



Nouvelles Mises au Point

A French Caribbean speciality

À Pointe-à-Pitre ou à Fort-de-France, on peut quelquefois entendre des mots français utilisés pour décrire les spécialités du pays. Les images du français caribéen sont particulièrement riches dans le domaine culinaire. Jean Bernabé, professeur de linguistique à l'université Antilles-Guyane à la Martinique, nous explique l'appellation d'un plat du terroir: le féroce d'avocat.

Jean Bernabé

Alors le féroce d'avocat, c'est quelque chose qui est fait avec de la farine de manioc, de la morue salée, et, euh, de l'avocat. L'ensemble si vous voulez, mélangé, on en fait des petites boulettes, et c'est vraiment extrêmement bon. Et si ça s'appelle 'féroce', c'est parce qu'on y ajoute du piment. Et un piment qui est extrêmement fort. Donc le féroce d'avocat, c'est ça. C'est-à-dire que c'est à la fois extrêmement onctueux, mais, euh, quand on le goûte, on se rend compte que, derrière justement cette douceur, il y a la férocité du piment.