



**Circuit
en
ville**

Le Rajasthan

Jour 9 : dimanche 16/02/2020
Udaipur

©-Pierre-yves DENIZOT / 2020 - <http://pierreyyvesdenizot.free.fr/>

Programme du jour : *sous réserve de modifications*

Vers 08h00 : départ du car sans les valises

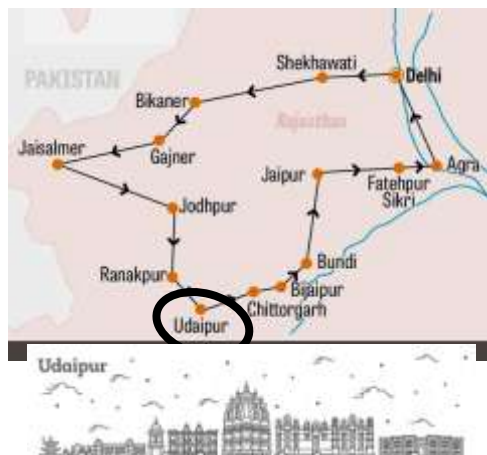
Vers 08h30 : début de la visite d'Udaipur à pied. Ruelles, temple Jagdish, City Palace (environ 5h00)

Vers 14h00 : déjeuner (environ 1h00)

Vers 15h00: suite de la visite d'Udaipur. Jardin des demoiselles Saheliyon Ki Bari et école de miniature Rajasthan Art School (environ 1h30)

Vers 17h00 : balade en bateau sur le lac Pichola (environ 1h15)

Vers 19h30 : dîner à l'hôtel



Bon à savoir : présentation d'Udaipur

Connue comme la ville des lacs, Udaipur en Inde est aussi parfois surnommée la Venise de L'Orient. Cette ville a un certain nombre de palais, qui sont des représentations parfaites de l'architecture de style Rajput. De nos jours, ces mêmes palais ont été transformés en hôtels, qui sont devenus l'attraction principale pour les touristes et les voyageurs de cette ville. La ville d'Udaipur est située sur les contreforts des montagnes Aravalli et fait partie de la province indienne du même nom. Avec ses temples, ses jardins, ses rues colorées et ses collines luxuriantes de Aravalis, Udaipur possède tous les traits qui la rendent charmante.

Udaipur possède trois lacs interconnectés, qui sont les plus recherchés après les sites touristiques de la ville : le lac Pichola, le lac Fateh Sagar et le lac Swaroop Sagar. Le lac Pichola a été en fait creusé par l'homme en 1362 à proximité du village Pichola qui lui a donné son nom. Néanmoins, il est tout à fait pittoresque car il est entouré de collines luxuriantes et de temples.

Très proche du lac Pichola se trouve le City Palace . Construit en 1559, le palais impressionne par son architecture splendide qui respire les styles rajput, moghol, moyen âge européen et chinois. Les souverains royaux du Rajasthan ont survécu après que l'Inde est devenue une démocratie en convertissant leurs

palais en hôtels et attractions touristiques afin de générer un revenu. Le City Palace Complex d'Udaipur, appartenant à la famille royale Mewar, est la référence en matière de tourisme patrimonial. C'est le plus grand complexe de palais du Rajasthan. Le City Palace est, en fait, composé de 11 petits palais qui ont été construits par les dirigeants différents de différentes époques. Les murs et les planchers du palais sont faits de marbre et de granit; et l'intérieur abrite des pavillons et des terrasses. Udaipur avait l'habitude d'avoir onze portes, mais de nos jours, seules cinq demeurent. Également situé à proximité du lac Pichola, il y a un magnifique bâtiment du XVIIIe siècle appelé Bagore Ki Haveli. Il a été nommé en tant que tel en l'honneur de son précédent occupant Maharana Shakti Singh. Aujourd'hui, Bagore Ki Haveli fonctionne comme un musée et accueille des spectacles culturels réguliers en soirée. Il est situé au bord du lac Pichola, à Gangaur Ghat. Après cinq années de travaux de restauration, le Haveli a été transformé en musée. A l'intérieur, il y a plus de 100 pièces, cours et terrasses, la plupart avec de belles fresques et de beaux miroirs. Des peintures royales, des costumes des rois royaux, des objets personnels et des arts et métiers traditionnels du Rajasthan sont exposés.



Focus : la cuisine indienne

Le meilleur de la cuisine indienne ne se savoure pas dans les restaurants, mais à la maison chez les Indiens. Ceux qui n'ont goûté qu'à la cuisine de restaurants pourraient conclure hâtivement qu'elle est trop relevée, épicée, riche ou possédant plus ou moins le même goût partout. Très peu de restaurants affichent à leur menu toute la variété des plats régionaux. Une véritable exploration de la diversité de la cuisine indienne exigera donc de se lier d'amitié avec des Indiens et d'accepter leurs invitations à dîner.

Trop épicé ? La nourriture, surtout en début de voyage, vous apparaîtra souvent trop pimentée, conséquence de l'utilisation accrue de piments rouges. Vous sentez la langue vous brûler, les yeux qui mouillent, la transpiration qui augmente. Si tel est le cas, il ne faut pas hésiter, lors de la commande, de demander au serveur de ne pas mettre trop de piments (« chillies ») lors de la préparation de votre plat. Il est inutile d'essayer d'atténuer l'effet piquant en buvant de l'eau, de la bière ou des boissons gazeuses. Cela ne fait qu'accentuer l'effet de brûlement. Il est préférable de prendre du yaourt, qui apaise la langue et tempère la chaleur, ou encore des bananes, du riz et de la noix de coco râpée.

Le curry. Le mot curry, ou cari, est un descriptif général désignant tout plat cuisiné avec des sauces utilisant des épices indiennes. C'est en fait un concept anglais non retenu par les Indiens, ces derniers désignant chaque plat par un nom bien spécifique. Les Indiens ne connaissent pas la poudre de curry qu'on ne trouve d'ailleurs pas dans les épicerie indiennes. L'équivalent de la poudre de curry est le masala, un mélange d'épices. La plupart des cuisiniers indiens le préparent au fur et à mesure avec des ingrédients frais, utilisant une combinaison adaptée à la viande ou aux légumes du plat préparé. Certains masalas populaires peuvent être déjà faits d'avance tels le chaat masala, le sambhar masala ou le garam masala. Ils peuvent contenir de cinq à douze épices, parfois plus, rôties et moulues ensemble.



Un bon cuisinier disposera d'environ 22 épices et herbes. Les plus populaires sont le cumin (jeera), le curcuma (haldi), la coriandre (dhania), le clou de girofle, la cardamome, la moutarde noire (rai), la poudre d'assa foetida (hing) et le piment rouge séché.

Un bon cuisinier disposera d'environ 22 épices et herbes. Les plus populaires sont le cumin (jeera), le curcuma (haldi), la coriandre (dhania), le clou de girofle, la cardamome, la moutarde noire (rai), la poudre d'assa foetida (hing) et le piment rouge séché.

Spécialités régionales du nord

Le **pain** constitue l'ingrédient de base de la nourriture au nord (au sud, le riz domine) avec sa grande variété de pains au levain et les différentes sortes de roti. Le blé, le maïs et le millet sont employés isolément ou combinés pour la création de pains cuits

au four ou sautés. La simple farine de blé pétrie avec de l'eau donne le chapati, galette de pain servie dans tout le pays. On trouve aussi le roomali roti, fait avec de la farine blanche et servi en forme de galette très fine. Lorsque fait avec de la farine de maïs, cela produit le makki ki roti et avec du millet le bajre ki roti. On rencontre également le paratha, cuit avec du ghee (beurre clarifié), le puri, un pain frit et le phulka, gonflé comme un ballon. Le naan, cuit généralement dans un four en argile, recueille l'unanimité des Occidentaux.

Dans les régions froides, comme l'Himachal Pradesh et le Cachemire, la **viande**, à l'exception du boeuf, est appréciée et mangée même par les brahmanes, en principe végétariens. L'agneau et le mouton sont très populaires et préparés selon une grande variété de modes de cuisson. Le Rojan do piazza par exemple, est un plat d'agneau cuit avec des oignons, alors que le shahi korma est préparé avec des amandes et du yaourt.

L'héritage **moghhol** a laissé des traces dans la cuisine du nord de l'Inde avec ses plats préparés avec de la crème, des noix, du yaourt, des raisins et du safran. Deux délicieux exemples de cette cuisine sont le navaratna korma et le byriani. Le **tandoor** désigne un four en argile que l'on place au-dessus d'un feu de bois. On y fait cuire une variété de viandes et du pain. La viande est préalablement marinée dans du yaourt et des épices. Le poulet tandoori, l'agneau, ainsi que les kebab et tikka (brochettes de viande) sont très populaires. Le naan et le roti sont les pains les plus couramment cuits au four tandoor. Le naan est fait de farine blanche levée avec de la levure alors que le roti est au levain et fabriqué avec de la farine de blé entier. On les découpe en morceaux avec la main droite pour les imbiber des différentes sauces servies avec les plats. Les fours tandoor se retrouvent généralement à l'extérieur de sorte qu'on peut y observer toute la dextérité des cuisiniers préparant le pain. Dans les restaurants, on pourra déguster la cuisine au tandoor lors des repas du soir. Le thé est la **boisson** la plus populaire au nord. Appelé chai, c'est une boisson faite de feuilles de thé bouillies avec du lait et du sucre. On y ajoute parfois du clou de girofle et de la cardamome pour lui donner une saveur distinctive. On le boit à toute heure du jour et il termine agréablement un repas. Le lassi est une boisson traditionnelle à base de yaourt consommé la plupart du temps hors des repas. Proposé en version nature, salé, sucré ou épicé, on peut y ajouter des arômes comme la rose, le citron, la framboise ou la mangue. Cette boisson fournit un excellent moyen d'atténuer la nourriture épicée. Le bhang lassi contient du bhang, un dérivé liquide du cannabis qui produit les mêmes effets que celui-ci. Légal dans plusieurs régions du pays et très populaire au Rajasthan, on le vend principalement lors de la fête de la Holi.

