####  INVENTAIRE NATIONAL DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATERIEL

#### Fiche type d’inventaire du PCI

|  |
| --- |
| **C:\Users\user\Desktop\9512339-15268069.jpg** |

**REGION : SAINT-LOUIS**

**DEPARTEMENT : SAINT-LOUIS**

**NUMERO DE LA FICHE** : **SNSL10STL1-1PCI**

|  |  |
| --- | --- |
| **1.** | **Identification de l’élément du PCI** |
| 1.1. | Nom de l’élément du PCI tel qu’il est employé par la communauté concernée**Ceebu jën** **Le Ceebu jën Penda Mbaye renvoie et renseigne à la fois sur les origines du ceebu jën de Saint-Louis** |
| 1.2. | Titre de l’élément du PCI ‒ avec indication du (des) domaine(s) du PCI concerné(s)**Savoir-faire lié à l’art culinaire** |
| 1.3. | Communauté(s) concernée(s)**Communautés Wolof des villages pêcheurs de Gokhumbath, Guet Ndar et Ndar toute de la Langue de Barbarie à Saint-Louis** |
| 1.4. | Emplacement(s) physique(s)/répartition et fréquence de la pratique de l’élément du PCI**Saint-Louis****Le Ceebu jën est certes originaire des villages de pécheurs de Saint-Louis mais il a fini par gagner la grande majorité des familles du pays et s’adapter aux réalités des différents terroirs.et c’est sans doute ce qui explique pourquoi il est considéré comme le plat national sénégalais.** |
| 1.5. | Brève description de l’élément du PCI (de préférence pas plus de 200 mots). **En wolof l’expression (Ceebu jën signifie littéralement « riz au poisson ». Les Sénégalais appellent d’ailleurs affectueusement ce plat «ceebu jën Penda Mbaye » (le riz au poisson de Penda Mbaye).** **Penda Mbaye, personnage du XIXe siècle était originaire du quartier des pêcheurs de Guet Ndar et gagnait sa vie en faisant la cuisine au marché. Un jour, elle a eu l’idée géniale de malaxer de la tomate cerise pour l’utiliser dans sa cuisine». L’histoire commence à cet instant puisque le résultat enchante les papilles gustatives saint-louisiennes, ainsi, le bouche à oreille aidant, la dame Penda Mbaye commença alors à être sollicitée pour les festins lors des cérémonies familiales. Sa notoriété grandissante finira par conquérir toutes les communautés.****Aujourd’hui, le ceebu jën préparé à Saint-Louis conserve toujours une longueur d’avance sur celui mijoté ailleurs, car lié au fait que le poisson n’est pas frit. On fait rissoler tomates et oignons avant de mettre le poisson bien farci au « roof ».*** **Eléments composants le ceebu jën**  :

 Le - **Riz** (brisé de préférence) d - **Poissons** (mérou, gros tilapia, belle dorade, vivaneau, mulet ou capitaine …) et - **légumes** : carottes, manioc, choux fleur, choux, aubergine amer, gombos, navet, ail, oignons, yet/ et (**Cymbium**), Guedj (poisson séché), oseilles de guinée (feuilles et fleurs blanches), concentré de tomate et /ou tomate cerise, huile, persil, poivron, piment, citron, tamarin, sel, feuilles de laurier, aubergine, … |
| **2.** | **Caractéristiques de l’élément du PCI** |
| 2.1. | Praticien(s)/interprète(s) directement impliqué(s) dans la représentation ou la pratique de l’élément du PCI (préciser nom, âge, sexe, catégorie professionnelle, etc.) **les femmes (mères et leurs filles qui apprennent), les pêcheurs qui procurent le poisson, les vendeurs de légumes,**  |
| 2.2. | Autres personnes de la communauté qui, sans être directement impliquées, contribuent à la pratique de l’élément ou en facilitent la pratique ou la transmission (préparation de la scène, costumes, formation, supervision) **Ecoles de formation (hôtellerie), centres d’enseignement technique (CRETEF), groupements féminins, Groupement d’intérêt Economique (GIE)** |
| 2.3. | Langue(s) ou registre(s) de langue utilisée(s) ? **Langue wolof** |
| 2.4. | Éléments matériels (instruments, vêtements ou lieu[x] spécifiques, objets rituels), le cas échéant, associés à la pratique ou à la transmission de l’élément du PCI* **Fourneaux, bois mort, charbon, réchaud à gaz, allume feu, allumettes,**
* **Marmite, couscoussier, écumoire, louche, calebasse, seau, bassine, assiettes, couteaux, mortier, pilon, ruban d’étanchéité,** **passoires…**
 |
| 2.5. | Autres éléments immatériels (le cas échéant) associés à la pratique ou à la transmission de l’élément du PCI : **La transmission s’effectue de mère en fille.** **L’apprentissage de l’art culinaire occupe une place de choix dans l’éducation des filles** |
| 2.6. | Pratiques coutumières (le cas échéant) régissant l’accès à l’élément du PCI ou à certains de ses aspects* **Signe distinctif de l’hospitalité et convivialité de la femme et trait de caractère de la femme au foyer**
 |
| 2.7. | Modes de transmission aux autres membres de la communauté**Partage des bonnes et fréquentes pratiques** |
| 2.8. | Organisations concernées (organisations communautaires, ONG ou autres, le cas échéant)* **Associations religieuses, classes d’âges, certains castes**
 |
| **3.** | **État de l’élément du PCI : viabilité (voir commentaires ci-après)** |
| 3.1. | Menaces éventuelles sur la pratique permanente de l’élément dans la (les) communauté(s) concernée(s)* **raréfaction du poisson, baisse de la qualité des légumes (trop d’engrais)**
* **usage abusif des bouillons, modernité, contrainte de temps de préparation, …**
 |
| 3.2. | Menaces éventuelles sur la transmission de l’élément dans la (les) communauté(s) concernée(s)**Aucune**  |
| 3.3. | Menaces pesant sur un accès durable aux éléments matériels et aux ressources (le cas échéant) associés à l’élément du PCI* **D’autres conséquences sont prévisibles avec l’exploitation des ressources gazières et pétrolières au large de Saint-Louis,**
* **le repos biologique pas souvent observé,**
* **salinisation des terres ( maraîchage) ,**
* **l’utilisation abusive des pesticides et des insecticides,**
* **la détérioration de l’environnement**
* **la pollution marine entre autres …**
 |
| 3.4. | Viabilité des autres éléments du patrimoine immatériel (le cas échéant) associés à l’élément du PCI* **Fonction sociale, socialisante et éducationnelle autour du grand bol familial,**
* **Facteur de cohésion et de convivialité.**
 |
| 3.5. | Mesures de sauvegarde ou autres (le cas échéant) adoptées pour faire face à ces menaces et encourager la pratique et la transmission de l’élément du PCI à l’avenir* **Création d’aires marines protégées,**
* **Promotion d’une agriculture et aquaculture à orientation biologique...**
* **Concours d’art culinaire...**
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **4.** | **ACCES RESTREINT AUX DONNEES ET AUTORISATIONS** |
| 4.1. | Consentement et participation de la (des) communauté(s) concernée(s) au recueil des données**Acquis**  |
| 4.2. | Restrictions et autorisations concernant les données**Aucune** |
| 4.3. | Personne(s) ressource(s) : nom et statut  **Amy Cole seye (75 ans), Marie Madeleine diallo (âge), Aminata Diop (80 ans)** |
| 4.4. | Date(s) et lieu(x) de recueil des données **28 avril 2019** |
| **5.** | **Références relatives à l’élément du PCI (le cas échéant)** |
| 5.1. | Monographies / Manuscrits conservés dans des bibliothèques, librairies ou détenus par des particuliers* **Chanson Mool de youssou ndour**
* **Chanson d’Edouard Walfroy**
* **Articles de presse (**[**www.miroironeline.com**](http://www.miroironeline.com) **28 avril 2019,**
* **Le Soleil 2 mai 2019,**
* **RFM 13 mai 2019, RTS**
* **Article étudiants MDP (UFR CRAC)**
* **Ouvrages (Joséphine Ndiaye HAAS,**
* **Alpha Amadou SY «L’imaginaire saint-Louisien, domou ndar à l’épreuve du temps»,**
* **Aminata Sow FALL, « L’appel des arènes» ;**
* **Revues**
 |
| 5.2. | Enregistrements audiovisuels conservés dans des archives, musées et collections privées (le cas échéant) CRDS, équipe opérationnelle,  |
| 5.3. |  Objets conservés dans des archives, musées et collections privées (le cas échéant)**Dans les familles, au Musée du CRDS,**  |
| **6.** | **Données d’inventaire** |
| 6.1. | Nom et contacts de la personne(s) ayant compilé les données de l’inventaire**Cheick DIAKITE : 77 708 51 91****Moustaph NDIAYE : 77 509 53 01****Fatima FALL : 77 640 43 55****Ndèye Marianne DIOP : 77 719 59 29** |
| 6.2. | Preuves du consentement de la (des) communauté(s) concernée(s) : (a) pour l’inventaire de l’élément et (b) pour l’information à inclure dans l’inventaire **Voir vidéo** |
| 6.3. | Date d’enregistrement des données à l’inventaire**27 et 28 avril 2019** |