

Carnet de voyage

→ L'Inde de Véronique Le Berre (2/3)

J'ai mis la main à la pâte

Véronique Le Berre en est déjà à la moitié de son séjour en Inde. Elle poursuit ses découvertes culinaires au fil de ses rencontres. Elle nous livre le 2^e volet de son récit.

Cela fait un mois que je suis à Puri. Je n'aurais pas parié dessus en arrivant...

Pourtant, j'hésite aujourd'hui à acheter le billet de train de ma prochaine étape, tant je me rends compte que, de jour en jour, j'ai encore beaucoup à explorer ici.

Toutes ces connaissances que j'emmagasine, je les dois à la gentillesse des gens que je rencontre et à la perte de l'appréhension que j'avais au début à entrer dans des maisons inconnues. Je suis désormais obligée de freiner les invitations, pour avoir le temps de synthétiser les recettes et les infos que je recueille sur les différents ingrédients. Dernière découverte en date, et je sais qu'il faudra l'approfondir : le cumin noir ("black jeera" en langue locale). Il est apparu hier sur deux recettes simultanément. Je connais sa forme, quelques usages, mais pas son goût, son odeur, ni la meilleure façon de le travailler.

Petit à petit, j'ai pu mettre la main à la pâte, une invitation acceptée et me voilà au marché pour accompagner

mon hôte. On choisit un poisson du lac voisin à un étal à même le sol. Dans ces toutes petites boutiques qui vendent de tout, on achète du riz. Il sera enveloppé dans du papier journal noué avec une ficelle ainsi que des aubergines, des tomates, des navets blancs, des "yellow dal" (lentilles jaunes ressemblant à des pois cassés), des haricots verts, du gingembre frais, une noix de coco, un petit sachet de curcuma en poudre, un autre de ghee...

Passage en cuisine

Ensuite on passe en cuisine. Là, j'ai pu tester le couteau local accroché à un socle sur lequel on s'assoit. Inimaginable chez nous mais drôlement plus efficace pour désarêter le poisson ! Ici, j'ai été émerveillée de tous les conseils prodigués par quelqu'un qui connaît vraiment son métier. Dans un restaurant qui sert les petits-déjeuners dans la rue, j'ai pu m'exercer au pliage des samossas, essayer de fabriquer les "barras" (phonétique approximative !), ces genres de beignets en forme de donuts préparés à base de semoule de riz, avec du piment vert, du gingembre, des graines de cumin. Pour une fois, elles ne sont pas sautées avant d'être utilisées.

Eux sont contents de m'avoir car j'attire le chaland avec mon allure de pas d'ici. De même que beaucoup de touristes sur la plage veulent se faire prendre en photo avec **« leur copine européenne »**. Ce n'est pas forcément très



« Il ne faut pas se fier au décor de la cuisine, observe Véronique Le Berre, plus je fréquente les restaurants, plus je suis rassurée sur les pratiques d'hygiène. »

agréable mais cela m'autorise à vaincre ma réticence à sortir mon propre appareil pour réaliser les portraits de gens si photogéniques que je croise. Les Indiens demandent souvent à ce qu'on les prenne en photo.

La place de la femme

En tant que femme, je me questionnais sur la façon dont je serai perçue ici, connaissant un peu la situation de la femme en Inde. Eh bien, il me semble que la femme européenne appartient à une autre espèce que la femme indienne dans le regard des Indiens. Je fréquente surtout des hommes, seuls à travailler hors de chez eux et à pouvoir parler anglais.

Les femmes sont cantonnées le plus souvent au fonctionnement de la maison et perdent alors leur anglais faute de le pratiquer. J'ai parfois vu des femmes en cuisine dans un restaurant, et pas seulement à la vaisselle, mais jamais en salle au service. Pas si facile de l'admettre, mais c'est un peu la cuisine qui emprisonne ainsi les femmes à la maison : il faut bien que quelqu'un prépare les repas et comme il faut vraiment du temps pour couper les légumes, pour laisser cuire tous

les massalas, currys... ça ne laisse pas beaucoup de temps pour faire autre chose !

Et le mariage arrangé ? Pas de doute, cela existe encore, même si ce n'est plus une pratique absolue. Les femmes sont mariées assez jeunes (la vingtaine) à des hommes un peu plus âgés (la trentaine, d'après ce que j'en ai vu). Elles partent vivre dans la famille du

mari, avec leurs beaux-parents, leurs beau-frère et belle-sœur... Mais les époux se rencontrent avant le mariage. Un sacré progrès ! Autre découverte : le repas

convivial et partagé chez nous l'est beaucoup moins ici. On mange quand on a faim, assez vite et sans profiter du moment pour converser. Alors que l'on trouve ici peut-être la meilleure cuisine du monde ! Dans les maisons, chacun mange à son tour, souvent la femme en dernier, les restes, et j'ai été plus d'une fois gênée d'être invitée à déjeuner au dernier moment, ne sachant pas s'il allait alors rester suffisamment à manger pour la personne qui avait cuisiné et avec qui je n'allais même pas pouvoir échanger un mot !

La religion ancrée dans les mœurs

Surprenant également, cette pratique de la religion, tellement ancrée dans les mœurs et vraiment culturelle. Et les 30 jours de mi-octobre à mi-novembre offre son lot d'éblouissement, peut-être plus qu'un autre moment de l'année. On va de festival en festival, de Durga Puja en Laxmi Puja, de Laxmi Puja en Diwali, avec statues géantes, processions, mats de plusieurs mètres montés sur la plage. C'est à la fois le Noël le plus fervent, le carnaval le plus extravagant, la manif la plus bruyante, et tout ça pendant un mois entier.

Je suis déjà à la moitié de mon séjour, mais sans doute pas à la moitié de mes surprises. Chaque jour m'apporte son lot de petites ou de grandes découvertes, même si je commence à me sentir un peu installée ici. Tout le quartier a l'air de m'avoir adoptée !

« On mange quand on a faim sans profiter du moment pour converser. »



Petit-déjeuner, cuisine et consommation dans la rue. Les Indiens ont inventé la vente à emporter depuis longtemps.

Japani, le cuisinier très doué avec qui j'apprends beaucoup.