

Le carnet de voyage

→ L'Inde de Véronique Le Berre (1/3)

D'une cuisine à l'autre

Véronique Le Berre est l'ancienne chargée de communication de "Produit en Bretagne". Elle a décidé de se reconvertir dans la restauration. Pour parfaire son apprentissage, elle passe deux mois en Inde. À travers trois "cartes blanches", elle nous livre son récit, les cinq sens en éveil.

Après mon CAP de cuisine (une reconversion en un an), et avant de démarrer dans un nouveau métier pour de bon, j'ai décidé de repartir en Inde. Non pas en quête de spiritualité avant d'affronter un nouveau challenge mais pour explorer cette cuisine si riche, si variée et si différente de la nôtre.

Je me donne deux mois pour aller ainsi à la découverte du pays, avec l'ambition d'apprendre (un peu) leur gastronomie végétarienne et l'usage des épices, que j'avais déjà eu l'occasion de découvrir lors d'un stage de trois mois dans le Gujarat (Ouest du pays) il y a 12 ans.

Avant de partir, je voulais entrer en relation avec un restaurant qui pourrait m'accueillir en cuisine et au sein duquel j'allais pouvoir passer du temps, à regarder et si possible à faire. Grâce à plusieurs intermédiaires, me voici depuis une semaine à Puri, sur la côte Est du pays, à environ 500 km au Sud de

Calcutta.

Je loge à l'hôtel Lotus dans la rue la plus touristique de la ville. Depuis mon arrivée, j'ai mes entrées dans la cuisine du restaurant de l'hôtel et dans la maison du patron de l'hôtel, Brahma. La cuisine locale est influencée par son activité économique et spirituelle. À Puri, se situe l'un des quatre temples les plus sacrés de l'Inde où chaque hindou doit faire un pèlerinage au moins une fois dans sa vie.

Cuisine de toute l'Inde

De ce fait, la cuisine végétarienne y est fortement pratiquée. Outre toutes les personnes qui se déplacent pour des raisons religieuses, Puri est aussi une ville touristique d'importance. Alors, pour que le touriste moyen n'y soit pas perdu, on y trouve des restaurants servant la cuisine d'autres régions de l'Inde. Et, située au bord de la mer, Puri est aussi un port important avec une pêche dépassant la tonne chaque jour. Beaucoup de poissons sont expédiés au travers du pays mais une partie de la pêche est consommée sur place. Moi qui m'imaginai les hindous assez à cheval sur la cuisine végétarienne, j'en suis pour mes frais!

Toute cette variété fait peut-être qu'il n'y aura pas besoin de quitter Puri pour faire le tour de l'Inde gastronomique. Toutefois, peut-être qu'ici, comme dans toute zone touristique, on édulcore pour satisfaire le plus grand nombre. Quoi qu'il en soit, c'est assurément une bonne introduction au pays et dans un cadre paisible qui plus est.

L'Inde ne se donne pas comme ça à nous autres



Véronique Le Berre, entourée de Nomita et Kirvanbala, les épouses de Brahma et de son frère Shiva, chez elles après une matinée de cuisine.

Européens et il faut aller à sa rencontre pour en percevoir la splendeur. Je m'y étais préparée et je crois pouvoir dire, aujourd'hui, que je m'étais un peu trop mis de freins. Bien rassurée de par-

tir avec un pied à terre assuré, je me suis très vite rendue compte qu'il était aisé, à Puri, de discuter avec les locaux, d'entrer dans la cuisine des restaurants, sans qu'il y ait d'arrière-pensée : c'est un bon moyen d'introduction de dire qu'on s'intéresse à la cuisine.

À Puri, on a l'habitude des touristes, beaucoup de gens se débrouillent en anglais et surtout quasi-personne ne regarde le blanc comme une bête curieuse. Quel confort de se fondre dans le paysage!

Et le décor à tout ce qu'il y a d'idyllique, particulièrement la plage, vraiment paisible, avec des belles lumières, où l'on se salue poliment et on peut engager la conversation si on le souhaite, où il y a toujours quelque chose à voir : une vache assise qui prend le soleil, des indiennes en sari qui se baignent, des pêcheurs qui fabriquent des filets... Le tout bercé par le bruit de la mer. Bref, ça sent vraiment les vacances. Pour-

tant, je suis quand même là pour travailler et apprendre!

Le restaurant de l'hôtel fait une cuisine "pure veg", c'est-à-dire sans oignon et sans ail (sans œuf, ni viande, ni poisson bien sûr, mais avec du lait). J'ai interrogé plusieurs personnes sur les raisons de cette restriction et j'ai fini par avoir une explication : l'ail et l'oignon sont considérés comme des

tonifiants (voire excitants). Si on se prive de ces ingrédients, on a donc moins de pulsions et plus de temps à consacrer à la religion! Les croyances ne sont donc pas les mêmes que chez nous car on peut allègrement ici remplacer l'oignon et l'ail par le gingembre!

À chaque commande, je peux aller en cuisine voir la fabrication du plat. Je regarde, je prends des photos, j'essaie de baragouiner un peu avec l'armée mexicaine qui œuvre à chaque recette. Ils sont six ou sept, tous très jeunes, mais l'air assez expérimenté et sûrs d'eux. L'effectif paraît "un peu" surabondant – surtout en cette calme période – mais c'est un peu la mode indienne. Pour le moindre chapati ; l'un va détailler la pâte, l'autre va étaler les

galettes au rouleau, un troisième va les cuire, un quatrième va les placer dans l'assiette, pendant que le chef termine la cuisson du curry de légumes qui va les accompagner. Un cinquième prendra alors le relais pour aller servir le plateau en salle. Pas sûr que je puisse me rendre utile ici, il y a assez de bras! La saison touristique est en train de commencer, on verra à ce moment-là si je peux, moi aussi, travailler un peu.

Comme en France

Je retrouve ici des repères de fonctionnement de cuisine tels que je les ai appris en France : des préparations faites en avance cuites à 90 % pour pouvoir servir rapidement après la commande, le geste de balancier du couteau qui tranche les légumes, la répartition des rôles entre chacun... Pas de doute, on est dans le même type d'univers ici et en France. Je peux donc me concentrer sur ce qu'il y a dans l'assiette. J'ai déjà noté une petite dizaine de recettes, goûté au moins autant et je commence à pouvoir comprendre un peu les utilisations des différents condiments et épices, les modes de cuisson des légumes...

Brahma m'a aussi indiqué, dès mon arrivée, que sa maison était la mienne, et que je pouvais autant que je

voulais aller voir cuisiner chez lui. Et j'en profite largement! Là, vivent ses parents, sa femme et ses enfants, son frère et son épouse. Ce sont les deux femmes de la jeune génération qui s'occupent de la cuisine de la maisonnée. Chaque jour, ce sont au moins deux heures de la matinée qui y sont consacrées. Et je suis admirative du calme dans lequel toutes les tâches s'exécutent, c'est un joli ballet paisible à regarder. Et ça complète bien ce que je vois au restaurant, c'est très différent évidemment car on ne fait que de la cuisine du jour et aussi, la famille consomme oignon et ail, et parfois du poisson. C'est également une cuisine moins grasse, qui me permet de comparer des façons différentes de faire les mêmes plats. Et sincèrement, tout ce que j'ai pu goûter est vraiment délicieux, fin, justement dosé...

Nourritures de rue

Malheureusement, ici comme au restaurant, je bute sur la communication avec les personnes avec qui je passe du temps en cuisine. Aucune ne parle suffisamment l'anglais pour que je puisse poser toutes mes questions. Je suis aussi un peu frustrée de ne pas pouvoir faire moi-même, même si je me rends compte que j'apprends déjà pas mal de choses en regardant!

Le reste du temps, je traîne un peu sur les marchés, je discute avec les pêcheurs que j'ai pu rencontrer sur la plage, je teste les autres restaurants du coin, et les nourritures de rue. J'affectionne en ce moment particulièrement la noix de coco fraîche, un coup de coupe-coupe et on peut en boire le jus doux, désaltérant et juste sucré ce qu'il faut ; ensuite, un autre coup de coupe-coupe, on casse la noix en deux et on peut consommer la chair moelleuse et un peu grasse.

De ma chambre, au moment où j'écris ces lignes, j'entends de la musique et des chants qui viennent d'un temple juste à côté, qui sonnent vraiment comme de la musique bretonne, c'est à la fois étonnant et plaisant. À suivre...

Véronique Le Berre



Noix de coco sur la plage, un peu après 8 heures du matin, quelque chose comme un moment parfait.