telo nahamasa-nahandro*.

3. Place des éléments et des interdits alimentaires dans la société merina

En général, la société merina est régie par des règles et des interdits (*fady*) au niveau du lignage (*fadin-drazana*), au niveau du village... En matière culinaire, quelques éléments alimentaires sont à proscrire pour certains groupes de manger du rognon, de la chèvre ... ou lors d'un rituel de toucher ou de manger la viande porcine, l'ail... Cependant, le riz, la viande de zébu et le rhum utilisé au moment des cultes traditionnels constituent des éléments principaux dans la vie quotidienne des Malgaches.

Le riz est la base de l'alimentation des Malgaches. Par rapport aux autres céréales, le riz est un *hanim-potsy* « aliment blanc », considéré comme un aliment supérieur, céleste : il vient du ciel, plus précisément de Dieu. Par opposition aux *hani-mainty* (produit terrestre)²⁵. Le riz,

²² RAZANAMANDIMBY L.R, *Histoire et mémoire à Lazaina Avaradrano, village princier de l'Imerina (Hautes Terres Centrales de Madagascar), de 1861 à nos jours*, thèse en cotutelle internationale pour l'obtention du doctorat en histoire, Université Paris VII/ Université d'Antananarivo, 29 octobre 2011, p. 209-244.

²³ Fankalazana ny faha-100 taonan'ny fiangonana Lazaina (FJKM Ranivo Martiora) niorina 1863-1963, p. 10.

²⁴ RAVELOARISON L.C et alii, *Techniques d'approches des faits sociaux « Ny Kobanondry ao Lazaina Avaradrano »*, Ecole Nationale Supérieur (ENS) à Antananarivo, Département Formation Initiale Littéraire, CER Lettres Malgaches, 2002, p. 3.

²⁵ En d'autres termes, les qualificatifs *fotsy* (blanc) et *mainty* (noir) sont loin de désigner, dans ce contexte, des couleurs physiques mais de couleurs religieuses, la terre s'oppose au ciel.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

en même temps que le bœuf, symbole de la puissance, était rattaché aux *Andriana* car exprimant et renforçant la supériorité de leur statut et leur proximité de l'horizon céleste.

À chaque fête traditionnelle de commensalité, la consommation de la viande venant d'un sacrifice est primordiale²⁶. Le proverbe confirme le *fihavanana*²⁷, symbole de la solidarité l'identité culturelle malgache : « celui qui mange avec vous la même nourriture possède la même vie » (*toy ny jaka : tsy hanin-kahavoky fa nofon-kena mitam-pihavanana*)²⁸,

4. Du sacrifice des animaux à leur partage

Calquée sur le calendrier agricole, la préparation d'une fête suit une répartition des tâches bien déterminées entre les différents groupes depuis le sacrifice des animaux jusqu'à la distribution du repas le jour de la célébration. Au cours de ce rituel, certains termes liés à l'ancestralité pourraient être évoqués sans pour autant que les personnes soient concernées dans leur appartenance à un groupe statutaire social. Jak Goody dans son ouvrage *Cooking, Cuisine and Class*, publié en 1982 évoque cette notion de repas lié au groupe social. Avec l'influence du christianisme, il est maintenant d'usage de prononcer aussi des prières au début de la cérémonie.

Outre l'invitation d'autres gens, le partage de la viande (*nofonkena mitampihavana* c'est-à-dire viande qui resserre les liens amicaux ou familiaux) est au cœur du mets le jour de fête. Il nécessite la mobilisation des membres de la diaspora et l'organisation des tâches à effectuer depuis le sacrifice des animaux et la cuisson du repas (tâches confiées aux descendants d'anciens esclaves) jusqu'à la distribution du repas (tâches des descendants du groupe princier). L'étude du déroulement de la fête permet de comprendre l'implication de tous les acteurs. Selon les groupes statutaires auxquels appartiennent les participants, ils reçoivent le morceau de viande qui convient à leur statut social ainsi que la responsabilité qu'on leur confie. La consommation de la viande d'une même bête sacrificielle revêt une

Rakotoariseheno R. écrit dans sa thèse (1989, p. 460) : « *Les céréales sont consommées par les membres de la dynastie et les racines sont mangées par le peuple dans tout le sud-est comme dans le sud-ouest [...]. Le manioc a été réservé aux andevo et esclaves, même dans les Mascareignes* ».

²⁶ Le *hena maty* (viande morte) c'est-à-dire de la viande achetée au marché est à éviter lors d'une cérémonie car les habitants croient que si un sacrifice d'une bête n'a pas lieu, une malédiction peut s'abattre sur eux.

²⁷ Le *fihavanana* ne se fonde pas sur la sympathie mais sur la vie. Car le *havana* qui signifie parent ayant le même *aina* : la même vie transmise par la génération (liens du sang), et peut devenir *havana*, celui qui partage le même repas avec vous.

²⁸ Voir le proverbe n°173, évoqué dans HOULDER J.A, *Ohabolana ou proverbes malgaches montrant l'Esprit et la Sagesse populaires des Hovas de Madagascar*, Antananarivo, Imprimerie F.F.M.A, 1929, 216 p. la signification du *Jaka*.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

valeur symbolique : elle est destinée à cimenter la cohésion entre les différents groupes participants et revêt un sens communiel²⁹.

5. Signification rituelle de la commensalité et travail de mémoire

5.1. Le sens de la commensalité

La nourriture, les manières de table, les interactions sociales et les formes de partage de nourriture sont différentes selon la famille, le village... Cependant, certains aspects sont communs à tous les contextes comme : renouveler des liens sociaux, à pardonner et à recevoir des bénédictions de la part des *ray aman-dreny*³⁰.

5.2.1. Le pardon : rapprochement entre le traditionnel et la Bible

Dans la société traditionnelle merina, plusieurs rites ont lieu pour marquer le pardon et un repas familial est servi à cette occasion : par exemple, les enfants prodiges reviennent au bercail. Les épouses, qui ont le droit de « misintaka » : possibilité de quitter le domicile conjugal en cas de mauvais traitements du mari ou de mésentente, peuvent retourner à la maison de son époux.

La réintégration de l'individu dans la famille et de la société, on célèbre le rite de « fafy »³¹ en sacrifiant un zébu pour réparer et demander le pardon dans le but de réintégration la relation. C'est un rite de réintégration sociale, familiale, et communautaire de deux personnes présentant des conflits familiaux de relation. « C'est un rite qui dénoue les conflits de parent ».

Par ailleurs, si on interprète le *Kobanondry*, le *Tokolava*... différemment au niveau de l'Imerina, on peut se référer au *fandroana* (bain royal), certains habitants les assimilent à cette fête par sa fonction purificatrice dans les relations entre les co-originaires c'est-à-dire savoir pardonner.

Le rapprochement du sens du pardon dans le contexte traditionnel et biblique n'est pas rare. Ainsi, l'organisateur de la fête essaie de trouver des références comme la *Bible*.

5.2.2. Renouveau des liens sociaux

Les repas festins sont destinés à réconcilier des ennemis, à sceller une entente, à sanctifier une alliance, rites de fraternisation bien connus. Audrey Richards, qui a beaucoup étudié les coutumes alimentaires en Afrique, nous écrit : « *L'acte de donner ou de recevoir de*

²⁹ AURELL M., DUMIULIN O. et THELAMON F., *ouv.cit*, p. 179.

³⁰ MOLET (Louis), *ouv.cit*, p. 182.

³¹ « Fafy » signifie le geste d'aspersion de l'eau, ou celui du semeur qui jette à la volée les grains de riz.

Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) : la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?

la nourriture devient un acte légal, représentant tant la formation ou la réaffirmation des liens entre les divers membres de la société, liens qui sont analogues à ceux existant à l'intérieur de la famille même... ».

Les mêmes coutumes de commensalité sous toutes ses formes, consistant soit à partager le même repas, soit à boire ensemble, soit à boire et à manger dans le même récipient, se retrouvent partout pour sceller un accord ou pour célébrer une réconciliation.

5.2.3. La bénédiction

Le *tso-dranon*³² *ny ray aman-dreny* (la bénédiction des parents ou des grands notables ou des aînés) est primordial dans ces rites évoqués ci-dessus.

5.2. Le travail de mémoire

Comme toute évocation du passé, la commémoration d'une fête est soumise au travail de la mémoire. Elle s'effectue par le biais de brochures et de dépliants rappelant l'histoire du village et de la fête. Les textes de l'hymne royal au XIX^e siècle (*Sidikinina*)³³, de l'hymne du village concerné par la fête et de l'hymne national malgache y figurent. Certains groupes interviennent dans la rédaction des textes en incluant l'histoire glorieuse de leurs ancêtres. De plus, l'« officialisation » de la fête par voie médiatique et par l'invitation des autorités politiques entraîne l'utilisation des supports (drapeau, logo, hymne). En réalité, toutes ces manifestations évoquent la nostalgie de la royauté. « ... *Il semble que s'éveille chez certains une nostalgie de la royauté ... quand on parle de royauté, de son drapeau, de son hymne* » nous rapporte Françoise Raison-Jourde et Solofo Randrianja³⁴. Le déroulement de tous ces événements est transcrit, conservé dans des livrets, pour être retenu par la mémoire locale.

³² Le *tso-drano* est le fait de répandre de l'eau- le symbole de vitalité- en souffrant sur la personne qui reçoit la bénédiction. Le mot *tso-drano* peut être utilisé à la fois à la bénédiction chrétienne et à la bénédiction ancestrale. Ainsi l'église canalise, ici, la bénédiction envers les jeunes générations qui seront ses successeurs.

³³ *Sidikina* ou *sidikinina* est une malgachisation de « God save the king ». L'expression *sikinina ny mpanjaka* renvoie à l'idée d'intronisation du roi. Pour plus de précision sur les hymnes, voir RAJAONAH F., « Hymne pour un Etat malgache (XIX^e-XX^e siècles) », *APOI*, n°15, 1997, pp.15-34.

Voir aussi RABEARIVELO J.J., « Notes sur la musique malgache », *Revue d'Afrique*, n°8, mai-juin 1931, pp. 29-31.

³⁴ RAISON-JOURDE F. ; RANDRIANJA S., « La nostalgie de la monarchie merina Madagascar (1938-1995) », *Le retour des rois. Les autorités traditionnelles et l'Etat en Afrique contemporaine*, PERROT C-H ; FAUVELLE-AYAMAR F-X (sous la dir.), Paris, Karthala, 2003, pp. 429-455.

5.3. Rôle du gardien de mémoire

Le pasteur ou le prêtre local joue un rôle primordial dans la célébration d'une fête³⁵. Il sensibilise les membres de la diaspora et les habitants pour accomplir leurs obligations (*adidy*). Il n'hésite pas à user d'arguments (comme l'histoire), pour mener à terme son projet de développer les activités paroissiales et villageois, et pour gagner la sympathie des fidèles ainsi que celle des habitants. À l'instar de ces prédicateurs, les gardiens de mémoire, conservateurs de l'histoire du village, sont conviés à relater l'histoire du mets le jour des festivités en se référant à l'histoire de Madagascar. Il est pourtant significatif que des membres d'autres associations très emblématiques soient invités pour intervenir et parler de l'histoire de la localité pendant la période royale jusqu'à nos jours.

Pour conclure, repas et convivialité vont de pairs. Boire et manger ensemble- une manifestation par excellence de sociabilité- constituent un acte qui permet de montrer son appartenance à un groupe et un temps de socialisation aux valeurs et aux normes qui sont partagées par celui-ci. Ces prises alimentaires collectives participent à la solidification de la cohésion de ce groupe. Si les aliments sont nécessaires à la nourriture quotidienne, les mets cuisinés, festifs, culturellement valorisés, participent à la construction du corps social. La commensalité est donc révélatrice de l'organisation sociale par ses différents aspects. De plus, chaque étape de la vie personnelle d'un Malgache est marquée par la prise d'un repas en commun. En dehors des événements individuels, d'autres plats sont servis à l'occasion d'une tradition familiale ou villageoise. Je vous invite à consulter le portail *Revue.org* qui propose un thème sur « Manger et boire en Afrique jusqu'au XIX^e siècle. Cuisines, échanges, constructions sociales ». J'espère que ma communication vous a apporté des mécanismes de la hiérarchisation sociale de l'alimentation (produits, mets, boissons et manières de table) et de la question des pratiques alimentaires festives.

³⁵ Ces deux personnalités peuvent avoir une grande influence au village en jouant, par exemple, le rôle de médiateur en cas de querelles entre les voisins ou dans un conflit conjugal.

BIBLIOGRAPHIE THÉMATIQUE

I. DICTIONNAIRES ET ENCYCLOPÉDIES

- AKOUN A., « Sociabilité », *Encyclopédie Universalis*, Paris, 2002, vol.21, pp.137-139.
- ALBINAL A., MALZAC V., *Dictionnaire malgache-français*, Fianarantsoa, 1993, XV-876 p.
- BURGUIERE A., *Dictionnaire des sciences historiques*, 1^{ère} édition, Paris, PUF, 1986, 693p.
- BONTE P., IZARD M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF, 2000, 842 p.
- FLORES C., « Mémoire », *Encyclopedia Universalis*, Paris, 1982, vol.10.
- RAVELOJAONA (dir.), *Firaketana ny fiteny sy ny zavatra malagasy* (Dictionnaire encyclopédique malgache), Lettres A à L, Tananarive, Imprimerie Industrielle, 1937, 5 vol.
- RAJEMISA-RAOLISON R., *Dictionnaire géographique et historique de Madagascar*, Fianarantsoa, Librairie Ambozontany, 1966, 384 p.

II. OUVRAGES/ARTICLES À CARACTÈRE THÉORIQUE ET TRAVAUX DE REFERENCE

- AGULHON M., *La République au village. Les populations du travailler de la Révolution à la Deuxième République*, 1^{ère} éd., Paris, Plon, 1970.
- AURELL M., DUMIULIN O. et THELAMON F., *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du Colloque de Rouen, avec la participation de Jacques Le Goff, 14-17 Novembre 1990, Rouen, Publication de l'Université d Rouen, 1992, 392 p.
- BENRUBI D.J., *Représentations de la table et de la commensalité (1150-1350) dans la moitié septentrionale de la France, l'Angleterre et les Pays-Bas*, Paris, Ecole Nationale des Chartes, Thèse diplôme d'archiviste-paléographe, 2008, 365 p.
- BENICHOUC H., *Fêtes et calendriers, les rythmes du temps*, Mercure de France, 1992.
- BOUTAUD J.J., *L'imaginaire à table : convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, 281p.
- BRISEBARRE A-M., *La fête des moutons. Un sacrifice musulman dans l'espace urbain*, CNRS, Paris, 1998, 351 p.
- CHASTANET M., FAUVELLE-AYMAR F.X., JUHE-BEAULATON D. (dir.), *Cuisine et*

**Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?**

société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire, 2002.

- DUVIGNAUD J., *Fêtes et civilisations*, Actes du Sud, 1991.
- FLANDRIN J.L, MONTANARI M. (dir.), *Histoire de l'alimentation*, 1996
- GOODY J., *Cooking, Cuisine and Class*, 1982.
- GOERG O., *Fêtes urbaines*, Paris, Karthala.
- PAQUET G., « Prendre au sérieux la commensalité », Réponse à quelques commentaires sur *Oublier la Révolution tranquille – pour une nouvelle socialité*, Ottawa, Centre d'études en gouvernance, Université d'Ottawa, Octobre 1999, 15 p.
- SCHMITT P.P., *La Cité au banquet: histoire des repas publics dans les cités grecques*, Rome, Ecole française de Rome, 1992.

III. OUVRAGES SUR MADAGASCAR

- BLANCHY S. et alii, *Les dieux au service du peuple. Itinéraires religieux, médiations, syncrétisme à Madagascar*, Paris, Karthala, 2006, 536 p.
- BLANCHY S., « Le partage des bœufs dans le mariage coutumier aux Comores », *Journal de l'africaniste*, vol.66, n°1-2, 1996, pp. 169-201.
- BLOCH M., *Placing the Dead. Tombs, Ancestral Villages and Kinship Organization in Madagascar*, Londres, Seminar Press, 1971, 247 p.
- BLOCH M., « Marriage amongst. Equals : An analysis of the Marriage Ceremony of Merina of Madagascar », *Man* (n.s), 13, 1977, pp. 21-33.
- BLOCH M., « Notes sur l'organisation sociale de l'Imerina avant le règne de Radama I », trad. par Georgette Versinger, *AUM*, Série Lettres et Sciences Humaines, n°7, 1967, pp. 119-132.
- COUSINS W.E., *Fomba malagasy* [Coutumes malgaches], Randzavola H. (ed.), 7^e édition (1^{ère} édition : 1876), Antananarivo, Imarivolanitra. 1963, XII-207 p.
- DUBOIS R., *L'identité malgache, la tradition des ancêtres*, Paris, Karthala, 2002, 171p.
- DELIVRE A., *Interprétation d'une tradition orale : Histoire des rois d'Imerina*, Paris, Klincksieck, 1974, 448 p.
- DESCHAMPS H., *Histoire de Madagascar*, Paris, Berger-Levrault, 1972, 431 p.
- GRAEBER D., *Lost people. Magic and the Legacy of Slavery in Madagascar*, Bloomington, Indiana University Presse, 2007, XIII-469 p.
- GRANDIDIER A., *Histoire physique, naturelle et politique de Madagascar. Volume IV Ethnographie*, tome 3-1 : *Les habitants. La famille malgache (fin). Rapports sociaux de*

**Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?**

Malgaches. Vie matérielle. Croyances et vie religieuse, Paris, 1917, 633 p.

- FIANAKAVIAMBE SY NY ZANAK'AMBOHIMANGA, *Topimaso firaketana tantara*, Ambohimanga, 2000, 181 p.
- MOLET L., *Le bain royal à Madagascar*, Tananarive, Imprimerie Luthérienne, 1956, 238p.
- MURDOCK G.P, *Social structure (De la structure sociale)*, New-York, Macmillan, 1949, XVII-387 p.
- OTTINO P., *Les champs de l'ancestralité à Madagascar : parenté, alliance et patrimoine*, Paris, Karthala, 1998, 685 p.
- RALAIMIHOATRA E., *Histoire de Madagascar*, Tananarive, Société Malgache d'Édition, 1976, 320 p.
- RALAMBO C., *Quel fihavanana pour quel développement malgache ? Solidarités et service social*, thèse en sociologie, Paris, EHESS, 1984, 190 p.
- GRANDIDIER G., « La mort et les funérailles à Madagascar », *Anthropos*, extrait T.XXIII, 1912, pp. 321-348.
- MALALASOA F., *Alimanaka, Fanandroana Malalaso*, Antananarivo, Imprimerie Malalaso, 1998.
- MOLET L., *Le bain royal à Madagascar : explication de la fête malgache du fandroana par la coutume disparue de la manducation des morts*, Tananarive, Impri. luthérienne, 1956, 238 p.
- PACAUD P.L, *Un culte d'exhumation des morts à Madagascar : le Famadihana. Anthropologie psychanalytique*, Paris, L'Harmattan, 2003, 356 p.
- RABE, « Fandroana », *Revue de Madagascar*, Paris, 4, rue Chaussée d'Antin, in 8°, 1^{er} sem, 1907, pp. 240-246.
- RABEMANANJARA R.W, *Le monde malgache : sociabilité et cultes des ancêtres*, Paris, L'Harmattan, 2001, 121 p.
- RAISON-JOURDE F. ; RANDRIANJA S., « La nostalgie de la monarchie merina Madagascar (1938-1995) », *Le retour des rois. Les autorités traditionnelles et l'Etat en Afrique contemporaine*, PERROT C-H ; FAUVELLE-AYAMAR F-X (sous la dir.), Paris, Karthala, 2003, pp. 429-455.
- RAJAOSON F., *Contribution à l'étude du famadihana sur les hauts plateaux de Madagascar*, thèse 3^e cycle en Sociologie, Faculté des Lettres et Sciences Humaines, La Sorbonne, Paris, 1969, p.

**Restitution et invention d'une mémoire en Imerina (Madagascar) :
la commensalité, révélatrice de l'organisation sociale ?**

- RAKOTO I., *Parenté et mariage en droit traditionnel malgache*, Paris, PUF, 1971, 144 p.
- RAKOTOMALALA M., BLANCHY S. et RAISON-JOURDE F., *Madagascar : les ancêtres au quotidien. Usages sociaux du religieux sur les Hautes Terres malgaches*, Paris, L'Harmattan, 2001, 529 p.
- R.P CALLET F., *Histoire des Rois d'Imerina*, Traduction par G.S Chapus et E. Ratsimba, Tananarive, Académie Malgache, T.I : 1953, 668 p.
T.II : 1956, p. 691-824.
T.III : 1958, 340 p.
T.IV : 1958, 910 p.
T.V : 1978, 222 p.
- RASOLOMANANA J., *Lazaina sy ny Kobanondry tamin'ny andro faha-malagasy*, Lazaina Avaradrano (Lazaina et la fête du *Kobanondry* autrefois), FJKM Ranivo Martiora, 2000, 22 p.
- RAVONIHAROSON S. et alii, « Anosimanjaka et le culte de Ranavalotsimitoviaminandriana », *Omaly sy Anio*, n°29-32, Antananarivo, 1989-1990, pp. 131-144.
- RAZAFIMINO C., *La signification religieuse du fandroana ou de la fête du nouvel an en Imerina*, Faravohitra (Antananarivo), FFMA, 1924, 60 p.
- RAZANAMANDIMBY L.R., *Histoire et mémoire à Lazaina Avaradrano, village princier de l'Imerina (Hautes Terres Centrales de Madagascar), de 1861 à nos jours*, thèse en cotutelle internationale pour l'obtention du doctorat en histoire, Université Paris VII/ Université d'Antananarivo, 29 octobre 2011, 348 p.