

Journal Kerala 2019

L'idée

J'avais, depuis bien des années la vague envie d'un voyage en Inde. À l'origine, j'avais effectué une escale de trois jours à Delhi en janvier 1972, sur le chemin de mon retour du Québec vers la Nouvelle-Guinée. J'avais eu un premier goût de ce pays. De cet univers, devrais-je dire, tant il était différent de tout ce que je connaissais. Plus tard, j'ai pu découvrir le monde hindouiste en visitant Kathmandou lors de trois voyages de randonnée dans les hautes montagnes népalaises (2011, 2014 et 2017). Mais c'était différent. Le goût de l'Inde m'était resté. Par mes lectures, j'ai autant cultivé l'envie de découvrir les déserts du Rajasthan que les profondes forêts du grand sud. Sans négliger pour autant les sommets de la marge himalayenne.

Il a fallu la combinaison de deux événements distincts en 2018 pour relancer en moi cette idée. D'abord, c'est Évelyne Lanouette qui a fait un voyage de groupe dans le nord de l'Inde, en particulier au Rajasthan. Puis, c'est Robert Pennamen, un vieil ami de tango, breton de Quimper, qui m'avait fait partager ses excellentes photos de la même région, après m'avoir ébloui par ses photos du Japon et de l'Iran. Je me suis empressé de le féliciter de ses talents de photographe et de lui demander plus de détails relatifs à l'organisation pratique de son voyage. J'étais lancé !

Il s'avérait que ce voyage avait été plutôt facile à organiser, en passant par une agence de Delhi tenue par un couple franco-indien, qui s'était chargé du programme et avait fourni une voiture ainsi qu'un chauffeur-guide. Il ne lui était resté que la location des hôtels, une tâche qu'il est aujourd'hui assez facile à réaliser par l'Internet.

J'ai contacté cette agence, et j'ai été satisfait des services offerts. Puis j'ai décidé de vérifier si de telles agences pouvaient exister dans le sud, autant au Kerala qu'au Tamil Nadu. J'ai en ai vite trouvé quelques unes, mais le contact avec elles était un peu difficile : réponses lentes et incomplètes, et d'autres petits signes d'un certain manque de professionnalisme.

C'est à ce moment que je découvre KST Tours, une agence de Thrissur au Kerala créée par Michel et Christian, deux Français amoureux du Kerala et de l'Inde du sud. Ils proposent des voyages privés entièrement préparés sur mesure pour chaque groupe de voyageurs. Leur approche est très délicate, avec une tendance à privilégier des activités authentiques, souvent en dehors des circuits touristiques habituels. Ils composent leurs voyages à partir des sites, activités et hôtels qu'ils ont personnellement validés. Ils proposent des chauffeurs-guides compétents et des voitures récentes. Ils demandent aux clients de répondre à un très long questionnaire qui permet de cerner les intentions et désirs des voyageurs. Je suis charmé par le ton sympathique et très professionnel de leur site, ainsi que par la variété des options possibles. Mon choix allait se porter vers eux. Je parle de ce projet à Louise puis à Mario, mais sans susciter d'intérêt particulier. C'est ainsi que je prends la décision de partir seul.

Je les contacte avec l'idée d'un séjour de quatre semaines, tout seul. Oui, tout seul, sans Louise. Car ce pays l'inquiète un peu. Autant pour sa nourriture épicée, que pour les conditions générales d'hygiène et de salubrité. Je réponds d'abord au long questionnaire de l'agence, destiné à leur faire connaître mes désirs, mes particularités, mes exigences et mon budget.

Les propriétaires de l'agence déclinent tout d'abord de me prendre comme client et d'organiser un tel voyage, qui se trouve en fait plus long que ce que la majorité de ses clients désirent. Mais, après un questionnement de ma part, ils finissent par accepter, et m'expédient une proposition détaillée (24 pages) d'un itinéraire de 26 jours qui correspond parfaitement à mes réponses dans leur questionnaire, à un prix tout à fait correct. Ce voyage est plus rural qu'urbain. Il incorpore de la randonnée. Et il consacre beaucoup de temps aux hautes terres des Ghâts occidentaux.

Je suis tout excité ! Mon choix est fait ! Mon voyage se fera ! Et ce sera au Kerala (avec une semaine dans la région frontalière du Tamil Nadu) plutôt qu'au Rajasthan ! Mon excitation est telle que j'incite Louise à lire en détail la proposition. Et justement, ce qu'elle y lit l'enchanté totalement. Au point qu'elle veut bien se joindre à moi pour ce voyage, à condition d'être réconfortée dans ses inquiétudes.

Je m'empresse alors de contacter Christian Duroule et Michel Sablier de l'agence pour voir la possibilité d'ajouter Louise. Leur réponse est très réconfortante pour Louise car ils la rassurent sur la disponibilité d'aliments qui ne sont pas trop épicés, sur la salubrité générale du Kerala et sur l'exceptionnel développement social de l'état. De plus, le coût supplémentaire pour elle, au-delà du prix coté pour moi est presque insignifiant. Il n'en faut pas plus pour que Louise décide de venir avec moi.

La destination

Le Kerala est un des 29 états et 7 territoires de l'Inde. Il est au sud du pays, à une latitude tropicale qui correspond sur notre continent au nord de l'Amérique du Sud, disons Caracas ou Panama. L'état occupe une plaine côtière, enserrée entre la mer d'Arabie et les hauteurs des Ghâts occidentaux.

L'état a été créé en 1956, quelques années après l'indépendance de l'Inde (1947), lors d'une réorganisation massive des limites administratives de tout le territoire indien, à partir des deux états princiers du Kerala et de Travancore, pour regrouper toutes les zones où le malayalam était parlé.

La capitale politique est Thiruvananthapuram (mieux connue sous son ancien nom de Trivandrum) et la métropole est Kochi (mieux connu sous son ancien nom de Cochin). L'état regroupe environ 34 millions d'habitants, une bien petite proportion des 1325 millions d'Indiens.

Le Kerala est un état très particulier dans l'union indienne, puisqu'il se classe à la tête de tous les indicateurs de développement humain et social.

- La population est très urbaine (pour moitié), contre seulement un quart dans l'ensemble du pays.
- Le Kerala est le seul état indien où le nombre de femmes dépasse le nombre d'hommes (1084 par mille, par rapport à 943 par mille pour le pays). La tradition keralaise est même matrilineaire; ce sont les femmes qui sont les chefs de famille et c'est par elles que les héritages se font. Les héritages passent souvent aux enfants de la sœur. Les femmes ont un rang élevé et une grande influence.
- Le Kerala a l'indice de développement humain le plus élevé du pays (0,770).
- La scolarisation keralaise est pratiquement universelle, sans égard au sexe, à la caste, au groupe social ou à la région. L'alphabétisation est également élevée (94% par rapport à 65% pour l'ensemble de l'Inde).
- Les taux de natalité (11,2 par mille) est le plus bas du pays, comme le taux de mortalité (7 par mille) et le taux de fertilité (1,56 par mille), ce qui révèle une bonne situation de santé.
- L'espérance de vie (74 ans) est la plus élevée de l'Inde.
- L'état est considéré comme le moins corrompu du pays.
- La population est répartie entre plusieurs groupes religieux : 54% hindous, 27% musulmans et 19% chrétiens. C'est au Kerala que les chrétiens indiens sont particulièrement concentrés, reflétant une tradition très ancienne, qui remonterait à l'arrivée de l'apôtre Thomas en l'an 52. Le Kerala est un des états indiens où l'intégration des diverses religions est la plus poussée et la plus sereine.

Le climat est tropical et humide, avec 120-140 jours de pluie, sous l'effet de mousson du sud-ouest. On compte environ 2,9 mètres de pluie par année. Mais nous serons au plus sec de l'année lors de notre passage. Les températures oscillent entre 34°C le jour et 22°C la nuit.

L'agriculture est l'activité la plus importante, avec le riz, la noix de coco, le thé, le café, le caoutchouc, la noix de cajou, les épices (poivre, cardamome, vanille, cannelle et muscade).

Le Kerala est nettement plus humide que la moyenne indienne. La verdure y domine, même en saison sèche. L'état est une immense forêt, ce qui n'empêche pas une densité moyenne élevée de population. Les villages sont denses mais très verts. Et de grandes portions des Ghâts occidentaux sont dénuées de villages. Ce qui fait qu'on retrouve là de grandes populations animales (éléphants, tigres, bisons,...).

La faune et la flore du Kerala sont très variées, avec un taux élevé d'endémisme. De nombreux animaux et plantes communs dans l'état ne se retrouvent pas ailleurs.

Le Kerala se distingue aussi par son ouverture exceptionnelle au monde extérieur, en particulier à l'étranger. Les Keralais ont de tout temps commercé par voie maritime avec leur voisins arabes et persans et l'arrivée en 1498 de Vasco de Gama à Calicut n'a que renforcé cette tendance. Ce sont les épices (avec le bois et la construction navale) qui ont alimenté ce courant commercial. Aujourd'hui, les Keralais s'exportent aussi eux-mêmes puisque 2,5 millions d'entre eux travaillent dans les pays du Golfe, contribuant à environ 20% du produit intérieur.

En malayalam, le mot "Kerala" signifie "le pays du cocotier". C'est la meilleure description physique qu'on puisse donner de cet état. Il y a des cocotiers partout. Et ils sont exploités de toutes les manières.

Comme je l'ai demandé dans le questionnaire de l'agence, nous passerons à peu près la moitié de notre voyage dans la zone montagneuse des Ghâts occidentaux, des collines du Nilgiri et des collines de Cardamome. Cette région située entre 1000 et 2000 mètres (mais avec certains sommets frôlant les 3000 mètres) marque la limite orientale du Kerala. Nous débordons donc pendant à peu près une semaine dans l'état du Tamil Nadu dont la capitale et métropole est Chennai (mieux connu sous son ancien nom de Madras).

Les Ghâts occidentaux

L'Inde est un pays à tempérament voyageur ! Il y a 150 millions d'années le super-continent du Gondwana a commencé à se fragmenter. C'est à ce moment que la plaque de l'Inde, qui se trouvait alors juste à côté de l'actuelle Afrique du Sud, s'est lancée dans un long voyage (au rythme annuel de 15 centimètres) qui l'a amenée à se presser aujourd'hui contre le massif du Tibet et à créer les hauts sommets de l'Himalaya.

Les Ghâts occidentaux ne sont pas à proprement parler des montagnes habituelles, issues du plissement de deux plaques tectoniques. C'est en réalité un escarpement partant du plateau central indien (le Deccan) et descendant jusqu'à la mer d'Arabie, probablement formé au départ du long voyage du sous-continent par la rupture avec Madagascar. C'est donc une zone de rupture, à l'origine de 3000 ou 4000 mètres de hauteur, qui est préservée (et érodée) depuis ce temps, et qui a beaucoup voyagé.

La préparation

L'Inde est un pays assez sévère, qui n'hésite pas à contrôler bien des aspects de la vie de ses habitants. Elle fait de même pour les étrangers. Pour le visiter, il est toujours nécessaire d'obtenir un visa. Et, comme les Indiens sont les champions universels de la bureaucratie, obtenir un de ces visas est toujours long et difficile .

Depuis quelques années, un assouplissement est survenu. Mais c'est uniquement pour les voyages touristiques courts, à l'origine d'un mois, maintenant jusqu'à deux mois. Il est désormais possible de demander un visa électronique par Internet. En fait c'est une sorte de "pré-visa", qu'il faudra présenter à l'entrée au pays pour obtenir le vrai visa. Ça devrait être simple. Mais non. Pas au pays de la bureaucratie. Il faut remplir le plus long et le plus pointilleux de tous les questionnaires, qui couvre tous les aspects de la vie du voyageur, son occupation, ses voyages antérieurs, ses déménagements, ses amis, ses parents. Sans compter beaucoup d'aspects de la vie de ces parents et amis. Jusqu'à demander aux postulants que nous sommes si nos parents étaient des terroristes. C'est authentique !

Le voyage vers l'Inde

Nous quittons la maison avec une navette (presque privée) bien confortable jusqu'à l'aéroport de Montréal. Nous arrivons à l'aéroport de Londres-Heathrow tôt le lendemain après un vol de nuit bien trop court pour nous reposer. Mais, comme nous ne repartons qu'au milieu de l'après-midi, nous nous dirigeons vers un salon VIP que nous pouvons nous payer grâce à ma carte de crédit. Nous commençons par prendre une douche, qui est bienvenue. Puis, nous nous régaloons d'un "*full English breakfast*" et relaxons un peu. Le vol d'Air India est en retard, ce qui met en danger notre correspondance.

À l'arrivée à Mumbai, il ne reste plus qu'une petite demi-heure avant l'heure de décollage de notre avion de correspondance pour Kochi. Mais nous comprenons bien vite que nous ne passons pas l'immigration à Mumbai et que le vol de correspondance demeure sous le régime international puisqu'il dessert plusieurs vols internationaux comme le nôtre. Il n'y a donc ni passage à l'immigration ni dédouanement de bagages à Mumbai. Par contre, nous avons le premier contact avec la bureaucratie indienne qui se manifeste par l'émission désordonnée de nouvelles cartes d'embarquement et un contrôle de sécurité tout à fait inefficace.

Jour 1 (le dimanche 20 janvier) Fort Kochi

Malgré toutes ces inquiétudes, Air India nous fait arriver à l'heure prévue à Kochi (anciennement Cochin), soit autour de 8 heures du matin. L'aéroport est enveloppé de brume. À l'atterrissage, on aperçoit beaucoup de végétation, et plusieurs grandes rivières calmes.

Cet aéroport moderne se distingue de deux manières. D'abord c'est le premier aéroport au monde à être entièrement mû à l'énergie solaire. Ensuite parce que son actionariat comprend, en plus des pouvoirs publics keralais, plus de 10,000 petits épargnants.

Dès la descente de l'avion, en approchant des locaux de l'immigration, nous sommes accueillis par une reproduction très convaincante d'un éléphant domestique pleine grandeur, paré des atours habituels pour un festival hindou. Une belle vision d'arrivée ! C'est ici que nous passons devant les services d'immigration. On nous installe confortablement dans de gros et profonds fauteuils, parce que la procédure est plutôt longue. Mais les nombreux officiers qui s'occupent de nous sont sympathiques. C'est ici que notre pré-visa électronique se transforme en un authentique visa paré de tous ses tampons et de toutes ses signatures.

Nous avons (encore une fois) cette surprise magique de récupérer les bagages qui nous ont fidèlement suivi depuis Montréal. Nous quittons alors le terminal aérien et son air conditionné. Nous passons à une vaste halle ouverte, remplie de voitures et de minibus. Même s'il n'est pas encore 9 heures, il fait déjà bien chaud. Il y a beaucoup de monde, et personne ne se gêne de crier et de klaxonner. Un peu comme à Kathmandou, seuls les passagers sont autorisés dans l'aérogare, ce qui fait que tous ceux qui attendent les passagers se retrouvent sous cette grande halle.

La majorité des femmes portent le sari, avec élégance. Mais nous sommes surtout frappés par le vêtement que portent un bon nombre d'hommes, une sorte de pagne ou de paréo de couleur blanche, replié en haut des genoux, ramené sous la ceinture, et laissant paraître des jambes généralement bien maigres. Même si le tissu est léger, cette manière de le porter en crée une grande accumulation autour des fesses, de sorte qu'on a l'impression que tous ces hommes portent d'énormes "couches" de bébé. Nous nous habituerons vite à cette "mode" bien keralaise, le *dhoti*.

À travers ces premières impressions, il ne faut pas perdre notre tâche immédiate, celle de reconnaître nos noms sur une planchette tenue par notre chauffeur-guide. Ce ne sera pas difficile. Baiju, c'est son nom, nous accueille avec, sur une planchette identifiée à l'agence, nos noms correctement écrits. C'est un homme déjà mûr de 42 ans, un peu rond, avec un vaste sourire. Il porte une chemisette blanche identifiée au sigle de l'agence. Le contact est facile. Il nous mène vers un îlot situé entre deux voies de circulation, et nous demande de demeurer là pendant qu'il va chercher la voiture au stationnement. Il revient bientôt avec la Ford blanche impeccable qui sera notre véhicule pour le prochain mois. La voiture est d'une propreté parfaite; elle le sera constamment puisque Baiju la lave méticuleusement tous les jours. Je m'installe devant pour assurer la conversation, Louise derrière. À l'intérieur, la voiture est également très propre. Les sièges sont recouverts d'une élégante housse de coton blanc, assortie d'un passepoil d'un beau jaune or. Malgré ses 130,000 kilomètres, la voiture semble toute neuve.

Tous les clients de l'agence sont des francophones, et Baiju possède des rudiments de français, mais nous convenons tout de suite qu'il sera plus simple d'utiliser l'anglais pour communiquer. Il faudra déjà que nous nous adaptions à son indo-anglais et lui à notre québéco-anglais. Le contact est facile. Il répond déjà à la demande de Louise de lui signaler les oiseaux qu'il verrait.

L'aéroport se trouvant à 40 kilomètres de Fort Kochi, nous circulons sur une route principale pendant environ une heure. Comme nous sommes un dimanche matin, la circulation est assez calme. Mais nous avons un premier contact avec le ballet remarquable qu'est la circulation indienne

Après un arrêt à ma banque pour retirer des roupies, nous arrivons à notre auberge, un *homestay*, en plein cœur du vieux quartier de Fort Kochi, la ville coloniale où les marchands portugais, hollandais et anglais tenaient leurs magasins d'épices et de tissus.

Baiju nous y laisse, nous enjoignant à dormir quelques heures. Question d'absorber un peu de la fatigue des deux dernières nuits ratées. Nous n'hésitons pas à prendre une douche rapide et à nous glisser sous les draps, dans la chambre agréablement climatisée. Autour de 2 heures, après un réveil ardu, nous sommes quand même debout et nous retrouvons notre guide. Il nous fait voir les charmes de Fort Kochi, cette ville ancienne, témoin du contact commercial et colonial avec les pouvoirs européens successifs qui ont eu des intérêts dans cette partie du monde, les Portugais, les Hollandais, les Anglais en particulier.

Nous nous arrêtons d'abord à l'église Saint-François, la plus ancienne église chrétienne en Inde. Un édifice relativement simple, qui porte le souvenir des diverses communautés qui en ont successivement fait leur centre religieux. Nous sommes particulièrement marqués par un ingénieux système de ventilation archaïque. En fait, une longue planche portant un court rideau plutôt ferme (en cuir peut-être) est suspendue depuis le haut plafond juste au-dessus de bancs de chacune des deux moitiés (droite et gauche) de l'église; des opérateurs font continuellement et lentement balayer l'ensemble au-dessus de la tête des fidèles comme un gigantesque éventail, assurant ainsi un courant d'air bienfaisant.

Nous visitons ensuite le palais de Mattancherry, construit en 1555 par les Portugais, puis occupé par les Hollandais. Nous y trouvons une exposition fort intéressante sur la présence coloniale ainsi que sur la famille du roi de Cochin. Juste à côté, nous faisons un saut à la synagogue Paradesi, datant de 1567 et toujours active, malgré que la collectivité se limite maintenant à une douzaine de personnes, la majorité des Juifs keralais ayant émigré vers Israël.

Nous continuons vers le bord de mer de Fort Kochi, un lieu d'activité sociale intense, en plein cœur de la plus ancienne partie de la ville. Comme nous sommes un dimanche, on y retrouve beaucoup de monde, beaucoup de petites échoppes de tous genres, et quelques uns des *carrelets* typiques de la ville, ces grands filets carrés qui sont plongés dans les eaux poissonneuses. Nous sommes enchantés de constater que les femmes keralaises sont très ouvertes et très libres. Une bonne proportion des badauds sont des groupes de jeunes femmes qui profitent bien d'une petite virée au bord de la mer.

Baiju nous laisse ensuite à la salle du Greenix Village, un centre de tourisme culturel. C'est là que nous allons voir une présentation de la danse classique du Kathakali, cet art majeur du Kerala. Mais, juste avant, nous pouvons assister à une partie de la très longue session de maquillage d'un des personnages les plus classiques. La complexité de la création de ce maquillage exagéré est impressionnante. Le spectacle lui-même concentre en une seule heure un échantillon de divers aspects de cet opéra populaire, avec trois personnages et deux musiciens. Nous sommes enchantés par une danseuse qui exécute un numéro de séduction fort complexe où l'évolution de ses sentiments est jouée presque uniquement par des mouvements d'yeux typés et exagérés.

Il est maintenant dépassé 19 heures. Nous sommes fatigués, avec plus 36 heures de voyage, deux mauvaises nuits dans l'avion et 10h30 de décalage horaire. Baiju nous laisse à un petit restaurant où nous mangeons simplement, avant de retrouver notre hôtel qui est juste à côté.

Jour 2 (le lundi 21 janvier) vers Thrissur

Nous avons environ 2h30 de route à faire pour atteindre Thrissur, la capitale culturelle du Kerala, la première réelle étape du voyage. Nous retournons au guichet de la banque pour compléter les retraits de roupies qui seront nécessaires pour les prochaines semaines.

Nous reprenons la route qui nous a amenés la veille depuis l'aéroport. Mais nous poursuivons plus loin, suivant la route nationale qui longe toute la côte de la mer d'Arabie, depuis la pointe sud du sous-continent jusqu'à Bombay et au-delà. En Inde, il n'y a presque pas d'autoroutes. Ce sont les routes dites "nationales" qui assurent le transport de longue distance. Or ces routes sont bien ordinaires, toujours très achalandées et surchargées de trafic local; elles ne favorisent pas du tout la vitesse. Par exemple, à la fin du voyage, nous reviendrons de Trivandrum à Kochi en 6h30 de route, soit une vitesse moyenne de 35 kilomètres-heure pour les 230 kilomètres (arrêts exclus) de ce parcours. Il n'est donc pas étonnant que, pendant tout notre voyage, nous n'ayons vu aucun camion de longue distance (immatriculé ailleurs qu'au Kerala ou au Tamil Nadu), une manifestation évidente d'une carence d'une vie commerciale vraiment nationale.

La route est très achalandée. Elle ne semble jamais traverser de zones vraiment rurales. On a toujours l'impression de traverser soit des petites villes, soit de grands villages, jamais des campagnes. Nous découvrons très vite la souplesse et la frénésie simultanées du "ballet" des routes indiennes. La composition du trafic est d'abord très particulière : très peu de voitures privées, mais beaucoup de vieux autocars surchargés, de motocyclettes grandes et petites et d'*auto-rickshaws* (ces petits scooters à trois roues), et quelques gros camions aux carrosseries aux allures "méchantes" et bien carrées. Sans oublier quelques bicyclettes et de nombreux piétons qui déambulent sur la route, faute de trottoirs.

Entre ces véhicules roulant à des vitesses très différentes, c'est le cirque du dépassement. Chacun tente de se frayer un chemin. La route n'a que deux voies. Mais rien ne semble interdire la circulation sur 3 ou même 4 voies. Les plus gros, les plus rapides ou les plus braves l'emportent. Il n'y a qu'à faire un appel de phare pour décréter sa propre priorité. Les véhicules portent tous à l'arrière un petit avis (du genre "Honk !") qui incite les véhicules qui s'approprient à dépasser à jouer du klaxon pour prévenir le conducteur de la manœuvre de dépassement. Ces dépassements sont fréquents. Ils sont souvent très serrés. Mais tout s'exécute en souplesse. Notre voiture colle souvent (à 30 ou 40 centimètres) des motos lentes, dans l'attente d'une possibilité de dépassement. Je serais bien stressé de me faire suivre au derrière de cette manière. Mais ici pas d'angoisse visible. C'est sans compter que les motos ont presque toujours 2 passagers, quelquefois 3 ou 4 avec les enfants.

Les routes sont parsemées d'obstacles destinés à ralentir le trafic. Des dos d'ânes souvent très marqués qui obligent presque un arrêt. À l'occasion des nids de poule de belle envergure. Et des sortes de tréteaux permanents, installés par la police, qui bloquent l'essentiel des deux voies et ne laissent qu'un passage étroit ou une "chicane" très marquée. Tout le monde ralentit donc, et essaie de se faufiler.

La circulation est-elle stressante ? Oui, pour les étrangers que nous sommes. Mais nous nous surprenons à relaxer, même lorsqu'un gros camion ou un autobus fonce vers nous à vive allure. C'est un ballet magnifique. Un peu inquiétant au début. Mais on s'y sent rapidement à l'aise. Par contre, pour moi, il ne serait pas question de m'y risquer. Je suis bien satisfait de faire usage des compétences de Baiju !

Le "budget" de kilomètres pour les 26 jours de notre voyage n'est que de 3400 kilomètres, que nous dépasserons à peine. Ceci revient à guère plus que 100 kilomètres par jour. Mais, ces déplacements ne dureront jamais moins de 4 heures, avec des moyennes sur route de 30 ou 40 km/h. La vitesse n'est pas au rendez-vous.

Cette route est bordée, autant dans les champs qu'en ville, de très nombreux panneaux publicitaires. Ils sont toujours immenses, surdimensionnés, souvent plus de 10 mètres de haut et 20 ou 30 mètres de largeur. La plus grande portion d'entre eux vantent les mérites de deux types de commerces qui semblent attirer une bien forte proportion de la consommation populaire : les bijoux (or et diamants) et les soieries (saris et autres vêtements). Il est facile de comprendre que les cérémonies de mariage occupent une place démesurément importante. Par exemple, nous apprendrons plus tard au cours du voyage que le mariage de Baiju, un employé modeste sans grande fortune, regroupait plus de 1000 invités.

Une autre chose qui me fascine tout le long de cette route, c'est l'alternance de toutes sortes de temples, hindous, musulmans et chrétiens, tous décorés de façon simpliste, mais extravagante. C'est de toute évidence la marque de la cohabitation harmonieuse de ces trois religions.

Nous sommes en route vers Thrissur, une ville de 1,9 millions d'habitants, la troisième du Kerala après Kochi et Calicut. Mais celle-ci est considérée comme le cœur culturel de l'état. C'est pourquoi de nombreuses institutions culturelles y sont concentrées. Des écoles, des temples, des théâtres, des "écuries" pour les éléphants nécessaires aux nombreux festivals hindous.

En cours de route, nous arrêtons dans l'une des nombreuses fonderies artisanales d'objets de bronze destinés aux temples hindous. Des lampes à *ghee* (beurre clarifié) surtout, mais aussi des cloches, des vases, et des figurines de dévotion. L'intérêt de la visite est d'autant plus grand que celle-ci n'est pas à but touristique. Nous ne pouvons visiter cette fonderie que parce que Michel et Christian connaissent bien son propriétaire. La production est fondamentalement artisanale. Toutes les étapes de production sont effectuées à la main, sans recourir à aucun processus mécanisé. C'est la méthode de la cire perdue pour la fonte du métal. C'est le polissage manuel, sans aucune aide mécanique, pour la finition.

Nous nous promenons librement dans tous les ateliers de l'usine et nous pouvons observer toutes les étapes de production : le tamisage des matières premières, le pétrissage de la terre, le façonnage des moules, la sculpture des détails, le coulage du métal, l'ébarbage des pièces coulées, le polissage, le lustrage de finition. Cette visite nous fascine, surtout en raison des techniques utilisées. Nous pourrions facilement nous croire en plein Moyen-Âge.

Les propriétaires de l'agence KST ont une relation personnelle suivie avec le propriétaire de la fonderie et ses employés. Ils les rétribuent en fin d'année pour chacun des voyageurs qui ont visité les lieux, ce qui est en général suffisant pour contribuer aux frais scolaires annuels d'un enfant pour chacun des employés.

À l'approche de Thrissur, le trafic est détourné par un dédale de petits chemins aux allures rustiques. Nous sommes déjà dans la ville, mais le décor demeure celui d'un assemblage dense de petites propriétés rurales, intégrées à une vaste forêt ininterrompue. Nous parvenons à l'édifice du bureau de l'agence KST dans le quartier de Koorkenchery par ces chemins détournés. Et nous découvrons aussitôt la raison du détournement de la circulation sur la route principale. C'est qu'un festival bat son plein au temple hindou voisin de Sri Maheshwara. Des centaines de personnes ont envahi les rues avoisinantes. De multiples échoppes sont installées un peu partout. Plusieurs groupes d'éléphants, richement caparaçonnés, chacun monté de 3 à 5 jeunes hommes portant des décorations, des attributs religieux et des éventails sacrés, convergent très lentement, avec de longues pauses, vers le temple. Chacun des éléphants est entravé par de grosses chaînes aux pieds, pour éviter que l'excitation ou la nervosité les lancent dans des courses néfastes. Des cornacs (ou *mahouts*) les mènent, les fournissent en végétaux à brouter et les calment si nécessaire. Des groupes de plusieurs dizaines de musiciens (jouant des tambours, des trompettes et des cors surtout) les accompagnent. Quelle belle surprise pour nous ! Pouvions-nous imaginer rencontrer autant d'éléphants, comme ça, sur la rue ? Pouvions-nous imaginer marcher juste à côté d'eux ?

Nous irons un peu plus tard au festival. Pour l'instant, nous montons au bureau de l'agence KST. Nous y rencontrons l'équipe de l'agence et les deux propriétaires, Michel Sablier et Christian Duroule. Nous avons un bel échange avec eux. Ce sont de vrais professionnels, amants du Kerala, et hautement responsables de leur 35 chauffeurs-guide, de leur 5 employés du bureau, et de leurs nombreux clients.

Nous retournons dans la rue, et retrouvons les éléphants du groupe le plus rapproché. Il faut dire que l'approche du temple se fait bien lentement. Les éléphants (et le groupe qui les accompagne) avancent d'une cinquantaine de mètres à la fois et pausent 10 ou 15 minutes entre chaque déplacement. Nous remontons la procession jusqu'au temple, où nous prenons le temps d'admirer les monumentales tours de bambou montées temporairement pour le festival, et faire le tour des échoppes passagères qui fournissent boissons, aliments, tatouages, images et autres babioles religieuses aux pèlerins. J'offre un verre d'eau de canne à sucre

à Louise ainsi qu'à Michel qui nous accompagne. Nous sommes remplis de ces couleurs, de ces sons et de ces odeurs exotiques qui nous rappellent que nous sommes dans un nouvel univers.

Baiju nous conduit ensuite à notre hôtel, le Luciya Palace, un hôtel assez récent (35 ans) mais à saveur remarquablement coloniale, entre autre par l'abondance du personnel. Il se trouve à quelques pas du grand temple qui occupe le centre de Thrissur. Nous sommes donc au centre de l'action. Nous mangeons à l'hôtel, au bar champêtre qui est installé dans le jardin extérieur. Il ne semble y avoir que des hommes qui résident à cet hôtel.

Nous découvrons ce soir là un aspect de la vie d'un chauffeur-guide qui nous dérange passablement. Baiju, comme ses collègues, reçoit une allocation quotidienne qui devrait lui permettre d'assurer son logement et ses repas dans une auberge simple. Mais, en pratique, les chauffeurs-guide préfèrent dormir dans leur voiture, pour récupérer cette allocation. C'est ainsi que, sauf dans les cas assez rares où les hôtels maintiennent des dortoirs attitrés pour les chauffeurs, Baiju couchera d'habitude dans sa voiture. Dans son cas, où il est un des rares chauffeurs qui est propriétaire de sa voiture, cette approche lui permet en outre de bien surveiller son véhicule.

Tout au long du voyage, Baiju nettoiera l'auto chaque matin. La carrosserie sera impeccable, brillante. L'intérieur sera nettoyé de même. Des marques de poussière visible le soir au bas de portières seront disparues le lendemain.

Jour 3 (le mardi 22 janvier) Thrissur

Nous retrouvons Baiju à l'heure dite. La matinée commence avec la découverte de la vie locale. Nous commençons par une visite du marché de gros, où on trouve des fruits (en particulier des tonnes de bananes vertes), des légumes, des poissons (séchés et frais) et des viandes. La visite est fort agréable car les vendeurs sont particulièrement ouverts aux rares étrangers que nous sommes dans cette ville peu touristique. Ils sont toujours contents de sourire, d'engager la conversation, de nous inciter à les prendre en photo. Nous nous abandonnons à ces invitations dans un bel échange sympathique. Tout au long de notre visite, nous sommes un peu surpris des techniques extrêmement sommaires utilisées pour l'abattage et le dépeçage des viandes, et par l'absence totale de réfrigération. Par contre, il est clair que les animaux abattus sont consommés dans la journée.

Nous constatons l'absolue fraîcheur de tous les aliments proposés. Et ce sentiment ne sera jamais démenti à aucun moment au cours de notre voyage. Les Keralais mangent très frais. Et leurs aliments sont toujours d'excellente qualité. On ne peut en dire autant de bien des pays pourtant dits "plus avancés" que j'ai connus, comme l'Argentine.

Nous continuons notre matinée en visitant une ferme familiale situés à 45 minutes en dehors de Thrissur, dont les propriétaires maintiennent une relation suivie avec les propriétaires de KST. En nous y rendant, nous traversons de larges forêts d'arbres à caoutchouc, des hévéas munis de leurs petites coupelles pour recueillir le latex.

La petite ferme appartient à trois frères et à leurs familles respectives. C'est Stella, la femme de l'un des frères qui nous fait visiter ce microcosme rural d'une énorme diversité. Nous nous engageons dans une visite presque encyclopédique de découverte de nombreuses plantes dont nous ne connaissons que le produit fini, prêt à la consommation. Elle nous mène, en compagnie de son mari qui ne parle pas aussi bien l'anglais qu'elle, et de quelques autres personnes, dans tous les recoins de leur propriété. Nous y découvrons une très grande diversité de productions, comme les noix de coco, les bananes, le *rose apple* (jamrosat, en français), la muscade, le gingembre, la noix de cajou, la noix d'arec, le riz, les fèves, les courges, le poivre, le tamarin, le cacao, les piments, le café. Nous terminons la tournée à l'ombre devant leur maison, où nos hôtes nous font goûter à certaines de leur productions. Un verre d'eau de coco. Des morceaux de la chair de coco fraîchement cueillie. De minuscules bananes très sucrées. Du miel de la propriété, qui nous est versé directement dans la main. C'est un bonheur ! Nous achetons un demi-kilo de beaux grains de poivre à nos hôtes.

Nous revenons à Thrissur. Pour le repas du midi, Baiju nous mène à un restaurant végétarien qu'il aime particulièrement. Cet établissement porte le nom de Pisharody's et il nous paraît être une institution culinaire très populaire à Thrissur. C'est ici que nous avons notre initiation aux repas traditionnels à la mode keralaise.

Un repas keralais normal est appelé *meal* tout simplement; c'est à peu près l'équivalent d'un *thali* en Inde du nord. Dans un restaurant, le *meal* est un menu complet pré-établi, comportant une grande quantité d'éléments différents, jusqu'à vingt, qui sont servis en petites portions, mais que le client peut renouveler à sa guise, à satiété. C'est souvent l'option la moins chère, qui a aussi l'avantage d'offrir un repas varié et

abondant. Ce même principe est utilisé pour les repas de fêtes, les *sadhya*, qui comportent eux de 30 à 50 mets différents.

Le *meal* est normalement servi sur un segment de feuille de bananier (environ 50 centimètres de large), qui fait office de napperon et d'assiette tout à la fois. Il existe d'ailleurs un commerce florissant de ces feuilles de bananier, sélectionnées pour leur propreté, et livrées en gros paquets ficelés aux restaurants.

L'équipe des serveurs dispose d'abord une portion importante de riz en position centrale sur la feuille. Et pas n'importe quel riz ! Les Keralais sont très fidèles au riz *Matta*, une variété produite au Kerala. C'est un riz court et épais, très cuit pour avoir été bouilli deux fois à l'eau, capable de bien absorber les sauces.

Les serveurs arrangent ensuite, toujours sur la feuille de bananier, une grande variété de plats végétariens en sauce : un cari léger de légumes comme base, un cari de patates, un *dhal*, des légumes. Ils ajoutent plusieurs autres éléments, un piment fort (d'abord bouilli dans le lait, ensuite frit, salé puis séché), un *pappadam* (une crêpe sèche ultra-mince et épicée faite de farine de lentilles ou de pois chiches), un chutney (le plus souvent de lime), un yogourt et une coupelle de riz au lait (avec raisins secs) en guise de dessert.

Pour déguster ce mini-buffet personnel coloré et varié, il n'y a point d'ustensiles. C'est avec la main droite qu'on mange toujours au Kerala. Nous nous sentons un peu mal à l'aise. Mais nous parvenons sans trop de peine à prendre un peu de légumes au bout des doigts, ajouter un peu de sauce et un peu de riz, de porter le tout à la bouche, puis de pousser la boulette avec le pouce.

Les mains deviennent évidemment très souillées par les aliments. C'est pour cette raison que tous les restaurants keralais disposent d'un *hand wash*, un évier qui sert au lavage des mains autant avant qu'après le repas. Les Keralais ont les mains propres !

Baiju nous guide à travers le joyeux apprentissage de ce repas keralais. Il nous fait l'éloge de la méthode de manger sans ustensiles. "Quand nous mangeons, nous sollicitons tous nos sens : le goût évidemment, la vue pour les couleurs, l'odorat pour les odeurs, l'audition pour les aliments qui craquent, qui bouillent et qui sont juteux, et le toucher pour les textures. Manger avec la main complète l'expérience."

Pendant tout le repas, l'équipe des serveurs semble s'amuser grandement de nos gestes malhabiles et de nos exclamations fréquentes. L'atmosphère est ainsi très détendue.

Après le repas, Michel nous attend à l'hôtel pour nous faire visiter le centre de Thrissur. Il nous présente d'abord la ville comme étant typiquement keralaise, encore bien provinciale, avec une atmosphère détendue. Le touriste y est rare, mais il est accueilli avec sincérité et sourire.

Nous commençons par une promenade autour du temple Manikantanal Subramanyaswami, dont le grand parc de 20 hectares occupe littéralement le centre de la ville. Ce temple est dédié à Shiva, qui est représenté par un énorme *lingam* de pierre; celui-ci a la particularité de ne pas être visible aux fidèles puisqu'il est caché sous un monticule de *ghee* de plus de 16 mètres de hauteur, créé au fil des siècles par les offrandes de ces mêmes fidèles. Il n'est évidemment pas plus possible de visiter l'intérieur de ce temple qu'ailleurs au Kerala, puisque l'accès aux lieux de culte hindous est réservé aux seuls hindous.

Le temple est entouré d'un grand parc, malheureusement mal entretenu, que l'artère principale de la ville encercle. Le temple est clairement le centre de toute l'activité de Thrissur. Au moment de notre passage, le temple est occupé par des militaires et des étudiants qui pratiquent leurs parades, en préparation pour les célébrations du Jour de la République (la Fête Nationale) dans quelques jours.

Ce temple est le plus important de toute la région. C'est d'ailleurs son festival qui couronne et clôt la saison des festivals hindous de l'État. C'est aussi un temple riche et important, qui entretient de nombreux éléments de parade, loués à tous les autres temples des environs pour leurs propres festivals.

Nous continuons le tour du parc, tout en discutant de la tradition encore solidement établie des mariages arrangés dans la société keralaise. Nous apprenons beaucoup de Michel sur le sujet, et réalisons que cette tradition entraîne quelquefois des excès pouvant aller jusqu'au meurtre de ceux qui ne veulent pas s'y plier.

En faisant cette promenade, nous apercevons un camion qui transporte un éléphant sur sa plate-forme. Puis, un peu plus tard un autobus rose, réservé aux seules femmes. Enfin une voiture rose de la "police rose", réservée elle aussi aux femmes, qui ne compte que des policières, et pas de policiers. Voilà des marques réelles de respect pour les femmes.

Nous visitons les approches d'un autre temple, mineur celui-là. Nous pouvons constater que ce temple (comme presque tous les autres temples hindous) prépare chaque midi un repas pour les nécessiteux, mais dont n'importe qui peut profiter sans qu'on pose la moindre objection. Nous nous approchons d'un éléphant

de ce temple, enchaîné sous son grand abri, jusqu'à ce que le gardien nous demande de nous éloigner de la bête, pour ne pas la déranger.

Michel nous mène dans un recoin qui ne semble pas du tout remarquable, à l'arrière d'un grand édifice. C'est pourtant là qu'il nous fait découvrir quelque chose de bien unique : l'atelier de fabrication et de préparation des accessoires que les éléphants portent durant les festivals hindous. Des ombrelles symboliques, des cloches, des fouets en poil de yak, des disques couverts de plumes de paon, des blasons de dieux, les cuirasses frontales des éléphants. Tout un assortiment d'accessoires symboliques, qui font appel à toutes sortes d'artisans. Les artisans lui laissent libre accès à tous les recoins de l'édifice. Nous en profitons pour manipuler tous ces objets si exotiques, et jaser avec les artisans.

Nous bifurquons ensuite vers la cathédrale catholique, un édifice plutôt massif, avec une décoration bien particulière qui emprunte beaucoup à la tradition hindoue. En cette fin d'après-midi, nous sommes surpris de constater le grand nombre de fidèles qui y font leurs dévotions personnelles, sans qu'il y ait une quelconque cérémonie organisée. Nous constatons aussi qu'hommes et femmes sont séparés, occupant des côtés séparés du temple. Telle est la coutume keralaise !

Nous nous arrêtons prendre un *chai*, ce thé sucré au lait qu'on trouve partout pour quelques roupies. Notre vendeur (qui connaît bien Michel) tient sa popote complète (réserve d'eau, bouilloire, réchaud, évier) sur un minuscule chariot au coin d'une rue. Même s'il doit louer ce chariot de travail, il parvient à vivre de ce petit commerce. Inutile de dire que les conditions sanitaires sont minimales, et que les services gouvernementaux québécois ne les accepteraient pas du tout !

Parmi toutes ses fonctions, Thrissur est un centre reconnu pour le travail de l'or. Michel nous mène dans une toute petite échoppe, où s'activent une demi-douzaines d'artisans qui produisent en série des bijoux d'or, surtout des chaînes et des colliers composés d'un grand nombre de petites pièces enchaînées les unes aux autres. Nous les observons œuvrer, de manière fort efficace, avec les outils de laminage et de poinçonnage. Ce tout petit atelier traiterait jusqu'à 1000 grammes d'or pur par jour. Et nous notons qu'aucune mesure de sécurité particulière semble prise. D'ailleurs, nous avons libre accès à toutes les parties de l'atelier. Surprenant. Cette visite, comme les précédentes, nous permet de mesurer à quel point Michel s'est bien intégré à la société de Thrissur, et à quel point il est bien accepté. Les innombrables salutations qu'il reçoit au long de notre parcours en attestent également.

Nous nous arrêtons dans un minuscule café, cette fois pour un jus de *mosambi*, une sorte de citron doux, au goût rappelant un peu le pamplemousse. Le jus est pressé à la demande. Il nous est livré tout frais, aéré et mousseux, prêt à déguster. Un plaisir. Dans tous les restaurants du Kerala (et dans bien des échoppes de bord de route), le menu comporte un beau choix de jus frais pressés. C'est un beau luxe sympathique.

Nous revenons vers l'hôtel en traversant le quartier des marchands de riz et d'épices. Je suis particulièrement marqué par les nombreux grossistes de riz, qui offrent dans leurs minuscules entrepôts une grande variété de types de riz, de toutes les formes, de toutes les couleurs et pour tous les usages. Chacun des grossistes présente une grande table de plusieurs dizaines de godets ou de contenants, chacun avec un échantillon. L'ensemble est magnifique, par la variété et la beauté de ces grains. Je regrette encore de n'avoir pas songé à prendre de photos.

Nous retournons à l'hôtel pour une courte pause, avant de retrouver Michel, Christian et Baiju au bar de la terrasse pour l'apéro. La conversation est chaleureuse. Nous parlons du Kerala et de leur entreprise, de leur aventure d'immigrants en Inde, et un peu du Québec. Nous poursuivons la conversation en prenant le souper ensemble.

Jour 4 (le mercredi 23 janvier) vers Calicut

Nous continuons notre route vers le nord, en direction de Calicut, qui a retrouvé son ancien nom de Kozhikode. C'est fou comme les noms des lieux que je traverse durant ce voyage me ramènent à mes lectures d'adolescent et de jeune adulte. Ces lieux se retrouvaient constamment dans mes lectures exotiques et aventureuses, entre Blaise Cendrars et Joseph Conrad. Calicut. Malabar. Cochin. Coromandel.

Calicut, le cœur de la côte de Malabar, a été pendant plusieurs siècles le port le plus impliqué dans le commerce des épices autant avec l'Extrême-Orient (la Chine en particulier), qu'avec le Moyen-Orient (l'Arabie et la Perse surtout) qu'avec l'Occident (la Méditerranée et l'Europe). Il combinait le commerce des épices avec d'autres commerces (comme les textiles, le *calico* en particulier). Calicut a donc été pendant longtemps une porte d'échange privilégiée de l'Inde avec le monde extérieur.

La route principale que nous suivons n'est pas différente que celle qui nous a menés de Kochi à Thrissur. Beaucoup de trafic. Des dépassements constants. Des autobus privés qui roulent "à tombeau ouvert", d'immenses publicités de bijoux et de saris.

Nous atteignons le centre de Calicut juste avant l'heure de pointe du repas du midi. Nous pouvons ainsi espérer manger dans un restaurant extrêmement populaire (le *Paragon*), qui se spécialise dans la préparation de la spécialité de la ville, le biryani. Il s'agit d'un plat de riz basmati, assaisonné délicatement, qui recèle de la viande, du poisson, des œufs ou des légumes cuisinés en une sauce épaisse. C'est une spécialité également très populaire dans les états du Golfe, en Arabie, en Iran, contrées avec lesquelles Calicut a depuis des siècles des liens importants. Sans oublier que Calicut a une très appréciable population musulmane, plus de 40%. De là à y voir une influence réciproque !

Pas de problème, il y a une table pour nous. Nous commandons évidemment un biryani de mouton, la version la plus classique, que nous mangeons avec la main droite, sans ustensiles. Un plat absolument délicieux, fragrant et relevé, pas très épicé, qui a plus des allures arabes qu'indiennes.

Le repas terminé, nous obliquons vers l'ancien port de Beypore, à 10 kilomètres au sud. Notre objectif est de visiter un chantier naval artisanal qui se spécialise dans la fabrication de boutres (surtout le *ganja*) et de *dhow*s destinés à une clientèle arabe. Ces grands voiliers traditionnels sont devenus plus rares et ils servent aujourd'hui à la seule navigation de plaisance, le plus souvent pour de très riches arabes. Mais pendant de nombreux siècles, alors qu'ils servaient au commerce entre l'Inde et le Golfe, Beypore en a produit de grandes quantités, profitant de l'abondance locale de bois durs et d'une main d'œuvre particulièrement douée pour la construction navale.

Baiju peine à trouver l'endroit. Il laisse l'auto sur la route principale, et nous nous engageons sur un petit chemin privé tortueux, qui nous mène à une baie de la rivière Chaliyar. Il y a de nombreux bateaux de pêche traditionnels qui sont amarrés au large. Puis nous apercevons les coques de deux gros bateaux de bois, déposés à l'orée de la forêt, soutenues par de nombreux tins et accores, et recouvertes d'une grande bâche. Voilà un chantier naval bien simple et bien particulier.

Nous nous approchons. Il n'y a aucune activité apparente. Nous pénétrons sous la grande toile, et longeons prudemment les deux coques, jusqu'à leur poupe. La construction est très avancée, presque terminée. Mais il n'y a aucun aménagement intérieur pour l'instant. Un ouvrier nous rejoint bientôt. Il nous autorise à monter à bord de l'un des bateaux, celui dont la construction est la plus avancée. Nous grimpons la longue échelle qui nous mène sur le pont, juste sous les bâches. Nous nous promenons librement sur ce magnifique vaisseau, entièrement construit de teck. Aujourd'hui, ce bois est importé de Birmanie, puisque les réserves locales ne sont plus ce qu'elles ont déjà été. C'est impressionnant de faire l'expérience de cet autre lien très fort que Calicut et la côte de Malabar maintiennent toujours avec le monde arabe.

Nous quittons les lieux après avoir pris de nombreuses photos. Puis, nous tentons de visiter le port moderne, situé à courte distance. Comme ce port de cabotage donne accès au territoire fédéral du Lakshadweep, un archipel de la mer d'Arabie dont l'accès est sévèrement contrôlé, les consignes de sécurité strictes nous empêchent de faire cette visite.

Nous choisissons d'aller plutôt marcher jusqu'au bout de la digue voisine, qui s'avance de 600 mètres à l'embouchure de la rivière Chaliyar. Nous y observons des dauphins, des aigles-pêcheurs, une variété de petites grues. Les baigneurs d'une plage attenante attirent un ensemble de petits kiosques, où je suis tenté de goûter une grosse moule frite.

Nous retournons tranquillement vers le centre de Calicut, ce qui nous permet de constater à quel point les plus vieux quartiers de bord de mer sont à prépondérance musulmane. C'est l'heure du retour de l'école. Les rues et chemins sont remplis de milliers d'enfants et d'adolescents, portant tous des uniformes propres et impeccables. Au Kerala, l'éducation est importante. Durant le jour, tous les enfants sont à l'école; on n'en voit aucun errer dans la ville et aucun s'adonner à de petits travaux. C'est une grande fierté nationale. Dès que nous ralentissons, ou que nous nous arrêtons, de nombreux enfants nous approchent, nous saluant et profitant bien de cette occasion de parler anglais.

Nous effectuons un dernier arrêt pour voir une vieille mosquée, que nous avons beaucoup de difficulté à trouver. Il s'agit de la mosquée Mishkal, du nom d'un riche armateur qui l'a fait construire autour de l'an 1300. Ce riche commerçant faisait affaire avec la Chine, le Yémen, la Perse et la Chine. La mosquée, typique de cette époque sur la côte de Malabar, est construite en bois et comporte 4 étages qui lui donnent des airs atypiques de pagode. Mais, fidèle au moment de son édification, elle ne possède pas de minaret. La grande salle de prière est ouverte sur sa cour par un ensemble de plus de 40 portes. Le rôle social de la mosquée se manifeste également par la présence, juste à côté, d'un grand réservoir d'eau ancien, à usage collectif.

Nous parvenons ensuite à notre hôtel, le Marina Regency. Comme partout ailleurs, et malgré l'information détaillée inscrite sur les *vouchers* de l'agence que nous présentons, il nous faut remplir une fastidieuse fiche d'inscription, et la direction photocopie nos passeports et nos visas. Baiju nous laisse prendre possession de notre chambre bien équipée, bien confortable et bien climatisée, alors que lui ne disposera que de la case de son auto dans le stationnement intérieur de l'hôtel, qui demeure éclairé toute la nuit. Il faudra nous y faire.

C'est bientôt le coucher du soleil, ce qui nous incite à nous rendre sur la plage où la population se retrouve chaque soir pour la promenade. Nous y observons surtout de nombreuses familles et des jeunes, qui assistent au coucher de soleil, se trempent dans la mer, jouent ou simplement profitent de la brise du soir. Au retour, nous passons par une des nombreuses succursales de la chaîne de vêtements Fabindia, pour voir le type de vêtements nationaux que nous pourrions ramener à la fin de notre voyage. Puis nous prenons un souper simple à notre hôtel.

Jour 5 (jeudi le 24 janvier) vers Wayanad

Notre étape à Calicut est courte, une seule nuit. Nous aurions pu y demeurer un peu plus longtemps.

Avant de prendre la route, Baiju nous amène au marché de gros, là où toute la ville s'approvisionne. Nous commençons par le marché aux fruits et légumes, où les quantités disponibles sont énormes. Nous comprenons de plus en plus que l'Inde s'approvisionne très localement pour pallier à l'inefficacité du réseau routier, et que l'Inde consomme très frais pour compenser la rareté des lignes de froid. À ce marché, nous sommes d'abord marqués par les tonnes de bananes offertes. Ensuite, nous ne pouvons que constater l'abondance, la diversité et de la grande fraîcheur de tous les produits offerts. Mais bientôt c'est la sympathie et l'ouverture d'esprit des vendeurs qui prend toute la place. Ils attirent notre attention, nous prient de les prendre en photo devant leur étal. Dès que nous répondons, et que nous nous approchons, le contact est extrêmement facile, et tout devient une rigolade. Nous sommes en contact avec une très grande variété de produits, toujours en grande quantité. Nous voyons aussi des produits qui nous paraissent plus exotiques, comme les feuilles de bétel.

Nous nous arrêtons dans une boutique qui vend une confiserie qui est une des spécialités de Calicut, l'*halva* (ou *halwa*). Dans la tradition turque et moyen-orientale cette confiserie fabriquée à base de *tahini* (crème de sésame) est plutôt sèche, dense et friable. Dans la tradition indienne elle est à base de semoule, de *ghee* et de sucre, avec des noix et des fruits secs, et elle présente un aspect légèrement gélatineuse et translucide. Encore une fois, on sent ce même lien fort entre Calicut et les pays du Golfe. Il y a des dizaines de variétés, de saveurs différentes. Nous en achetons un bon bloc de 500 grammes, que nous dégusterons au cours des semaines suivantes.

Puis nous quittons Calicut, en direction de l'est et des montagnes des Ghâts occidentaux., vers le district de Wayanad. Nous roulons plus d'une heure en traversant la vaste plaine côtière et le piémont. Mais la densité humaine est tellement forte et régulière que nous nous sentons dans une zone urbaine continue. Les villages se touchent et chaque parcelle est bien occupée, par des maisons, des commerces et des terrains cultivés (beaucoup d'hévéa et d'ananas). Il n'y a que très peu de forêts inoccupées. Cette zone est nettement très musulmane. On ne le détecte pas par l'habillement des habitants, mais par la grande abondance de mosquées, petites et grandes.

Nous atteignons éventuellement les contreforts des Ghâts occidentaux. Les terres cultivées cèdent la place à la forêt. Nous effectuons bientôt la montée vers le plateau par une route avec de nombreux virages en épingle. La circulation y est dense et un peu pénible. Tout le long de l'ascension, nous apercevons des groupes de petits singes (des macaques à bonnet) qui observent les autos et espèrent bien une offrande d'aliments de ces humains qui ne font que passer devant eux.

Nous sommes maintenant dans une zone d'altitude (autour de 1000m), au climat plus frais, où la population est beaucoup moins dense et où une bonne proportion des habitants sont des Adivasis (aborigènes, *tribals* en indo-anglais). C'est une région d'exploitation forestière et de culture du thé, une belle région verdoyante de basses montagnes couvertes de café, cardamome, poivre, de rizières et de forêts naturelles.

Nous nous rendons jusqu'à la ville de Sultan Bathery. Nous effectuons une visite dans un petit super-marché local, le temps d'acheter des noix pour Louise, afin qu'elle puisse "survivre" au cas où les repas proposés seraient trop épicés. J'achète aussi quelques dosettes individuelles de détersif, un format très commun en Inde pour toutes sortes de produits, ce qui permet aux gens moins fortunés d'acheter selon leurs besoins.

C'est aussi là que nous dînons, dans un restaurant plutôt chic avec un menu très large. Nous choisissons pourtant le *meal* (ou *thali*), de loin la moins chère de toutes les options (140 roupies ou \$2,50 par personne).

L'abondant et délicieux repas est servi ici sur plateau plutôt que sur une feuille de bananier. Nous invitons Baiju à partager notre repas, ce que nous ferons chaque midi pour le reste du voyage.

La région offre un magnifique panorama de montagnes basses et grosses collines à perte de vue. La forêt est souvent remplacée par les très nombreuses plantations de thé et de café. On aperçoit de plus gros sommets au-delà.

Nous rejoignons notre hébergement, l'*Aranyakam Resort*, une belle plantation traditionnelle de café, tenue par la famille de Neem et Rajesh. Nous atteignons les bâtiments de la propriété par un petit chemin, qui nous mène à une belle grande maison ancestrale, de style colonial avec d'immenses vérandas en teck bien poli. Elle n'est pas sans rappeler la maison dans "Out of Africa". Cette maison comporte une demi-douzaine de chambres bien confortables. La nôtre donne sur la véranda ouverte de l'étage (celle du rez-de-terrain est vitrée), très large et meublée de nombreux fauteuils. Pour atteindre notre chambre, il faut grimper un perron monumental de 4 ou 5 marches.

Nous arrivons au milieu de l'après-midi, ce qui permet à Louise de lire et d'observer les nombreux oiseaux et à moi de faire une longue sieste. Nous prenons l'excellent repas du soir sur place, puisqu'il n'existe aucun restaurant à proximité. Nous en profitons pour converser avec nos agréables hôtes.

Jour 6 (vendredi le 25 janvier) **Wayanad**

Nous passons cette journée avec Anoop, un guide local. Nous commençons par une promenade dans une plantation de thé établie il y a 80 ans, par une compagnie (Harrisons) active dans la culture du thé depuis 150 ans. Notre guide nous explique le fonctionnement des "jardins" de thé, en particulier la coupe avec ciseaux dotés de boîte de ramassage qui se fait aux 2 semaines par des équipes d'ouvrières. Bien que d'une plantation entièrement artificielle, ces jardins qui occupent les collines à perte de vue offrent un paysage très agréable, très doux, un peu irréel toutefois. On peut presque parler de verdure sculptée. Des massifs denses de buissons bas traversés de sentiers étroits, avec quelques grands arbres isolés.

Dans nos pérégrinations, Anoop nous mène vers un tout petit bois qui occupe le faite d'une colline. Cet espace planté d'un majestueux banian et de grands manguiers sauvages abrite un espace religieux *tribal* traditionnel, que personne n'aurait voulu détruire ou déplacer en plantant des buissons de thé. Nous grimpons vers cet îlot forestier, pour y découvrir plusieurs petits autels simples, et marqués du *ghee* dont ils ont été enduits au fil des ans. L'un d'eux était agrémenté d'une sculpture de cobra. Notre guide nous fait remarquer un arbre dont les ramages se rétractent au toucher, pour reprendre leur position 20 minutes plus tard.

Nous nous déplaçons ensuite vers un grand atelier artisanal de fabrication d'objets en bambou, une coopérative. Le bambou (comme le cocotier) est une plante extrêmement versatile. On peut l'utiliser de bien des manières. Cette coopérative occupe quelques dizaines de personnes qui le façonnent manuellement.

On étuve d'abord les longueurs de bambou de façon à éliminer les insectes et leurs œufs. Cette opération s'effectuait anciennement dans un bain d'eau chaude; aujourd'hui on le fait à la vapeur sous pression. On procède ensuite au découpage, à l'amincissage et au polissage des pièces. Puis c'est le tissage, le tressage ou l'assemblage des objets, selon le cas.

Durant cette visite, nous avons même pu apercevoir un vélo dont le cadre était entièrement fabriqué de bambou. J'ai aussi acheté, pour l'essayer, ce qu'on appelle du "riz de bambou", en fait de petites graines produites par le bambou lors de la floraison, que l'on peut cuire et déguster à la manière du riz. Le test est encore à faire.

Anoop nous mène ensuite dans une promenade à travers les champs environnants. En majorité, ce sont des rizières qui, à cette altitude ne produisent qu'une récolte par an. Cette dernière avait déjà été faite et les champs étaient en jachère. Le village où nous marchons est un village dit *tribal*. On sent que notre guide y déambule et nous en parle avec un air de supériorité. De la même manière, les gens rencontrés démontrent une humilité, peut-être même une méfiance, que nous ne connaissons pas aux autres Indiens.

Nous arrêtons prendre le repas du midi au Wilton Hotel. Il faut dire qu'en Inde, le mot "hotel" correspond à ce que nous appelons un "restaurant". L'endroit est un peu chic. Louise prend des nouilles chinoises aux crevettes et un pain *nan* au beurre. Les mets dits "chinois", que l'on trouve facilement au menu des restaurants keralais, sont une solution pratique pour Louise, car ils ne sont pas d'ordinaire très épicés. Je prends, tout comme Baiju, un *meal* végétarien. C'est toujours aussi varié et bon. J'aime en particulier les piments bouillis au petit-lait, salés et frits. On peut qualifier le service de ce repas comme étant extrême, car il y avait beaucoup de monde à notre disposition, les tâches étant réparties entre plusieurs personnes, selon une hiérarchie très complexe, et le chef serveur ne cessait de déposer dans nos assiettes des cuillerées des différents plats.

Après le repas, nous nous mettons en route pour visiter les grottes préhistoriques d'Edakkal, qu'on nous annonce comme étant très intéressantes et particulièrement bien conservées. Mais, une fois sur place, nous découvrons que le site est fermé en raison d'un bris dans les escaliers qui y mènent. Nous tentons de forcer un peu notre passage, sans succès. Baiju suggère que nous revenions le lendemain. Mais ce jour (le 26 janvier) est le Republic Day, la fête nationale indienne. Nous devons trouver autre chose.

Baiju nous propose alors d'aller vers le barrage de Karapuzha, un des plus grands barrages de terre du pays. En route, il nous arrête à un entrepôt de tuiles. Pourquoi donc ? C'est alors que nous découvrons que l'entrepôt fait office de magasin d'alcools. Or, nous lui avons demandé de trouver un endroit où nous pourrions acheter quelques bières, pour accompagner nos repas du soir à l'auberge. La veille, nous avions vu que le patron avait servi des bières à nos voisins de table. Nous lui en avons demandé pour nous aussi. Il nous avait répondu que l'auberge n'était autorisée à vendre aucun alcool. La loi keralaise, qui est très stricte, lui permettait seulement de conserver 5 bières sur place, soi-disant pour sa consommation personnelle. Par contre, rien ne s'opposait à ce qu'il échange les bières chaudes que nous lui apporterions contre des bières froides de son frigo. Il ne nous restait plus qu'à acheter des bouteilles de bière. Or, la réglementation keralaise est tellement stricte que les débits d'alcool sont rarissimes et qu'ils sont soumis à toutes sortes de restrictions.

Nous pénétrons dans le grand hangar. Tout au fond, il y a une grande cage très sécurisée, qui entoure des tablettes où est disposé le petit stock de bières, vins et alcools. Ce sont presque uniquement des produits indiens, qui se donnent des airs internationaux par les noms commerciaux qu'ils portent. Un banal whisky indien doit évidemment s'appeler "Bagpiper" ou "Peter Scot" ! Les clients font la queue entre d'énormes "barrières à bestiaux" (suffisamment fortes pour contrôler une émeute) qui les mènent à un petit carreau de la cage où ils énoncent leur commande à un caissier, lui tendent l'argent et prennent en échange un ticket. Ils se déplacent jusqu'au carreau suivant, qui est un peu plus grand, tout juste de la grandeur d'une bouteille. C'est là qu'un autre employé peut lire le ticket, récupérer les bouteilles et les livrer au client. Tout cela enlève tout aspect festif à l'idée de se procurer un alcool quelconque. Mais nous revenons de cette aventure avec nos deux grandes bouteilles de bière !

En route vers le barrage, nous longeons un grand nombre de petits chantiers de production d'huile d'eucalyptus. Nous en visitons un. Des hommes et des femmes manipulent les grandes branches qui leur sont livrées, les découpant d'abord en petits rameaux. Ceux-ci sont bouillis et distillés jusqu'à produire l'huile. Le chantier est pratiquement enseveli sous les rameaux d'eucalyptus, frais et déjà bouillis, et nous déambulons sur les gigantesques amas élastiques qu'ils forment. L'odeur est très agréable.

Nous nous rendons jusqu'au barrage de terre, où nous effectuons une promenade. Nous croisons des groupes scolaires, comportant des jeunes qui ne manquent pas d'être excités à notre vue, d'engager la conversation et de demander d'être pris en photo. Nous retournons vers notre auberge par de petites routes qui serpentent dans la forêt ou contournent les collines chargées des arbustes de thé. Nous nous y perdons un peu, mais nous arrivons éventuellement à notre beau *bungalow* colonial.

Jour 7 (samedi le 26 janvier) **Wayanad**

Aujourd'hui c'est Republic Day, la fête nationale. Tout est fermé. C'est aussi une journée sans programme pour nous. Nous donnons congé à Baiju, qui veut aller pêcher dans un petit lac situé dans une étroite vallée profonde de la plantation. Il voudrait bien nous amener avec lui, mais nous ne sommes ni l'un ni l'autre fervents de pêche.

Pour nous c'est plutôt une randonnée jusqu'aux chutes de Kanthanpara, en empruntant des chemins reculés et peu fréquentés. Nous n'avons pour indication qu'un croquis sommaire que nous fournit Neem, la propriétaire de l'auberge. Nous nous lançons dans cette promenade en toute confiance. Dès le départ, nous constatons que nous sommes nous-mêmes une attraction, autant pour les adultes que pour les enfants que nous croisons. Beaucoup de gens sont sur le perron de leur maison en cette journée de congé, et beaucoup n'hésitent pas à nous saluer ou à venir nous rencontrer le long du chemin.

Le trajet demeure toujours dans la forêt, souvent exploitée en plantations de café. De place en place, nous croisons de petits groupes de maisons, chacune étant en fait une mini ferme, avec des animaux, de petites zones de cultures, souvent aussi des jardins de café. Il y a aussi quelques *resorts*, des auberges à vocation touristique. Mais le chemin que nous suivons, et qui donne accès à ces établissements assez luxueux est très dégradé. Il y a peu de circulation sur les chemins, probablement peu de clientèle, ce qui rend notre progression pédestre bien sereine. Il est aussi très facile de trouver notre chemin, malgré les indications bien élémentaires du plan de Neem.

Nous rejoignons la principale route d'accès des chutes, récemment rénovée et asphaltée. Nous sommes rejoints par un monsieur et sa fille d'une douzaine d'années, tous deux bien sympathiques. Nous conversons en anglais, que la fille parle bien, mais pas son père. La rencontre est très agréable. La jeune fille nous éblouit par sa grande beauté et par son intelligence. Ils nous offrent des dates à manger, encore un autre lien avec la région du Golfe. Nous nous séparons à un petit carrefour, car le père va conduire sa fille chez des parents.

Nous arrivons bientôt aux petites chutes de Kanthanpara, qui sont loin d'être à leur niveau maximal, en cette fin de saison sèche. Le lieu attire pourtant bon nombre de visiteurs. Nous faisons le tour du site, puis nous faisons une pause sur l'une des grandes plaques de pierre qui bordent la petite rivière. Puis, nous amorçons le retour, empruntant le même chemin. Nous prenons le temps d'observer avec plus d'attention les nombreux arbres, fleurs et oiseaux. Sans compter les singes.

Nous dînons à la plantation, d'un menu simple conçu autour d'œufs servis dans des *appams*, ces délicieuses crêpes fermentées. Puis nous consacrons le reste de l'après-midi à la lecture et au repos. Puis, une heure avant le coucher du soleil, nous nous déplaçons vers les deux petits *bungalows*, en surplomb de la vallée forestière qui borde la plantation. C'est là que nous assistons au remarquable défilé d'une multitude d'oiseaux qui s'animent tous au même moment, nous gratifiant de leurs chants et de leur couleurs. Dès que cette activité se calme, nous poursuivons notre exploration de la plantation en retrouvant Baiju et Rajesh, le propriétaire, en train de pêcher.

Jour 8 (dimanche le 27 janvier) vers Ooty et Coonoor

Nous nous engageons pour la prochaine semaine vers l'état voisin du Tamil Nadu. Nous partons en direction de Udagamandalam (aussi connue sous le nom de Ootacamund, mais le plus souvent de Ooty), une petite ville de montagne située à 2300m d'altitude. C'est le point le plus élevé de notre périple. Ooty a longtemps été la capitale d'été du gouvernement colonial de Madras (aujourd'hui Chennai), en raison de la fraîcheur relative de son climat.

La route qui nous y conduit offre de beaux panoramas sur les plantations de thé et traverse une superbe forêt d'eucalyptus géants. C'est ici que nous apercevons pour la première fois des affiches annonçant des traverses d'éléphants. Une fois atteintes les hauteurs des monts Nilgiri, nous effectuons une petite promenade jusqu'à Needle Rock, un promontoire qui domine les vallées environnantes. Puis, tout le long de la route vers Ooty, nous constatons la richesse des cultures car de nombreux kiosques proposent des légumes de climat tempéré, comme des carottes, du maïs, des radis. De nombreux paysans proposent aussi aux voyageurs et touristes d'immenses ruches sauvages gorgées de miel, cueillies tel quel des branches hautes des arbres ou des cavernes de la forêt.

Nous arrivons assez rapidement à Ooty. Mais nous n'avons pas vraiment le temps de visiter cette ville puisque nous devons prendre le petit train de montagne qui nous mènera plus bas à Coonoor. Nous avons juste le temps de trouver un restaurant et de prendre le repas du midi, avant de nous rendre à la petite gare. Ce chemin de fer à voie étroite (le *Nilgiri Mountain Railway*) a été construit vers 1900 pour relier Ooty à Madras et au reste du Tamil Nadu. Il comporte une profusion de courbes, de ponts et de tunnels sur ses 45 kilomètres. Les locomotives à vapeur utilisent une crémaillère pour la plus grande partie du parcours. Il fait partie des sites du Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Nous arrivons juste à temps pour monter à bord, pour la descente vers Coonoor qui est notre étape du jour.

La voie n'ayant qu'un écart de 1000mm, les wagons ne comportent pas de corridor interne. L'accès aux compartiments se fait donc directement depuis le quai de la gare. Chacun des compartiments loge 10 passagers, bien serrés les uns contre les autres. Si l'on ajoute quelques enfants, qui ne sont pas comptabilisés, l'espace est bien rare. Nous voilà prêts pour une expérience de haute densité.

La descente, qui se fait en une heure, ne couvre qu'une distance de 18 kilomètres mais un dénivelé de 500 mètres. C'est donc dire que notre train ne roule pas bien vite. Nous adorons l'expérience de cet antique moyen de transport. Nous notons que, fidèle à la tradition d'inefficacité indienne et de création d'emplois inutiles, les passages à niveau sont tous gardés par un employé, qui verrouille méticuleusement (avec une grosse clé ancienne) sa barrière avant le passage du train et la déverrouille juste après.

Baiju nous devance par la route et nous attend à Coonoor, pour nous mener au jardin botanique local, Sim's Park, 12 hectares de beauté avec des centaines de variétés de plantes. Créé en 1874, le jardin est situé sur la pente d'un vallon pentu, de sorte que la visite s'effectue en longeant de longs sentiers qui serpentent doucement vers le petit lac qui occupe le fond du vallon. Le climat frais et régulier et les précipitations assez constantes permettent une longue floraison, ce qui fait que nous sommes comblés de fleurs en janvier. Le jardin est envahi par des étudiants en beaux-arts s'adonnant à l'aquarelle.

Baiju nous conduit ensuite au Sunvalley Homestay, notre logement pour deux nuits. Nous le découvrons seulement après un parcours de 3 kilomètres depuis Coonoor, d'abord par une route d'accès assez normale, puis par une méchante rue dans un quartier très populaire, enfin par un chemin étroit en mauvais état qui s'immisce entre des maisons pauvres.

Nous nous attendions à une sorte de B&B, vu le nom. Mais il s'agit d'un assez gros hôtel, une belle propriété située en bordure de larges jardins de thé, avec une forte spécialisation ayurvédique, avec des massages et un menu adapté à cette spécialité. Nous sommes accueillis par une foule de gens, plusieurs jeunes filles à la réception et plusieurs jeunes hommes aux bagages.

En nous rendant à l'hôtel, nous apercevons pour la première fois des petits temples hindous modernes de tradition tamoule avec une décoration exubérante, surchargée et colorée à outrance. Il s'agit du même hindouisme mais de tradition différente.

Notre chambre est extrêmement confortable, avec une vue imprenable sur des jardins de thé à perte de vue. Nous comprenons très vite que l'hôtel utilise une méthode originale pour le choix des plats que nous prendrons au repas du soir. Nous retrouverons par la suite la même méthode dans quelques autres établissements. Le but est de choisir le menu d'avance, de façon à ce que le repas nous soit servi dès le moment où nous présentons à la salle à manger. Nous avons une copie du menu (très élaboré) à la chambre. Nous ne savons comment procéder, ni quoi choisir. En fait, nous hésitons surtout à choisir les plats les plus complexes ou les plus chers, sans savoir s'ils sont inclus dans notre forfait. Notre réflexion est vite écourtée par un appel téléphonique du maître d'hôtel qui nous assure que nous pouvons choisir n'importe quoi, ce que nous faisons 10 minutes après.

Lorsque nous arrivons à la salle à manger, une heure plus tard, nous sommes les seuls convives, à l'exception d'un couple étranger. Nous devons être arrivés un peu trop tôt, car nous avons à notre seul service un maître d'hôtel, quatre serveurs et huit cuisiniers. Le repas que nous avons déjà choisi est rapidement servi. Le souper est remarquable, des potages goûteux (un *chorba* de mouton, une soupe de maïs et poulet), un dessert extraordinaire (un *brownie* grésillant avec crème glacée). Le service est attentionné à l'extrême. Au total cet endroit est le meilleur hôtel que nous ayons eu à date.

Jour 9 (lundi le 28 janvier) Coonoor

Ce matin, il fait beau soleil. Le ciel est plus dégagé que les jours précédents. Le climat des monts Nilgiri me rappelle celui des hautes terres de Nouvelle-Guinée, que j'ai tant aimé. Depuis notre balcon, nous observons une coupe mécanisée des arbustes de thé.

Le petit déjeuner est copieux. Il est présenté comme s'il était un buffet, mais en pratique chacun choisit ce qu'il désire. Pour Louise, c'est un menu occidental : des toasts (chaudes et bien dorées) avec beurre et confiture, une grande omelette au fromage, du jus de melon. Pour moi, c'est un menu indien du sud, des *idlis*, des *parathas*, un assortiment de caris dont un aux patates, trois chutneys dont le très excellent chutney à la tomate. Le service est intense et ininterrompu.

Nous quittons l'hôtel vers 10h00. À l'entrée au cœur de Coonoor, nous sommes bloqués par deux trains qui effectuent la délicate manœuvre du passage entre la voie à crémaillère vers la plaine du Tamil Nadu et la voie normale vers Ooty. Notre objectif est une montée vers Dolphin's Nose, un promontoire qui domine le versant est des Ghâts et donne une vaste vue sur la plaine du Tamil Nadu. C'est un pari risqué puisque le couvert nuageux nous est revenu. Nos chances de profiter du point de vue sont donc assez faibles.

En route, nous faisons plusieurs arrêts. D'abord le long de jardins de thé, où nous observons les très patientes cueilleuses, qui récoltent à la main les précieuses feuilles. Ensuite un arrêt à une usine de traitement du thé, à l'équipement très ancien, que nous visitons. Nous sommes assaillis à la boutique de l'usine par six employées désireuses de nous vendre thé, épices ou autres spécialités locales. Lorsque nous arrivons au promontoire, la visibilité se limite à quelques dizaines de mètres. Mais nous pouvons observer les nombreux singes qui sollicitent des cadeaux comestibles des visiteurs. Nous sommes particulièrement intéressés par une femelle et le nouveau-né qu'elle porte. Nous explorons les nombreuses échoppes et dégustons du maïs "grillé" à la torche, avec beurre, jus de lime, épices et piment. Sur le chemin du retour, Baiju s'arrête pour nous permettre d'observer des écureuils géants de Malabar. Puis, à Coonoor, nous dînons et nous faisons une visite du marché. Celui-ci est grand et varié mais nous constatons que les marchands sont beaucoup moins ouverts et sympathiques qu'au Kerala. Il est plus difficile d'entrer en contact avec eux. Nous prenons le temps d'acheter des bracelets (*bangles*) et des décorations autocollantes pour le visage, en cadeau à chacune de nos petites-filles. Nous passons le reste de la journée à l'hôtel, à lire et relaxer.

Jour 10 (mardi le 29 janvier) vers Pollachi

Nous quittons Coonoor en amorçant la longue descente vers la plaine du Tamil Nadu. Cette route forestière longe le chemin de fer à crémaillère et serpente sur les flancs des Ghâts occidentaux. Nous avançons très lentement à travers un trafic lourd. Lorsque nous arrivons au pied de ces montagnes, Baiju aperçoit un paon sauvage sur le toit d'une petite cabane. Nous nous arrêtons et admirons ce bel oiseau, jusqu'à ce qu'il prenne son envol au-dessus de nos têtes pour atterrir un peu plus loin de l'autre côté de la route. Quel spectacle que ce gros oiseau qui s'élève majestueusement, car son poids limite la longueur et la hauteur de ses vols. C'est une bien belle expérience, car nous n'avons ni l'un ni l'autre jamais vu de paon voler. Dans notre tête, les paons sont des oiseaux de parade qui ne peuvent que déambuler. Pourtant, le paon est un oiseau bien commun ici. On le considère comme un oiseau sauvage normal, pas comme une parure.

Nous contourignons la grande ville de Coimbatore (que nous ne visitons pas) et arrivons dans la petite ville de Pollachi. C'est l'heure du dîner et nous choisissons de manger dans un restaurant spécialisé dans la cuisine de Chettinad. Pour moi, c'est un *Chilly paneer*, un plat de fromage aux piments.

Nous nous dirigeons vers le village de Samathur (à une trentaine de minutes). C'est là que nous nous installons, dans une grande maison ancienne portant le nom de Shenbaga Vilaasam, la maison de maîtres d'une grande exploitation de 300 hectares, appartenant au clan Vanavarayar, qui sont *zamin* (chef traditionnel) des 18 villages autour de Samathur. La grande villa comporte de nombreuses pièces, malgré qu'elle ne reçoive que 4 couples. Ici, comme à bien des endroits, il n'y a pas de lit pour Baiju, qui doit dormir dans sa voiture. L'endroit est magnifique. La villa ne comporte qu'un seul étage, et compte sur un ameublement ancien d'un grand intérêt.

Nous décidons de faire une longue promenade sur le terrain de la propriété jusqu'à un grand lac double, en fait deux réservoirs que les ancêtres ont commencé à construire il y a 200 ans. Il y a de nombreux animaux élevés sur la propriété, des vaches, des buffles, des moutons, des chèvres. Le nombreux personnel qui s'en occupe nous paraît très pauvre. Nous pensons même que ces gens pourraient être attachés au lieu, mais l'intendant nous assure le lendemain qu'ils sont bien des employés, libres de leur personne. Dès que nous nous approchons du plan d'eau, des nuées d'oiseaux sauvages apparaissent, des perroquets, des paons, des canards, des hérons, des aigrettes, des martin-pêcheurs. Nous effectuons une seconde promenade au même endroit au coucher du soleil, pour profiter d'un plus grand nombre d'oiseaux.

Jour 11 (mercredi le 30 janvier) Pollachi

Au programme aujourd'hui, nous avons plusieurs activités différentes, qui nous permettront de mieux connaître la vie ordinaire de ce coin du Tamil Nadu.

Nous nous dirigeons d'abord vers le sud pour explorer le petit village de Vettaikaranpudur. Ce village, nos hôtes de l'agence l'ont découvert comme un bel exemple de la vie rurale de ce coin de pays, comme un monde d'une simplicité qui leur rappelle la France rurale des années 1960. Baiju gare la voiture. Il nous mène dans une simple promenade qui, bien que très courte, quelques centaines de mètres à peine, nous apprendra beaucoup de choses.

Nous remarquons tout d'abord des dessins complexes tracés (à la craie ou à la chaux peut-être) devant la porte de chaque maison. Ces dessins sont des arabesques dessinées soigneusement chaque matin par la maîtresse de maison pour éloigner les mauvais esprits, pour accueillir les visiteurs et démontrer que sa maison est bien en ordre. Les dessins sont magnifiques, très variés d'une porte à l'autre, presque toujours blancs, quelquefois en couleurs. La plupart des maisons portent aussi sur le coin d'un de leurs murs un petit panneau qui illustre soit des démons tirant leur longue langue rouge, soit l'image de Ganesh, le dieu-éléphant.

Nous remarquons certaines particularités architecturales. Des cheminées sous forme de fentes horizontales très bas dans un des murs. De grosses pierres posées devant la maison qui servent à lessiver le linge.

Il y a des maisons riches et des maisons pauvres, des maisons neuves et des maisons en décrépitude, les unes à côté des autres, sans ordre apparent. Chaque maison nous apprend beaucoup sur le métier de ses occupants. Des agriculteurs, des artisans, des ouvriers. Nous causons avec un vieux monsieur (et sa mère) qui fabrique des paniers avec des lamelles de bambou. Nous observons des ateliers de couture, qui fabriquent des vêtements simples à la pièce. Nous saluons des tailleurs qui fabriquent des vêtements sur mesure dans leurs entrepôts-ateliers ouverts à la vue. Sans oublier un homme qui repasse des vêtements et des tissus à l'aide d'un énorme et antique fer à repasser chauffé par les braises qu'il contient. Nous longeons de nombreux salons de barbiers et coiffeurs, équipés de chaises rudimentaires.

À un moment donné, un monsieur qui arrivait chez lui en vélo, nous fait visiter sa cour. En fait, il est surtout content de nous présenter, un à un, ses coqs de combat, des bêtes aux allures féroces. Il nous présente aussi une poule bizarre, entièrement couverte de longues plumes frisées. Il nous fait également visiter ses nombreux arbres à fruits.

Après avoir quitté ce petit village, nous croisons sur la grand route de petits ateliers de femmes qui tressent de petits panneaux à partir de demi-feuilles de cocotier, ces panneaux servant à tapisser les murs des maisons ou même à couvrir les toits. Ces panneaux ont une durée de vie limitée à un an, après quoi il faut les remplacer. Les vieux panneaux sont alors mis à brûler. Le travail de tresseuses est monotone, mais elles mettent à profit une des nombreuses ressources qu'offre le cocotier.

Le cocotier

Le cocotier définit littéralement le Kerala. En effet, le nom de cet état signifie "terres des cocotiers". Et, en botanique, c'est le Kerala que l'on reconnaît comme la source de l'espèce la plus commune de cet arbre. Et les cocotiers poussent partout, en grand nombre.

Selon un proverbe keralais "Si tu plantes un cocotier tu ne seras jamais déçu". En effet, le cocotier a une très grande variété d'usages : le bois pour la construction; les feuilles pour l'ombre, la vannerie et les toits; les noix pour l'eau, le lait, la chair et l'huile; les coques des noix pour les fibres servant à l'horticulture, les ustensiles, les cordages (coir); les déchets pour alimenter les feux.

Comme nous poursuivons notre périple dans cette zone très agricole, nous croisons souvent des tracteurs tirant d'énormes charges de tiges séchées de maïs. Ces charges, relativement légères, sont tellement volumineuses que les véhicules qui les croisent (y compris le nôtre) doivent se garer en bordure de la route. Nous croisons aussi de gros camions chargés de fibre de coque de noix de coco qu'on déplace vers les usines de transformation.

Baiju nous emmène ensuite vers une énorme éminence rocheuse, complètement isolée, qui perce la plaine. Sur ce pic, au terme d'une ascension de 550 marches se trouve le petit temple hindou *Perumal Swamy Karadu*, puis 170 marches plus haut un autre plus petit temple de *Senai Kalraaya Perumal*. Baiju, qui est loin d'être un amateur de marche ou d'effort, nous laisse faire l'ascension. L'escalier est bien construit de marches de granit massif marqué de bandes de peinture en blanc et ocre. Chacune des marches est un peu haute et la température bien élevée, mais nous effectuons la montée sans trop de peine. Une courte section de l'escalier est même sculptée à même le granit massif. De ce point de vue, le panorama est spectaculaire : la plaine, les villages environnants et la marge du massif des Ghâts à moins de 10 kilomètres. À la descente, nous découvrons un grand nombre de ruches sauvages qui sont accrochées aux falaises qui nous dominent.

Pour le repas du midi, Baiju nous fait découvrir un petit boui-boui à côté du carrefour principal de Sungam, le "TAJ Biryani". L'endroit se spécialise dans ... le biryani. Pour nous, c'est le classique (et délicieux) biryani de mouton, mangé avec les mains, à la tamil. Il est toujours surprenant que ces petites cantines établies dans des abris de feuilles de cocotier tressées, avec des cuisines très élémentaires puissent offrir des repas aussi délicieux et que la salubrité n'en pâtisse pas.

Après le repas, nous retraçons nos pas au-delà de Pollachi pour découvrir Periya Negamam, un village bien particulier où la majorité des ménages sont employés chez eux au tissage de saris. Des commerçants approvisionnent les tisserands de modèles et de fils, leurs matières premières. Ceux-ci en tissent de magnifiques saris, ces pièces longues de six mètres, qu'ils livrent ensuite à leurs fournisseurs. Dans chacune des maisons on trouve donc un métier (ou plusieurs), le plus souvent travaillés par les hommes. Dans certains cas, la machine est plus grande que les pièces de la maison ne le permettent; on défonce alors le plancher d'une petite fosse où les pédales du métier et les jambes des tisserands peuvent se loger. Les métiers sont le plus souvent eux-mêmes de fabrication très artisanale. D'autres ménages se spécialisent dans d'autres opérations, comme le filage. C'est un plaisir de visiter ces artisans qui transforment coton et soie en d'authentiques merveilles.

Au retour, nous faisons un bref arrêt pour jeter un coup d'œil à une fabrique de *jaggery*, le sucre de canne (ou de palme) artisanal. Les cannes sont pressées pour en extraire le jus sucré. Ce jus est mis à chauffer et bouillir dans une cuve peu profonde de presque 3 mètres de diamètre sur un feu de bagasse, le résidu de fibres sèches du pressage. Le jus concentré est versé dans un vaste bac carré de bois de même dimensions, pour favoriser la transformation en un solide mou, qu'il est alors facile de mouler. Le produit final est délicieux, sucré, mais aussi très goûteux, comparable au sucre d'érable.

Nous nous arrêtons ensuite à une usine de transformation des coques de noix de coco. Les fibres longues extérieures sont destinées à la fabrication du *coir* (ou fibre de coco), le constituant des cordages traditionnels et des tapis. La fibre courte est destinée à l'exportation en grosses balles, pour des usages horticoles. Les déchets, eux, deviennent du combustible.

Nous revenons à notre gîte. Puis, peu avant le coucher du soleil, on nous a organisé une promenade de presque une heure à travers la plantation sur un char à bœufs, en fait avec deux buffles, un noir et un blanc grisâtre, les deux avec une grosse bosse sur le dos. Nous avons appris, au cours de ce voyage que, pour un hindou, un buffle n'est pas une vache. La vache est sacrée, une incarnation divine, mais pas le buffle. La promenade est amusante, mais terriblement inconfortable. Nous ne pouvons qu'apprécier l'invention des amortisseurs et des pneumatiques !

Alors que nous étions tout à fait seuls la veille, nous partageons notre table ce soir avec un groupe de six françaises de Montpellier.

Jour 12 (le jeudi 31 janvier) vers Athoor

Le trajet de cette journée demeure entièrement sur la plaine du Tamil Nadu, sur une petite route nationale. Mais nous longeons toujours la limite des Ghâts occidentaux. Nous conservons presque toujours ces sommets en vue. Et la plaine est souvent percée, de place en place, par des sommets monolithiques.

Notre chemin passe par la localité de Palani, le site d'un temple important situé à 150 mètres au sommet d'une de ces collines monolithiques typiques de la région. Ce temple est supposé être une des six demeures de Murugan, un des fils de Shiva et de Parvati, le frère de Ganesh. Ceci en fait un endroit très important pour les hindous. Notre intention serait de monter au sommet à pied plutôt que par le téléphérique ou par le funiculaire, et éviter ainsi l'affluence. Et ensuite déambuler au sommet dans les seuls espaces autorisés aux non-hindous. Il faut dire que nous sommes les seuls occidentaux sur tout le site. Mais on hésite à nous laisser monter. Et on nous rend tout de suite la vie difficile. Il faut nous déchausser. Puis, je dois porter un *dhoti* et quitter ma chemise. Et il nous faut payer des droits spéciaux assez élevés. C'est un peu compliqué. Nous ne croyons pas être capables de faire le parcours nu-pieds sans problèmes. En fait l'attitude des gardiens n'est pas vraiment sympathique. Nous nous sentons visés, peut-être même exploités. De plus, même sur le large boulevard qui entoure la montagne, nous sentons que notre présence dérange. Qu'en serait-il au sommet, en nous approchant des sanctuaires ? Nous décidons donc de laisser faire pour la montée.

Baiju nous incite plutôt à faire le tour de la montagne à sa base. Nous déambulons sur le large boulevard interdit à la circulation automobile. Une interdiction bien théorique puisque les motos et les *auto-rickshaws* se mêlent aux carrioles tirées par de petites mules. La marche est un peu moins périlleuse que si les autos étaient permises. Tout le long de cette chaussée, de nombreuses boutiques offrent des fleurs et des aliments pour les offrandes, des jouets et des toutous pour les enfants, des repas, des chambres. Aussi des boutiques qui louent tout ce qui est nécessaire pour le parfait pèlerin: des *dhotis* verts, des bâtons.

Les dévots portent diverses offrandes au dieux du lieu. Parmi ces offrandes, les hommes (quelquefois les femmes) peuvent donner leur chevelure. Des coiffeurs officient dans une demi-douzaine de galeries de tondeuse. Baiju nous mène dans l'une d'elles. Une grande salle bien propre couverte de tuiles blanches. Des coiffeurs spécialisés, assis sur de minuscules plate-formes de bois et munis d'impressionnants rasoirs droits, de coupe-choux. Des hommes qui se soumettent calmement à ce rite. Et quelques femmes également. Il y a aussi de tout petits garçons, nus et épouvantés, munis de bracelets aux pieds et d'autres décorations, que leurs parents mènent à ce curieux rituel.

Nous sommes vraiment au cœur d'une grande foire religieuse et commerciale. Nous croisons même des diseurs de bonne aventure disposant de cartes et d'un petit perroquet qui choisit les cartes qui établissent la lecture de l'avenir.

Nous quittons Palani, en direction du sud, de Madurai. Dès la sortie de la ville, nous remarquons de vastes groupes de femmes en saris rouge et jaune citron qui longent la route. Ces couleurs sont les couleurs préférables pour le pèlerinage à Palani. Ces femmes font partie de groupes, le plus souvent familiaux, qui se rendent ensemble au temple, mais à pied et pieds nus depuis leur résidence, aussi lointaine soit-elle. À certaines périodes de l'année il y a une telle affluence qu'il a été nécessaire d'aménager un trottoir spécial le long de la route qui arrive depuis la grande ville de Madurai, à plus de 100 kilomètres de distance. Autrement, l'affluence des pèlerins bloquerait la circulation automobile. Nous croisons ainsi plusieurs centaines de pèlerins, hommes, femmes et enfants. Plusieurs fois, nous voyons des groupes qui profitent d'un passage ombragé pour faire une sieste, tout le monde couché, bien alignés sur le trottoir, et sans bagages visibles.

Nous découvrons pour la première fois des plantations de coton et de papaye. Puis, un peu plus loin nous nous arrêtons auprès de deux femmes qui fabriquent juste à côté de la route des cordages de *coir*. Un procédé presque magique, apparenté au filage de la laine sur les rouets. Une femme prend une grosse poignée de fibres de coco qu'elle agglomère petit à petit à l'aide de sa compagne qui fait tourner manuellement une grande roue qui assure la torsion du cordage. C'est ainsi qu'une poignée de fibres libres devient sous nos yeux un cordage bien souple et serré.

Nous sommes en route vers Athoor, un village qui n'est pas encore touché par le tourisme. Nous logeons dans une auberge de campagne, située au-delà de ce village dans le piémont des falaises des Ghâts occidentaux. Cette belle auberge a été établie en 1994 par un médecin anglais qui travaillait depuis quelques années dans un orphelinat local. Les clients sont en grande partie des Anglais. Nous sommes 14 clients, un groupe de six, un groupe de trois, deux couples et une femme seule. Dans le grand groupe de six, trois couples en fait, chacun est né en Inde autour de l'indépendance en 1949, et chacun y a vécu une partie de son enfance et de sa jeunesse; leur voyage est un retour sentimental. Le personnel est composé de 7 jeunes hommes, tous provenant de l'orphelinat. Le repas de ce soir est totalement anglais, des fish & chips, avec sauce tartare, carottes, haricots, chou-fleur et frites.

Jour 13 (vendredi le 1er février) Athoor

Nous partons vers le sud pour explorer les fermes locales qui se font une spécialité de la culture des fleurs. Celles-ci sont toutes destinées à être montées en guirlandes ou en colliers pour des offrandes religieuses, surtout dans les temples hindous, mais également dans les mosquées et églises, ou encore pour décorer la chevelure des femmes ou orner les véhicules. En effet, nous ne cessons de voir de grands champs de fleurs : des soucis, des roses, des œillets, des chrysanthèmes, du jasmin.

Nous nous arrêtons dans plusieurs fermes, où nous pouvons constater que la culture des fleurs est souvent associée à celle des piments ou des oignons verts. Il doit y avoir une combinaison avantageuse. Nous nous arrêtons plus longuement dans une ferme qui ne cultive pas les fleurs. Nous rejoignons le fermier et sa femme au cœur de leur propriété. C'est là que se trouve le large puits (de 5 ou 6 mètres de côté) creusé profondément dans la roche qui abreuve les cultures, ainsi qu'un abri sommaire avec des *charpoys*, ces lits de sieste traditionnels réalisés à partir d'un cadre en bois et de cordes tressées. Bien que notre visite se fasse à l'improviste, l'accueil des fermiers est chaleureux; ils nous offrent même l'eau d'une noix de coco. Nous pouvons observer des cultures sur treillis à 2 mètres du sol de haricots longs et de courges longues.

Nous continuons jusqu'au marché du village de Nilkottai, qui comporte une large portion réservée aux fleurs. Nous pouvons observer les paysans venus offrir leurs fleurs aux grossistes, et les grossistes qui s'échangent des fleurs entre eux. Le marché est plutôt sale, un fouillis souillé des fleurs flétries et rejetées, mouillé de l'eau dont on baigne les fleurs pour allonger leur vie. Les fleurs sont traitées sans délicatesse particulière. Nous assistons aussi à de nombreuses ventes à l'enchère improvisées. Nous découvrons que le jasmin, qui est si fragile, n'est cueilli et échangé qu'en boutons; il ne connaît son épanouissement qu'une fois tressé en colliers et soit porté dans la chevelure d'une dame soit enroulé sur la statue d'un dieu. Nous observons aussi la fabrication experte des parathas et des idlis, destinés aux casse-croûtes des marchands.

Durant la visite du marché, je me découvre une nausée, un mal de cœur. Je n'étais déjà pas en appétit à mon réveil, ce qui était déjà un peu louche dans mon cas. C'est ainsi que dès le retour à l'hôtel, je saute le lunch et m'allonge. En fait je dors tout l'après-midi pendant que Louise part visiter des villages voisins et des temples. Je manque aussi le souper, qui avait été un banquet *tandoori*.

Menée par un guide de l'hôtel, Louise visite le voisinage. D'abord le village et son temple. Elle visite ensuite une école primaire où les classes viennent de se terminer. Les enfants sont, ici comme ailleurs, très heureux d'établir le contact, en demandant les questions habituelles : Comment t'appelles tu ? D'où viens tu ? Comment ça va ? Elle rencontre aussi un groupe de personnes qui ne vivent que de l'élevage de leurs chèvres, et ne s'intègrent pas au reste de la population du village. Une basse caste ? Louise revient à l'hôtel, le temps de prendre les jumelles, avant de repartir longer les rives du grand réservoir qui occupe le fond de la vallée, à la recherche d'oiseaux à observer.

Jour 14 (samedi le 2 février) vers Madurai

Nous roulons vers Madurai, seconde ville du Tamil Nadu (1,6 millions d'habitants). Une grande ville très bruyante, où nous y arrivons en début d'après-midi. Nous prenons le dîner à l'hôtel, le Madurai Residency.

En après-midi, nous prenons un *auto-rickshaw* (auss appelé *tuk-tuk*) en direction du palais. Ces petits véhicules, qu'on trouve en Inde, sont de petites motos tricycles, une sorte de transformation des Vespas italiennes capable de prendre aisément trois passagers. C'est vraiment le "taxi du peuple", économique, assez rapide, très facile à trouver.

Nous visitons le palais royal, le *Thirumalai Nayak*, avec un guide francophone, mis à notre disposition par l'agence. Ce palais construit autour de 1636 par un roi très apprécié, était quatre fois plus étendu à l'origine. Il ne subsiste aujourd'hui, après les déprédations de son petit fils, un mauvais roi, que le quart de ce palais,

essentiellement ce qui était la résidence royale. Son architecture est monumentale, les édifices étant groupés autour d'une vaste cour marquée de hautes et massives colonnes qui lui donnent son allure spécifique. Il comporte un ample théâtre de danse, aux dimensions particulièrement élégantes.

Nous nous déplaçons ensuite vers le temple *Meenakshi Amman*, un immense centre religieux et rituel qui occupe le centre de la ville. Ce temple est le symbole de la ville moderne. Il était la raison d'être de la ville ancienne.

Pour parcourir les 2 kilomètres entre les deux sites, Baiju et le guide nous offrent le choix entre prendre un *rickshaw* ou prendre un *tuk-tuk*. Jusqu'à ce moment, les deux termes nous semblaient synonymes. Nous nous surprenons d'un tel choix. C'est là que nous apprenons la différence entre *rickshaw* et *auto-rickshaw*, le premier étant un pousse-pousse tiré par un homme s'il a deux roues ou mû par un cycliste s'il en a trois. Pour nous, il n'est pas question de nous faire véhiculer par un pauvre homme.

Le temple occupe un grand espace presque carré d'environ 6 hectares. Il consiste en plusieurs monuments construits à l'intérieur d'enceintes successives, chacune étant fortifiée de hauts murs de pierre. Les murs extérieurs sont percés d'une porte monumentale à chacun des points cardinaux. Ces portes (*gopuram*) comportent 9 étages et elles sont couvertes d'une multitude de personnages religieux sculptés dans la pierre. Chacune de ces portes est repeinte chaque 12 ans par 200 à 300 travailleurs, une tâche qui prend une année entière. D'autres *gopurams* aussi monumentales contrôlent l'accès aux enceintes intérieures.

L'accès au temple est extrêmement réglementé. Il faut absolument déambuler nu-pieds, donc laisser les chaussures à l'entrée. Les caméras sont entièrement proscrites. Les sacs et bagages de toutes sortes doivent aussi être laissés en consigne. Nous éprouvons des difficultés avec ces règles trop sévères. Pourtant, les fidèles sont autorisés à pénétrer dans l'enceinte avec leurs offrandes. De même, après être nous-mêmes entrés par la *gopuram* nord, nous avons été témoin du rituel compliqué d'un homme et d'une femme qui préparaient à partir d'un vaste éventail d'ingrédients une bouillie complexe à titre d'offrande.

Le temple comporte plusieurs parties distinctes, toutes aussi monumentales les unes que les autres. Nous commençons par la cour du nord. Puis, nous passons par un vaste réfectoire où sont servis les repas aux pèlerins. Nous entrons ensuite dans une galerie marchande traditionnelle où on peut trouver une variété d'offrandes et tous les objets de piété imaginables. Nous faisons ensuite le tour de la grande piscine monumentale utilisée pour les bains rituels. Nous nous approchons des sanctuaires centraux où les fidèles attendent patiemment dans de très longues files d'attente. Ils peuvent voir, entre autres choses, un *lingam* historique vieux de 2500 ans. Dans cette partie la plus ancienne, les corridors sont sombres, les salles s'enfilent les unes derrière les autres, et les murs sont couverts d'un très grand nombre de sculptures de dieux variés. Tout est construit en granit. Nous aboutissons à une salle d'adoration d'une statue d'un taureau assis, symbole de la déesse *Meenakshi*. Les fidèles sont nombreux à observer le lavage rituel du taureau. Nous avons même droit à observer quelques prostrations totales, où des hommes et des femmes s'allongent au sol en présence de la figure du taureau. Dans cet édifice, il y a de nombreux *lingams*, tous entourés de lampes à beurre clarifié. Nous n'avons aucun doute quant à la grande piété des fidèles.

Nous retournons à l'hôtel tout proche, en effectuant l'achat de quelques babioles à rapporter à nos petits-enfants.

Jour 15 (dimanche le 3 février) vers Thekkady

Nous quittons le Tamil Nadu, pour retourner au Kerala. Nous remontons vers le climat plus frais des Ghâts occidentaux, en empruntant une bonne route dans la plaine, qui s'approche tranquillement des montagnes. Nous nous arrêtons quelques instants pour observer la moisson mécanique du riz, fait rare dans un pays où la main d'œuvre est abondante et peu chère.

Nous découvrons que le dimanche est la journée des mariages en Inde du sud. Dès que nous quittons Madurai, notre curiosité est attirée par de grandes pancartes imprimées sur toile qui affichent la photo d'un couple, entourée des photos des membres de leurs familles respectives et de leurs meilleurs amis. Baiju nous apprend que ces affiches temporaires sont une tradition contemporaine pour annoncer le mariage d'un couple. Les affiches se multiplient et nous croisons bientôt de grands groupes qui se rassemblent autour de restaurants de village. Nous ralentissons à chaque fois que nous le pouvons pour observer ce qui se passe : des fanfares, des groupes de tambours, des processions joyeuses. Notre voiture doit s'arrêter lorsque de longues chaînes de pétards éclatent. De la même manière, nous nous sentons presque attaqués lorsque des pétards immenses enroulés dans du papier-journal explosent juste devant nous, avec des nuages de fumée et une pluie de petits morceaux de papier déchiqueté.

Nous croisons un petit temple dont les sculptures de l'humble *gopuram* ont été entièrement repeintes en blanc, en prélude à la minutieuse application de nouvelles couleurs criardes. Nous poursuivons notre chemin de plaine dans une longue vallée, qui se spécialise dans la culture du raisin de table.

Nous grimpons ensuite dans la montagne, jusqu'à Thekkady, située à 1000 mètres. Nous franchissons la frontière du Kerala en plein village de Kumily. Après seulement une semaine au Tamil Nadu, nous sommes tous bien contents de revenir dans ce sympathique état, où les contacts sont si faciles. Pour Baiju, c'est encore plus fort, car il revient chez lui. Nous dînons au Bamboo Café, un petit restaurant bien caché derrière des boutiques. Puis nous nous rendons à notre gîte la Periyar Villa, une belle maison privée dotée d'une demi-douzaine de belles et grandes chambres d'une propreté remarquable.

Peu après, nous nous rendons dans un parc d'éléphants, appelé *Elephant Junction*. C'est là un haut point de notre voyage. Nous allons passer quelques heures en compagnie d'éléphants domestiqués. Pour Louise, c'est l'activité la plus désirée de ce voyage. Nous choisissons de complètement satisfaire ce plaisir unique de côtoyer ces énormes bêtes si paisibles et si intelligentes. Nous allons d'abord faire une promenade sur le dos de l'un d'eux. Ensuite, nous donnerons un bain à une de ses collègues. Puis nous la nourrirons.

On nous apprend qu'il est facile de distinguer les éléphants domestiqués de leurs congénères sauvages en observant la peau de leurs visages. La peau des premiers comporte de larges zones rosées (plutôt que grises) que les autres n'ont pas. Cette différence provient du fait que le régime alimentaire des éléphants ne comporte pas les mêmes grandes quantités de bambous frais.

Le parc est bien équipé. Il y a les installations nécessaires pour rendre facile et agréer cette expérience. Les éléphants ont une vaste "selle" bien rembourrée. Monter sur le dos des bêtes se fait depuis un solide embarcadère atteint par une confortable échelle de meunier. Les bêtes sont accompagnées tout le long du parcours par leur *mahout* (ou cornac) et un guide (qui se charge de notre caméra afin d'immortaliser l'expérience).

Notre éléphante (les mâles sont trop irascibles pour ce genre d'exercice) est une adulte de 40 ans, nommée Lakshmi. Il n'est pas très facile de "chevaucher" un éléphant, vu la largeur du dos de ces bêtes; nos jambes sont ouvertes au maximum. Une fois Louise et moi montés sur elle, elle commence doucement notre promenade, le long d'un sentier large comme un chemin, dans une magnifique plantation de cardamome et de poivre. Ces deux épices poussent en sous-bois, dans des forêts ouvertes existantes. Le poivre est une petite liane qui se sert des arbres comme support. La cardamome, à ma grande surprise, n'est ni une graine ni une baie qui pousse sur des branches; c'est une capsule qui pousse plutôt à la base d'une plante herbacée vivace aux feuilles piquantes, haute de 2 à 4 mètres, qui a besoin de l'ombre des grands arbres de la forêt.

Lakshmi avance avec beaucoup de précaution, en particulier dans les descentes. On a quelquefois l'impression qu'elle a mal aux pieds tant elle les dépose délicatement. Depuis notre position, nous sentons sous notre corps chaque muscle de son dos. De notre hauteur, nous dominons nos deux accompagnateurs. La promenade se fait lentement et nous en apprécions chaque moment.

Après une courte attente, nous pouvons donner un bain à une autre éléphante. À cette fin, nous enfilons nos maillots de bain. Le parc a prévu un bassin carré de béton au fond recouvert de gravillons. Nous avons de l'eau aux genoux et l'animal se couche confortablement sur le côté. Nous brossons le dos de la bête avec les brosses raides qu'on nous a fourni, tout en l'aspergeant d'eau. La peau est très raide, avec des poils clairsemés très rudes. C'est très spécial de se retrouver en une telle intimité avec un animal aussi grand et lourd. L'éléphante étant bien entraînée, elle demeure bien calme.

Au bout d'un moment, le *mahout* nous arrête, il ordonne à sa protégée de changer de position et de s'agenouiller, tout en se rapprochant d'un plus petit bassin situé juste à côté, qui contient de l'eau courante propre et limpide. Nous comprenons que c'est maintenant à notre tour de prendre la douche. Le *mahout* nous aide à monter sur le dos de l'éléphant à l'aide d'un petit escabeau. Puis l'animal plonge sa trompe dans le petit bassin et nous arrose violemment par-dessus sa tête de toute l'eau collectée, d'un seul coup. C'est toute une douche ! Abondante et violente. Heureusement que j'avais songé à retirer mes lunettes ! Autrement elles auraient éclaté. La douche reprend cinq fois. Nous y passons tous les deux, Louise et moi, chacun notre tour. Quelle expérience !

Le temps de nous sécher, et nous pouvons nous approcher de la bête pour lui faire manger les gros morceaux de papaye que le guide nous avait préparés. L'éléphant approche sa langue du gros morceau de fruit, et le gobe tout entier. Les nombreuses photos prises par le personnel avec nos caméras ne peuvent que renforcer le souvenir intense de cette aventure.

Nous retournons brièvement à l'hôtel avant de nous présenter à un spectacle d'un très ancien art martial keralais, le *Kalaripayattu*. C'est une démonstration très athlétique d'une technique de combat historique, qui se voit comme un ancêtre de la plupart des autres arts martiaux. C'est un événement plutôt touristique, qui

n'a pas pour nous l'intensité de notre après-midi avec les éléphants. Nous soupçons simplement juste à côté. Et je suis (encore une fois) tenté par de magnifiques tapis Kashmiri en soie sur trame de coton.

La vie du guide-chauffeur

Nous sommes heureux de faire un tel voyage dans un pays inconnu si exotique avec un guide-chauffeur. C'est d'abord pour la commodité des transports. Mais c'est plus encore pour l'enrichissement du contact avec le pays et avec les gens qu'il nous apporte. Et nous sommes très chanceux que ce guide-chauffeur soit aussi intéressant, agréable et intelligent que Baiju.

La première responsabilité du guide-chauffeur est de nous véhiculer, et de nous permettre de suivre le programme qui a été organisé pour nous. Pour cela, l'agence lui octroie un budget monétaire destiné à nos propres dépenses et un budget de kilomètres qui correspond à la distance prévue au programme.

Mais le lien va beaucoup plus loin. On peut presque parler d'une symbiose pendant toute la durée du voyage. Il conduit notre voiture dans le ballet très intense que sont les routes indiennes. Nous sommes ensemble pendant les longs déplacements que nous faisons. Nous lui posons sans cesse des questions, auxquelles il répond avec un plaisir évident. Il nous donne des explications. Il nous procure sans cesse de l'aide. Il nous apprend toutes sortes de choses, depuis le nom des oiseaux observés jusqu'aux attitudes à avoir en toutes circonstances.

En échange il reçoit un salaire (qui ne doit pas être énorme), une allocation quotidienne pour son logement (qu'il préfère ne pas dépenser en dormant dans l'auto ou les rares dortoirs des hôtels), une allocation pour ses repas (qu'il peut épargner en partie lorsque nous l'invitons à partager notre repas du midi), un pourboire de notre part (à la fin du voyage) et un sur-pourboire de l'agence (si notre évaluation de son travail est bonne).

Nous nous sentons bien obligés envers lui pour tout ce qu'il nous apporte. Et nous sommes gênés de le voir dormir dans son auto alors que nous profitons d'une chambre confortable et climatisée. C'est toujours difficile d'accepter cet écart entre nous et Baiju.

Jour 16 (lundi le 4 février) Thekkady

Nos hôtes sont charmants. Ils s'occupent bien de nous. Comme toute la famille vit dans la maison, nous pouvons apprécier la gentillesse de tout le monde. Nous sommes charmés par un tout petit garçon que nous voyons se préparer pour l'école pendant que nous prenons le magnifique petit déjeuner que notre hôtesse prépare le matin. Ce repas est à la fois varié, abondant et savoureux.

La région de Kumily est renommée pour la qualité de ses épices. C'est donc ici que nous visitons un jardin d'épices appelé "The Spice Farm". C'est une ferme familiale d'une quinzaine d'hectares, presque entièrement couverte de forêt. Car c'est en forêt que se cultivent les épices, et non pas dans des champs ouverts.

Un jeune homme, le fils de la famille, nous fait effectuer une tournée plutôt courte dans la forêt (200-300 mètres tout au plus). Mais à chaque pas, ou presque, nous découvrons de nouvelles plantes : du poivre, de la cannelle, de la cardamome, du gingembre, du curcuma, du café, du macis et de la muscade, du quatre-épices, de la vanille. Ses commentaires sont très intéressants. Il nous fait comprendre le rôle important que jouent ces épices dans l'alimentation et la conservation. À la fin de la visite, je me laisse aller dans la boutique où j'achète beaucoup (trop) d'épices.

Comme nous avons manifesté à Baiju notre désir de faire une randonnée dans ces magnifiques collines, il nous propose une montée vers le mirador de Ottakathalamedu, avec une vue sur toute la région, une randonnée de moins de 3 kilomètres (aller). Il nous attend au pied de la montée. La première partie est abrupte. Mais c'est agréable puisque nous avons le plaisir d'observer plein de gens, des étudiants dans leur école, des familles dans leur cour, des commerçants dans leur boutique, de petits hôtels. Les indications que Baiju nous a données sont tellement élémentaires que nous hésitons à un carrefour. Notre hésitation est d'autant explicable qu'il n'y a aucune indication qui puisse nous aider. C'est une erreur, qui nous amène à faire le tour complet de la montagne sur laquelle le mirador est situé, plutôt que de nous y rendre directement. Notre randonnée s'allonge ainsi du double, mais nous pourrions bien observer la végétation locale, et admirer des vues très longues sur la région. Comme nous n'avons pas de carte, nous ne comprenons pas vraiment où nous sommes, mais je conserve bien en tête la direction générale de la ville et de notre point de départ. À un certain moment, nous apercevons une structure abandonnée qui pourrait bien avoir été un mirador. Après avoir demandé la permission à un couple qui travaillait juste à côté, nous y montons. La vue est belle. Et nous apercevons un bien plus grand mirador situé au vrai sommet de la montagne où nous

sommes. Voilà notre objectif ! Nous y montons. La vue est encore meilleure, sans aucun obstacle. Nous "bouclons la boucle" et revenons rapidement à la voiture par le chemin direct que nous aurions dû prendre. Ce fut une belle randonnée de 3 heures.

Baiju nous amène dîner dans le restaurant un peu huppé de l'Hotel Ambadi. Nous faisons un très bon repas. La cuisine est soignée. Le *meal* que Baiju a commandé était particulièrement bien travaillé, sans que le prix soit exorbitant. Nous retournons à l'hôtel.

Nous nous sommes inscrits à un cours de cuisine keralaise. Nous sommes avec un couple anglais et un couple français vivant à Shanghai. Notre professeur est un homme parlant bien anglais. Il est secondé par sa femme et sa mère. Nous préparons un menu complet, comprenant des caris de poisson et de poulet, des lentilles, des caris de légumes (fèves, okra, ananas, pommes de terre) et des crêpes traditionnelles dont la fabrication nous a beaucoup impressionnés, les parathas. Nous avons aussi compris que, pour râper la noix de coco si essentielle à la cuisine locale, les cuisinières keralaises s'assoient sur un petit banc bas équipé d'une lame arrondie sur laquelle elles grattent la chair intérieure des moitiés de noix de coco. Un ustensile très efficace pour mener à bien une tâche qui exige à la fois de la force et de l'adresse.

Jour 17 (mardi le 5 février) vers Munnar

Nous quittons nos hôtes et prenons le chemin de Munnar. Cette route est presque entièrement dans la forêt, avec de la cardamome en sous-bois. C'est un peu normal puisque nous sommes dans les Monts Cardamome.

Nous nous arrêtons devant une énorme statue de Ganesh érigée à un carrefour, loin de toute habitation. Une statue fort impressionnante de ce dieu-éléphant. Je suis surpris de voir qu'il est accompagné d'une petite souris. Baiju m'explique que Ganesh a une petite souris comme monture : elle symbolise l'ego qui vient perturber l'harmonie. Le fait que la souris soit aux pieds de Ganesh prouve que celui-ci a maîtrisé son ego. Elle est aussi là pour manger les miettes du dieu bon vivant et gourmand.

Nous bifurquons vers les deux points de vue de Ramakkalmedu, qui surplombent la plaine du Tamil Nadu. Ces endroits sont bien connus des touristes indiens. Ils sont reconnus pour la force des vents qui les affectent. Le premier est un lieu naturel, une alternance de pelouse et de gros rochers arrondis et fendus. Un très beau lieu même si la vue n'est pas très bonne. Le second est une colline moins intéressante, avec l'énorme statue d'un couple "tribal" et de leur enfant.

Nous continuons sur route nationale, puis nous bifurquons sur une route secondaire, souvent en mauvais état, mais dans une vallée boisée magnifique. Même en pleine forêt, la densité de l'occupation du territoire demeure toujours bien élevée. Nous amorçons une montée importante qui nous emmène dans une zone de jardins de thé, sur des pentes très accentuées. La montée continue. Il faut dire que Munnar est très haut, puisqu'il est voisin du plus haut sommet de l'Inde (en dehors de l'Himalaya), l'Anamudi qui s'élève à 2695 mètres. Alors que nous sommes toujours dans la campagne, nous constatons l'apparition de gros hôtels et de *resorts* en abondance. Les Ghâts occidentaux, en particulier la région de Munnar, sont très prisés par le touristes indiens qui sont enchantés d'y trouver la verdure forestière et la densité humaine relativement plus faible.

À l'approche de la petite ville de Munnar, nous quittons la route principale et passons un petit pont-barrage qui nous donne l'impression de ne donner accès qu'à notre hôtel. Nous avons l'impression d'être arrivés. Nous faisons erreur car le chemin continue à flanc de montagne, devenant à une seule voie et desservant une suite de *resorts* nichés dans la forêt. L'accès à notre gîte, le Bracknell Forest Guesthouse est long sur ce mauvais chemin. Mais, une fois arrivés, l'accueil est extra rapide. Le *voucher* est échangé, les passeports sont photocopiés et les bagages disparaissent en un clin d'œil.

On nous attribue une chambre grande et confortable, avec un grand balcon donnant sur la vallée. Mais la vue est occultée par les très grands arbres qui nous entourent. Ceux-ci sont remplis d'oiseaux de toutes sortes, qui nous octroient un concert de toute première classe. Nous nous amusons à observer des petits garçons revenant de l'école qui montent chez eux dans la montagne, en s'amusant et en prenant leur temps.

Jour 18 (mercredi le 6 février) Munnar

Cette journée est consacrée à une longue randonnée dans les environs de Munnar. Ce doit être une sortie assez longue (8 heures) mais cotée facile-moyenne. Comme nous sommes au voisinage de l'Anamudi et d'autres montagnes, nous nous attendons à une belle randonnée.

Baiju nous mène très tôt à l'agence qui s'occupera de nous. Notre guide, qui s'exprime avec difficulté en anglais, ne nous explique pas ses objectifs, et ne nous fait pas partager la dynamique de la journée. Un de ses collègues nous transporte en jeep à quelques kilomètres. Puis nous nous engageons dans une montée vers des jardins de thé. Nous y circulons agréablement, admirant le travail impliqué dans ce façonnage intensif de la nature.

Nous nous engageons ensuite dans une zone de fougères sauvages, sur une pente très marquée, au sol très inégal, sans aucune trace ni sentier. La montée est rude. L'éventuelle présence de serpents dans un tel milieu nous inquiète un peu. Nous atteignons le sommet d'une belle arête, où s'alignent de grands arbres. De ce lieu, nous avons une large vue sur la vallée suivante, et surtout sur l'Anamudi, un sommet bien attirant et facile d'accès, qu'il est pourtant impossible de gravir puisqu'il est reconnu à la fois comme un sommet sacré et comme une zone écologique trop délicate. Notre guide sort de son sac le petit déjeuner prévu. Nous sommes affamés et nous le dégustons avec plaisir.

Même à ce moment, nous n'avons toujours pas de précisions quant à la suite de l'itinéraire. Mais nous continuons l'ascension le long de la crête. L'avancée y est assez facile. Nous croisons à plusieurs reprises les énormes crottes des éléphants sauvages de la région. Et nous ramassons une très longue épine d'un grand porc-épic (*Hystrix indica*). Puis nous arrivons à un passage très difficile (qui semblait ne pas avoir été prévu par le guide) qui nous force à trouver un itinéraire de remplacement.

La meilleure option étant de revenir sur nos pas, nous avons ensuite effectué une descente abrupte sur le même type de terrain qui nous avait causé des difficultés plus tôt. Nous revenons alors dans des jardins de thé, plutôt que de demeurer en altitude.

Le reste de la randonnée a consisté en un long périple à monter et descendre dans cette zone de plantations de thé, à contourner de nombreuses et profondes petites vallées, jusqu'à ce que nous atteignons le marché de Munnar, vers 15 heures.

Au total, la randonnée a bien duré 8 heures, mais elle était plus "difficile" que "moyenne". Et, hormis l'heure passée sur la crête, l'intérêt en était limité.

Jour 19 (jeudi le 7 février) Munnar

Après l'échec relatif de la journée précédente, Baiju nous emmène en direction des barrages de Mattupetty et de Kundala et de leurs lacs, des hauts lieux touristiques. En passant, nous avons pu constater la relative rareté des touristes étrangers au Kerala, qui faisait contraste avec le très grand nombre de touristes indiens. Il faut dire que l'économie indienne est depuis quelques années en très forte croissance, que tous les Indiens (même les plus pauvres) connaissent une nette amélioration de leurs conditions de vie, et qu'est en train de se créer une vaste "classe moyenne" nationale, qui adore voyager.

Dès la sortie de Munnar, nous traversons des zones de culture du thé, cette fois sur pentes fortes. Il y a partout de nouvelles plantations, soit des remplacements des buissons après leur vie normale de 35 ou 40 ans, soit de nouvelles surfaces. On dénote une activité touristique importante le long de la route. Mais c'est autour du premier barrage (à Echo Point) que se concentrent un grand nombre de petits commerces. Les nombreux autobus de touristes semblent ne pas aller plus loin.

Pourtant, la vallée étroite occupée par les lacs de barrage est fort jolie. Nous longeons le lac de Mattupetty, sur une route accrochée aux pentes. Nous sommes constamment attentifs à la forêt et aux clairières que nous traversons, car les éléphants sauvages fréquentent activement cette vallée. Mais nous n'en croisons pas. Peut-être aurions nous eu meilleure chance beaucoup plus tôt, avant qu'il y ait trop d'activité humaine, ou beaucoup plus tard.

Nous arrivons au second barrage, puis au village de Yellapetty. La vallée s'y élargit, et le décor est très agréable. C'est ici que nous aurions dû faire notre randonnée de la veille. Tout au long du parcours, nous croisons une grande variété d'oiseaux, et apercevons quelques écureuils géants.

Nous retournons à Munnar. Nous y effectuons une visite de son petit marché. Et nous éprouvons tous les deux une réaction allergique inexpliquée lors de notre passage dans la section de commerce en gros. Nous dînons avec Baiju dans un restaurant du marché, d'un délicieux biryani aux œufs.

Jour 20 (vendredi le 8 février) vers Kumarakom

Au départ de Munnar, nous nous engageons dans une longue descente routière, le long de la rivière Periyar. Puis, au-delà de la ville de Neriamangalam, nous sommes de retour dans la plaine côtière du Kerala, à la hauteur de Kochi. Nous laissons derrière nous montagnes et grandes forêts, que nous échangeons pour une plaine très habitée.

Nous nous arrêtons acheter une bouteille de vin indien dans un vrai magasin, plus correct et moins folklorique que celui de Wayanad. Nous payons un bon prix (soit 820 roupies), ce qui correspond au prix de ce même vin au Québec. C'est donc un grand luxe en Inde, où le coût de la vie est plusieurs fois plus bas.

Nous nous déplaçons aujourd'hui vers le Kuttanad, une partie des "Backwaters", une région de la plaine côtière où les marécages situés juste derrière les barres maritimes naturelles ont graduellement été protégés de digues et drainés pour l'agriculture. Ce sont des terres extrêmement productives, en particulier pour le riz, pour lequel on peut obtenir trois récoltes annuelles plutôt que deux. Une sorte de Pays-Bas indiens. D'ailleurs une bonne proportion des champs sont de 1 à 3 mètres sous le niveau de la mer. La région est sillonnée de pas moins de 1800 kilomètres de canaux (naturels ou creusés), et des digues correspondantes. L'eau douce est apportée par des rivières issues des Ghâts et l'eau salée par les entrées maritimes naturelles. Toute une vie rurale s'est développée sur les berges des canaux, avec des maisons en enfilades le long des canaux et des routes fluviales.

Nous sommes en direction de la grande ville de Kottayam. Avant d'atteindre ce centre, nous obliquons vers Kumarakom, notre destination. Avant de nous diriger vers l'hôtel, nous dînons dans un restaurant que nous trouvons totalement vide à notre arrivée. Aucun client, aucun employé. Mais bientôt, apparu de nulle part, un homme se présente à nous, nous tend les menus, prend nos commandes, puis disparaît. Nous n'entendons aucun bruit. C'est à croire qu'il n'y a pas de cuisine dans ce restaurant. Pourtant, on nous présente un excellent repas.

Il fait très chaud, certainement plus de 30 degrés. C'est tout un contraste avec les hautes terres de Munnar. Notre auberge (la *Meenakshi River Villa*) est à deux pas, le long d'un canal dont les eaux sont presque entièrement couvertes par des jacinthes d'eau, cette plante tellement envahissante des eaux douces. L'auberge est en fait la maison de nos hôtes, une belle construction moderne de granite et béton, où l'on a prévu beaucoup d'espace pour les clients. Nous sommes très bien accueillis par toute la famille, y compris par les deux petites filles.

Baiju nous laisse jusqu'au lendemain. En fait, sa maison est dans les environs. C'est là qu'il demeure avec sa femme, sa fille de 10 ans, son fils de 6 ans et ses deux parents. Nous aurions trouvé normal qu'il prenne sa voiture pour visiter sa famille. Mais ça n'est pas le cas. Il laisse la voiture dans la cour de l'hôtel et prend plutôt deux autobus en succession pour se rendre chez lui. Il revient le lendemain pour passer la journée avec nous. Mais il ne manquera pas, à son retour le lendemain, de laver sa voiture, comme tous les matins.

Nous nous reposons un peu à la chambre. Puis vers 17 heures nous effectuons une promenade de l'autre côté du canal. Nous traversons le pont. Juste à côté, une bonne troupe d'ouvriers est en train de charger un gros camion d'une cargaison de sacs de riz brut. Cette opération nous paraît très inefficace, car elle exige tellement de main d'œuvre. Nous longeons le canal en direction du grand lac de Vembanad, et observons (côté terre) les nombreuses maisons des villageois et (côté canal) les multiples bateaux traditionnels de transport de riz appelés *kettuvallam*, aujourd'hui transformés en hôtels flottants et mobiles pour les touristes.

Nous revenons au pont et continuons de remonter la rive du canal. Nous passons devant les bâtiments d'un centre de recherche de l'Université Agricole du Kerala. Puis nous déambulons devant des maisons, riches et pauvres, alignées le long du canal. Partout, les gens nous saluent. Quelquefois, ils engagent la conversation. Chaque maison utilise le canal pour ses besoins en eau; le plus souvent, les propriétaires ont installé un petit enclos dans le canal, pour se ménager un espace libre de jacinthes d'eau pour puiser l'eau, pêcher ou se baigner. À l'arrière de la digue, on aperçoit une vaste rizière, où le grain est maintenant presque mûr. Nous observons une station de pompage qui transfère un peu d'eau de la rizière vers le canal. Tout le long de notre promenade nous apercevons un grand nombre et une grande variété d'oiseaux.

Le soleil est presque disparu. Nous revenons à l'auberge. Un peu plus tard, nos hôtes nous servent un très beau souper, que nous partageons avec un anglais et un couple français.

Jour 21 (samedi le 9 février) **Kumarakom**

Baiju nous mène aujourd'hui dans une randonnée spéciale, où il nous promet des surprises. Nous partons de l'auberge à pied et nous remontons la rive du canal. Nous longeons une enfilade de maisons, toutes construites sur une large digue. Derrière elles, la rizière s'étend à perte de vue. Nous ne cessons de voir des oiseaux, des aigrettes brunes et blanches, des martin-pêcheurs, des aigles, des oiseaux-serpent.

Notre randonnée s'effectue entièrement sur les digues de terre qui bordent les canaux. Comme toutes les maisons sont construites sur ces mêmes digues, nous passons tout bonnement dans la cour des gens, sinon quelquefois sur leur perron. Juste derrière les maisons, nous apercevons la vaste étendue des rizières. Du côté du canal, les jacinthes d'eau sont toujours aussi abondantes. Nous apercevons aussi de nombreux poissons. Nous faisons un peu partie de la vie villageoise, car les gens prennent leur bain, préparent de la nourriture ou font le lavage de leurs vêtements sous nos yeux. Nous sommes entourés d'un grand nombre d'oiseaux, en particulier des canards. Le plus souvent, nous marchons sur les pelletées d'argile en train de sécher sur la digue, qui proviennent du curage récent du canal.

À un moment donné, nous observons sur le canal un gros bateau chargé de sacs de riz. Il se dirige peut-être vers le pont où nous avons vu le chargement d'un camion hier. Un peu plus loin, de l'autre côté du canal, un gros groupe d'hommes et de femmes sont en train d'ensacher du riz, probablement pour le chargement du prochain bateau. Un peu partout, il y a des chantiers de construction, des maisons riches, des maisons pauvres aussi.

Il est remarquable que tous les bateaux croisés, les gros comme les petits, sont des bateaux traditionnels. Il y a de grands cargos (qui ont permis la création des *houseboats* touristiques), des chaloupes moyennes, de petites pirogues, de toute petites embarcations légères à une personne destinées à la pêche. Ces embarcations basses sont toutes construites de planches non clouées ni chevillées, mais liées par des attaches de *coir*, la corde de coco. Elles sont toutes noires parce que enduites de goudron. Et elles ont toutes des proues et poupes avec forme particulière.

Nous croisons à intervalles réguliers des postes de pompage bien simples, avec leurs vannes électriques. Nous rencontrons sur la digue une vieille femme un peu bizarre qui nous demande l'aumône. "Ce sera un acompte sur l'un des canards que j'élève" nous dit-elle en nous présentant les milliers de canetons qui s'ébrouent dans un grand enclos.

Puis, sans nous en douter, nous sommes déjà arrivés à ce qui doit être le clou de la promenade, un *toddy shop* construit en pleine campagne, le *Thollayiram Chira Toddy Parlour*. Le *toddy* (ou vin de palme) est un breuvage produit à partir de la sève de palmiers. Cette sève, récoltée deux fois par jour de la fleur du palmier, fermente spontanément. Elle tire déjà naturellement de 1 à 2 degrés d'alcool à la cueillette, puis 4 degrés deux heures plus tard et peut atteindre 12 degrés au bout de 3 jours. Après quatre jours, la fermentation acétique prend le dessus et elle devient trop acide pour être bue.

La consommation du *toddy* est très courante dans le Kerala côtier. Les petites tavernes qui l'offrent (les *toddy shops*) détiennent un permis d'état, et proposent un menu tapioca et de plats épicés, souvent des caris de poisson.

Le *toddy shop* où nous arrivons est un assemblage d'un grand bâtiment de planches ajourées qui abrite la cuisine, une salle principale et quelques salons privés, ainsi que de quelques petits pavillons faisant office de salles privées. Il y a de nombreux clients, un peu partout. Nous choisissons de nous installer dehors, à l'ombre.

On nous sert d'abord une friture épicée et sèche de minuscules poissons de mer, tellement petits qu'ils sont frits complets, avec queue et tête, probablement avec les entrailles aussi. C'est un peu comme des *chips* piquants. C'est très bon. On l'accompagne de *toddy* frais, un peu plus sucré, pour Louise et moi et d'un *toddy* de la veille, plus acide, pour Baiju. Le breuvage d'un blanc jaunâtre, opaque et laiteux, nous est servi dans de grandes bouteilles recyclées (de bière ou d'alcool).

On nous sert ensuite de grandes assiettes de tapioca, coloré jaune de curcuma. Également des *appams*, des crêpes de pâte fermentée de riz et de lait de coco, un cari de poisson peu épicé, un cari de canard très épicé.

Le *toddy* se boit littéralement comme de la petite bière. Nous demandons une nouvelle bouteille, qu'on sert dans une bouteille de Chivas Regal, noble mais ébréchée. Baiju semble bien content de me voir boire avec tant d'allégresse.

Dans le pavillon juste à côté, un groupe d'étudiants célèbre le début de ses cours. L'un d'eux nous approche en insistant pour nous parler en français. Il essaie bien, mais c'est clairement un échec. Une jeune femme

d'un autre groupe veut aussi faire la même chose. C'est un échec pire encore. Tout le monde s'en amuse toutefois. Juste avant que nous quittions, ces mêmes étudiants insistent pour prendre des photos de nous, assis au milieu de tout leur groupe .

Pour le retour, un grand bateau nous a été réservé. Nous sommes confortablement assis sur de grands sièges. Pendant cette navigation de 90 minutes, nous sommes au beau milieu d'une multitude d'oiseaux. Notre batelier est sensible à notre intérêt pour ceux-ci, et il ne manque jamais une opportunité de se rapprocher d'oiseaux intéressants. Nous longeons un canal parallèle à celui que nous avons suivi à l'aller. Nous aboutissons à un carrefour de plusieurs canaux formant un petit lac, où la végétation des jacinthes d'eau est particulièrement dense, offrant refuge à des milliers de canards. Nous débouchons éventuellement sur le grand lac saumâtre de Vembanad. Puis nous revenons à notre auberge par son canal.

Jour 22 (dimanche le 10 février) vers Munroe Island

Nous poursuivons vers le sud, jusqu'à une autre partie des Backwaters, plus précisément l'île de Munroe. Notre arrivée est plutôt décevante. Car, bien que la localisation, en bordure d'un canal, soit intéressante, nous constatons tout de suite que le *resort* où nous logeons n'est pas du calibre de tous les autres hébergements qui nous ont été proposés au cours de ce voyage. L'hôtel est suranné, mal entretenu, dégradé. Les chambres sont malpropres, l'ameublement est très fatigué, la salle de bain est endommagée. Les draps et les serviettes méritaient d'être remplacés. Nous découvrons par la suite que la nourriture est moins qu'ordinaire, les repas élémentaires, sans variété, d'une facture malhabile.

Les Backwaters de cette région de Kollam se distinguent par un réseau de lacs et canaux plus sauvages et moins densément peuplés. L'île émerge à peine du lac Ashtamudi, et de multiples petits canaux la parcourent. Les parcelles cultivées alternent avec de petites lagunes. Partout, la main de l'homme a façonné la séparation de la terre et de l'eau. Les maisons s'imbriquent dans ce réseau très "dentelé" de terre et d'eau.

Après le repas du midi, nous laissons passer les plus grandes chaleurs de la journée avant de partir à la découverte de notre île de Munroe. Nous partons vers le sud, sans plan précis. Nous croisons beaucoup de gens, soit marchant sur les chemins soit autour de leurs maisons. Nous croisons un temple hindou, entièrement peint en jaune. Nous croisons de multiples motos qui sont, ici plus qu'ailleurs encore, le mode de transport motorisé privilégié.

Nous arrivons à une sorte de ferry, qui traverse vers Perinad au sud. En fait, ce sont deux petits chalands liés ensemble et simplement mus par un moteur hors-bord, qui effectuent la traversée en quelques minutes, chaque demi-heure. Nous prenons plaisir à observer la petite activité qui se concentre à cet endroit, des motos et des voitures en attente d'embarquement, des passagers qui font la pause, des oiseaux qui espèrent être nourris. Nous constatons aussi que la ligne ferroviaire principale de la côte de la mer d'Arabie passe juste à côté. De nombreux trains s'engagent sur le grand pont qui relie l'île vers le sud. Et nombre de piétons empruntent aussi ce pont de chemin de fer. Ce pont a été en 1988 la scène d'un grave accident ferroviaire. Puis nous revenons tranquillement à notre auberge. Ce soir là, nous pourrions observer des pêcheurs qui s'activent en pleine obscurité dans les lacs et canaux qui entourent notre gîte.

Jour 23 (lundi le 11 février) Munroe Island

La journée commence très tôt (avant le lever du soleil) par une tournée en barque qui a été organisée par notre agence. Nous emmenons Baiju avec nous. La campagne est extrêmement calme. Le jour se lève, sans aucun nuage dans le ciel. Quantité d'oiseaux s'activent un peu partout. Certains sont solitaires. D'autres s'assemblent en grandes troupes. Notre batelier dirige sa barque traditionnelle avec une grande perche. Il nous mène d'abord dans d'étroits petits chenaux où deux barques peineraient à se croiser. Nous baissions la tête lorsqu'il s'agit de passer sous les ponceaux des petits chemins. Les rives des chenaux sont souvent tapissées d'épais paillasons de *coir*, la fibre de coco, afin d'en retenir la terre.

Puis nous nous engageons entre de très grands bassins creusés pour l'exploitation de piscicultures de crevettes. Nous aboutissons par des passages presque secrets au lac Ashtamudi lui-même. Nous croisons là d'autres embarcations qui glissent lentement dans la lumière maintenant brillante du matin. Nous faisons une pause pour le thé, à une petite guinguette établie loin de toute habitation sur un isthme étroit. Un homme tout couvert d'argile est en train d'agrandir le terrain de cette petite boutique en pelletant sur terre de la glaise qu'il avait transportée dans sa petite embarcation un plongeon rapide dans le lac lui redonne fière allure, avant de s'éloigner.

En repartant dans les canaux qui nous ramènent à notre auberge, nous sommes consternés de voir une soixantaine de milans en train de voler en cercle au-dessus de notre embarcation. Nous prenons le petit-déjeuner à l'auberge, puis nous nous installons derrière notre bungalow pour observer Baiju en train de pêcher dans le grand étang de l'auberge.

Comme la veille, nous laissons passer la chaleur du milieu de la journée. Puis nous entreprenons une exploration de la partie nord de l'île. Nous nous dirigeons d'abord en direction d'un grand temple voisin dont nous entendons les psalmodies toute la journée. Nous suivons de petits chemins, longeant eux-mêmes de petits canaux, sous le couvert d'une forêt abondante dominée par les cocotiers. Le temple est très bien tenu, mais nous n'osons pas entrer. C'est aussi bien puisque personne ne nous y invite.

Nous atteignons ensuite la gare de l'île (appelée Munroturuttu). Ce n'est qu'une gare de passage pour certains trains locaux et régionaux, essentiellement ouverte à tous vents. Mais c'est aussi un lieu de passage, avec quelques boutiques. Nous nous y reposons, le temps de voir passer une demi-douzaine de ces lourds trains indiens, avec de 15 à 20 longs wagons, sur les voies les plus larges du monde (1676mm).

Nous poursuivons vers le ferry du nord, qui ressemble beaucoup au ferry du sud visité la veille. Nous poursuivons notre randonnée en suivant la rive de l'île vers l'ouest. Le chemin est bordé de résidences impeccables et très bien tenues. Nous passons devant une assemblée bien sérieuse d'une quarantaine de personnes sur le perron d'une grande maison. Nous arrivons bientôt au bout de ce chemin. Il faut traverser un haut pont piétonnier (suffisamment haut pour laisser passer les gros bateaux) qui nous mène sur une autre partie de l'île. Nous continuons de marcher sur le sentier bétonné, jusqu'à ce qu'il faille traverser un autre pont encore plus long. À partir de là, le sentier est moins construit, mais nous continuons le long de la rivière, traversant de nombreux petits ponts lancés au-dessus des grandes rigoles qui drainent l'île.

Nous décidons de revenir sur nos pas juste avant d'atteindre une petite barque qui donne le service de traversier sur la rivière. En retournant, nous croisons le grand groupe de gens, surtout des femmes, que nous avons aperçu plus tôt. Nous sommes salués de manière très sympathique, et l'on nous demande même de prendre des photos avec nous. Notre popularité ne tarit donc pas. Même en cette fin d'après-midi, il continue de faire bien chaud, mais le vent fort adoucit un peu l'air.

À l'approche des deux ponts parallèles de chemin de fer, nous choisissons de longer la voie ferrée vers la gare. Mais, bien vite, le chemin que nous suivons s'éloigne de la voie ferrée et nous préférons monter sur le talus de la voie. Il est plus confortable de marcher entre les rails que sur l'épaulement. Nous marchons donc à contre-courant sur la voie vers le nord, de façon à pouvoir voir venir un éventuel train. C'est ce qui se produit bientôt. Un train venant de Kollam s'arrête à la gare de Munroturuttu. Nous nous déplaçons sur le bas-côté et le train nous croise. Juste après nous apercevons plusieurs dizaines des passagers descendus à la gare qui utilisent comme nous la voie ferrée pour se rendre chez eux à Munroe Island ou même au-delà du pont à West Kallada. C'est ainsi que nous croisons tous ces passagers, dont plus de la moitié sont des étudiants dans leurs uniformes violets et lilas qui s'amusent follement de voir deux occidentaux extravagants qui marchent comme eux sur une voie ferrée nationale. Cela nous amuse beaucoup aussi.

Jour 24 (mardi le 12 février) vers Adimalathura

Nous quittons Munroe Island pour un assez long périple qui nous mène à Adimalathura, 15 kilomètres au-delà de Trivandrum. Il est prévu que nous passerons les deux prochaines nuits dans un charmant *resort* avec piscine. Pour arriver à cet hôtel qui fait partie de la chaîne Abad, il nous faut quitter la grande route et nous engager dans un quartier populaire très densément peuplé. Le chemin devient un peu difficile à négocier, et nous découvrons éventuellement un petit domaine très soigneusement tenu, qui comporte un centre de soins ayurvédiques. C'est un bel endroit pour terminer notre voyage et relaxer. Nous logeons dans un petit bungalow fort pittoresque. Mais l'établissement n'est pas situé sur la plage, ce qui est un peu surprenant.

Nous sommes arrivés assez tôt pour pouvoir prendre un bon dîner, à l'hôtel même. Nous effectuons un peu plus tard une longue marche vers la plage. Nous comprenons vite qu'il ne s'agit pas d'une plage pour la baignade. C'est plutôt une plage pour la pêche. En effet, on aperçoit tout de suite plusieurs dizaines (peut-être même 100 ou 150) de grosses embarcations de pêche à fond plat hâlés sur le sable. Plusieurs gros tracteurs spécialement équipés pour manœuvrer les barques s'activent à replacer la proue des bateaux vers la mer, pour les pousser plus facilement vers l'eau à la prochaine sortie de pêche. Tout le long des maisons qui bordent la plage, il y a de nombreux séchoirs à poissons, surtout des tout petits.

En marchant le long des vagues sur cette plage plutôt pentue, nous sommes soudainement confrontés à une coutume bien indienne, qui nous avait été épargnée jusqu'à ce moment: une forte préférence sociale pour la défécation dans la nature. Une pratique malsaine et la source de multiples problèmes de salubrité, mais bien ancrée dans les habitudes. Nous nous approchons d'un homme qui s'est accroupi à la limite des vagues et

qui est tout bonnement en train de déféquer. Nous sommes évidemment très surpris. Mais nous déchantons vite dans les minutes qui suivent en observant qu'il n'était pas le seul à agir ainsi.

Nous longeons la mer jusqu'à la rivière qui s'y jette. En déambulant, nous pouvons constater que ce village de pêcheurs est plus pauvre qu'aucun autre où nous sommes passés depuis le début du voyage. Beaucoup de gens n'ont ni sandales ni chaussures. Et plusieurs enfants nous approchent pour mendier. Nous revenons vers l'hôtel en longeant l'étroite rue principale du village. Nous sommes plongés dans la vie quotidienne de ses habitants, car nous passons tout juste devant le perron des maisons.

Nous nous attardons devant une église chrétienne (probablement catholique) où la messe était célébrée. Les fidèles débordaient de tous côtés, la plupart totalement concentrés dans leur ferveur religieuse. Puis nous passons le plus lentement possible devant une veillée funèbre. En fait, Baiju nous explique le lendemain que les célébrations funèbres durent beaucoup plus longtemps qu'une seule nuit, elles s'étirent sur plus d'une semaine. Nous observons un marchand qui vend de maison en maison depuis son petit camion des fagots de bois de cuisine aux ménagères.

Nous rentrons à la petite enclave bien gardée de l'hôtel, où nous prendrons un très bon souper. Il faut noter que les clients ayurvédiques disposent d'une petite salle à manger particulière où le menu suit précisément les règles de cette pratique.

Jour 25 (mercredi le 13 février) Adimalathura, Kovalam et Trivandrum

Baiju nous mène à la grande ville de Trivandrum (aujourd'hui rebaptisée Thiruvananthapuram), la capitale et l'agglomération la plus peuplée du Kerala avec plus de 1,7 millions d'habitants.

Nous nous rendons d'abord au Musée Napier, un édifice remarquable par son ornementation et son style architectural avec un toit gothique et des minarets, sans compter un système naturel de rafraîchissement de l'air. Malheureusement, c'est le jour de fermeture. Nous nous contentons d'admirer l'édifice depuis l'extérieur.

Nous passons au jardin zoologique, créé en 1857, un des plus anciens en Inde. Sur ses 22 hectares, dans des enclos et des cages à l'ancienne, nous pouvons voir une grande quantité d'animaux indiens. Des bisons, des chevreuils divers, des lions indiens, des guépards, plusieurs tigres dont 2 tigres blancs. La collection la plus intéressante et la mieux présentée est celle du serpentarium, où l'on retrouve les reptiles les plus typiques du pays.

Suite à cette visite, nous nous sentons un peu fatigués, et acceptons de revenir vers Adimalathura. Mais Baiju nous propose de passer par la plage bien connue de Kovalam, et peut-être y manger. Mais, nous comprenons vite qu'il s'agit d'une plage fréquentée et commerciale, qui ne nous intéresse pas particulièrement. De plus, aucun des restaurants ne sort du modèle indo-occidental, qui ne nous attire pas. Louise en profite pour marcher un peu dans les vagues, qui sont chaudes. Mais le sable de la plage est, lui, littéralement brûlant, au point qu'elle a peine à la traverser nu-pieds.

Voyant notre déception, Baiju nous mène plutôt dans un petit restaurant local, populaire et très fréquenté, le Thampuran Hotel. Le menu exploite toutes les combinaisons possibles de poisson, décliné dans une grande variété de plats. D'ailleurs les plats sont tous cuits d'avance et sont présentés comme une sorte de buffet. Baiju et moi mangeons des anchois frits bien secs, un poisson semblable au thon, un autre poisson entier. Louise, qui n'est pas séduite par le menu, est réduite à manger des pistaches. Nous terminons l'après-midi à l'hôtel, au bord de la piscine.

Jour 26 (jeudi le 14 février) vers Ernakulam

Ce jeudi est le dernier déplacement de notre voyage. Nous faisons une longue journée de 230 kilomètres pour retrouver notre point de départ, Ernakulam, la ville moderne de Kochi. Il nous faudra de 9h00 à 16h30 (moins une heure pour le repas du midi) pour effectuer ce parcours, soit une vitesse moyenne de 35 kilomètres-heure. Nous ne roulons que sur la route principale, et alternons entre gros villages et petites villes, sans vraiment être à aucun moment à la campagne.

Nous faisons un arrêt pour le repas du midi dans un *toddy shop* près de Kottayam. Baiju, qui connaissait cet établissement avait fait préparer pour Louise un poisson entier dans une sauce moins épicée. On nous sert un grand repas, avec des poissons grillés avec une épaisse pâte d'épices en guise de plats principaux. Un repas très réussi.

Nous continuons notre chemin et nous arrivons en plein centre de Ernakulam dans un chic hôtel de la même chaîne Abad, l'Atrium Hotel. Baiju laisse l'auto à l'hôtel, puis retourne dans sa famille, à plus d'une heure de transport public.

Je me rends à la succursale de ma banque, située à 1500 mètres de l'hôtel pour y retirer les roupies du pourboire que nous laisserons à Baiju le lendemain. Puis, comme le soir tombe, et comme nous ne voulons pas nous risquer trop loin de l'hôtel à l'obscurité, nous remettons au lendemain la visite que je veux faire à la succursale la plus proche de la chaîne de magasins Fabindia.

Nous préférons traverser la Mahatma Gandhi Road et aller jeter un coup d'œil au grand magasin de saris Jayalakshmi, tout juste de l'autre côté. L'extérieur de ce grand édifice moderne brille de tous ses feux, pour attirer la clientèle et convaincre celle-ci de la qualité supérieure de ce qu'on y vend. Nous nous approchons de la grande porte principale, et constatons dès ce moment que le personnel abonde dans ce magasin : des jeunes femmes à l'extérieur qui s'occupent de la consigne, d'autres jeunes femmes (toutes portant un magnifique sari d'uniforme) qui nous accueillent à l'intérieur. Nous leur disons que nous ne voulons que voir les possibilités d'acheter un sari pour ma fille Odélie, sans plus, et que nous songeons à revenir le lendemain (avec Baiju). L'une d'elles nous prend en main et nous mène dare-dare à l'étage des saris "ordinaires". Dès que s'ouvre la porte de l'ascenseur nous sommes emportés dans un magique univers de couleurs. Des dizaines de conseillères, toutes vêtues du même chic sari d'uniforme dans les tons de vert et de violet, des milliers de saris de toutes les couleurs, pliés méticuleusement et empilés sur tous les murs, de larges fauteuils bas pour les clients, de grandes tables basses pour déplier et comparer ces mêmes saris.

Le nombre de vendeuses est absolument étourdissant. Trois ou quatre s'affairent à nous aider à cerner nos besoins, à nous proposer des dizaines de saris. Nous sommes dépassés par cette activité. Nous finissons par en sélectionner un qui satisfait notre préférence de couleurs et notre budget. Les aimables dames nous le mettent de côté jusqu'au lendemain. Nous ressortons, un peu essoufflés.

Nous passons ensuite à un centre commercial bien moderne pour effectuer une visite "culturelle" que je ne manque jamais de faire lorsque je visite un pays nouveau : une promenade intéressée dans un supermarché, pour m'informer sur les habitudes locales. Et nous terminons la journée par le bon buffet de l'hôtel.

Jour 27 (vendredi le 15 février) Ernakulam

Ce vendredi est réellement notre dernière journée en Inde. Nous avons un peu de magasinage à faire. Dès le petit déjeuner terminé, et avant le retour de Baiju, nous passons chez Fabindia. Il s'agit d'une grande chaîne de vêtements fabriqués selon la tradition indienne, que j'ai pu évaluer par son site Internet avant même de venir en Inde. J'y achète 2 pantalons de coton et 2 *kurtas*, ces chemises droites et longues portées par-dessus le pantalon.

En fin d'avant-midi, Baiju revient de chez lui. Nous retournons avec lui chez Jayalakshmi. Il nous assiste, avec cette magnifique équipe des vendeuses en sari, dans l'achat de l'ensemble pour Odélie (un sari, un jupon, une blouse) et de vêtements pour moi (deux autres *kurtas* et un *dhoti*) ainsi que pour Louise.

Nous dînons tous à l'hôtel. Nous réglons nos comptes avec Baiju. Nous échangeons nos vœux et nos souhaits au terme de ce beau voyage. Et nous lui laissons notre pourboire. Il ne nous reste plus qu'à remonter à la chambre, prendre une douche et finaliser les bagages.

Baiju nous mène chez un grossiste de souvenirs keralais où Louise achète l'éléphant de bois qu'elle désire et trois petits singes pour les petits-garçons. À la sortie, Baiju nous fait la surprise d'un cadeau, la réplique d'un bateau traditionnel des acétobacters.

Nous roulons ensuite vers l'aéroport où nous faisons nos adieux à Baiju. Nous sommes arrivés un peu d'avance, mais notre attente sera perturbée par une difficulté avec les services de sécurité de l'aéroport, qui ont bloqué l'un de nos bagages enregistrés en soute. Cela m'a valu un long voyage à l'impressionnant service des bagages dans les entrailles de l'aéroport avec des agents de sécurité.

Le vol de retour se fait sans difficulté, avec le bonheur de passer les 7 heures de l'escale de Londres dans le confort d'un salon VIP.