



Les alimentations africaines

Les nourritures réunionnaises

Influences malgaches et africaines



Laurence Tibère

Les principaux foyers de peuplement de l'île



Les foyers malgaches et africains

Population servile

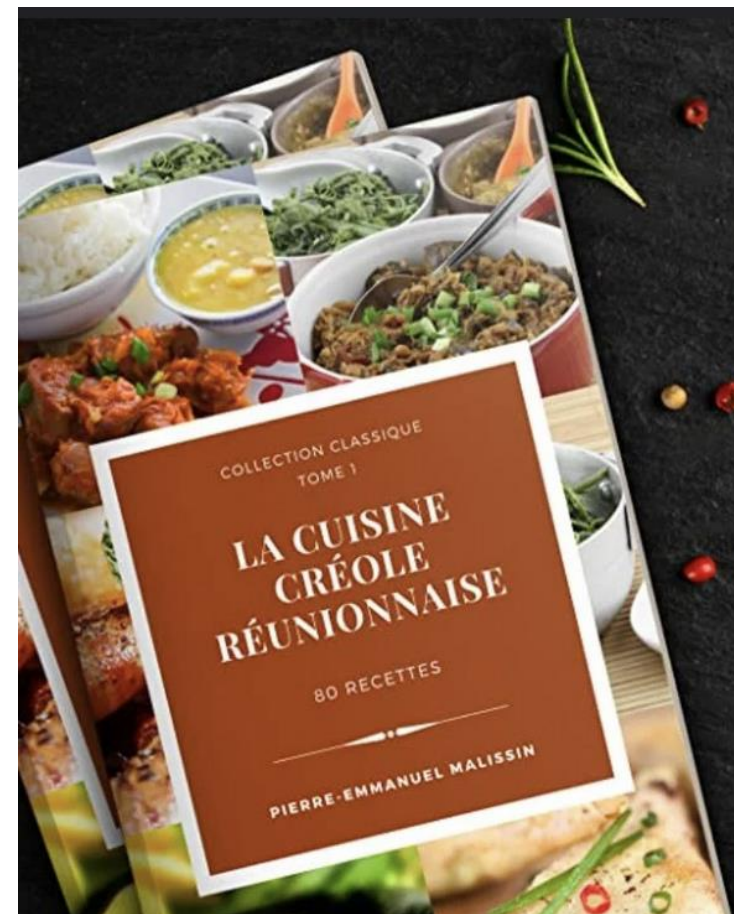
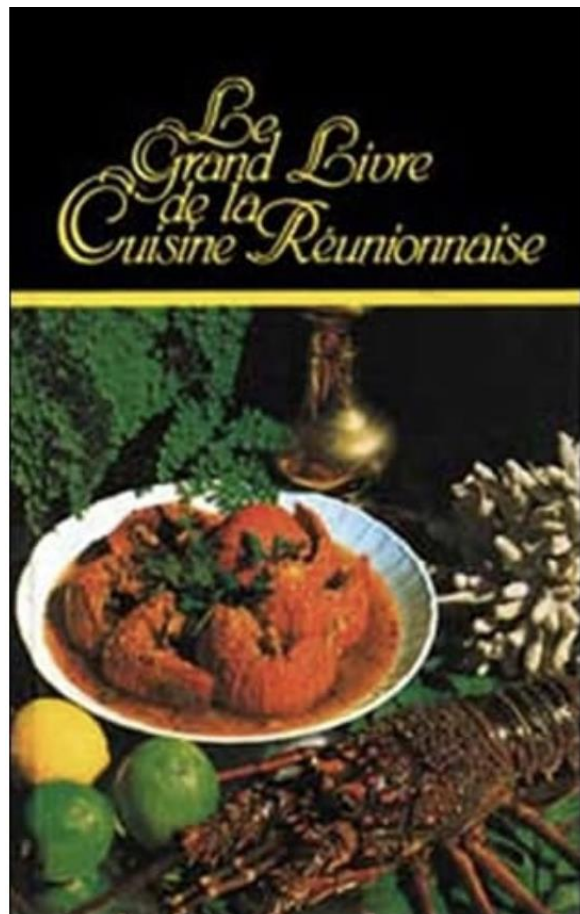


Zones de recrutement		
Cafres de Guinée		Yoloffs / Bambaras
Cafres de côte Est		Macouas / Monomots
Indiens de la Grande Terre ou Insulaires		Mozambiques, tous de langues différentes
Malgaches		Bengalis / Bancoulis, langues différentes
Créoles (nés dans la colonie)		Malgaches, différents
Mulâtres (nés d'un Blanc et d'une négresse)		Créole
		Créole

En 1709, la proportion des esclaves malgaches (24%) et indiens (23%) domine très largement l'ensemble des esclaves. Par contre, en 1808, les Malgaches (42%). Le pourcentage de Créoles (29%) est supérieur à celui des Indiens (3%).

**POPULATION ESCLAVE DE BOURBON
SELON LES ORIGINES DE RECRUTEMENT
DE 1709 À 1808 (EN %)**

Années	Indiens	Malgaches	Africains	Créoles
1709	23%	24%	14%	39%
1735	7%	58%	12%	23%
1765	5%	42%	15%	38%
1808	3%	26%	42%	29%
1820	2,2%	23,6%	31%	43,2%



La cuisine créole, un en-commun ...

Une « traçabilité » est-elle possible?



"Le pilon, c'est le symbole même de notre île de La Réunion, de sa cuisine : la première oreille du pilon est dirigée vers les pays d'Europe, vers la France ; la deuxième vers les pays d'Afrique, vers Madagascar ; la troisième vers la péninsule de l'Inde ; la dernière vers les pays de l'Asie du Sud-Est. Tous ces peuples, toutes ces habitudes, toutes ces denrées se sont rencontrés, réunis dans un même endroit qui est La Réunion. Tout cela va se mélanger et, grâce à ce métissage, on va obtenir un résultat unique au monde."

Christian Antou,
Gran Chèf kuizinié La Rényon

Sak ras la amèn in nafer...





Kari la koré (Kari Kaf)



Zambrokak



Rasin, maniok



Zandê



Kari Tang (Kari Kaf+...)



Brèd

Article 22

Seront tenus les maîtres de faire fournir, par chacune semaine, à leurs esclaves âgés de dix ans et au-dessus, pour leur nourriture, deux pots et demi, mesure de Paris, de farine de manioc, ou trois cassaves pesant chacune 2 livres et demie au moins, ou choses équivalentes, avec 2 livres de boeuf salé, ou 3 livres de poisson, ou autres choses à proportion: et aux enfants, depuis qu'ils sont sevrés jusqu'à l'âge de dix ans, la moitié des vivres ci-dessus.

Article 23

Leur défendons de donner aux esclaves

Article 24

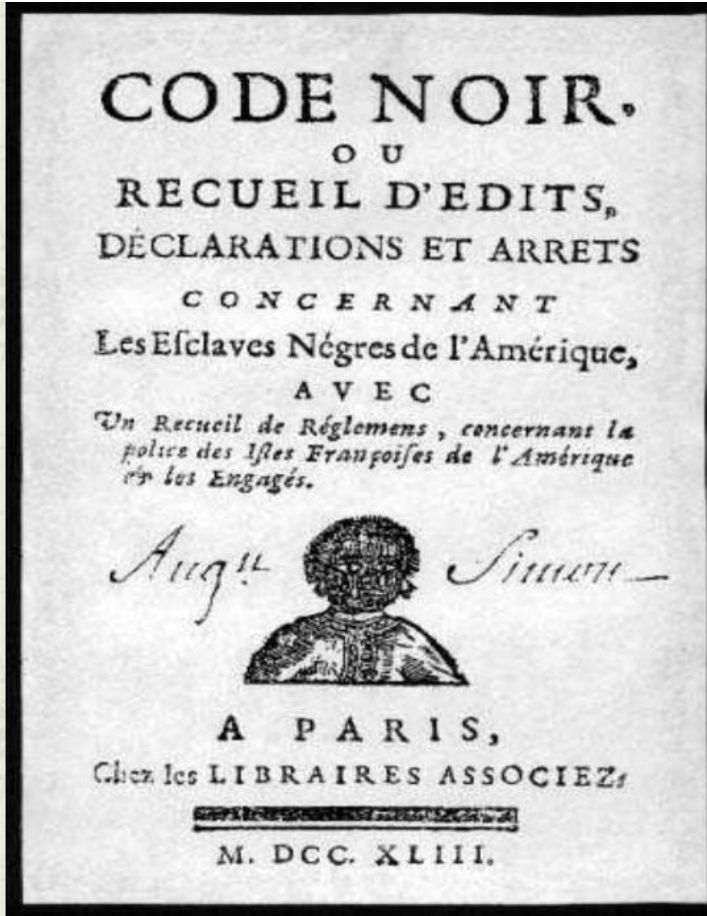
Leur défendons pareillement de se décerner aucun jour de la semaine pour leur compte particulier.

Article 25

Seront tenus les maîtres de fournir à chaque

Article 26

Les esclaves qui ne seront point nourris, et mettre leurs mémoires entre ses mains, être observé pour les crimes et traitemens



précédent.

jour de la semaine pour leur compte

.

auront en donner avis à notre procureur général à sa requête et sans frais; ce que nous voulons

Leur ration alimentaire journalière distribuée par les autorités bourbonnaises se résume à **1 kilogramme de maïs ou 800 grammes de riz conjugué à 120 grammes de légumineux. Les dimanches et jours de fête, elle est agrémentée de 100 grammes de morue ou de viande salée.** En cela, elle atteint au quotidien à peine 1500 calories pour des personnes astreintes, il faut bien le souligner, à des activités nécessitant au moins 3500 calories (B. Maillard)



Site des environs de la rivière d'Abord. Jean-Baptiste Geneviève Marcellin Bory de Saint-Vincent, dessinateur ; d'après Jean-Joseph Patu de Rosemont, peintre ; Fortier, graveur ; Adam, graveur. 1804. Eau-forte.

In *Voyage dans les quatre principales îles des mers d'Afrique, fait par ordre du gouvernement, pendant les années neuf et dix de la république (1801 et 1802), avec l'Histoire de la traversée du capitaine Baudin jusqu'au Port-Louis de l'île Maurice* / J.B.G.M. Bory de Saint-Vincent. Paris : F. Buisson, 1804, tome 4, pl. XL

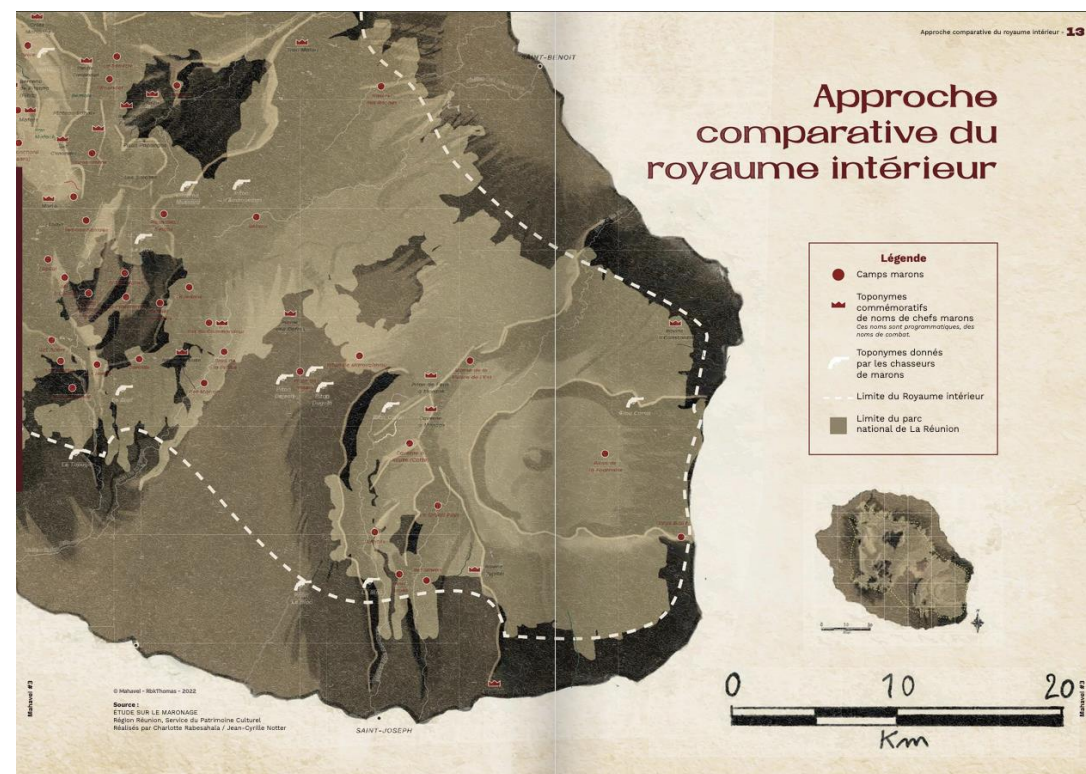
Coll. Musée historique de Villèle.

Population en marronage (*maronaz*)

ce que dit, en substance, 20 ans avant l'abolition, le commissaire de la Marine PPU Thomas : *“Les Cafres sont en général dénués d'intelligence, mais ils sont doux, obéissants et tranquilles, pourvu qu'il leur soit accordé quelques repos et beaucoup de vivres. Ils sont rarement employés autrement qu'à la pioche, c'est-à-dire à la culture des terres. Ils sup-*

| hommes & migrations n° 1275

portent aisément la fatigue. On en trouve qui deviennent de bons ouvriers, mais c'est exceptionnel. Les Malgaches au contraire conviennent moins aux travaux de force, mais on en fait de très bons ouvriers pour toutes les professions. Une grande partie de ceux qui sont dans les habitations entendent fort bien la fabrication du sucre. Ils ont une grande intelligence et beaucoup d'aptitude à l'imitation. Ils apprennent facilement le français. Mais à côté de ces avantages, le Malgache est remuant, léger, vindicatif, se montre inconstant, sujet à des passions extrêmes.”



Maronaz

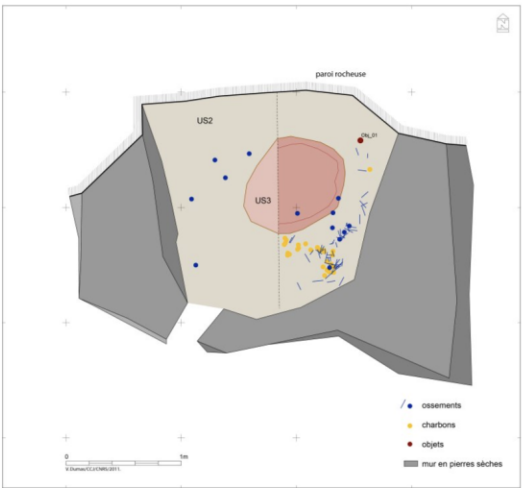
Les toponymes relatifs à une fonction



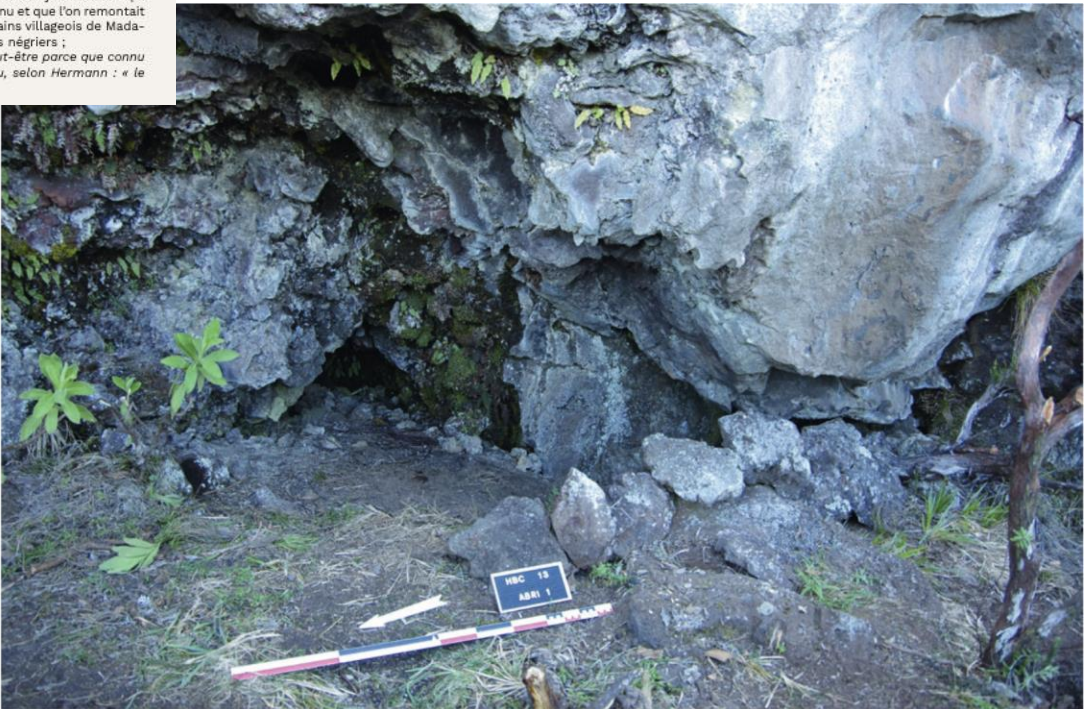
- Ravitaillement :**
- **Ravine Patate** et **Source Songes** dans le cirque de Cilaos : patates douces et songes servent non seulement de nourriture, mais aussi d'offrandes aux ancêtres ;
 - **Mahavel** : du malgache, "qui fait vivre" ;
 - **Côteau de Sipek** dans la rivière des Remparts ;
 - **Ravine Betay** (Bétail) et **Takamaka** à Saint-Philippe.
- Vocation spirituelle :**
- **Bézaves** (Saint-Joseph) : du malgache be + zava, "empli de lumière", lieu pour encenser Zanahary, le dieu soleil ;
 - **Matarum** (Cilaos) : du malgache matiharana, "les rochers, la falaise des morts", un lieu consacré aux âmes ;
 - **Piton de Maravalavou** (La Plaine des Cafres) connu aujourd'hui sous le nom de Piton Rouge, où selon M Hermann se trouvait un vaste camp maron composé de cinquante à soixante cases.
- Défense :**
- Lieux relatifs au système de défense des marons, informant des dangers potentiels.
- **Banahane** : d'après M. Hermann, "ouvert en grand" ;
 - **Ravine des Échelles** ;
 - **Îlet à Cordes** : lieu du cirque de Cilaos qui n'était accessible qu'au moyen d'une corde que la sentinelle jetait à celui qui devait monter après un signal convenu et que l'on remontait ensuite, selon une pratique de certains villageois de Madagascar qui se protégeaient ainsi des négriers ;
 - **Îlet Apère** : signifiant : « laissé » peut-être parce que connu des détachements de chasseurs ou, selon Hermann : « le passage est défendu ».

RÉGIME ALIMENTAIRE

Dans ce milieu supposé inhabitable, les ressources alimentaires s'avèrent très pauvres. La végétation, essentiellement composée de fourrés et de bruyères, présente toutefois de nombreuses espèces utiles à l'homme, aussi bien pour manger que pour se soigner. Mais, d'après l'importance des restes de faune mis au jour par les recherches archéologiques, les esclaves marrons de la « vallée secrète » se sont surtout nourris de pétrels de Barau. Endémiques de La Réunion, ces oiseaux marins nichent habituellement à plus de 2 000 mètres d'altitude, ce qui explique leur présence dans la « vallée secrète ». Les fugitifs capturaient les jeunes avant leur premier envol directement dans le nid, soit de fin mars à mai, pendant l'été austral réunionnais. Quelques mammifères (porc/sanglier et chèvre/mouton), capturés ou chassés dans des zones de plus basse altitude, complétaient le menu.



Foyer et rejets de cuisson mis au jour dans la structure d'habitat 2 © Vincent Dumas



Cultures : maïs, racines, fruits, légumes.

« La Vallée secrète », Anne-Laure Dijoux



Kari la koré (Kari Kaf)



Zambrokak



Rasin, maniok



Zandêt



Kari Tang (Kari Kaf+...)



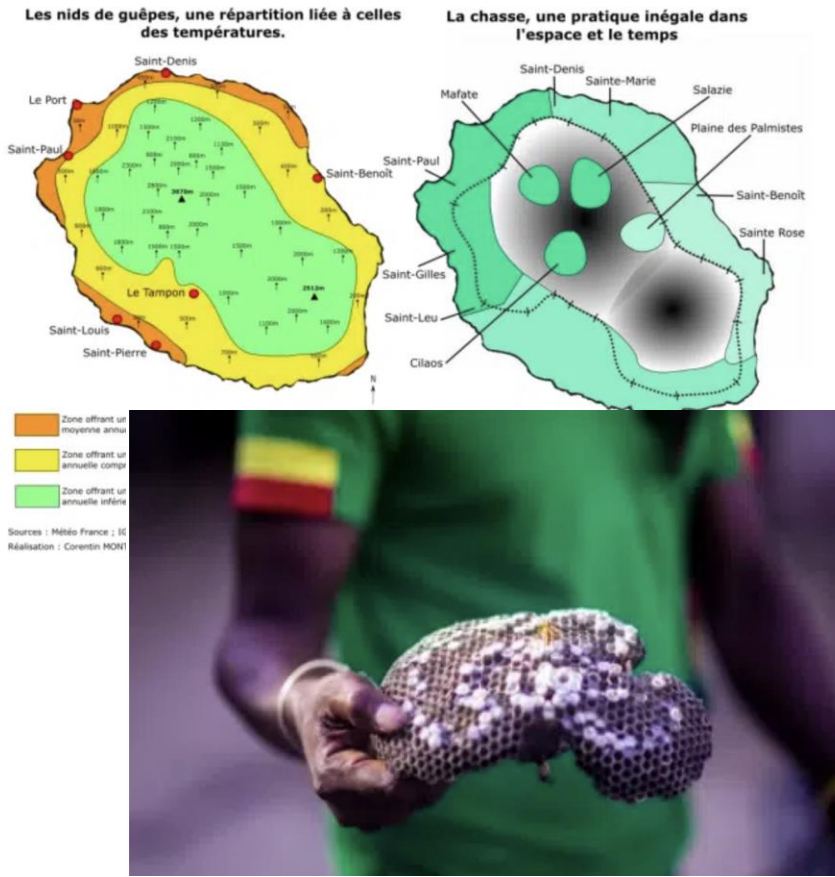
Brèd



Tang



Zandêt



Rod gêp

Us et coutume



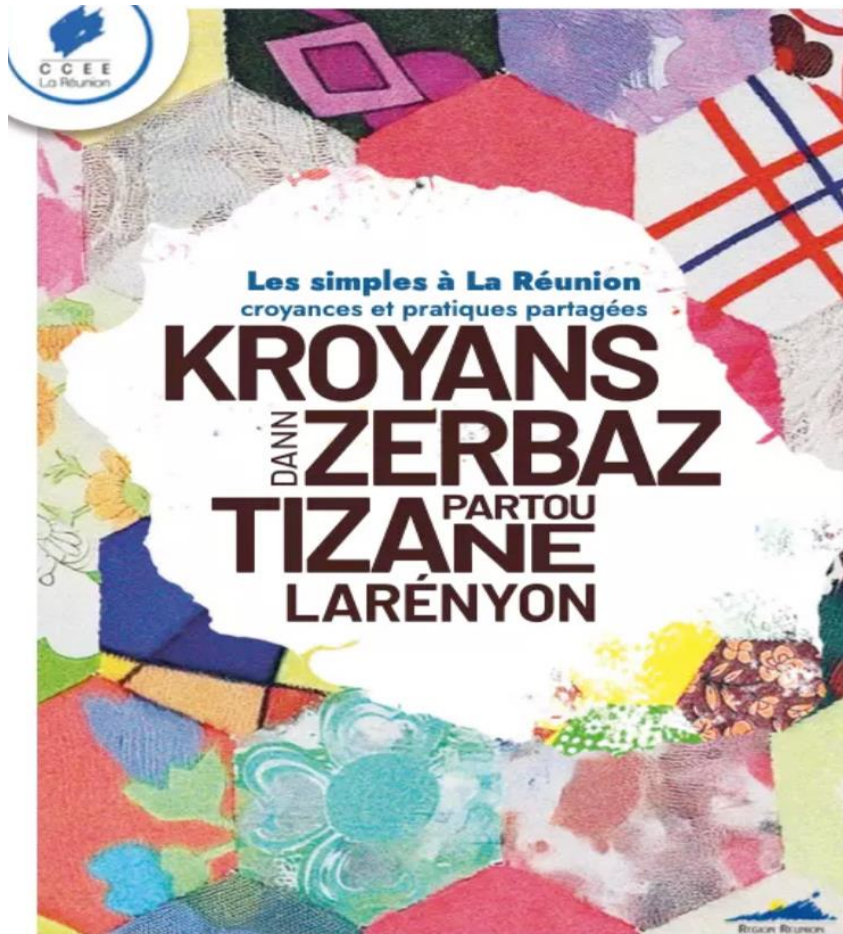
Quand il mange un bon cari, il peut arriver qu'une pulsion pousse le Créole à mettre les couverts de côté et à opter pour l'utilisation de ses doigts. C'est comme une frénésie qui viendrait du plus profond de l'être ou du fin fond de son âme, une pulsion primaire. C'est comme si le contact manuel avec les aliments les rendait plus gouteux, plus agréable en bouche.



Nourrir l'invisible



Soigner...



ACTES DU COLLOQUE DU SAMEDI 20 MAI 2023 AU MOCA réalisé dans le cadre
des la trousse médicale et la diversité culturelle pour la résilience et le développement



La Réunion : quand les tisanes deviennent un art... |
TV5MONDE - Voyage

Les jardins créoles(*la kour*)

VOL. 15, N°1 | JUIN 2024

Les jardins dans la fabrique des territoires : pratiques et représentations du socio-écosystème jardin

Les jardins dans la fabrique des territoires : pratiques et représentations du socio-écosystème jardin

Enquête sur les jardins et savoirs jardiniers de La Réunion : premiers résultats d'une recherche sur la biodiversité « cultivée »

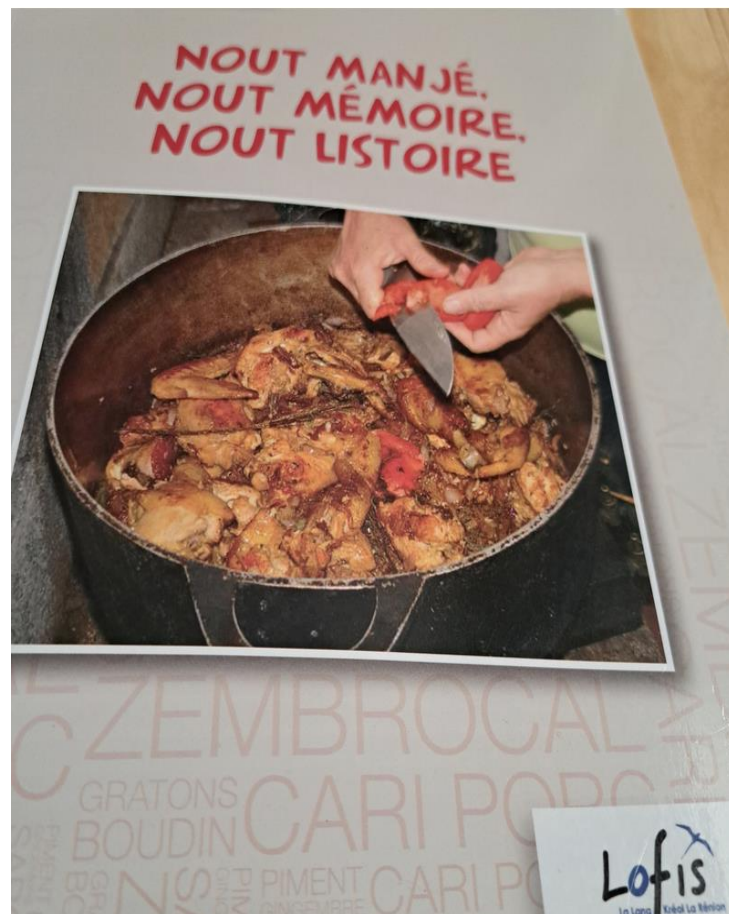
Survey of gardens and gardening knowledge in Réunion: Initial results of research into "cultivated" biodiversity

Sébastien Clément

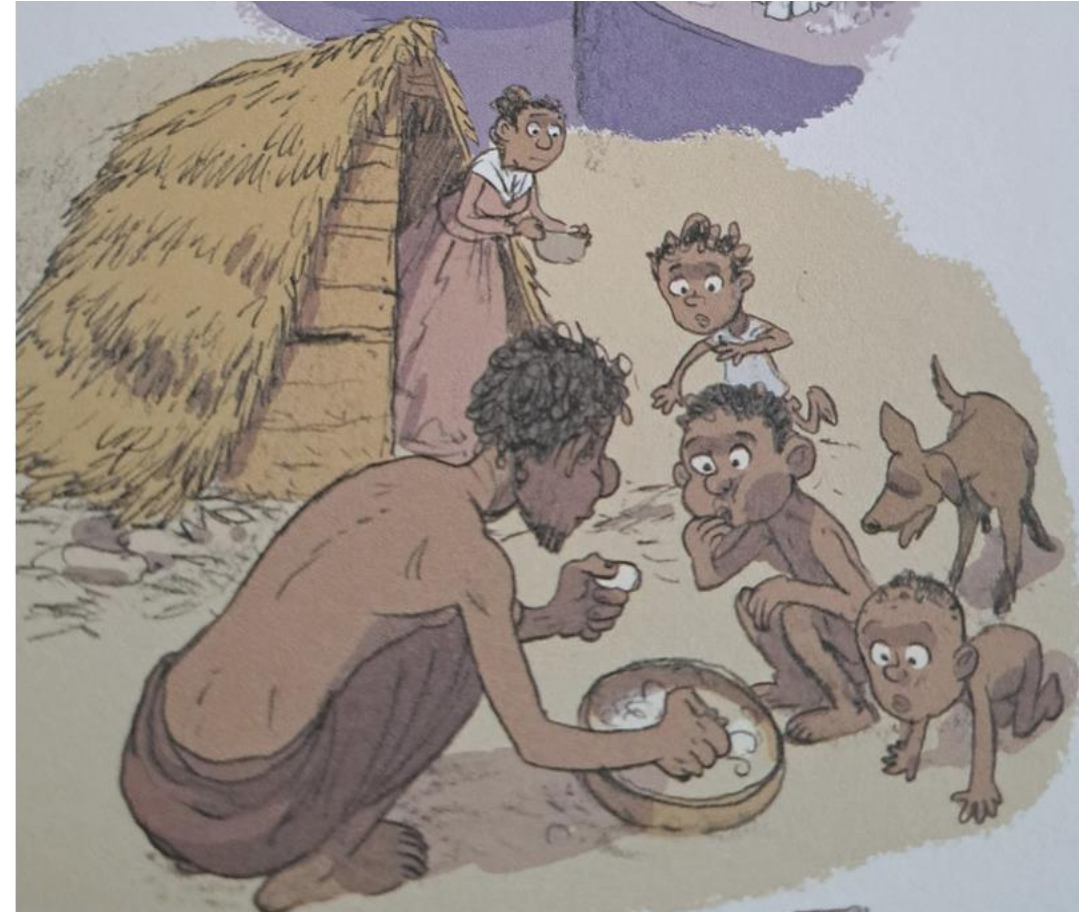
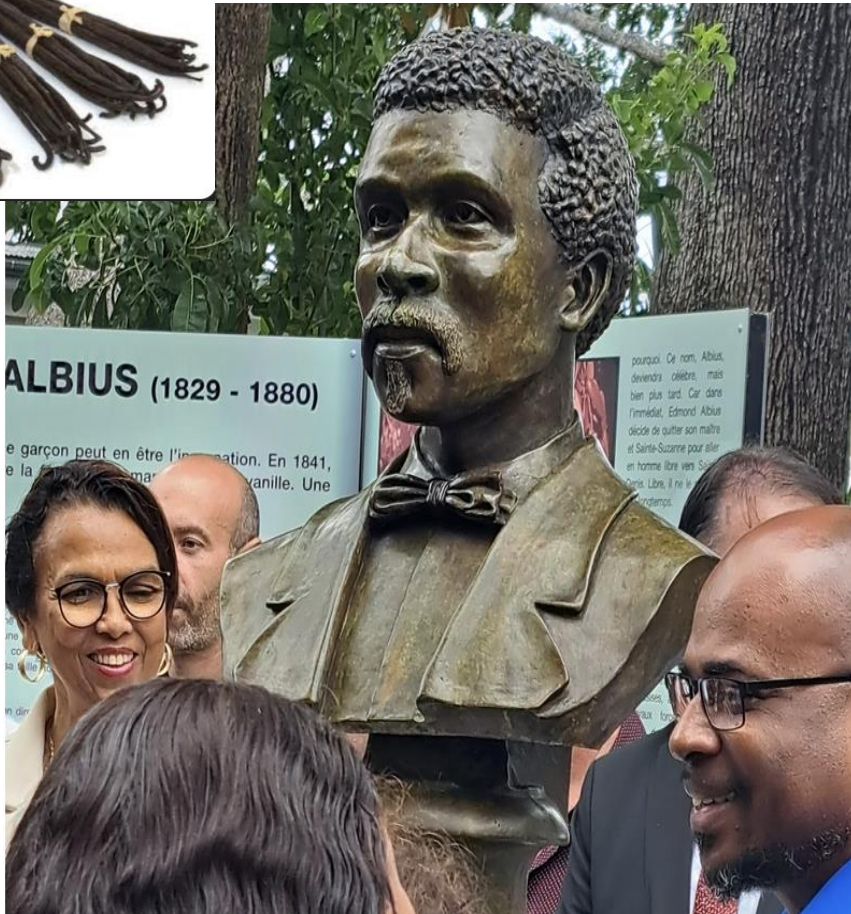
<https://doi.org/10.4000/120ck>



Une demande sociale et des *recherches*



Réappropriation



Réappropriation

Comment les marons avaient-ils la connaissance des plantes ?

Axel Gauvin se questionne sur « les plantes médicinales à La Réunion : À qui devons-nous leur connaissance ? ». Selon lui, leurs propriétés ont été découvertes : 1- par hasard et 2- par analogie. Probable pour ce deuxième point... L'analogie, les ressemblances entre les plantes ont sans doute guidé les marons dans leur utilisation. Quant au « hasard », quelle place lui revient ?... Depuis le philosophe Kant, le rationalisme prévaut, tout devrait s'expliquer par des preuves tangibles, mesurables, reproductibles sinon, c'est le hasard. Connaître sans pouvoir l'expliquer est jugé irrationnel et ne reçoit guère de crédit. Or, une autre option de réflexion que le « hasard » existe est l'intuition. Platon la juge supérieure au savoir ra-

L'harmonisation progressive de leurs pratiques a donné le jour à la pharmacopée créole

tionnel. L'intuition est le fait de capter immédiatement l'essence des choses, est une voie de connaissance du monde, depuis la nuit des temps. Les cultures traditionnelles tiennent principalement leur savoirs de cette voie. Avec les chamans à travers le monde, les sorciers des villages, les rishis... Les marons ont ainsi suivi leur intuition pour connaître les plantes endémiques de l'île. S'en tenir à des aspects purement rationnels revient à nier l'essence spirituelle, le ressenti. Le cirque de Mafate a été découpé par les marons en zones d'après l'astrologie malgache : le sacré a vraiment imprégné leur vision du territoire.

Stéphanie GONTHIER

Le partage des connaissances

Des recherches montrent qu'il régnait une forte solidarité entre les marons, hébergeant de nouveaux arrivants dans le besoin. Ainsi, on peut imaginer des échanges entre initiés de différentes cultures. L'harmonisation progressive de leurs pratiques a donné le jour à la pharmacopée créole.

Ces données sont extraites du travail réalisé pour l'intégration du goyav maron dans la pharmacopée française. Quand on s'intéresse à la pharmacologie, on se questionne sur certains aspects de nos sociétés : là où les rishis méditaient pour trouver des remèdes, la science moderne occidentale pour ses recherches sacrifie des milliers d'animaux pour valider telle ou telle molécule. Les médecines traditionnelles sont parfois perçues comme « arriérées », mais d'où la science moderne tient-elle la plupart de ses découvertes ? De ce bien commun que sont les savoirs traditionnels transmis depuis la nuit des temps. Aujourd'hui, la recherche sur les plantes traditionnelles est en plein essor. La science moderne occidentale s'appuie sur des savoirs traditionnels pour construire un rationalisme exclusif. N'est-ce pas paradoxal ? A quand l'émergence d'une recherche et d'une médecine intégrative où les cultures à égalité pourraient échanger et s'enrichir mutuellement en faveur de la vie, de l'harmonie entre les espèces ?

L'esclavage a été aboli. Néanmoins, dans nos sociétés, notre chemin d'humain vers la liberté continue... Sentir la noblesse du maronage nous pousse à regarder en face l'esclavage moderne, la colonisation des consciences et à cheminer... Zerbaj ! pe ankor èt in apui dan not prosésus ver la liberté, sé inn manière fé onèr sat la lég a nou lamour po la vi, lamour po la Liberté.

Comment le goyav maron a pu aider les marons ?

D'abord, c'est une plante que les marons d'origines malgache et africaine connaissent. Indigène de Madagascar, de l'Afrique du sud et de l'est, des Comores et des Seychelles, elle porte divers noms : change-écorce, fandamane à La Réunion, dité, fandamanana, voafotsy, zomp... à Madagascar, bois de goyave ou de fandaman à Maurice, Mpumu en Tanzanie, Mutwitwi au Malawi.

Cette plante familière à de nombreux esclaves se rencontre à La Réunion jusqu'à 2000 mètres d'altitude dans toutes les forêts de l'île. Vu sa répartition et l'ampleur de ses vertus médicinales, elle s'est révélée une alliée de la liberté. De quelles pratiques traditionnelles avons-nous hérité ? Dans quels cas les marons l'ont-ils utilisée ?

Chutes, blessures, luxations, fractures, plaies

- La poudre de l'écorce guérit les plaies (Charles-Roux, 1900)
- Les feuilles cuites appliquées en cataplasme calment les fractures et les luxations (vers une pharmacopée malagasy, 2009)
- Pour les plaies, les feuilles mâchées sont posées en cataplasme sur la blessure
- Pour soigner les plaies ulcéreuses : râper la tige et les feuilles et appliquer la pâte sur la région à soigner (vers une pharmacopée malagasy, 2009)

Dysenterie, infections gastro-intestinales, intoxication, parasites, détoxification de l'organisme

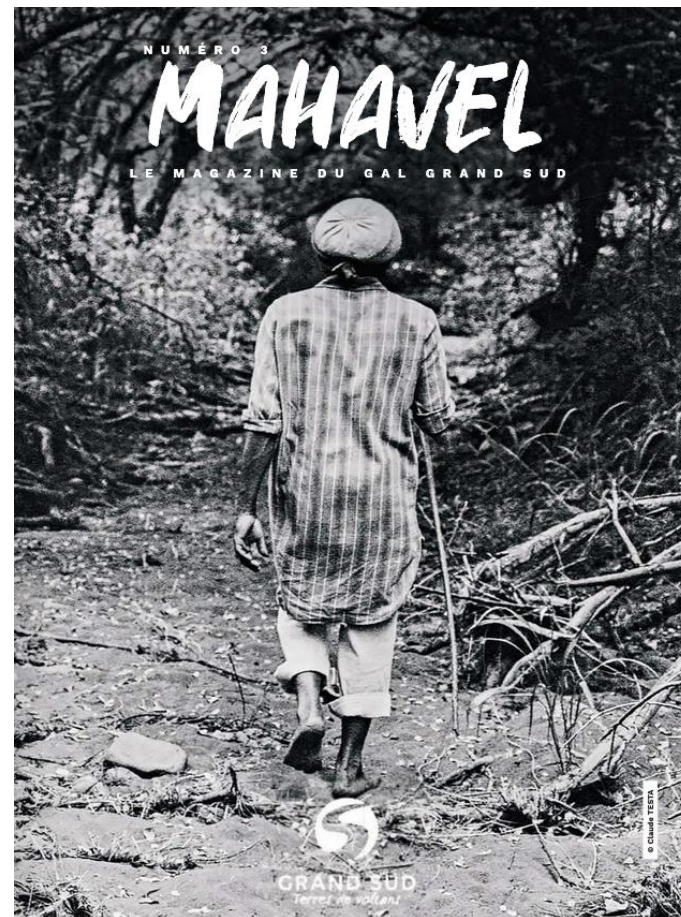
- La tisane de feuilles est utilisée pour purifier le sang et lutter contre les inflammations (Lavergne, Vera, 1989)
- Consommer le fruit du goyav maron constipe donc aide en cas de dysenterie, de diarrhée...
- A haute dose l'écorce et les fruits sont émétiques : ils font vomir (Cordemoy, 1895)
- La décoction de la racine est connue comme bon purgatif (Brendler, 2010)
- L'écorce broyée est efficace sur les brûlures (Rivière, 2005)

Douleurs et fatigues musculaires, rhumatismes

- Les tiges et les feuilles en décoction soulagent les douleurs rhumatismales (Fortin, 2002)
- La décoction de feuilles atténue douleurs et fatigue musculaires. On l'utilise pour le massage des zones douloureuses.

Maladies vectorielles, fièvres

- L'écorce s'emploie contre le paludisme (Lavergne, 1990)
- Une décoction de feuilles fait baisser les fièvres (Rasoanaivo, 1992)
- Le thé de goyav maron protège les globules rouges : le sang ne va pas dans les urines en cas de paludisme (Rivière, 2007)
- Il permet de lutter contre l'hypertrophie hépatique liée au paludisme (Boiteau, 1979)
- Utilisée comme thé au quotidien, la plante prévient et soigne les fièvres (Descheemake, 1990)





La tras nout zansèt

Le maronage dans le sud de l'île Bourbon

Le maronage est indissociable de l'histoire de Bourbon, surtout du sud. Par définition, l'esclave, individu dépendant, un bien meuble, appartient à son maître à qui il doit obéissance. Sa fuite de l'habitation est vécue comme un drame économique par les grands propriétaires, dépossédés de cette main d'œuvre corvéable à merci. L'esclave en quête de liberté s'expose à des punitions terribles. Jusqu'au début du XVIII^e siècle, on ne comptait que quelques dizaines de marons. Le phénomène a pris de l'ampleur dès le milieu du siècle.

Leur volonté farouche de vivre libres et fidèles

Les Hauts ont été pour les fugitifs un espace de renaissance. L'apport des marons s'est révélé hautement appréciable pour la connaissance, les potentialités des sites intérieurs et l'enrichissement de la pharmacopée.

Leur volonté farouche de vivre libres et fidèles aux ancêtres est combattue par les autorités. En détruisant leurs camps, en les blessant, les tuant, les ramenant de force, les punissant cruellement, les détachements font subir aux victimes d'atroces humiliations et intimidations. Profitant du relief accidenté, ils savent s'organiser pour s'enfuir et établissent des camps d'ajoupas pour se regrouper dans des endroits inaccessibles. Certains, de redoutables chefs de bande, deviennent même de grands rois, donnant leur nom à des lieux tels Dimitie ou Mauzac dans le sud. Eux, les premiers explorateurs des Hauts de l'île, ont tracé de nombreux sentiers, ils ont assuré les débuts du peuplement des zones montagneuses du sud.

Intensification de la chasse aux marons dans le sud

Conscientes de ce phénomène qui ruinait les propriétaires et mettait en péril la société coloniale, les autorités les sommaient de châtier durement ces résistants. Le 28 mars 1834, dans un rapport sur le projet d'organisation des détachements, les responsables déclarent : « C'est le vagabondage qui diminue la sûreté des routes et qui enlève à l'agriculture une partie de ses forces, en obligent les habitants à consacrer à la garde de leurs récoltes une foule de bras qu'ils auraient pu employer à les augmenter. Personne n'ignore que dans les pays à esclaves, le vagabondage le plus dangereux et le plus difficile à réprimer est le maronage, mal inévitable, mais que la législation doit tendre sans cesse



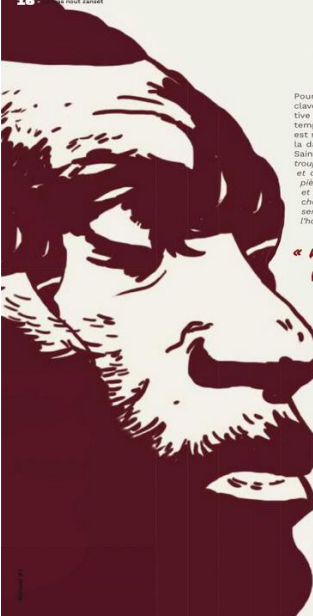
à affaiblir [...] par des mesures préventives et répressives. Répondant au commissaire de police, l'inspecteur général de Bourbon déclare : « Bien sûr, l'inspiration le vagabondage cessera ou diminuera beaucoup dans le canton, de vous organiser les patrouilles au nombre de 18 depuis les Trois bassins jusqu'aux Avirons. [...] Dès la réception de la présente, vous aurez la complaisance de former un détachement de jeunes Créoles habitués à aller à la recherche des esclaves déserteurs, afin de visiter les bois. Ordonnez la chasse aux marons de votre district. Vous aurez la complaisance de demander à tous les habitants de votre canton, une liste des esclaves qui peuvent être absents de chez eux sans permission ».

Persécutions et cruauté

Le châtimement pouvait aller jusqu'à la mort, comme pour Jouan, « Coffre de Mozambique », âgé d'environ 35 ans, qui est « allé maron » pour la troisième fois suite aux coups de son maître. Il est condamné, le 1^{er} octobre 1734, à être pendu et étranglé à une potence jusqu'à ce que mort s'ensuive : « Que pour cet effet sera dressée à la place accoutumée. Son corps y restera 24 heures et ensuite sera porté aux fourches patibulaires. Que ladite Louise a été condamnée à accompagner ledit Jouan, son mari à la potence, à y demeurer pendant le temps de l'exécution, à recevoir de l'exécuteur des hautes œuvres 100 coups de fouet, ensuite être fleurie sur une épée d'un fer chaud marqué d'une fleur de lys, et à porter à un pied pendant l'espace de 5 ans une chaîne de fer d'un poids de 25 livres ». La peine de mort pour maronage a été soi-disant abolie le 4 mai 1775. On la transforme en travaux forcés



à perpétuité avec une marque en forme de fleur de lys sur la joue gauche et une condamnation à la chaîne. Toutefois, la peine capitale existait encore au moins jusqu'en 1789.



Les descentes de marons

Pour survivre dans les Hauts, les esclaves fugitifs n'ont pas d'autre alternative que de vivre cachés et de piller de temps à autre des habitations. Ainsi, il est relaté une razzia sur l'habitation de la dame Feydau-Dumesnil à la Rivière Saint-Etienne le 11 novembre 1735 : « Une troupe de noirs marons, armée de fusils et de sagoyes a tué Cole, malgache, pièce d'inde, esclave de la compagne et emmené avec eux la nommée Fanchar et Françoise. Non content, elle serait revenue, dans la même nuit, sur l'habitation et aurait tué et enlevé des

« maître ne laisse pas voir sa mère qui est bien malade »

animaux dont 35 gros coqs d'inde, 26 petits, 1200 pièces de volailles tuées et emportées, 40 canards... ». Dans ce même domaine agricole, en 1738, une bande de marons a assassiné à coups de « sagoyes » la dame Loraise. Ils ont incendié un magasin en bois contenant, en outre, du café en coque, des sacs de cacao, des outils et ferrailles, des matelas, des culottes, des chemises, des serviettes, des chapeaux, 100 livres de « mahy égrainé », des canards d'inde. Ils ont tué deux « négresses », des pièces d'inde et une « Coffrine », nommée Louise et une autre, Gertrude, des femmes malgaches, à coups de « sagoyes », et capturé trois jeunes enfants esclaves dont deux « femmes » et un « mâle » de 5, 3 et 4 ans et un petit « Noir » d'environ 18 mois.

Les causes du maronage

Outre le désir de liberté, la raison primordiale réside dans les actes de maltraitance subis depuis leur capture et le manque de nourriture. En avril 1776, Mathieu, Créole, maron depuis 2 mois, évoque des violences et un refus de donner à manger de son maître, qualifié de « maître très mauvais », de même pour les malgaches Javote, âgée de 30 ans, en octobre 1787. Vincent, 40 ans, repris à la Rivière d'Aboard et Ferrine, au même endroit en septembre 1787, maron créole de 30 ans, se dit « menacé d'être fouettée ». En janvier 1787, Alexandre, Coffre de 60 ans, esclave de Béraud, capture à la Rivière d'Aboard, en fuite depuis un an, reconnaît : « Maître voulu faire amarrer ». En février 1786, Bémis, fugitif créole de 21 ans, déclare que « maître ne laisse pas voir sa mère qui est bien mal » sur son habitation du sud. Peu après sa mort, le chagrin l'a saisi, il est « parti maron » mais on l'a repris dans les bois

tout proches. En novembre 1810, Azov « Coffre » de 28 ans de Saint-Louis avoue que « son maître le fouette pour rien » et à Saint-Pierre, Athala, maron de 29 ans, que « son maître l'a fouettée ». En décembre 1810, Noël, manoeuvre coffre et 4 autres marons sont en fuite depuis l'année précédente : « On lui faisait trop misère ».

D'autre part, les esclaves malgaches doivent s'enfuir pour renouer avec leurs ancêtres. À Bourbon, arrachés à leur famille et leurs terres, impossible de les honorer : ils se retrouvent orphelins, sans sépulture familiale, sans espoir de repatrier. Mourir sans rituel funéraire leur est insupportable. En liberté, ils peuvent édifier des tombes selon les rites malgaches. Ils s'approprient un espace pour vivre libres. L'occupation des lieux n'est pas due au hasard : la toponymie des régions montagneuses est révélatrice.





“Somin la liberté” à Kaz Maron de La Saline

LINFO.RE – créé le 13.12.2014 à 07h00 – mis à jour le 13.05.2017 à 19h36 - Manuel Yepes



Kaz Maron | Blog Lékol'O – Valorisons
nos ressources ...

[Consulter >](#)

Une cuisine « végétale et décoloniale »



Amalia Irsapoullé prépare son dessert lors de la Table des chef.fe.s au Festival La 1ère, à Marseille. • ©François Lefebvre

Aux origines de la cuisine créole

C'est donc une cuisine engagée, décoloniale et sociale qu'Amalia Irsapoullé propose, basée autour des fruits et légumes, des graines et des plantes. Mais elle sait sa tâche ardue, la viande tenant une place prépondérante dans la gastronomie ultramarine. Et notamment à La Réunion, où le rougail saucisse est roi.

“

À La Réunion, il y a un élan sur la valorisation des produits locaux, autour des racines. Tout ce qui est manioc, patate douce, carotte... Mais c'est un vrai challenge, parce que, malheureusement, dans le regard de la population, ce sont des produits qui sont assimilés à une "alimentation de pauvre", puisque avant les gens ne mangeaient pas à leur faim. Il faut se déconstruire là-dessus.

Amalia Irsapoullé, cheffe cuisinière végane

”

Autres Afriques...



Pages Jaunes

<https://www.pagesjaunes.fr> › département › reunion-974

Restaurant marocain en La réunion



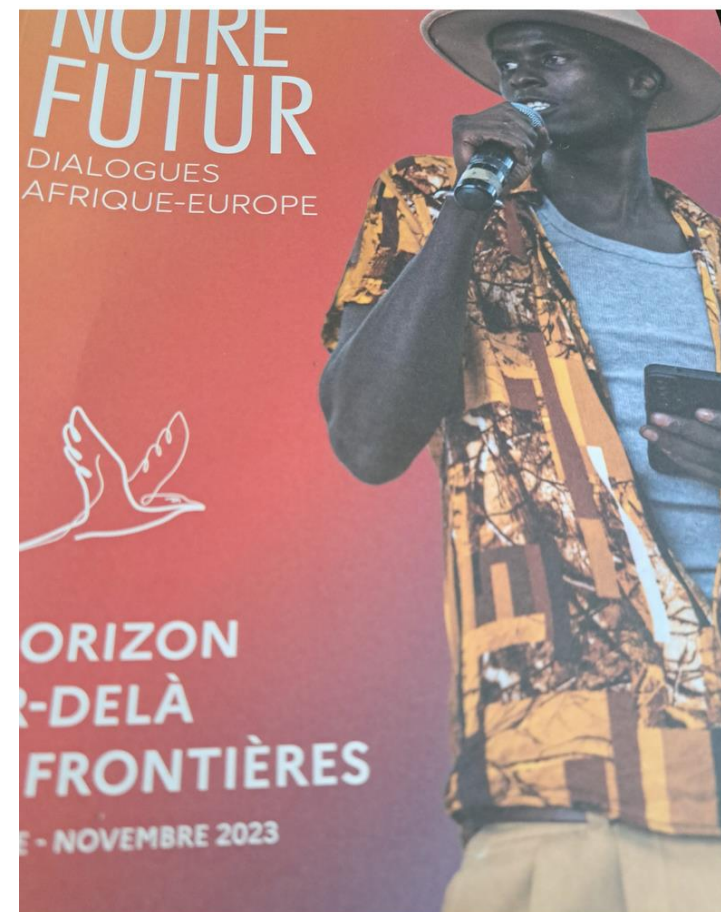
La Gazelle De L'atlas



Le Bistro Marocain



Afriques de l'Océan indien



Merci...

