

## Soupe au giraumon : soupe de l'indépendance, symbole de partage et de liberté

*Appelée "Soup joumou" en créole, la soupe au giraumon est consommée traditionnellement les 1<sup>er</sup> Janvier en Haïti. Symbole de fierté et de réjouissance, elle renseigne sur l'histoire de la première République noire. Retour sur un symbole majeur de l'indépendance.*

La consommation de la soupe au giraumon a une valeur historique et politique en Haïti. Réservée aux « maîtres » du temps de la colonie, il représentait du coup un symbole de distinction et de prestige. A la proclamation de l'Indépendance, ces hommes devenus libres et indépendants ont imposé l'égalité de jouissance de tous les droits politiques, sociaux et culturels.

Se régalant de tous les droits dont ils en étaient dépourvus depuis plus de trois siècles d'esclavage, ils les ont transposés, dans des gestes singuliers, repoussant ainsi tous les symboles, même les plus subtils, de la domination. La soupe tient-elle de cet élan, est-elle « démocratisée » pour rompre les discriminations des siècles de deshumanisation.

### **Point d'ancrage d'une naissance**

La soupe au giraumon rappelle à chaque fois la naissance de la première République noire de toute l'Amérique et du monde entier. Cette dégustation de la soupe définit-elle l'égalité, la liberté et de l'auto-détermination ? Préparée dans presque tous les foyers, le 1<sup>er</sup> janvier de chaque année, elle aménage un pan de l'imaginaire collectif haïtien et de l'identité des citoyens.

De tous les coins du pays, l'échange des plats (*soup joumou*) est réalisé entre familles, Les Haïtiens de la diaspora haïtienne, loin de la terre chérie, cuisinent ce plat et parfois tous les dimanches. C'est le temps d'expression de la paix, du respect mutuel, de générosité et d'amour au sein de la communauté haïtienne.

### **En guise de recette**

Etymologiquement le terme " *giraumon* " vient du mot latin « *jirumun* » qui signifie une sorte de courge cultivée par les indiens dans les caraïbes. Cette plante fait partie de la famille des cucurbitacées. Elle a une couleur jaunâtre qui donne à la soupe sa couleur.

La préparation se fait avec du giraumon, de la viande de bœuf, de la pomme de terre, de la banane, du chou, d'oignon, de l'igname, de la patate douce et de tous les légumes et ou tubercules. Le plat est mangé plutôt chaud et ceci toute la journée.

Pour tous les peuples affamés de Liberté. Bon appétit !

**Michelet Desrosiers et Diem Pierre**

