



Au Rajasthan, le sol alluvial est considéré comme le plus fertile.

Évasion colorée chez les maharajas

L'Inde draine des essaims de voyageurs suisses attirés par la culture, la photogénie – voire la gastronomie – du pays le plus peuplé de la planète.

Sans oublier cette « spiritualité » qui n'est parfois qu'une utopie mystique. On revient rarement indemne d'un séjour aussi fascinant. Cette fois, c'est au Rajasthan, au nord-ouest du pays, que le voyage nous emmène: un état aride et flamboyant, berceau des maharajas, où les palais surgissent du désert comme des mirages.

TEXTE ET PHOTOS: BERNARD PICHON

« Une fois que vous aurez senti la poussière de l'Inde, vous ne vous en libérerez jamais ». C'est Rumer Godden – femme de lettres anglaise, auteur de soixante romans se déroulant souvent en Inde – qui l'affirme.

Ceux qui ont déjà visité cet immense territoire il y a quelques décennies n'en croient pas leurs yeux. En sortant de l'aéroport de Dehli, ils empruntent une autoroute rutillante et fleurie sur des kilomètres. Là où se bousculaient bétail, charrettes et autres improbables moyens de transport dans un indescriptible tohu-bohu ont poussé les buildings d'une Silicon Valley hérissée de tous les totems de la mondialisation.

La capitale se serait-elle réincarnée en mégapole high-tech? Qu'on se rassure: il suffit de poursuivre l'exploration pour

retrouver la grouillante Incredible India, celle qui continue de distiller son incomparable élixir de désuétude et d'exotisme! Certains voyageurs regrettent le pays d'autrefois, celui qui lentement s'effrite. À cette nostalgie, les Indiens répliquent que ce passé était souvent celui de la misère et de l'injustice, et qu'il serait coupable de vouloir maintenir

leur pays comme une sorte de Babylone en conserve. Il faut avancer.

Alors, on avance. À moins d'être très intrépide, il est déconseillé de le faire au volant. On comprend vite pourquoi quand on doit slalomer entre scooters, tracteurs, camions démesurés et vaches sacrées dans un concert de klaxons stressants. Bénéficier d'un guide-chauffeur n'est pas un luxe. Sa présence rassure et fait gagner beaucoup de temps.



Girdhar accompagne les clients de son Fort Chabariya dans la campagne.



CHEZ LES PRINCES

Le cliché du maharaja, c'est celui d'un potentat cousu d'or, vivant autrefois dans de somptueux palais, entretenant une cohorte de favorites et pratiquant la chasse au tigre à dos d'éléphant. Une image popularisée par les gravures, le cinéma et la littérature. La plupart de leurs anciens palais sont devenus des écoles, des musées et même les sièges de gouvernements provinciaux.

Quatre villes au moins condensent l'essentiel des trésors à découvrir : Jodhpur la bleue, Jaisalmer la jaune, Jaipur la rose, et Udaipur la blanche. Au voyageur pressé, il peut être conseillé de privilégier les deux dernières.

Dans la touffeur du Rajasthan, on comprend vite la nécessité de s'hydrater. Avant toute visite – de préférence matinale ou vespérale – on sirote un lassi (yaourt à boire), un nimbu pani

(limonade), un jal-jeera (boisson au cumin et au sel) ou un Rooh Afza (sirop concentré de plantes). Il y a fort à parier qu'on vous proposera aussi un *afternoon tea* très british, héritage de la colonisation. En Inde, le thé anglais a une histoire fascinante. Les Britanniques l'ont introduit au XIX^e siècle pour développer leur propre production après la perte du monopole chinois. Ils l'ont cultivé sur place, notamment dans des régions comme Darjeeling et Assam.

Et nous voilà prêts pour explorer Jaipur, dont l'urbanisme – caractérisé par de hauts remparts encore debout – contraste avec l'aménagement chaotique des mégapoles indiennes. Ici, le plan de la cité a été agencé en damier par une sorte de baron Haussmann local. Le long des avenues s'alignent bazars et superbes façades de grès rose, comme celle du Palais des Vents, riche de ses innombrables fenêtres à



Palais et temple : l'héritage monumental du Rajasthan étonne par sa diversité et ses dimensions.



fonction de moucharabihs (pour les femmes, voir sans être vues).

Une visite au City Palace – la demeure du maharaja visionnaire qui a si bien dessiné la ville – révèle un dédale de cours intérieures, jardins et passages richement aménagés.

À Udaipur, il faut grimper jusqu'à la gigantesque forteresse pour gagner une vue gratifiante sur le site. Cet autre palais-musée contient assez de bijoux pour laisser baba le visiteur le plus blasé... jusqu'à une déraisonnable collection de mobilier et objets en pur cristal, caprice aussi kitch que scintillant.

LUXE ET INDIGENCE

L'Inde a ceci de particulier qu'elle vous expose en permanence à quelque chose et à son contraire: laideur et beauté, miasmes et parfums, violence et douceur, passé et présent,



éternel et passager. Nos idées reçues véhiculent surtout l'opposition de la misère et de la richesse. Les Indiens jugent cette vision réductrice. Ils tentent de la relativiser en rappelant que les famines appartiennent au passé.

Rencontrée à Udaipur, une voyageuse américaine s'enorgueillit de son périple ferroviaire, effectué à bord du luxueux Deccan Odyssey (l'Orient-Express local): «Le train s'arrête souvent dans de petites gares où il est très intéressant d'observer la vie quotidienne. Ce matin, au petit-déjeuner, je me suis sentie mal à l'aise, car des gens amassés sur le quai nous regardaient du dehors, tandis que nous dégustions notre plantureux petit-déjeuner, servi dans de la porcelaine».

Au Rajasthan, les chemins de traverse ne cessent de ménager mille et une surprises. Celle, par exemple, de découvrir ces ancestraux

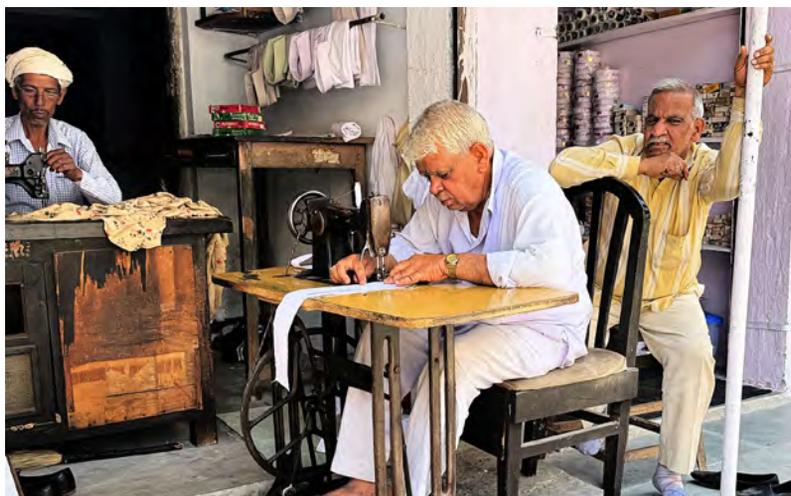
À Jaipur, les délices du palais et la photogénie de celui qui cachait le harem royal.



Une façade de Pushkar.



La belle allure des descendants de maharajas.



À Pushkar, le tailleur officie à même le trottoir.

bâolis, gigantesques puits en escaliers, aménagés dans les régions arides. Aujourd'hui, des barrages ont pris le relais, comme à Bisalpur, où la montée des eaux vient inonder le temple de Bisal Deoji aux sculptures déjà mutilées par les vagues successives d'invasions iconoclastes, notamment arabes.

EFFERVESCENCE

Pushkar n'est pas Calcutta. On n'y est pas confronté à des scènes dont Mère Teresa – durant plus de 40 ans – a marqué les mémoires. Ce sont surtout les hippies du siècle dernier qui ont contribué à la notoriété de ce grand lieu de pèlerinage pour l'hindouisme, sur les rives d'un lac dont les eaux sacrées encouragent les ablutions. La ville est aussi réputée pour abriter l'une des plus grandes foires de bétail, en Asie. Chaque automne, on y organise durant une douzaine de jours des courses de chameaux et de chevaux, ainsi qu'un concours du plus bel animal.

Une vache nous frôle au milieu de la chaussée. Un tailleur installé à même le trottoir, avec sa vieille machine à coudre Singer, nous fait signe de dégager vite fait. Ces sacrés bovins peuvent être agressifs. En l'occurrence, on a compris qu'il pourrait nous en cuire de contester leur priorité dans le trafic.

On poursuit d'étonnement en étonnement face au rudimentaire des échoppes: celles du coiffeur, de la marchande de sucreries ou du vendeur de jus de cannes à sucre broyées dans un engrenage obsolète. Loin de fuir les objectifs, marchands et simples quidams se plaisent à solliciter une photo. Pas question toutefois,

d'aller jouer les paparazzi là où s'immergent les pratiquants d'un hindouisme omniprésent. À vrai dire, le paysage s'oublie vite, tant la présence humaine s'impose, et s'impose partout.

HORS DES SENTIERS BATTUS

Agacés par la trop grande célébrité du Taj Mahal, certains Indiens prétendent qu'il faut tout visiter au Rajasthan, sauf ce mausolée iconique. Alors, visons un hameau d'à peine 500 âmes, dominé par une modeste fortification datant des maharajas, devenue hôtel de charme!

Il n'y a pas si longtemps encore, l'ouvrage tombait en ruines. On doit sa réhabilitation à la complémentarité d'une investisseuse neuchâtoise (*voir encadré*) et de la famille indienne détentrice de cet héritage. La première a amené des fonds, la seconde un décorum respectueux des traditions locales. Le spectacle est permanent autour de l'hôtel, où rien n'est à visiter, mais où tout est à voir, du manège des vaches sacrées à la culture des champs, en passant par les dévotions au petit temple voisin et à l'effervescence populaire des fêtes hindoues comme Holi, qui salue à la fois le renouveau, le Nouvel An et la victoire du bien sur le mal. La veille, les habitants chantent et prient ensemble autour du feu sur lequel on lance du riz.

Le Jour J, lorsque le foyer est éteint, les festivités s'accompagnent d'un rituel bariolé où tout le monde s'asperge de poudres colorées. Les frontières s'estompent entre les couches sociales, les générations, les riches et les pauvres.



Le traditionnel Dal Baati Churma.



Préparation de galettes au village de Chabariya.

AGAPES

Divers petits snacks sont servis pendant la fête de Holi. Les shakarpara, des petits carrés frits, et les gujiya, des samossas fourrés aux fruits secs et à la noix de coco, sont très appréciés. Des plats de riz colorés complètent également le festin, comme un curry jaune ou un mélange riche en légumes multicolores.

À Fort Chabariya, les cuisines révèlent l'âme de la gastronomie indienne. Les repas sont partagés en famille ou entre amis. Les techniques de cuisson traditionnelles, l'utilisation d'ingrédients locaux et les recettes transmises de génération en génération font de chaque plat une véritable expérience sensorielle. Les mets intègrent pléthore de légumes et épices fraîchement broyées; incomparables saveurs de tout ce qui pousse sur place... un patrimoine gustatif unique qui illustre l'histoire d'un peuple, de ses traditions et de son adaptation à un environnement souvent aride.

Trio de saveurs et de textures, l'incontournable Dal Baati Churma exprime hospitalité et convivialité. Le Dal est une préparation de lentilles mijotée lentement avec du cumin, de la coriandre, du curcuma et parfois une touche de piment. Le Baati est un pain rond et consistant, préparé à partir de farine de blé dur et cuit traditionnellement dans un four en terre cuite. Le Churma est un dessert riche et parfumé intégrant du sucre de canne non raffiné et des fruits secs (amandes, pistaches). Sa texture sablée et son goût sucré viennent équilibrer la saveur salée du plat principal. • BP

LA NEUCHÂTELOISE DE CHABARIYA

Vanessa Dubois se serait bien vue vétérinaire, mais les circonstances l'ont aiguillée vers le dessin en génie civil, une formation qui n'a pas été inutile dans la réalisation du projet le plus fou de sa vie : transformer l'ancien fort rural de Chabariya en hôtel de charme.

« Grande voyageuse, me voici saisie il y a quelques années par un double coup de foudre, à la fois pour le Taj Mahal... et pour celui qui me le faisait découvrir, un guide indien francophone prénommé

Girdhar. Il vivait avec sa famille dans les quasi-ruines de ce qui avait été une fortification dominant son petit village. J'avais quelques économies. L'idée m'est venue de les consacrer à la réhabilitation de cette construction, dont j'ai saisi le potentiel. Inutile de dire qu'un tel fantasme eut été impensable

en Suisse. Mais là-bas, parmi les quelque 500 habitants de la communauté, certains agriculteurs avaient de réelles compétences en maçonnerie. Pour les finitions, nous avons fait appel à des artisans venus des villes, car

nous tenions à conférer à l'Hôtel Fort Chabariya un maximum d'authenticité et de personnalité, sans en faire un palace», explique Vanessa, dont l'intégration dans une culture différente n'a pas posé de problème : « Il



n'en demeure pas moins que les descendants des maharajas ont bien conservé les réflexes patriarcaux de leurs ancêtres. Dans toute réunion publique, hommes et femmes sont toujours séparés. Il m'est arrivé de surprendre tout le monde en voulant déroger à cet usage ».