

Carnet de voyage

→ L'Inde de Véronique Le Berre (3/3)

Dépaysement total

Dernier volet de notre série sur le voyage entrepris par la Finistérienne Véronique Le Berre en Inde autour de la cuisine.

Après cinq semaines à Puri (Orissa), je fais mon sac pour traverser une bonne partie du pays en train. 1 985 kilomètres, 35 heures ! J'appréhende un peu ! Après deux jours consacrés principalement en visites d'au revoir, je prends, vers 13 h 30, un premier train pour un peu moins de 2 heures, 60 km et 25 roupies en classe économique (sleeper class, ne me demandez pas pourquoi les wagons les moins adaptés au sommeil s'appellent ainsi !). Destination Bhubaneswhar.

Le hasard des rencontres me permet de passer une très agréable soirée avec un Indien qui vit habituellement en Italie, blessé ici en tombant de moto et heureux de me montrer... en boitant, les lieux d'intérêt de son quartier, rempli de temples majestueux, de vieilles demeures aux façades sculptées... Le lendemain matin, les choses sérieuses commencent. Négocier un rickshaw pour rejoindre la gare, trouver le quai d'où partira le train alors qu'il n'y a pas de panneaux d'affichage, traîner mes sacs sur les passerelles qui surplombent les quais, monter et descendre les escaliers en métal, attendre en espérant que c'est

bien le bon quai... Le train arrive à 8 h 30. Pas mal comme ponctualité pour un train qui a déjà parcouru dans les 2 000 km.

Je choisis de voyager en "seconde". Une fois installée, je fais la connaissance de mon voisin, Praveen John, qui travaille à Calcutta et va, lui aussi, à Kottayam, passer quelques jours dans sa famille. Prendre le train sur une longue distance est un autre moyen de se rendre compte que les Indiens sont peut-être les champions du monde de la vente à emporter et de la consommation nomade (que l'on qualifie de "tendance" chez nous !). Pas besoin ici de se déplacer dans le wagon restaurant, c'est le service qui vient aux passagers. Toutes les 10 minutes, un vendeur passe dans le couloir en annonçant ce qu'il vend : bouteille d'eau, noix de cajou, chai (thé), biscuits... En milieu de matinée, un employé du train passe prendre la commande du déjeuner, veg ou non veg au choix.

Déjeuner dans le train

À une heure plus ou moins aléatoire, on est livré de son repas. Biryani en barquette alu ; correct. Pas un vrai biryani (maintenant que je sais ce que c'est et que j'ai appris à les faire) mais tout de même assez bon.

Et le ballet des propositions de grignotages continue... Dans chaque gare, on a aussi tout juste le temps de descendre sur le quai se dégourdir les jambes rapidement et d'acheter biscuits,



Véronique Le Berre s'est essayée à la coupe des feuilles de thé à la Connemara Tea Plantation.

bananes, boissons ou beignets salés tout frais.

Mon voisin Praveen tient à me faire goûter des idli en Andra Pradesh, ces galettes de riz et dal cuites à la vapeur, et de l'halwa, genre de gâteau très dense à l'huile de coco.

Après deux jours et demi de voyage, premier choc : la chaleur étouffante qui règne encore à Kottayam à 23 h. Ici, je découvre la "froideur" d'une ville où il fait trop chaud. À Kottayam, personne ne vous interpelle dans la rue, il n'est pas facile de discuter avec les commerçants en anglais, les voitures fermées ont remplacé les motos grâce auxquelles on croise le regard des conducteurs, il y a de vrais trottoirs et principalement

des magasins en dur, beaucoup moins d'échoppes à même la rue, beaucoup moins de vie dans la ville, beaucoup plus de gens affairés... Même les magasins ferment à 19h. Après, la ville est plongée dans une quasi obscurité pas très accueillante. Ah, il me semble loin le temps du chai qu'on boit avec les amis sur le trottoir en regardant les passants après dîner !

Après quatre jours de tentative d'apprivoisement, je fuis ! Trop de pollution, cela appelle à l'air pur et c'est vers Kumily (1 200 m d'altitude) et la réserve naturelle de Peryiar que je me tourne. Quatre heures de bus plus tard, on arrive dans une petite ville assez plaisante où ça sent les épices ! Une sen-

sation vraiment agréable !

Et gros changement de température ici aussi. Il fait bon et un peu chaud à midi, mais je dois demander une deuxième couverture pour dormir !

Autre ambiance

Ici, je peux prendre trois cours de cuisine, sans toutefois pouvoir réellement fabriquer, visiter une plantation de thé et comprendre enfin pourquoi le thé d'ici ne ressemble pas du tout à des feuilles... Une étape bien intéressante pour mieux comprendre l'usage qui en est fait ici. Je fais aussi une journée de randonnée dans le parc naturel, sur les hauteurs qui culminent à 1 600 mètres, à la recherche d'un éléphant sauvage qui joue à cache-cache avec nous. Tant pis, on aura au moins pu s'émerveiller devant de magnifiques paysages, de la

citronnelle sauvage, des singes, un écureuil immense, un manguiers de 500 ans... De l'oxygène ! Du vert ! Cela change complètement du Nord de l'Inde ! Outre la couleur, c'est vraiment une autre ambiance ici. On voit immédiatement que la population est beaucoup plus riche, les voitures sont plus nombreuses, les maisons sont beaucoup plus cossues, les routes sont goudronnées.

Changement dans les sons et les parfums aussi. La population est à 50 % chrétienne, et il y a aussi une petite présence musulmane, on entend ici bien davantage les appels à la prière et les cloches d'église que les pujas, on ne sent plus autant l'encens, il n'y a pas ou presque pas de vaches sacrées.

Après la montagne, je retourne maintenant au bord de l'eau, auprès des fameux Backwaters, cet espace mêlant étendues d'eau, canaux, petites îles, mangroves, rizières, et toute une population qui vit au contact de ces paysages étonnants. J'en avais déjà eu un aperçu à quelques kilomètres de Kottayam, c'est encore plus beau à Alleppey ! Je pars de Kumily chargée d'un lourd sac d'épices, que je sais à peu près comment utiliser. Il me reste quelques jours de cuisine programmés et encore quelques achats de matériel de cuisson à faire, tant de choses à voir, ces derniers jours vont sans doute être très chargés.

■ Le blog de Véronique Le Berre: capcuisineetinnovation.blog.ouestjob.com



28 Les backwaters mêlent étendues d'eau, canaux, petites îles, mangroves et rizières.



Les fameuses "dosa" sont servies avec différents chutney et curry, très souvent à la noix de coco.



Le lac de Peryiar est peuplé de têtards, d'oiseaux et d'arbres mystérieusement morts au milieu de l'eau.