

La cardamome, « grain du paradis ».
Cette épice, autrefois utilisée comme offrande dans les temples hindous, il y a plus de 2000 ans, est toujours employée comme ingrédient dans le thé, la cuisine et même la médecine traditionnelle. ▼



LE KERALA, BERCEAU DE LA CULTURE DES ÉPICES

PAR JULIEN PHALNIKAR



En cette matinée de janvier, un grondement de moteur sort brusquement le marché aux épices de Kochi de sa torpeur. La vieille carcasse rouillée d'un camion vient de s'immobiliser devant un large portail en bois massif. Aussitôt, des ouvriers, un pagne traditionnel enroulé autour des hanches, se précipitent à l'arrière du véhicule pour y décharger de lourds sacs en toile de jute. Ils contiennent du gingembre, une épice cultivée dans les plantations luxuriantes du Kerala, au sud de l'Inde.

Les manœuvres jettent les sacs un par un sur leur dos et s'enfoncent dans un dédale de vieux hangars aux murs mangés par la moisissure. Sous un toit traversé par un rayon de soleil, des hommes s'affairent autour d'un tas de gingembre,

au milieu d'une odeur âcre. Une vente aux enchères est en cours. Des mains recouvertes de montres et de bagues en or scintillant plongent dans la marchandise. « Le gingembre est de bonne qualité, il est soigneusement épluché et lourd, ce qui signifie qu'il contient de l'humidité », explique d'un air soulagé Anand Kishor Kuruwa en frottant un morceau de l'épice sur ses doigts. « Il faut utiliser ses yeux, son odorat et son sens du toucher avant de faire une enchère », chuchote le marchand d'épices.

Cet homme de 39 ans, habillé d'un élégant pantalon noir et d'une chemise couleur pastel, sait de quoi il parle. Anand Kishor Kuruwa gère la célèbre « Kuruwa Enterprises » ►►



Rosy, la cheffe des épices. Rosy a ouvert à Kochi, la capitale économique du Kerala, une maison d'hôte célèbre pour sa cuisine où elle prépare des mets à base d'épices comme le curcuma, la coriandre, le poivre ou encore la cardamome. ►



▲ **Le marché aux épices de Kochi.** Au cœur du quartier de Jew Town, rempli d'odeurs d'épices, la plupart des magasins vendent leurs marchandises entreposées dans des sacs en toile de jute.

à Kochi, fondée par son père dans les années 40, à son arrivée du Gujarat, un État de l'ouest de l'Inde. L'entreprise transforme et vend du poivre, du gingembre, de la noix de muscade, de la cardamome et du macis à destination de l'Europe, des États-Unis et du vaste marché indien. Anand Kishor Kuruwa a gagné au fil des ans le surnom de « roi des épices ». Ce commerçant a grandi au milieu des montagnes d'épices, dans l'usine de son père, malgré une allergie au gingembre et au poivre qu'il traîne depuis sa naissance. Mais il n'a pas vraiment eu le choix de se lancer dans un autre métier. « J'ai les épices dans le sang », s'amuse-t-il, le visage caché derrière un masque blanc de protection.

La vente aux enchères ressemble à un spectacle de mime. Le « roi des épices » se dirige vers le maître des enchères et sort

un mouchoir à carreaux de sa poche qu'il pose délicatement sur sa main droite. Il donne son offre en pressant délicatement les doigts du maître des enchères à l'abri du regard des autres acheteurs. Chaque doigt correspond à un nombre. Puis c'est au tour d'un autre marchand d'indiquer son offre sous un mouchoir, encore une fois, par une simple pression de doigts. Anand Kishor Kuruwa l'emporte : 377 500 roupies pour 2 500 kilos de gingembre.

Cette technique d'enchères a été inventée à l'époque coloniale, lorsque cette ville portuaire qui s'appelait alors Cochin attirait comme des aimants les puissances maritimes d'un monde en quête d'épices. Poivre, cardamome, curcuma, noix de muscade... à cette époque, le Kerala était déjà la terre promise des épices. Des Romains aux Phéniciens, en ►►

► **Les vendeurs d'épices de rue.** Dans des petites cahutes de bois posées sur le trottoir, les épices se vendent aussi comme des friandises, dans des bocaux.



passant par les marchands juifs de Venise, ou ceux de la péninsule Arabique, mais aussi les navigateurs portugais, hollandais et britanniques, tous se sont arrêtés dans le port de Kochi, sur la côte de Malabar, pour prendre leur part d'un des marchés les plus florissants de l'époque, et parfois tenter d'en contrôler le commerce. Cette quête effrénée a transformé le port de Kochi, connu aujourd'hui sous le nom de Fort Kochi, en un centre mondial du commerce d'épices. Seul problème : les marchands étrangers ne parlaient pas le malayalam, la langue du Kerala. Cette technique codée d'enchères par une simple pression des doigts aurait donc été inventée pour permettre aux commerçants du monde entier, parlant tous des langues différentes, de marchander en silence. À l'époque, c'est sous les riches manteaux des commerçants que se pratiquaient les enchères, pour garder les prix en toute discrétion.

« Quand on grandit ici, on s'intéresse forcément à l'histoire, sourit Anand Kishor Kuruwa, parce que les légendes de batailles maritimes sont si nombreuses. Regardez autour de vous, ces bâtiments laissés par les puissances maritimes du monde entier ; l'histoire est partout, elle se lit en marchant dans la rue. » De fait, l'architecture de Kochi est unique en son genre. On peut encore y admirer les célèbres filets de pêche chinois, tendus au-dessus de l'eau et montés sur des poutres de bois, qui furent apportés ici par des marchands de la cour de l'empereur Kublai Khan au XIV^e siècle. Les demeures construites par les Hollandais au XVII^e siècle côtoient les ►►





© Ishan Tankha

▲ **La gastronomie des épices.** Dans le Kerala, la plupart des plats sont composés de nombreuses épices, comme le gingembre, le poivre ou la cannelle, revenues à la poêle avec de l'huile de noix de coco.

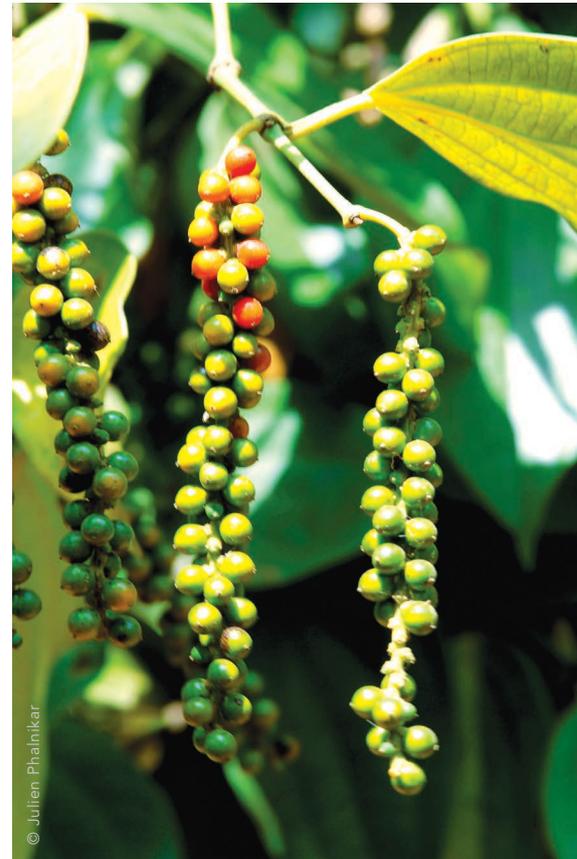
églises portugaises ou encore les entrepôts britanniques. Ces vastes demeures peintes à la chaux blanche, avec leurs larges fenêtres en bois de teck et les bougainvilliers qui débordent de leurs façades, ont été transformées en hôtels. Elles donnent un aperçu des siècles passés. Mais on peut surtout y découvrir la gastronomie héritée des envahisseurs successifs.

Le commerce des épices a profondément influencé la gastronomie du Kerala. Chaque puissance colonisatrice y a laissé ses empreintes. Les Arabes ont apporté le fenouil et le fenugrec. Les Portugais ont troqué du poivre noir contre des noix de cajou et des piments. Les Juifs y ont introduit la coriandre et les piments verts, très utilisés dans les plats casher. En y ajoutant la noix de coco qui pousse partout dans la région, le Kerala offre une riche diversité culinaire.

Pour la découvrir, il n'y a sans doute pas meilleur endroit que The Francis Residence, une maison d'hôte cachée au fond d'une petite allée de Kochi. Le bungalow est dissimulé derrière des cocotiers et des arbres à jacquiers. Francis et sa femme Rosy appartiennent à la communauté des «Syrian Christians», c'est-à-dire des descendants des premiers chrétiens arrivés de Bagdad et de Ninive. C'est sous le regard attentif de Jésus, dont le portrait trône sur les étagères de la cuisine, que Rosy prépare chaque jour ses plats favoris. Il y a le *thoren*, préparé à base de haricots verts, de bananes à la vapeur, ou de poisson, revenu à la poêle avec des graines de moutarde. Les poissons, crevettes et crabes achetés au marché le jour même attendent d'être mijotés au lait de coco mélangé avec du curcuma, de la coriandre, du poivre, de la cardamome et des feuilles de curry. La cuisson se fait avec de l'huile extraite des noix de coco du jardin. ►►



► **Fleurs d'épices.** Dans les plaines du Kerala, arrosées par la mousson, poussent des plantes à épices comme cette fleur de cardamome et cette tige de poivrier.



« Quand on grandit au Kerala, les épices font partie de notre vie », témoigne Rosy en rajustant ses lunettes. Infirmière retraitée, Rosy a grandi dans un village près de Kochi, avec des caféiers et des manguiers dans son jardin. Les recettes qu'elle prépare sont transmises de génération en génération dans sa famille de « Syrian Christians ». L'un de ses secrets réside dans la composition du *masala*, un mélange complexe et savant d'épices que l'on ne trouve qu'en Inde et qui assaisonne les plats. Elle va elle-même acheter les ingrédients au marché des épices du quartier juif.

Pour s'y rendre, il faut emprunter des ruelles bordées de mosquées, de temples hindous et d'églises aux vieux porches en bois délabrés. Certains bâtiments abritent des entrepôts sombres construits par les Britanniques et les Hollandais. Même si la plupart tombent en ruine sous leur toit en tuiles, certains sont encore utilisés pour stocker et traiter les épices avant de les transporter ailleurs en Inde. Dans une

cour ouverte sur le ciel, des tas de gingembre sont en train de sécher et de blanchir au soleil, avant d'être exportés vers l'Arabie saoudite. C'est en ce moment la saison des récoltes du gingembre. « Dans un mois, je sécherai et trierai le poivre, et ce sera ensuite au tour de la cardamome et de la noix de muscade », explique Baby qui travaille accroupie. Cette femme de 58 ans travaille 8 heures chaque jour pour 300 roupies. Cela fait vingt ans qu'elle trie ainsi les épices de ses mains agiles. Une bonne épice a besoin du travail de la terre, tout autant que de celui de ces ouvrières qui transforment le fruit de la nature en aliment comestible. Mais les temps changent. « Beaucoup d'ouvriers ont perdu leur travail depuis que les entreprises investissent dans des usines modernes et propres afin de pouvoir exporter, se désolent Baby, car les machines font tout vite et bien : elles sèchent, trient, pèsent et empaquettent les épices. » Ce sont souvent les clients du monde entier qui l'exigent, attentifs qu'ils sont aux normes d'hygiène. Les ouvrières comme Baby sont de moins ►►



▲ **Vente d'épices en gros.** Anand Kishor Kuruwa, marchand d'épices de père en fils, touche, sent et inspecte les épices avant d'enchérir sur des lots.

en moins nombreuses. Les épices passent de la terre aux machines, avant de finir dans les devantures des magasins du quartier juif. Elles sont entreposées dans des bocalux transparents pour attirer le regard des chalands. Dans les petites ruelles, l'air est saturé d'odeurs de cardamome, de clous de girofle, de vanille ou encore d'herbes ayurvédiques.

Loin de l'agitation du marché aux épices, on retrouve Anand Kishor Kuruwa. Le marchand d'épices s'est installé dans un bureau somptueux qui domine la mer. Derrière lui, les flots de la mer d'Arabie dansent lentement sous une lumière brillante. Anand Kishor Kuruwa pointe du doigt le port rempli de containers et d'où partent de gros navires chargés d'épices. Même si le Kerala reste un producteur d'épices incontournable, sa production diminue, particulièrement celle du poivre. Le marché s'est transformé, surtout depuis qu'Internet existe. Il y a plusieurs siècles, le cours de « l'or noir » pouvait résister aux soubresauts des ordres d'achat qui peuvent maintenant virevolter à chaque minute. Il est loin le temps où l'expression « or noir » désignait le poivre. Il était plus cher et plus rare car seuls quelques pays en produisaient. Au Moyen Âge, il était si prisé que sa valeur dépassait celle de l'or. Et ses grains étaient même utilisés comme monnaie d'échange.

« Le poivre est désormais une marchandise dont le cours est très volatil, son prix peut fluctuer d'un jour à l'autre. Ceux qui spéculent sur le poivre peuvent devenir très riches et tout perdre la saison suivante », assure Anand Kishor Kuruwa, qui est aussi le président de l'Association indienne des marchands d'épices et de poivre. Le Kerala n'est plus le seul écrin de l'« or noir ». D'autres États indiens, comme le Tamil Nadu ou le Karnataka, lui font concurrence ainsi que des pays comme le Vietnam. Mais s'il y a une chose que les pays du monde entier ne pourront jamais voler au Kerala, c'est son climat.

Il suffit de se rendre dans les collines des Ghâts occidentaux, enveloppées par la brume, à l'intérieur des terres du Kerala. À quatre heures de Kochi, sur une route sinueuse qui traverse des plantations de thé et de caoutchouc verdoyantes, se trouve Thekkady, à proximité du parc naturel de Periyar. Rudyard Kipling s'en est inspiré pour écrire *Le Livre de la jungle* et l'endroit fait encore le bonheur des éléphants, des tigres ou encore des macaques à queue de lion. Le paysage tropical luxuriant de la région est un don du ciel. Plus précisément des deux moussons annuelles qui arrosent les terres où poussent le café, le gingembre, la cardamome ou encore le curcuma. C'est aussi ici que pousse le poivre noir. Vers le mois de février, des ouvriers agricoles montent sur des échelles ►►

La vitrine d'un magasin d'épices à Kochi. Les propriétaires de magasins retirent les vitrines de leurs échoppes afin que les chalands puissent sentir et apprécier la qualité des épices.

SPICIA

സ്പൈസ് മാ





▲ **La cueillette des épices.** Dans les plantations du Kerala, des ouvriers récoltent à la main les fruits qui seront séchés avant de devenir des épices, comme ici la cardamome.

en bambou, jusqu'à 12 mètres de hauteur, pour cueillir les fameux grains d'« or noir ».

Dans la région de Thekkady, le silence aussi est d'or. Il n'est interrompu que par le souffle du vent qui traverse les feuillages ou un gazouillis d'oiseaux. La plantation La Demeure des Éléphants a eu la bonne idée d'ouvrir ses portes aux voyageurs. Car le paradis des épices est aussi celui des voyageurs. Le domaine s'étend sur 7,5 acres avec, en son centre, un bungalow entouré de larges vérandas. Shamir Rafi est le gérant de la plantation. Et il parle de la cardamome comme s'il était né avec. Il connaît tous ses secrets. Il sait qu'il lui faut de l'ombre et de l'eau, un sol riche en azote, en phosphore et en potassium pour qu'elle grandisse. Et surtout beaucoup d'attention. « Faire pousser de la cardamome, c'est un peu comme accoucher d'un bébé, dit en riant Shamir Rafi, il faut

un sol fertile, du soin et de la patience pour qu'elle naisse de la terre. » Il avance dans les allées de la plantation tout en passant sa main dans les arbustes et s'accroupit pour cueillir une gousse. « Il faut toujours veiller à ce que la plante soit bien nourrie, surveiller ses fruits et les nettoyer régulièrement pour les protéger des vers et des parasites. »

La plante est délicate et son rendement, qui dépend des précipitations, est imprévisible. Si bien que les cultivateurs de la région préfèrent maintenant produire de la vanille et des bananes qui réservent moins de surprises. Sauf un qui résiste encore. Selvam Kumar n'a pas vraiment choisi de cultiver le poivre et la cardamome. Son père ne lui a pas laissé le choix. En se promenant par hasard dans les collines verdoyantes du Kerala, il était tombé amoureux de l'endroit. « À l'époque, c'était la jungle, la terre n'appartenait à personne et ►►



▲ **Dans l'échoppe d'un grossiste.** Les grossistes disposent sur des petites assiettes les échantillons d'épices qu'ils possèdent en stock, pour permettre aux clients d'apprécier la qualité de la marchandise.

donc il ne l'a même pas achetée », affirme-t-il. Ici, les arbres ont plus de 100 ans. Selvam Kumar laisse les cocotiers, les manguiers, les jacquiers et les noix d'arc pousser à leur guise pour offrir un support aux poivriers. Entre eux, les feuilles de cardamome forment un toit. Et pour les aider à pousser, surtout en saison sèche, il a mis au point un engrais organique à base de boue, de bouse de vache, de lentilles, de yaourt. La nature ne suffit pas toujours. Il faut parfois chercher l'eau sans attendre qu'elle tombe du ciel. Le cultivateur s'est donc décidé à creuser des puits dans sa plantation de 5 hectares pour l'irriguer. À entendre Selvam Kumar, on comprend que la culture de la cardamome et du poivre ne dépend pas tant des conditions météorologiques ou des techniques agricoles, que des qualités psychologiques requises chez celui qui les cultive. « Il faut de la patience, de la persévérance et de l'envie. Trois qualités que l'on retrouve rarement chez une même

personne », estime le cultivateur. Chaque jour, il parcourt des dizaines de kilomètres à bord de son pick-up rouillé pour rejoindre son lopin de terre depuis l'État voisin du Tamil Nadu. Et il passe chercher ses ouvriers sur la route.

Sa récolte, il ne va pas la vendre à Kochi. Il la dépose dans un petit centre de collecte tenu par le gouvernement, qui abrite une vieille balance rouillée. Là, les cultivateurs ne discutent pas du prix – il est fixe – mais de la saison et de la terre. Les cargaisons seront ensuite entreposées dans des péniches recouvertes d'un toit de chaume, qui glisseront le long d'un des quarante fleuves du Kerala jusqu'à Kochi. Des mains expertes jaugeront alors la qualité des épices, et décideront de leur prix sous des mouchoirs à carreaux, avant qu'elles soient expédiées aux quatre coins du monde. ■