

## Portraits de femmes au Sénégal



Les femmes sénégalaises se démarquent par leur beauté et leur maîtrise de l'art de se rendre fatales. La coiffure - défrisage, tissage de mèches ou de tresses, postiches ou perruques - le maquillage et l'habillement soignés - boubous colorés, taille-basse et robes de tissus riches et ornementés - ne semblent pas avoir de secrets pour elles et atteignent leur paroxysme lors des grands événements. Ainsi lors du Gamou, une fête musulmane, quelle ne fut pas notre surprise de voir les jeunes filles de la famille où nous étions accueillis se rendre écouter les chants religieux en tenues de princesse!

Les hommes ne s'y trompent pas et les efforts entrepris par leurs moitiés pour les séduire ne les laissent pas indifférents. Je dirais même qu'ils se retournent contre elles tant les Sénégalais ont la réputation d'être volages. En tous les cas, peu se contentent d'une seule femme, et la polygamie est monnaie courante au "pays de la teranga". Lorsque l'on évoque le sujet avec les hommes, ils se justifient par le Coran: c'est Dieu qui a voulu que l'on ait jusqu'à 4 femmes. Et puis, pourquoi se contenter d'une seule saveur quand il y en a tant? Par contre, la réciprocité ne semble pas aussi évidente...



Les femmes en souffrent, mais leur liberté est restreinte: le mari n'a même pas à leur demander leur avis pour prendre nouvelle épouse. Les femmes vivent en famille: celles de leurs parents puis de leur mari, dont elles sont généralement tributaires, financièrement mais aussi moralement. Je cite une amie proche, qui n'a pourtant pas la langue dans sa poche: "au Sénégal, la femme appartient à son mari"... Inutile de penser le braver en cas de désaccord: ce serait l'humiliation, aussi bien au sein de la famille que du quartier. Je pense aussi avec tristesse à une autre de nos amies qui, à l'âge de 23 ans, a déjà deux enfants, mais n'a jamais mis les pieds en discothèque. Son père ne voulait pas, son mari non plus...

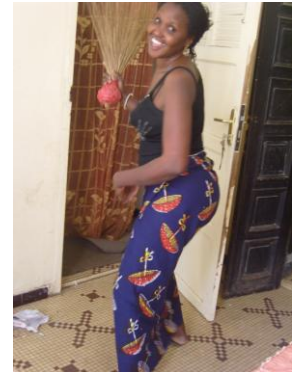
En cas de divorce, fréquents, la femme retourne dans sa famille, et cohabite avec ses frères ainsi que leurs femmes et leurs enfants. C'est le cas de notre amie Marie, qui nous a fait l'honneur de nous accueillir dans sa maison maternelle, située dans un quartier nord de Dakar. Divorcée et mère de 4 enfants, elle est revenue vivre avec sa mère, 3 de ses frères, leurs femmes et leurs enfants. C'est une famille de 15 personnes qui nous a accueillis, nous offrant le luxe d'une chambre, et le partage de ses repas.

Marie, nous l'avions rencontrée à Nouadhibou, en Mauritanie. Elle était venue pour faire des affaires: acheter des couvertures et des téléphones portables pour mieux les revendre au Sénégal. A 33 ans, elle raconte une vie pleine de vicissitudes: elle a aimé puis quitté les pères de ses enfants, lassée de leur légèreté, et se retrouve désormais seule à assumer leur descendance. Gaie, enthousiaste, ingénieuse et généreuse, c'est une héroïne du quotidien. Pour s'en sortir, elle a multiplié les petits boulots: faire des tresses, vendre des "jus de fruits-maison", du poisson, travailler chez des particuliers... Comme tant de femmes, ici et ailleurs, qui se débrouillent toujours pour faire bouillir la marmite... Aujourd'hui, Marie a le projet d'ouvrir un restaurant de



cuisine sénégalaise à Nouadhibou. Une excellente idée vu la piètre qualité de la cuisine mauritanienne!

Beaucoup de chaleur et maints moments passés ensemble nous ont permis d'entrevoir le quotidien des femmes à la maison. La journée y est rythmée par le ménage, la préparation des repas et l'allaitement du petit dernier. Ici, les femmes enfantent en moyenne 4 à 5 enfants. On peut imaginer la grandeur d'une famille lorsque le mari a plusieurs épouses! Dans la maison de Marie, les femmes s'organisent: tous les deux jours, l'une des belles-filles est de "mission-cuisine". Il faut dire que la cuisine sénégalaise est un art véritable et requiert à chaque repas un minimum de 2 heures de préparation. Chaque déjeuner et chaque dîner nous offrent la surprise d'un grand plat cuisiné dans lequel toute la famille se sert, à la main ou à la cuillère. Il nous arrive souvent de nous retrouver une quinzaine autour du plat disposé sur un tapis, à même le sol. Et les riches plaisirs de la table varient. Chaque midi, un plat à base de riz est préparé: le tiéboudjène - riz au poisson -, le thiou -idem, avec de la sauce tomate -, le tiébouyap - à la viande -, le yassa - sauce oignon et viande -, le mafé - sauce arachide et viande. Le soir, le riz est remplacé par des pâtes, des pommes de terre, des légumes ou du mil - l'aliment de base avant l'importation du riz -, avec une constante: les oignons!



Quant à la gestion, c'est le rôle de la maman, à la soixantaine dynamique, qui centralise et redistribue. 60 ans, un bel âge si l'on pense que l'espérance de vie n'est ici que de 56,5 ans... Une population jeune - 55% ont moins de 20 ans - et peu de personnes âgées, voilà un des constats amers faits au Sénégal, une situation qui s'explique par des conditions de vie et de travail difficiles, et une cuisine bien trop grasse...



Cela fait plus d'une semaine que nous vivons au sein de cette famille. Tout le monde y est aux petits soins pour nous: Marie nous considère dès lors comme ses "frère et soeur" et sa maman, qui insiste chaque jour pour que nous restions, ne manque pas une occasion de nous appeler ses "bébés"... Comme si elle n'avait pas assez de ses 9 enfants et encore plus nombreux petits-enfants! Au Sénégal, malgré la difficulté de la vie et la rigidité des traditions, les moeurs évoluent doucement, tout doucement... Et il est une richesse dont ses habitants peuvent être fiers: la teranga. Car le

Sénégal est bien la terre d'accueil promise, portée par ses femmes qui travaillent discrètement mais sûrement au respect de cette tradition...

Et je m'inquiète: combien de "nouvelles soeurs et mères adoptives" nous faudra-t-il quitter?

Florence, le 5 avril 2008

Je vous conseille vivement la lecture du magnifique livre Une si longue lettre de Mariama Bâ, un texte beau, simple et éclairant sur ce qu'est "être une femme au Sénégal".