Delhi dunities

De l'échoppe au restaurant branché, les rues de la capitale indienne offrent tous les goûts, pour tous les palais. Découverte.

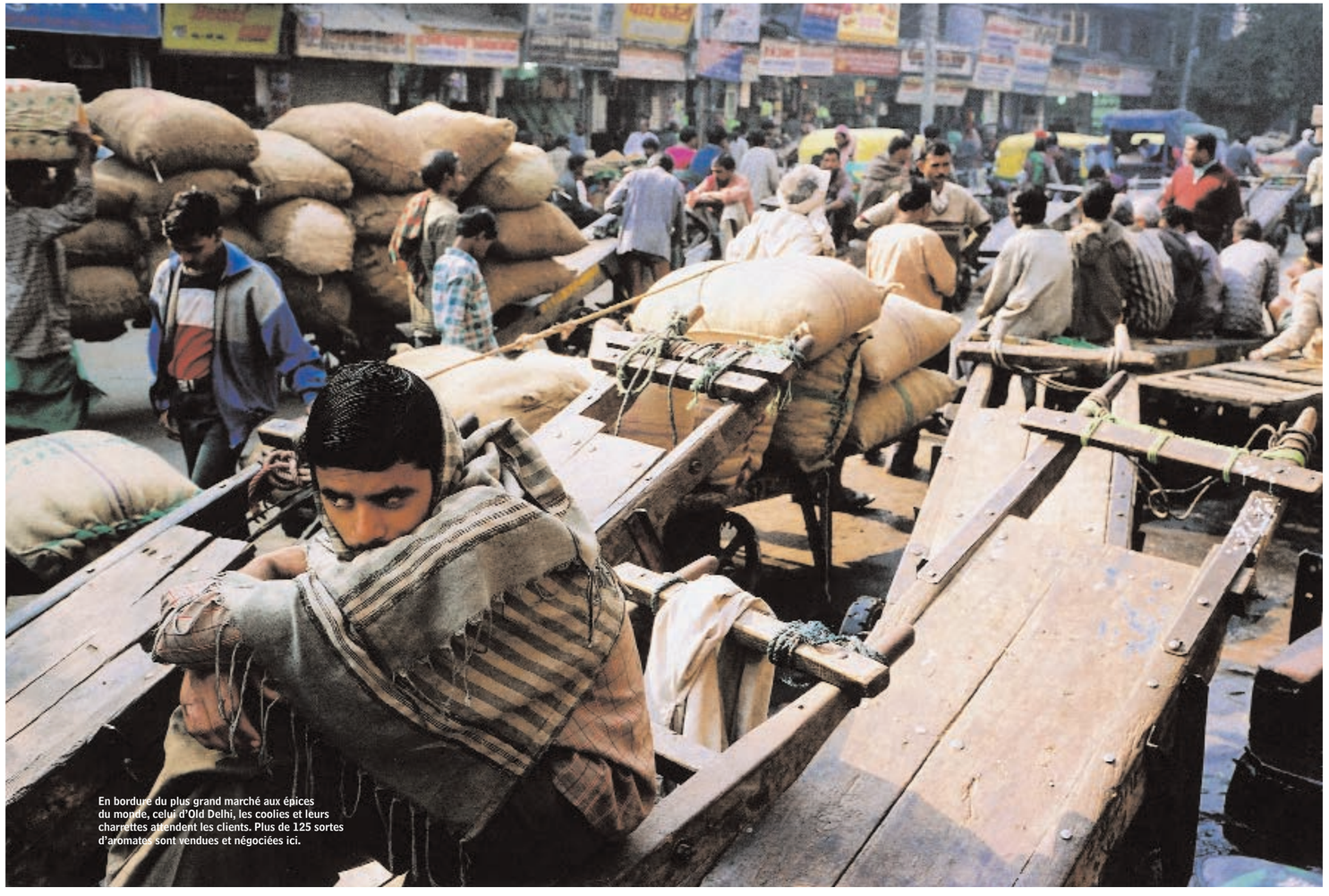
REPORTAGE

TEXTE **MYRIAM LÉON**
PHOTOS **JULIEN CHATELIN**

page 80

Monté sur un maigre canasson, le jeune garçon remonte à contresens l'interminable bouchon. Autour de lui, camions, bus, rickshaws, motos, vélos, autos et piétons tentent de se faufiler dans un concert de Klaxon. Trois éléphants chargés de sacs de jute émergent majestueusement de cette frénésie anarchique. Apparemment insensible à l'agitation, une vache se repose sur le terre-plein central de la quatre-voies. Depuis cinq ans l'Inde s'enrichit – le taux de croissance a atteint 5,4 % en 2004 –, mais les rues de Delhi, elles, gardent un parfum de tiers-monde. Peuplée de 15 millions d'habitants et sillonnées par 5 millions de voitures privées, 40 000 taxis et rickshaws motorisés et 10 000 bus, la capitale de l'Inde s'étend sur 47 kilomètres du nord au sud et 43 d'est en ouest. En 2005, cinq lignes de métro devraient permettre d'échapper enfin au chaos. Mais à 20 roupies (0,35 euro) le ticket, contre 2 roupies pour le bus, c'est la classe moyenne, en plein essor, qui en profitera.

Depuis quelques années, toute la capitale dragues cette frange de la population qui s'enrichit, consomme, sort et voyage. Pourtant, malgré l'ouverture sur le monde qui fait évoluer les goûts, les traditions restent profondément ancrées. « A Delhi, nous n'avons pas la culture du verre ou du repas entre amis. En général, on rentre à la maison après le travail, explique Midrul, 39 ans, professeur de français à l'université. Une soirée au restaurant est avant tout l'occasion de montrer que l'on dépense de l'argent. Alors on dîne dans les hôtels cinq étoiles. » La famille de Midrul – les parents, leur fille et les grands-parents paternels – partagent une maison dans les quartiers chics de l'ouest de la ville. Lorsqu'ils sortent, c'est en général au Bukhara, la table de l'hôtel Sheraton spécialisée dans la cuisine traditionnelle du Nord. Très relevée, cette dernière repose sur des marinades où se mêlent cardamome, ail, gingembre, safran, coriandre, piments… Les viandes (poulet ou mouton, car la vache est sacrée)



En bordure du plus grand marché aux épices du monde, celui d'Old Delhi, les coolies et leurs charrettes attendent les clients. Plus de 125 sortes d'aromates sont vendues et négociées ici.

Un mariage dans un grand hôtel de New Delhi. Quand ils sortent dîner, ce qui est rare, les Indiens aisés vont volontiers dans ces endroits standardisés car les restaurants tels qu'on les connaît en Occident commencent juste à apparaître.

Dans le quartier d'Old Delhi. Les Indiens sont des adeptes du grignotage à toute heure. Dans les rues, les échoppes proposent toutes sortes de repas rapides.

L'un des nombreux restaurants improvisés où l'on trouve à manger jusque tard dans la nuit.

Au Bed, le bar-lounge-restaurant qui accueille la jeunesse aisée de Delhi, on passe la soirée allongé au son de l'électro.

Les habitants de la capitale indienne connaissent presque tous Aggarwal, le meilleur bar à lassis (lait parfumé) de Delhi, très agréable l'été.

et les légumes marinés sont ensuite grillés (en kebab) ou cuits doucement dans un four en terre (le tandoor). Tout cela accompagné d'un nan, une galette de blé nature ou garnie de fromage ou de tout autre chose. Le mariage des saveurs doit parfumer longuement le palais.

A quelques kilomètres de ce restaurant, mais à des années-lumière de son luxe raffiné, se trouve le plus grand marché aux épices du monde, réunissant 125 sortes d'aromates. Pour accéder à ces montagnes de poudres parfumées aux couleurs multiples, bases de l'alchimie culinaire indienne, il faut affronter la fourmilière d'Old Delhi. L'expérience tient de l'extrême mais il suffit, comme pour le saut à l'élastique, de se lancer et de suivre le mouvement. Impossible de s'extasier sur les petits immeubles du XVIIe siècle aux façades de bois ciselé sans se faire bousculer par moult piétons, percuter par un rickshaw ou sans buter sur une voiture à bras chargée de marchandises. Les ruelles de ce quartier de grossistes, trop étroites pour les véhicules motorisés, sont le royaume des coolies et des rickshaws. Pour tuer les heures d'attente entre les missions, ils alternent siestes et grignotage, le passe-temps favori des Indiens. Chaque recoin de ce quartier offre des en-cas sucrés ou salés. Des samosas farcis de légumes à la farine complète, des « gulab jamun », des « pakiza » ou des « malai ladoo » : des pâtisseries à base de lait mélangé avec des fruits, des arachides ou des légumes. Ou encore les « momos », ces bouchées cuites à la vapeur, végétariennes ou non. Plus loin, sur un bout de planche, une vieille dame propose des « mathis », des beignets de lentilles et de farine. Pour les vraies faims, le riz est de tous les repas dans le sud du pays mais en Inde du Nord, on se régale du plat de base : le « dal chapati », des lentilles en sauce accompagnées de galettes de blé. L'hiver, le « chaï », thé épicé infusé dans du lait, est servi dans la plupart des échoppes. L'été, le « lassi » (lait brassé parfumé) prend la vedette.

Si Old Delhi, haut lieu de la gastronomie de rue, se révèle bourré de charme exotique pour un étranger de passage et fort pratique pour les bourses étriquées (le salaire minimum officiel est de 100 euros), tout Indien touchant un salaire décent (à partir de 500 euros) préfère l'éviter. Moins frénétique, Paharganj, le marché qui s'étale devant la gare centrale, se veut un peu plus chic. C'est le repère des voyageurs. C'est là aussi que les restaurateurs viennent s'approvisionner en légumes. Construit au début du XXe siècle, il laisse une impression d'inachevé. Car les propriétaires ne payant pas de taxes tant que leurs immeubles sont en construction, les troisièmes étages restent donc sans toit depuis des lustres. Le dédale des rues appelle à la déambulation et dévoile des façades aux couleurs vives où pendent sur des fils à linge tendus entre les fenêtres des saris chatoyants. Les rez-de-chaussée ouvrent sur des ateliers microscopiques de tailleurs, de bijoutiers, de cordonniers… Et bien sûr nombre de gargotes bon marché où un repas ne dépasse pas 50 roupies (0,85 euro). Le quartier a su s'adapter à la clientèle des touristes, il y est donc possible de manger indien mais aussi une cuisine fusionnelle inspirée par l'Occident. Cette tendance est encore plus criante dans les lieux branchés de la capitale, qui sont concentrés autour du quartier anglais du centre et de South Delhi.

La cuisine traditionnelle du Nord, la plus connue en France, est à base de marinades d'épices. La viande et les légumes sont ensuite grillés, en kebab, ou cuits dans un four, le tandoor. Le tout est servi avec un nan.

Autour de Paharganj, le marché proche de la gare centrale réputé pour ses légumes. Les restaurateurs viennent s'y ravitailler. Le quartier, continuellement en travaux, est aussi le repère des routards occidentaux.

C'est là que Prince K, qui partage sa vie entre Delhi et Los Angeles, vient d'ouvrir le Bed, un bar-restaurant-lounge où l'on passe la soirée installé dans de grands lits au son de l'électro. « Je voulais créer un endroit où l'on vient se relaxer et discuter entre amis. Je sers une cuisine continentale parce que j'ai remarqué que les gens sont de plus en plus curieux et veulent du changement. » Il propose donc, outre les « tandooris » et les « kebabs », un « gâteau aux aubergines » (en français dans le texte), du saumon écossais ou un merveilleux fondant au chocolat. Son concept vise la jeunesse dorée de la capitale, pourtant versatile. « Nous sommes toujours en recherche d'endroits à la mode, raconte Mansi, 27 ans. Les lieux tendance marchent six mois et quand il y a une nouvelle adresse, on change. Mais partout, il faut que nous puissions manger et boire toute la nuit. » Félix Turianskyj, chef montréalais qui a fait un passage par les cuisines de Bernard Loiseau à Paris, a ouvert un autre lieu hype, le Q Ba : 2 000 m^2 sur deux étages, des canapés en cuir, une grande terrasse et un DJ offrent une sensation d'espace et de modernité exceptionnelle. « Le pari est d'amener les Indiens qui ont de l'argent à sortir de chez eux. Il faut amener les gens à apprécier d'être servis dans un beau décor, dans une belle vaisselle. Mais comme ils ont de grandes maisons avec des cuisiniers, ils ont encore trop tendance à recevoir chez eux. Et les jeunes couples mariés, qui souvent vivent en couple chez les parents, hésitent à rentrer tard le soir. Pour l'instant, les Indiens ont encore la culture du cinq-étoiles, la sortie exceptionnelle. Les restaurants commencent à peine à apparaître. A Delhi, les gens aisés ne connaissent pas encore ce plaisir très occidental. Mais ça évolue très vite. La preuve : la consommation de vin double chaque année, alors qu'elle était inexistante il y a cinq ans. »

Dans un parc de la capitale, un instant thé entre femmes.

Guide New Dehli

Population : environ 15 millions d'habitants.
Langue : le hindi.
Monnaie : la roupie (100 roupies = 1,70 euro).

Office national du tourisme indien
13, bd Haussmann – 75009 Paris
Tél. 01 45 23 30 45 / www.india.org

Les bonnes adresses

Aggarwal
Le meilleur bar à lassis de Delhi. Les habitants de la capitale sont prêts à faire des kilomètres pour rejoindre cette adresse de l'ouest de la ville. 0,85 euro le repas.

Sadar Bazar, Delhi Cantt / Tél. 569 12 68

Karim
Ouvert depuis 1913, ce restaurant est une institution d'Old Delhi qui a petit à petit envahi toute une ruelle. 5 euros le repas.

Jama Masjid, Old Delhi / Tél. 232 698 80

Q Ba
Le plus grand restaurant de Delhi, cuisine du nouveau monde et indienne, bar à cocktails et vin au verre. 10 euros le repas.

E 42-43 Connaught Place / Tél. 515 128 88

Bed
Restaurant-lounge hyperconcept, bar à cocktails, repère de la jeunesse dorée. 17 euros le repas.

F 562 A Lado Sarai, Mehrauli / Tél. 556 378 33

Bukhara
Pierres, poutres et cuisines apparentes, recettes traditionnelles indiennes servies dans un hôtel international fréquenté par les touristes et les Indiens riches. 34 euros le repas.

Maurya Sheraton,
Diplomatic Enclave / Tél. 261 122 33

Kabila
Depuis soixante ans, l'une des plus vieilles enseignes de la capitale indienne se veut une garante de cette cuisine traditionnelle du Nord, particulièrement longue en bouche. 10 euros le repas.

DDA, Local Shopping Center, Aurobindo Place,
Haus Khas / Tél. 265 684 94