

# Inventaire du patrimoine immatériel d'Haïti

## La soupe joumou

Bayyinah Bello

Madame Bayyinah Bello est professeure à l'Université d'Etat d'Haïti. Présentement, elle dirige la Fondation Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur Dessalines appelée aussi Fondasyon Felicite (FF) pour la recherche historique - ainsi dénommée en l'honneur de la femme de Jean-Jacques Dessalines. Cette fondation procède, le 1er janvier de chaque année, à une importante distribution de soupe joumou à travers plusieurs communes d'Haïti et permet à environ 4 à 5 000 personnes de déguster ce mets hautement symbolique pour le peuple haïtien.

## Pratique culturelle

- **Commune** : Tabarre
- **Département** : Ouest
- **Arrondissement** : Port-au-Prince
- 
- Classé sous : [Pratiques alimentaires \(3000\)](#), [Consommation \(3200\)](#), [Mets \(3230\)](#), [Mets de fête \(3232\)](#)
- Type de patrimoine : Alimentaire

## Intérêt patrimonial

L'intérêt patrimonial de la soupe joumou réside dans sa symbolique historique, sa valeur d'âge, sa savante préparation - qui témoigne d'un savoir-faire -, et surtout dans son ancrage dans la société haïtienne. En effet, la préparation et la consommation sans discontinuité de la soupe joumou, appelée aussi « soupe du 1er janvier ou de l'indépendance », remonte à plus de deux siècles, soit au 1<sup>er</sup> janvier 1804, jour de la proclamation de l'indépendance d'Haïti, ce qui, de manière incontestable, contribue à faire de cet aliment un symbole fort, indissociable de l'histoire et de l'identité du peuple haïtien.

Elle est, en outre, familière à toutes les couches de la société haïtienne qui la consomment chaque 1<sup>er</sup> janvier par tradition. Dans les communautés haïtiennes à l'étranger, même si les gens n'ont pas de giraumont, même si les ingrédients manquent, ils s'organisent pour cuisiner la soupe à partir de la poudre de giraumont, ce qui, selon Mme Bello, témoigne de la force de la tradition.

## Description de la pratique culturelle



Joumou (giraumont) © IPIMH 2011

La soupe joumou est composée principalement de **giraumont**, une variété de potiron de la famille des cucurbitaceae. Étymologiquement, le terme dérive de **jurumum**, emprunté à la langue Tupi qui désignait une sorte de courge cultivée dans les îles des Antilles par les Indiens caraïbes. Sa chair jaunâtre confère à la soupe cette même couleur. Telle qu'elle est préparée présentement, elle est un mélange de **légumes, viande, tubercules, condiments**. Ces éléments sont introduits suivant un ordre et un dosage spécifiques. Selon la quantité désirée, la préparation de la soupe peut prendre plusieurs heures. Certaines personnes anticipent et préparent certains éléments de sa composition, dont la viande, la veille du 1er janvier, pour être sûres que leur soupe soit prête à l'aube.

La viande - de préférence de bœuf – doit avoir mariné avant d'être bouillie dans une chaudière, ou une casserole. Parallèlement, on fait cuire à demi le giraumont, puis on l'ajoute à la viande. Une fois cuits, les deux ingrédients sont séparés dans des contenants différents. À l'aide d'un pilon, le giraumont est broyé et réduit en purée. Celle-ci est mélangée avec l'eau de la cuisson et un complément d'eau froide. On la fait passer à travers une passoire dans la chaudière vide, que l'on remet au feu. On y ajoute ensuite progressivement la viande, du chou, des carottes, des pommes de terre, des cubes bien écrasés, des pâtes alimentaires (spaghetti ou macaroni), du pain (le cas échéant), du sel, des épices. Le tout doit être mélangé de temps en temps. On laisse la soupe réduire. Lorsque la cuisson est sur le point de se terminer, on ajoute un bouquet de persil et du jus de citron. Ce dernier a pour fonction de relever le goût. Certaines personnes préparent une salade piquante ou une vinaigrette à base d'échalotes qu'elles ajoutent au moment de servir, ce qui la rehausse d'une saveur épicée.

Malgré la relative simplicité de la recette, certains détails doivent être maîtrisés pour réussir la soupe. Selon une propriétaire de restaurant rencontrée dans le cadre de notre recherche de terrain, il faut notamment piler le giraumont pendant qu'il est chaud, sinon il risque de se raidir ; ensuite ajouter le chou lorsque la soupe commence à bouillir, pour qu'il ne se raidisse pas lui aussi ; après bien faire bouillir la viande avant d'ajouter le giraumont ; puis ne pas couvrir la chaudière pendant que la soupe bout, afin de lui permettre de bien sécher et de lui donner une bonne consistance.

La « soupe du premier janvier » ne se vend pas, elle se donne, conformément aux vœux de Mme Dessalines. Elle offre aux familles haïtiennes un vrai moment de commémoration et une réelle occasion de montrer leur générosité et leur capacité à dépasser les questions d'appartenance sociale ainsi que les problèmes du quotidien autour d'un repas devenu hautement traditionnel.

## Apprentissage et transmission



La préparation de la soupe joumou © IPIMH 2011

La soupe joumou étant un élément fort ancré dans la tradition du peuple haïtien, sa préparation demeure débarrassée de tout secret. En effet, le 1<sup>er</sup> janvier de chaque année, elle est préparée et consommée dans presque tous les foyers. Ainsi, la jeune haïtienne qui apprend à cuisiner est initiée à la recette dès son tout jeune âge, en suivant ses parents. Il s'agit donc d'un apprentissage domestique donnant lieu à une transmission orale. Aucune forme particulière d'académisme n'est donc nécessaire. Seul un bon tour de main peut faire la différence.

Il est toutefois à signaler que pour des raisons d'ordre commercial, certaines écoles hôtelières intègrent la préparation de la soupe joumou dans leur programme de formation. Cela permet de mettre en valeur ce mets et s'inscrit dans la dynamique de renouvellement des savoir-faire traditionnels. Il y va en effet de l'adaptation de ce patrimoine, car la cuisine est vivante et évolutive.

## Historique général



La soupe joumou © IPIMH 2011

Certains chercheurs prétendent que cette soupe existait déjà avant l'indépendance et était interdite aux esclaves de la colonie ; sa consommation par les nouveaux libres serait considérée une véritable « revanche des va-nu-pieds de 1804 contre les anciens colons ». Cependant, la professeure Bello, qui dit avoir eu accès à certains écrits de Mme Dessalines, rejette cette assertion pour insuffisance de preuves. Selon elle, si tel était le cas, la soupe joumou aurait été encore consommée dans les anciennes métropoles colonisatrices comme la France, l'Espagne, ou encore l'Angleterre. Or, il n'y a rien de tel, constate-t-elle.

Au lendemain de l'indépendance de la République d'Haïti, alors que le général en chef de l'armée révolutionnaire, Jean-Jacques Dessalines, s'attelait à la préparation de son discours de circonstance, sa femme, Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur, souhaitait trouver un aliment riche en matières nutritives pour permettre au peuple haïtien de résister aux pénuries et aux difficultés de l'après-guerre. Elle a proposé aux nouveaux libres la soupe joumou, composée à base de giraumont, une plante présente dans nombre de pays du continent américain.

Dans l'un de ses écrits, Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur dit avoir d'abord utilisé le giraumont pour soigner des tuberculeux, précise la professeure Bello. C'est après avoir découvert la vertu de cette plante qu'elle a décidé de vulgariser la recette. Pour Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur, ce mets, une fois consommé, devait permettre aux gens de résister à la faim pendant au moins quinze jours. La soupe est composée de giraumont, de carottes, de chou, de pommes de terre, d'igname blanche (dit *yanm bòzò*), de navet, de mirilton.

Du 1<sup>er</sup> janvier 1804 à nos jours, des variations ont été opérées dans la préparation de la soupe car tout le monde procède à sa manière. Par exemple, en 1805, la « soupe de l'indépendance » de la femme du général devint très populaire, parce qu'elle y avait ajouté du riz, selon notre informatrice. Aujourd'hui cet élément est encore présent dans la soupe joumou, pour la rendre plus consistante. Signalons également que la soupe de Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur était dépourvue de viande à l'origine. Toutefois, sa recette de base est conservée.

Marie Claire Heureuse Félicité Bonheur encourageait aussi la préparation de la soupe joumou par chaudrons, afin que tout le monde puisse en manger. Elle en a elle-même donné l'exemple. À son époque, nous dit professeure Bello, du premier au sept janvier de chaque année, des *drums* étaient placés à chaque carrefour, de six heures du matin à six heures du soir. Sa préparation était une obligation, de même que sa distribution entre voisins. Ce principe de partage est à la base de la fondation de la nation haïtienne, nous dit professeure Bello.

Bien qu'elle ait perdu de son intensité, cette tradition de partage de la soupe joumou le 1<sup>er</sup> janvier demeure et elle est connue de tout le peuple haïtien. Il peut ainsi arriver qu'une même famille reçoive dix bols de soupe aux goûts différents selon sa provenance. Certaines personnes la distribuent dans les hôpitaux, les prisons, les orphelinats, les asiles communaux, etc. Outre le jour du 1<sup>er</sup> janvier, ce plat est de plus en plus servi le dimanche dans les restaurants.

## Localisation complémentaire

### Documentation

Bessière, Jacinthe et Laurence Tibère. *Innovation et patrimonialisation alimentaire : quels rapports à la tradition ? Enquête dans trois territoires ruraux de Midi-Pyrénées*. Mise en ligne : 8 Mars 2010. Consulté le 09 février 2011. [http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences\\_humaines/Texte\\_exclusif\\_BESSIERE\\_et\\_TIBERE\\_innovation\\_et\\_patrimonialisation.pdf](http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/Texte_exclusif_BESSIERE_et_TIBERE_innovation_et_patrimonialisation.pdf).

Bien-Aimé, Kesler. *Les morceaux de l'empereur Jacques 1<sup>er</sup>*, Saint-Domingue, Editora Buho, 2009.

Jean-Simon, Huguette A. *Soupe «Joumou» de Haïti*. [En ligne] juillet-aout-2010. Consulté le 10 février 2011. <http://www.pyepimanla.com/juillet-aout-2010/cuisine/soupe-joumou.html>.

Pierre-Paul, Liliane. *Haïti-Insolite : La soupe "joumou" ou la revanche des va-nu-pieds de 1804*. [En ligne] mardi 1er janvier 2008. Consulté le 09 février 2011. <http://radiokiskeya.com/spip.php?breve1605>.

Stengel, Kilien. *Consommation, cuisine, mode alimentaire, patrimoine gastronomique*. [En ligne] 06-09-2008. Consulté le 09 février 2011. <http://gastronomiquementvotre.blogspot.com/2008/09/le-patrimoine-alimentaire-definition.html>.

### Sources

- **Nom du facilitateur ou des facilitateurs** : Guetchine Alexis
- **Date d'entrevue** : 2011-01-01
- **Nom de l'indexeur ou des indexeurs** : Guetchine Alexis

### Fiches associées

- [Le rituel manje yanm \(manger igname\)](#)

Les deux ougan que nous avons rencontrés ont souligné que le rituel ne peut être organisé par n'importe qui, car certains secrets lui sont associés. Il est donc l'œuvre d'un ougan asogwe, ou d'un ousi kanzo, des initiés de haut rang de [...]



**Photos**



**Facebook**

Like 37



(<https://www.communication.gouv.ht/>)

**communication.gouv.ht**

Siteweb Officiel du Ministère de la  
Communication

Saisissez votre recherche



Menu

## Classement National de la « Soupe Joumou (Soupe de Giraumon) » ou « Soupe de l'Indépendance »

Home (<https://www.communication.gouv.ht/>) / Célébrations

(<https://www.communication.gouv.ht/rubrique/celebrations/>) / Communiqués de presse

(<https://www.communication.gouv.ht/rubrique/communiques/>) / Dossier de Presse

(<https://www.communication.gouv.ht/rubrique/dossier/>) / Classement National de la « Soupe Joumou (Soupe de Giraumon) » ou « Soupe de l'Indépendance »

**31**  
DÉC



0



Port-au-Prince, le 21 décembre 2020.- Le Ministère de la Culture et de la Communication informe la population en général, les spécialistes de la culture, du patrimoine, les communautés locales, les porteurs ou détenteurs du patrimoine immatériel en particulier que la technique de la préparation traditionnelle de la « Soupe Joumou ou Soupe de Giraumon » ou « Soupe de l'Indépendance » est officiellement inscrite au Registre National du Patrimoine Culturel Haïtien, administré par la Direction du Patrimoine Culturel de l'Institution.

Le Ministère de la Culture et de la Communication, conformément à l'article 215 de la Constitution et en application des articles 1 et 2 de la Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Immatériel ratifié par le Parlement le 19 février 2009 d'une part, et l'alinéa 2 de l'article 4 du décret sur le Droit d'auteur et des droits voisins pris en 2005 d'autre part, informe la population en général et les spécialistes, les communautés locales, les porteurs ou détenteurs du patrimoine culturel immatériel en particulier que cet élément du patrimoine culturel immatériel est désormais protégé par la loi.

En conséquence, toute exploitation commerciale est soumise aux dispositions légales susmentionnées



(<https://www.communication.gouv.ht/>)

communication.gouv.ht

Siteweb Officiel du Ministère de la  
Communication

Saisissez votre recherche



Menu

*Le Ministre*

No. **MCC/BM/PM/ Com-20** Port-au-Prince, le **21 décembre 2020**

**COMMUNIQUÉ**  
**Classement National de la**  
**« Soupe Joumou (Soupe de Giraumon) » ou « Soupe de l'Indépendance »**

Le Ministère de la Culture et de la Communication informe la population en général, les spécialistes de la culture, du patrimoine, les communautés locales, les porteurs ou détenteurs du patrimoine immatériel en particulier que la technique de la préparation traditionnelle de la « **Soupe Joumou ou Soupe de Giraumon** » ou « **Soupe de l'Indépendance** » est officiellement inscrite au *Registre National du Patrimoine Culturel Haïtien*, administré par la Direction du Patrimoine Culturel de l'Institution.

Le Ministère de la Culture et de la Communication, conformément à l'article 215 de la Constitution et en application des articles 1 et 2 de la *Convention pour la Sauvegarde du Patrimoine Immatériel* ratifié par le Parlement le 19 février 2009 d'une part, et l'alinéa 2 de l'article 4 du décret sur le *Droit d'auteur et des droits voisins* pris en 2005 d'autre part, informe la population en général et les spécialistes, les communautés locales, les porteurs ou détenteurs du patrimoine culturel immatériel en particulier que cet élément du patrimoine culturel immatériel est désormais protégé par la loi.

En conséquence, toute exploitation commerciale est soumise aux dispositions légales susmentionnées

  
**Pradel HENRIQUEZ**  
Ministre

Share this:

**f** (<http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?>

[u=https%3A%2F%2Fwww.communication.gouv.ht%2F2020%2F12%2Fclassement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2%](https://www.communication.gouv.ht/2020/12/classement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2/)

**t** (<https://twitter.com/home?>

[status=https%3A%2F%2Fwww.communication.gouv.ht%2F2020%2F12%2Fclassement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2%](https://www.communication.gouv.ht/2020/12/classement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2/)

**g+** (<https://plus.google.com/share?>

[url=https%3A%2F%2Fwww.communication.gouv.ht%2F2020%2F12%2Fclassement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2%](https://www.communication.gouv.ht/2020/12/classement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2/)

**m** ([mailto:?subject=I wanted you to see this](mailto:?subject=I%20wanted%20you%20to%20see%20this)

[site&body=https%3A%2F%2Fwww.communication.gouv.ht%2F2020%2F12%2Fclassement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2%](https://www.communication.gouv.ht/2020/12/classement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2/)

Thèmes:



(<https://www.communication.gouv.ht/>)

**communication.gouv.ht**

Siteweb Officiel du Ministère de la  
Communication

Saisissez votre recherche



Menu

contribution-  
a-  
la-  
lutte-  
contre-  
la-  
covid-  
19/

◀ PREV POST 19/)

### Sur le même thème



(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/le-menfp-annonce-un-ensemble-de-dispositions-visant-a-accompagner-les-familles-pour-la-rentree-des-classes/>)

**Le MENFP annonce un ensemble de dispositions visant à accompagner les familles pour la rentrée des classes**  
(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/le-menfp-annonce-un-ensemble-de-dispositions-visant-a-accompagner-les-familles-pour-la-rentree-des-classes/>)



(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/disponibilite-de-plus-de-sept-cent-cinquante-mille-nouvelles-paires-de-plaques-dimmatriculation/>)

**Disponibilité de plus de sept cent cinquante mille nouvelles paires de plaques d'immatriculation**  
(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/disponibilite-de-plus-de-sept-cent-cinquante-mille-nouvelles-paires-de-plaques-dimmatriculation/>)



(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/report-par-le-menfp-de-la-rentree-des-classes-pour-les-21-septembre-et-4-octobre-2021/>)

**Report par le MENFP de la rentrée des classes pour les 21 Septembre et 4 Octobre 2021**  
(<https://www.communication.gouv.ht/2021/09/report-par-le-menfp-de-la-rentree-des-classes-pour-les-21-septembre-et-4-octobre-2021/>)



**République d'Haïti**

**Ministère de la Culture et de la Communication**

**Direction du Patrimoine culturel**

**Commission nationale haïtienne de coopération avec l'UNESCO**

**Délégation permanente d'Haïti auprès de l'UNESCO**



### **Fiche d'inventaire du patrimoine culturel immatériel**

*Pratiques et savoir-faire liés à la soupe au giraumon*

**Fiche rédigée par :** Fernney Piou, chef du Département Patrimoine et Tourisme ; Orlando Henry, assistant chef du Département Patrimoine et Tourisme à l'Institut supérieur d'études et de recherches en sciences sociales (IERAH-ISERSS), Université d'État d'Haïti.

**Dossier coordonné par :** Dominique Dupuy et Ricarson Dorcé (Délégation permanente d'Haïti auprès de l'Unesco), Kesler Bien-Aimé et Dieufort Deslorges (Commission nationale haïtienne de coopération avec l'Unesco), Frantz Délice (Ministère de la Culture et de la Communication).

**Institutions impliquées dans l'inventaire :** Commission nationale haïtienne de coopération avec l'Unesco, Ministère de la Culture et de la Communication, Délégation permanente d'Haïti auprès de l'Unesco, Université d'État d'Haïti.

8 mars 2021

## 1-Identification

**Nom de l'élément :** Soupe au giraumon

**Autres noms de l'élément :** Soup joumou, soupe de l'indépendance, soupe du nouvel an, soupe du dimanche

**Inventaire classé sous :** Pratiques alimentaires (3001), Consommation (3201), Mets (3231), Mets de fête (3233)

**Secteurs identifiés :** Les traditions et expressions orales ; les pratiques sociales, rituels et événements festifs ; les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ; les savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

**Communauté concernée :** La soupe au giraumon est une tradition culinaire qui remonte au premier jour de la création de l'État d'Haïti. Elle rassemble tous les haïtiens et toutes les haïtiennes, vivant tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du territoire national.

**Localisation géographique et étendue de l'élément :** La soupe de l'indépendance est un plat symbolique dont la préparation est pleinement appropriée par les communautés haïtiennes aussi bien au niveau des dix départements géographiques du pays que dans la diaspora. Comme tradition, elle est inscrite dans les pratiques culinaires haïtiennes. Chaque région aborde la préparation de la soupe suivant les ingrédients disponibles, à l'instar des habitants de l'Artibonite qui y ajoutent du riz ou ceux de Jérémie qui y ajoutent de l'Igname. Ces spécificités n'enlèvent rien à l'importance accordée à cette pratique sur l'ensemble du territoire. Chaque année, le premier janvier, jour de célébration de l'indépendance nationale acquise au terme d'une guerre anti-coloniale et anti-esclavagiste, la soupe de giraumon est l'élément qui célèbre l'haïtianité dans toutes les régions du pays. Elle est également consommée tous les dimanches dans certaines familles en Haïti.

## 2- Données de l'inventaire

**Description sommaire de l'élément :** La soupe au giraumon est un mets traditionnel haïtien associé à la célébration de l'indépendance nationale, le premier janvier. Elle est un symbole de partage. En effet, dans la tradition, la consommation de la soupe se fait en communauté, c'est un élément qui rassemble les haïtiens et les connecte avec leurs racines. La recette de la soupe est transmise de génération en génération. Pour sa préparation, ces éléments de base sont essentiels, à savoir le giraumon bouilli et broyé, des légumes tels la carotte, le céleri, l'oseille, le navet, le chou, le persil et des épices, sans oublier la pomme de terre et des pâtes alimentaires. De la viande peut y être ajoutée au besoin. La cuisson de la soupe mobilise un ensemble de connaissances liées au giraumon. Par exemple, il faut pouvoir identifier si le légume est prêt pour la soupe. Il faut également être en mesure de savoir à quel moment ajouter les autres ingrédients.

A travers sa saveur, son odeur et sa portée symbolique, la soupe est reconnaissable par tous les haïtiens et cet élément a une place centrale dans toutes les familles haïtiennes lors de la fête de l'Indépendance. En plus de sa charge mémorielle, cette tradition ancestrale charrie derrière elle tout un ensemble de valeurs de la culture haïtienne caractérisée par la générosité, la convivialité, l'esprit de partage.

Encore aujourd'hui, les connaissances, les pratiques et les techniques liées à la préparation et à la consommation de la soupe de giraumon sont transmises de génération en génération. Cependant, des menaces d'ordre économique associées aux effets de la mondialisation peuvent nuire à la pérennité de cette pratique sur le long terme.

**Aspects matériels liés à l'élément :** La préparation et la consommation de la soupe au giraumon mobilisent certains objets matériels qui font partie intégrante des techniques, savoirs et savoir-faire associés à cette pratique. Aujourd'hui, il y a un mélange entre ces éléments matériels : certains objets sont généralement fabriqués par des artisans, tandis que d'autres ustensiles proviennent des usines modernes. Ce qui, à l'avenir, pourrait constituer une menace considérable sur la survie des objets traditionnels.

A) Le foyer de cuisson :

- « Réchaud trois pieds » (*twa wòch dife*) : mode de cuisson le plus traditionnel d'Haïti: trois grosses pierres lisses posées directement sur le sol et formant un triangle, permettant au récipient, utilisé pour la cuisson de la soupe, d'avoir une assise stable tout en laissant l'espace nécessaire pour maintenir le feu. Le « réchaud trois pieds » est largement utilisé en milieu rural.
- Réchaud artisanal en tôle : fabriqué à partir de tôle d'acier récupéré, ce réchaud peut être de forme rectangulaire ou circulaire. Dans le premier cas, il comporte quatre pieds et dans le second, trois pieds. Le fond du foyer est constitué d'une plaque d'acier perforé et sur lequel le charbon est déposé.
- Le four à gaz ou électrique utilisé dans les maisons modernes et dans les restaurants.

B) La grosse chaudière (*gwo chodyè*) est utilisée pour la cuisson des différents ingrédients. Sa dimension dépend de la quantité de personnes attendues pour la consommation. En général, elle est de grande dimension, car la soupe est souvent préparée pour un grand nombre de personnes.

C) Le pilon (*manch pilon*), mortier traditionnel en bois utilisé pour broyer le giraumon.

D) Le mixeur (ou moulin) : il a la même fonction que le pilon, sauf qu'il est utilisé dans les foyers les plus modernes.

E) La passoire : elle est utilisée pour filtrer la purée de giraumon.

F) La cuillère en bois (*kiyè bwa*) est utilisée pour la mixture de la soupe à mesure que la cuisson progresse. Le bois assure une certaine sécurité à la personne qui prépare la soupe en raison du fait qu'il n'est pas un conducteur de chaleur.

G) La louche (*louch*) est généralement utilisée pour servir la soupe.

**Aspects immatériels liés à l'élément :** La soupe de l'indépendance est totalement appropriée par les communautés et témoigne de la diversité de la culture haïtienne. Cette pratique est caractérisée par un ensemble d'aspects intangibles qui constituent un ancrage mémoriel et identitaire des haïtiens partout dans le monde.

- La préparation et la consommation de la soupe sont associées aux célébrations annuelles de l'indépendance d'Haïti.
- De plus en plus, la soupe est liée au jour du dimanche au sein de nombreuses familles haïtiennes.
- La soupe joue le double rôle d'intégration sociale et de transmission du patriotisme à l'intérieur de la communauté.
- La préparation et la consommation de la soupe au giraumon sont caractérisées par une ambiance de convivialité et une culture de partage.

**Langue(s) utilisée(s) :**

La langue utilisée tant dans la production, la préparation et la consommation de la soupe est le créole haïtien. Bien qu'il existe quelques légères variations au niveau de certaines régions, le créole haïtien est utilisé à des fins de transmission de cet élément culturel. Parlée par toute la population haïtienne, il n'y a pas mieux pour faciliter la communication, les échanges et la compréhension mutuelle entre les habitants.

**Historique général :** Les informations provenant de différentes sources vont dans le même sens, quant à l'origine de la soupe au giraumon. Durant la période de l'esclavage, l'on interdisait aux esclaves la consommation du giraumon, mets fin, réservé aux colons. Après la révolution, l'indépendance tout juste proclamée, la capitaine Marie-Jeanne Lamartinière et Marie Claire-Heureuse, épouse du général en chef Jean-Jacques Dessalines, ont préparé la soupe à base de giraumon pour en faire la distribution aux milliers personnes présentes à la célébration de l'indépendance. C'était un message pour dire que le temps ancien n'est plus. Depuis lors, cette tradition est transmise de génération en génération, tout en gardant sa charge symbolique.

### 3- Les détenteurs et organismes liés à l'élément

**Détenteurs :** On trouve les détenteurs des pratiques, techniques et savoir-faire liés à la préparation et à la consommation de la soupe au giraumon partout sur le territoire haïtien. Toute la population est concernée. Dans la tradition culinaire des familles haïtiennes, la femme occupe un rôle central et maîtrise toutes les étapes associées à la préparation des mets incluant la soupe au giraumon. Toutefois, de plus en plus d'hommes s'investissent dans la cuisine locale et font preuve de beaucoup d'habileté.

Au moment de la consommation de la soupe, femmes, hommes et enfants de tous âges se réunissent autour de la table. Dans les provinces, la consommation se fait surtout entre voisins, ou chacun déguste la préparation de l'autre. De nos jours, beaucoup de restaurateurs (chefs cuisiniers) s'approprient cette pratique en participant à sa transmission formelle.

#### **Organismes :**

Des regroupements d'organismes communautaires, des écoles professionnelles ainsi que des restaurants communautaires ont été associés à ce travail d'inventaire. Des informations ont été obtenues à partir de ces différents acteurs impliqués dans la promotion de l'élément. On peut citer, entre autres :

- ACHAC, une école de formation en art culinaire, établie à Port-au-Prince, capitale d'Haïti.
- AFAM, une organisation établie à Marbial, région de Jacmel dans le département du Sud-Est, Haïti.
- École hôtelière d'Haïti (EHH), une entité publique sous la responsabilité du ministère du Tourisme, Haïti.
- Fondation Claire-Heureuse Félicité Bonheur Dessalines (FCHFBD), une fondation établie à Port-au-Prince, mais dont les actions se réalisent principalement dans le département de l'Artibonite, Haïti.

- Association Joumou d'Haïti, structure communautaire évoluant au niveau du département de l'Ouest.

**Apprentissage et transmission :** L'apprentissage et la transmission des savoirs, savoir-faire, pratiques et rituels liés à la préparation et à la consommation de la soupe au giraumon se font généralement dans un cadre non formel, notamment à l'intérieur de la famille. Les jeunes filles sont surtout initiées auprès de leurs mères. La capacité d'observation devient dès lors essentielle pour permettre une réelle maîtrise de la pratique. Pour les jeunes hommes, l'apprentissage se fait également en s'impliquant dans les différentes étapes de préparation et de consommation de la soupe. Les enfants apprennent aussi en s'attelant à des tâches non encombrantes comme apporter de l'eau, laver les ingrédients, etc.

On retrouve aujourd'hui dans les écoles hôtelières et gastronomiques l'enseignement des techniques de préparation de la soupe au giraumon. Cette transmission formelle aide à interioriser la recette et, du même coup, la sauvegarder pour les générations futures.

#### 4- État actuel de l'élément : viabilité

**Mesure juridique :** Une nouvelle politique commence à voir le jour concernant la soupe au giraumon, notamment avec son inscription en 2020 au registre du patrimoine culturel haïtien, ce qui lui donne un statut d'élément protégé par la loi.

**La transmission dans les communautés :** Les pratiques et savoir-faire liés à la soupe au giraumon continuent de se transmettre au sein des familles de manière non formelle, généralement de la mère à ses filles qui apprennent en observant les différentes étapes de la préparation de ce mets.

**Viabilité des éléments associés :** L'ensemble des éléments nécessaires à la préparation de la soupe sont encore présents sur le territoire haïtien. Certains des matériels et équipements traditionnellement utilisés au cours de la préparation de la soupe giraumon commencent à disparaître, sauf dans les régions rurales où par exemple on retrouve encore les réchauds « twa wòch dife » et les pilons. Dans le milieu urbain, on cède de plus en plus la place à certains éléments modernes, tels que : le four à gaz et le mélangeur. Par contre, la portée historique et symbolique de l'élément garde encore toute sa fraîcheur.

**Mesures de sauvegarde :** plusieurs organisations et institutions étatiques œuvrent pour la sauvegarde des savoir-faire liés au patrimoine culturel immatériel haïtien, dont la soupe au giraumon. Pour cet élément particulier, il est très vivant dans les communautés. Toutefois, certaines actions peuvent renforcer les mécanismes de sauvegarde et de valorisation de ce mets ancestral :

- a) Mettre en place des structures et de lois pour renforcer la protection de la plante de Giraumon, sa fleur étant très convoitée par d'autres pratiques culinaires. Si on ne protège pas la fleur, le fruit pourrait passer la promesse de cette dernière.
- b) Promouvoir des recherches universitaires sur les différentes variétés de giraumon cultivées sur le territoire national.
- c) Accompagner financièrement les cultivateurs de giraumon sur le territoire national.

- d) Se concerter sur la recette de la soupe. En effet, la documentation collectée sur l'élément démontre que, ces dernières années, on assiste à une diversité de discours sur la recette de la soupe.

## 5- Sources de l'information

**Communautés, groupes et individus concernés par la collecte des données de l'inventaire :** Certains porteurs de traditions représentant des communautés, des historiens, des instituts de formation en art culinaire et plusieurs ONG locales.

**Restrictions (si elles existent) pour l'utilisation des données inventoriées :** Aucune restriction.

**Date d'entrée des données dans l'inventaire :** 8 mars 2021

**Le classement des données dans l'inventaire a été effectué par :**

ANTOINE Godson, étudiant-finissant en Histoire de l'Art et Archéologie, photographe, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

DESPAS Auréus Sthalina, étudiante-finissante en Histoire de l'art et Archéologie, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

FLEURANTIN Pierre Moise Vilson, étudiant-finissant en Patrimoine et Tourisme Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

FRANÇOIS Leila Nicky, mémorante en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

JEAN-BAPTISTE Kettia Célestin, Cheffe, étudiante à l'École de droit de Jacmel, Université d'État d'Haïti

JOSEPH Naïka, mémorante en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

LIBÉRISSE Jeffson, Plasticien-vidéaste, Jacmel)

NERETTE Herbert, étudiant-finissant en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

PIERRETTE Francia, étudiante en 4<sup>e</sup> année en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti (IERAH-ISERSS)

PRICE Dawinson, mémorant en Patrimoine et Tourisme, Université d'État d'Haïti

## Références :

Claude Bernard Sérant, *La soupe au giraumon de Grann Adé*, Port-au-Prince, éditions du Canapé Vert, 2005

Huguette A. Jean-Simon, “Soupe «Joumou» de Haïti”. [En ligne] juillet-août-2010 : <http://www.pyepimanla.com/juillet-aout-2010/cuisine/soupe-joumou.html>.

Jean Fouchard, *Les marrons de la liberté*, Paris, 1972

Kesler Bien-aimé, *Les morceaux de l'Empereur Jacques 1<sup>er</sup>*, Port-au-Prince, édition trilingue, 2009

Liliane Pierre-Paul, « Haïti-Insolite : La soupe "joumou" ou la revanche des va-nu-pieds de 1804 ». [En ligne] mardi 1<sup>er</sup> janvier 2008 : <http://radiokiskeya.com/spip.php?breve1605>.

Marilyse Neptune Rouzier, *Plantes médicinales d'Haïti : description, usages et propriétés*, Presses de l'Université d'État d'Haïti, 2020

Mentor Laurent, *Erreurs et Vérités dans l'Histoire d'Haïti*, Port-au-Prince, 1945

Metayer Claude, *Inventaire du patrimoine immatériel d'Haïti*, UNESCO/Ministère du tourisme, 2003

Ref-Culture, *Ann aprann Ayisyen à l'usage du secondaire*, Programme d'Appui au Système Scolaire pour la Transmission du Patrimoine Culturel Immatériel (PASS-TPCI), Port-au-Prince, 2018.

<http://www.ipimh.org/fiche-soupe-joumou-36.html>

[https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2020/12/13/aux-etats-unis-une-soupe-au-gout-d-appropriation-culturelle\\_6063228\\_4500055.html](https://www.lemonde.fr/m-le-mag/article/2020/12/13/aux-etats-unis-une-soupe-au-gout-d-appropriation-culturelle_6063228_4500055.html)

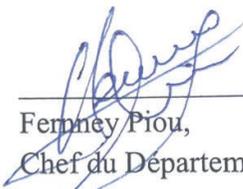
<https://www.lapresse.ca/actualites/2021-01-02/la-soupe-de-l-independance-haitienne-servie-aux-plus-demunis.php>

<https://lenouvelliste.com/article/224791/les-secrets-pour-reussir-sa-soupe-joumou-gaspard-dorelien-nous-en-parle>

<https://lenouvelliste.com/article/169229/lhistoire-dhaiti-vue-au-travers-dune-soupe-au-giraumon>

<http://www.ipimh.org/fiche-soupe-joumou-36.html>

<https://www.communication.gouv.ht/2020/12/classement-national-de-la-soupe-joumou-soupe-de-giraumon-ou-soupe-de-lindependance-2/>

  
\_\_\_\_\_  
Fernney Piou,  
Chef du Département Patrimoine et Tourisme  
IERAH/ISERSS



  
\_\_\_\_\_  
Kesler Bien-Aimé  
Commission nationale haïtienne de coopération avec l'Unesco,  
Chef de Département Histoire de l'art et archéologie  
IERAH/ISERSS



Annexe :





Séance d'entrevue pour l'inventaire

## Fich Envantè<sup>1</sup> patrimwàn Kiltirèl imateryèl (PKI)<sup>2</sup> AYiSyEN



1.	IDANTIFIKASYON ELEMAN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
1.1	Non aktivite (pratik ) sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aktivite / pratik w ap (n ap) fè la a, ki jan moun nan zòn lan rele li?</li> <li>▪ Èske se konsa yo te toujou rele li ?</li> <li>▪ Ki lòt non yo ba li nan kominote a ?</li> </ul>
1.2	Non yo ba li, epi lòt (aktivite) PKI ki makònen ak li	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki non yo bay pratik sa a, epitou ak ki pratik (domèn) patrimwàn kiltirèl imateryèl (PKI) li makònnen?</li> </ul>
1.3	Kominote ki konsène	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kiyès oubyen ki gwoup moun ki ekzèse aktivite sa a ?</li> <li>▪ Èske fi tankou gason fè li ?</li> <li>▪ Èske timoun fè li?</li> <li>▪ Èske granmoun ki nan laj avanse fè li?</li> </ul>
1.4	Zòn eleman patrimwàn (PKI) sa a ye, chak kilè yo pratike l? Chak kilè yo fè l ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nan ki lokalite/zòn/depatman nou jwenn pratik sa a?</li> <li>▪ Nan ki peryòd (sezon/dat/moman) yo pratike li?</li> <li>▪ Ki kote pratik sa sòti, orijin li ?</li> </ul>

<sup>1</sup> Fich PKI ayisyen sa a kadre ak fich ki sou sit Web « UNESCO » a, URL : (<http://www.unesco.org/culture/ich/doc>). Adaptasyon sa a fèt nan kad **retrèt travay** ki te fèt nan *Otèl Viza Lodge* nan dat 10-13 desanm 2019 la kote 25 patisipan te reyini sou lobedyans Ministè Lakiilti ak Kominikasyon, Komisyon Nasyonal Ayisyen Koperasyon avèk UNESCO ak patnè 2 lòt : Biro UNESCO an Ayiti epi Inyon rara Leogàn (IRAL). Travay sa fèt sou direksyon Kesler Bien-Aimé, espesyalis program kilti, CNHCU, Chèf depatman, « Histoire de l'Art et Archéologie, IERAH/ISERSS, Université d'État d'Haïti ».

<sup>2</sup> Nan vèsyon kreyòl fich envantè sa a, nou tradui akronim **PCI** pa **PKI**. Sa vle di patrimwàn kiltirèl imateryèl.

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
1.5	Deskripsyon tou kout pratik sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ba nou yon ti eksplikasyon, dekri aktivite sa a pou nou</li>   <li>▪ Ki premye moun ki te fè aktivite sa a nan zòn nan?</li>   <li>▪ Ki jan aktivite sa a fèt ?</li> </ul>
2.	<b>KARAKTERISTIK ELEMEN PKI SA A</b>	
2.1	Moun ki enplike dirèkteman nan aktivite sa a (non, laj, seks, pwofesyon, elatriye)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki jan yo rele moun ki nan domèn sa a? Bay nou tit yo selon wòl yo jwe, laj yo, sèks yo, diferan metye yo, elatriye.</li>   <li>▪ Eske tout moun k ap viv nan kominote a enplike nan aktivite sa a?</li>   <li>▪ Si se wi oswa non, Kisa ki eksplike sa?</li> </ul>

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
2.2	Lòt moun ki dirèkteman enplike nan reyalyasyon eleman aktivite sa a : (transmisyon li, preparasyon diferan etap (sèn kostim, fòmasyon, sipèvisyon)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki tit moun ki dirèkteman enplike nan ekzekisyon pratik sa a?</li> <li>▪ Selon wòl yo, ki non yo bay chak pratikan nan manifestasyon ou reyalyasyon PKI sa a? <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki wòl yo?</li> <li>▪ Ki fonksyon yo</li> </ul> </li> </ul>
2.3	Langay patililye ki lye ak eleman patrimwàn sa a ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki langay yo itilize nan ekzèsis eleman PKI (eritaj, tradisyon zansèt yo) sa a?</li> <li>▪ Eske gen yon rezon pou sa ?</li> <li>▪ Kisa ki ta eksplike sa ?</li> </ul>
2.4	Eleman ki asosye ak transmisyon eleman patrimwa n sa a (enstriman, vètman, espas, objè, rityèl)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tradisyonèlman, kisa nou itilize kòm : zouti, engredyan, kostim, ki kote, nan ki espas yo fè sa?</li> <li>▪ Kisa yon moun bezwen pou aprann lòt moun aktivite sa a ?</li> <li>▪ Nan ekzekisyon aktivite sa a, ki lòt bagay nou konn bezwen?</li> </ul>
2.5	Lòt eleman moun (etranje) pa nesèman ka wè, men ki makònen ak patrimwàn sa a.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eske gen bagay moun pa ka wè (rèv, senp, revelasyon, seremoni, resèt, rityèl) ki asosye ak pratik la ; si yo ta disparèt eske transmisyon pratik an ap gen difikilte ?</li> <li>▪ Ki kondisyon/pozisyon/dispozisyon ki dwe pran pou asire ti moun k ap vin dèyè yo jwenn li kòm eritaj?</li> <li>▪ Pou yon moun ekzèse pratik sa a, eske sa mande yon konesans patikilye tankou : rityèl /resèt/priyè,</li> </ul>

1.	IDANTIFIKASYON ELEMAN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
		elatriye) li?
2.7	Aprann / montre lòt manm nan kominote a aktivite	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki mwayen teknik nou itilize pou lòt moun nan kominote a aprann li epi egzèse li ?</li> </ul>
2.8	Mòd òganizasyon ki konsène : Leta, sosyete sivil, kominotè, ONG	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki enstitisyon, òganizasyon ki travay (entèvni) nan aktivite sa a nan sans pou valorize l'?</li> </ul>
3.	<b>SITIYASYON ELEMEN PATRIMWÀN SA A</b>	
3.1	Menas ki pandye sou aktivite sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Site kèk pwoblèm / menas ki ka anpeche aktivite sa a kontinye egziste nan zòn nan?</li> </ul>
3.2	Menas nan kominote a ki ka mete an danje transmisyon patrimwàn sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kisa ki ka anpeche, dekouraje lòt moun nan kominote aprann ak egzèse pratik sa a ?</li> </ul>
3.3	Menas ki peze lou sou aksè engredyen, materyo, zouti	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki sa ki ka anpeche nou jwenn resous ak zouti ki nesèsè pou ekzistans pratik sa a ?</li> </ul>
3.4	Lòt konesans, savwa ki makònen ak patrimwàn kiltirèl imateryèl sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki konesans/ladrès (teknik)/tradisyon ki asosye ak pratik sa a ki menase pou disparèt?</li> </ul>

1.	IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A	KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON
3.5	Dispozisyon ki pran pou sovgade eleman patrimwàn sa a epi ankouraje pratikan yo tranmèt li bay lòt moun nan kominote a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki dispozisyon yo pran deja pou pwoteje pratik sa a pandan y ap mete li anvalè ?</li> <li>▪ Ki dispozisyon yo pran pou fasilite aprantisaj teknik li?</li> </ul>
<b>4. ENFÒMASYON KI LYE AK KONSANTMAN KOMINOTE A</b>		
4.1	Konsantman ak patisipasyon konsènan envantè patrimwàn kiltirèl imateryèl Ayisiyen an	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Èske w ou dakò patisipe ak ede nan reyalize envantè sa a ? (Wi) / (Non)</li> <li>▪ Èske w dakò pou nou itilize enfòmasyon sa a yo ak non w nan kad travay n ap gen pou fè ? (Wi / Non)</li> </ul>
4.2	Jesyon enfòmasyon, pèmisyon ak restriksyon sou enfòmasyon ki lye ak eleman patrimwàn sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Èske w bay pèmisyon pou sèvi ak enfòmasyon sa a yo ? (Wi) / (Non)</li> <li>▪ Èske genyen nan enfòmasyon ou bay la a ki ta dwe rete sekre ? (Wi / (Non)</li> <li>▪ Si repons lan se wi, poutèt kisa ?</li> </ul>
4.3	Enfòmasyon sou enfòmasyon a ak lòt moun ou ka konsidere kòm konèsè nan aktivite sa a epi ki ka ride l konsève	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki non pa w?-----</li> <li>▪ Telefòn ou-----</li> <li>▪ Eske w marye?-----</li> <li>▪ Konbyen pitit ou genyen-----</li> <li>▪ Ki aktivite pwofesyonèl ou?-----</li> <li>▪ Site non diyite osnon konèsè, moun enpòtan ki kontribye nan konsève aktivite sa a men ki pa dirèkteman konsène nan ekzekisyon li?</li> </ul>
4.4	Jesyon enfòmasyon ki kolekte yo Espas, zòn dat,	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Espas/ lokal :</li> <li>▪ Zòn :</li> <li>▪ Dat :</li> </ul>

<b>1.</b>	<b>IDANTIFIKASYON ELEMEN PKI SA A</b>	<b>KESYON POU JWEN N ENFÒMASYON</b>
<b>5.</b>	<b>RÉFERANS, MIZANVALÈ ELEMEN PATRIMWAN SA A</b>	
5.1	Tout inisyativ ki pran pou mete aktivite plis valè	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eske yo fè evènman tankou : fwa, espektak, liv, atik jounal, film, emisyon radyo-tele, konkou, etid sou aktivite sa ?</li> </ul>
5.2	Espas konsèvasyon piblik oswa prive pou materyèl odyovisyèl, anrejistreman, dokiman achiv, elatriye	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nan ki espas piblik oswa prive nan kominote a yo konsève imaj ak son epi lòt dokiman, tankou : kasèt, CD, DVD, kle USB, elatriye ?</li> </ul>
5.3	Espas konsèvasyon prive : mize koleksyon prive	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki moun ou konnen nan kominote a ki konsève, son ak imaj sou aktivite sa a tankou : foto, penti, entèvyou oubyen echantiyon?</li> <li>▪ Ki kote yo konsève dokiman sa yo pou lòt moun ka wè ?</li> </ul>
<b>6.</b>	<b>ENFÒMASYON ENVANTÈ A</b>	
6.1	Non anketè a, gwoup oubyen enstitisyon ki reyalize envantè a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki non moun, gwoup moun oubyen enstitisyon ki reyalize envantè sa a ?</li> </ul>
6.2	Prèv konsantman kominote ki konsène nan envantè sa a	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Siyati moun, gwoup moun oubyen enstitisyon ki reyalize envantè sa a</li> <li>▪ -----</li> </ul>
6.3	Dat envantè a	Dat envantè sa a fèt :Jou ----- Mwa ----- ----- Ane -----

## Fiche d'inventaire<sup>1</sup> du patrimoine culturel immatériel (PCI)<sup>2</sup> haïtien



1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
1.1	Nom de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Comment nommez-vous cette pratique culturelle ?</li> <li>▪ A-t-elle toujours été appelée ainsi ?</li> <li>▪ Quels sont les autres noms par lesquels l'élément est également désigné ?</li> </ul>
1.2	Quelles sont les activités qui y sont associées ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Avec quel domaine se rapporte cette pratique au patrimoine culturel immatériel (PCI) ?</li> </ul>
1.3	Communautés concernées	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qui ou quel groupe est impliqué dans cette activité ?</li> <li>▪ Est-ce que les femmes la pratiquent autant que les hommes ?</li> <li>▪ Les enfants la pratiquent-ils ?</li> <li>▪ Les personnes âgées l'exercent-elles ?</li> </ul>
1.4	Localisation géographique de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dans quelle localité se trouve l'élément ?</li> <li>▪ À quelle période est-il pratiqué ? À quelle fréquence les gens l'exercent ?</li> <li>▪ Quelle est l'origine de cette pratique ?</li> </ul>

<sup>1</sup> Cette fiche du PCI haïtien cadre avec la fiche disponible sur le site de l'UNESCO (<http://www.unesco.org/culture/ich/doc>). Cette adaptation a été réalisée dans le cadre d'une retraite de travail tenue à l'hôtel Visa Lodge du 10 au 13 décembre 2019 où 25 participants se sont réunis sous les auspices du Ministère de la Culture et de la Communication, de la Commission Nationale Haïtienne de Coopération avec l'UNESCO et de deux autres partenaires : Bureau UNESCO en Haïti et l'Union des Rares de Léogâne (URAL). Ce travail a eu lieu sous la direction de Kesler Bien-Aimé, Spécialiste du Programme Culture, CNHCU, Chef de Département, « Histoire de l'Art et Archéologie, IERAH/ISERSS, Université d'État d'Haïti ».

<sup>2</sup> Dans la version créole de cette fiche d'inventaire, nous traduisons l'acronyme PCI par PKI (Patrimwàn Kiltirèl Imateryèl).

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
1.5	Description sommaire de l'élément	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Expliquez-nous cette activité.</li> <li>▪ Qui a été la première personne à faire cette activité dans la région ?</li> <li>▪ Comment se déroule cette activité ?</li> </ul>
2.	<b>LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉLÉMENT DU PCI</b>	
2.1	Les individus directement impliqués dans cette activité (nom, âge, sexe, profession, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qui sont les détenteurs de cette pratique ? Quel rôle jouent-ils ? Leur catégorie d'âge ? Leur sexe ? Leur profession ?</li> <li>▪ Est-ce que tous les membres de la communauté sont impliqués dans cette activité ? Si oui, pourquoi ?</li> </ul>
2.2	D'autres individus qui interviennent directement dans la réalisation de cette activité : la transmission de l'élément, la préparation des différentes étapes (formation, encadrement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quel est le titre de la personne directement impliquée dans l'exécution de cette pratique ?</li> <li>▪ Quel nom est donné à chaque praticien en fonction du rôle dans la mise en valeur de ce PCI ?</li> <li>▪ Les praticiens jouent quel rôle ?</li> </ul>
2.3	Le langage particulier en lien avec cet élément patrimonial	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quelle est la langue utilisée dans l'exercice de cet élément du PCI ?</li> <li>▪ Il y a t-il une raison à cela ?</li> <li>▪ Qu'est-ce qui expliquerait cela ?</li> </ul>
2.4	Éléments associés à la transmission de cet élément patrimonial (instrument, tenue vestimentaire, espace, objet, rituel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traditionnellement, qu'est-ce qu'on utilise comme outils, ingrédients, costumes ? De quoi d'autre ily a t-il besoin pour exercer cette pratique ?</li> <li>▪ Dans quel espace spécifique est exercée cette pratique ?</li> <li>▪ De quoi a-t-on besoin pour transmettre cette activité aux autres ?</li> </ul>
2.5	D'autres éléments associés à cet élément du PCI	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Il y a t-il des objets invisibles (rêves, révélations, cérémonies, recettes, rituels) associés à cette pratique ? Si oui, la transmission de cette pratique en dépend-elle ?</li> <li>▪ Quelles dispositions faut-il prendre pour que les générations futures en héritent ?</li> </ul>

<b>1.</b>	<b>IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI</b>	<b>QUESTIONNAIRE</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cette pratique nécessite-t-elle des connaissances particulières, tels que rituels, recettes, prières ?</li> </ul>
2.6	Apprendre aux membres de la communauté l'exercice de cette pratique	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quels moyens techniques utilisons-nous pour que les autres membres de la communauté apprennent cette pratique et l'exercent ?</li> </ul>
2.7	Organismes concernés : État, société civile, communauté, ONG, etc.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quelles institutions, organisations qui interviennent dans cette pratique afin de la valoriser ?</li> </ul>
<b>3.</b>	<b>LA SITUATION DE CE PCI</b>	
3.1	Des menaces qui planent sur cette activité	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quels sont les problèmes qui peuvent empêcher cette activité de se poursuivre dans la zone ?</li> </ul>
3.2	Menaces envers la communauté qui pourraient mettre en péril la transmission de ce patrimoine	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qu'est-ce qui pourrait empêcher certains membres de la communauté d'apprendre et d'exercer cette pratique ?</li> </ul>
3.3	Des menaces qui pèsent lourdement sur l'accès aux ingrédients, matériaux, outils	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Qu'est-ce qui pourrait nous empêcher de trouver les ressources et les outils nécessaires à la survie de cette pratique ?</li> </ul>
3.4	D'autres savoirs qui sont associés à ce patrimoine culturel immatériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quels savoirs techniques et traditionnels associés à cette pratique sont menacés de disparaître ?</li> </ul>
3.5	Des dispositions qui sont prises pour sauvegarder cet élément du patrimoine et pour encourager les praticiens à le transmettre à d'autres dans la communauté.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quelles mesures ont déjà été prises pour protéger cette pratique tout en la valorisant ?</li> <li>▪ Quelles mesures ont été prises pour faciliter son apprentissage technique ?</li> </ul>
<b>4.</b>	<b>INFORMATIONS RELATIVES AU CONSENTEMENT DE LA COMMUNAUTÉ</b>	
4.1	Consentement et participation concernant l'inventaire du	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acceptez-vous de participer et d'aider à la réalisation de cet inventaire ?</li> </ul>

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
	patrimoine culturel immatériel d'Haïti	(Oui) / (Non) ▪ Nous autorisez-vous à utiliser ces informations avec votre nom dans le cadre de notre travail ? (Oui) / (Non)
4.2	Gestion des informations, autorisations et restrictions sur les informations qui sont liées à cet élément du patrimoine	▪ Donnez-vous la permission d'utiliser ces informations ? (Oui) / (Non) ▪ Les informations que vous fournissez ici doivent-elles rester confidentielles ? Si oui, pourquoi ?
4.3	Informations sur l'informateur et sur d'autres individus qui assurent la sauvegarde de cette pratique	▪ Quel est votre nom ? ----- ▪ Votre téléphone ----- ▪ Êtes-vous marié ? ----- ▪ Combien d'enfants avez-vous ? ----- ▪ Quelles sont vos activités professionnelles ? ----- Mentionnez les noms des gens qui contribuent à la préservation de cette activité, mais qui ne sont pas directement impliqués dans son exécution ?
4.4	Gestion des informations collectées (espace, zone date)	▪ Lieu : ▪ Date :
5.	<b>MISE EN VALEUR DE CE PATRIMOINE</b>	
5.1	Toutes les initiatives prises pour valoriser l'activité	Des événements tels que des foires, des spectacles, des livres, des articles de journaux, des films, des émissions de radio et de télévision, des concours et des activités d'étude sont-ils organisés autour de cette activité ?
5.2	Espace de conservation public ou privé de matériels audiovisuels, d'enregistrements, de documents et d'archives, etc.	▪ Dans quels espaces publics ou privés de la communauté sont stockés les images, les sons et autres documents, tels que : cassettes, CD, DVD, clés USB, etc. ?

1.	IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT DU PCI	QUESTIONNAIRE
5.3	Espace de conservation privé : musée de la collection privée	<p>Qui connaissez-vous dans la communauté qui conserve des sons et des images sur cette activité, tels que : des photos, des peintures, des interviews ou des échantillons ?</p> <p>Où ces documents sont-ils stockés pour que les autres puissent les consulter ?</p>
<b>6. INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES</b>		
6.1	Le nom de l'investigateur, du groupe ou de l'institution qui a mené l'inventaire	Quel est le nom de la personne, du groupe ou de l'institution qui a mené cet inventaire ?
6.2	La preuve du consentement de la communauté impliquée dans cet inventaire	Signature de la personne, du groupe ou de l'institution réalisant cet inventaire -----
6.3	Date de la réalisation de l'inventaire	Date : -----