Dixième fleuve du monde par sa longueur et quatrième par son débit, le **Mékong** est fascinant.

Prenant naissance sur les hauts plateaux de l'Himalaya, au Tibet, le **Mékong** irrigue successivement la Chine (la province du Yunnan), le Laos à la frontière du Myanmar, la Thaïlande, le Laos, le Cambodge, le Vietnam et achève sa course dans la mer de Chine Méridionale.

À chaque pays, son appellation *: Lancang Jiang* ou eaux turbulentes en Chine, *Mae Nam Khong* ou mer des eaux au Myanmar, en Thaïlande et au Laos, *Tonle Tom* au Cambodge et *Cuu Long* ou neuf dragons au Vietnam car le fleuve se divise en neuf bras dans le delta du Mékong.

Au-delà de ses caractéristiques géographiques et de la beauté des paysages qu'il façonne, le **Mékong** est aussi une artère de vie.

Axe principal de circulation nord-sud, il est utilisé pour la production hydroélectrique, le transport, la fourniture d'eau, ainsi que la pêche et l'irrigation.

Les eaux du fleuve transportent, en effet, des limons qui favorisent l'agriculture : fruits, légumes et surtout riz. Les rizières fournissent ainsi jusqu'à trois récoltes par an.

Avec une production de l'ordre de 4 millions de tonnes par an, le Vietnam compte parmi les premiers pays exportateurs mondiaux et se place parmi les cinq plus gros consommateurs de riz au monde. Les Vietnamiens dégustent notamment le *Banh Chang* - ou gâteau de riz gluant - lors de la célébration de la nouvelle année (Tet). Au Cambodge, le riz est l'aliment de base et sa culture du riz, la principale activité économique du pays.

Capitale politique, économique et commerciale du Cambodge, Phnom Penh est une ville étonnante, où les signes de la modernité le long du fleuve Mékong et du Tonlé Sap contrastent avec les images du passé.

D'un côté des marchants ambulants poussent leur carriole remplies d'encas et de marchandises colorées. De l'autre, un moine en robe safran suit son chemin dans une rue adjacente.

Devant le somptueux Palais Royal, édifié par les Français en 1866, des motos filent en tous sens, sans le moindre souci apparent du code de la route. Défiant les lois de la pesanteur et tractant une surprenante remorque, elles avancent chevauchées par autant de passagers que possible.

À quelques mètres au nord du Palais se dresse le Musée national avec sa structure de terre cuite rouge et son toit de tuiles orné de *naga* (cobras mythiques). Conçu par l'artiste français Georges Groslier et des étudiants de l'école des Arts cambodgiens, le musée mêle style asiatique et style colonial. Il a été dédié au roi Sisowath en 1920.

EXPÉRIENCE CAMBODGIENNE par Catherine Rougerie (3/3)

Lieu incontournable de la ville : le marché *Psar Tmei*, dont le nom signifie « nouveau marché ». Création de l'architecte Vann Molyvann, ce bâtiment Art déco jaune, surmonté d'un dôme, est un point de repère à Phom Penh.
À l'intérieur comme à l'extérieur, il offre un choix impressionnant de produits, notamment alimentaires.

La cuisine cambodgienne traditionnelle est centrée sur le riz et le poisson. Grillé, frit, séché, en boulettes, en *prahok* (pâte de poisson), ou cuit à la vapeur, le poisson se prête à tous sortes de préparation. Il fournit à la population près de 70 % des protéines dont elle a besoin.

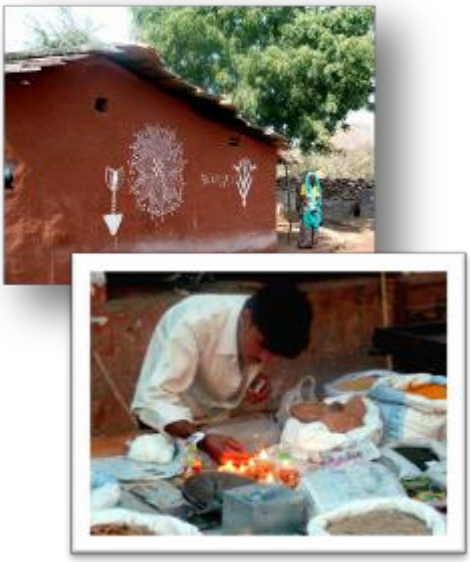
Ayant souffert de la faim pendant les années de guerre civile, les Cambodgiens ne boudent aucune sorte d'aliments ; certains sont inhabituels pour des Occidentaux, tels les insectes ou les serpents. Le tout sans manières. Le faste versaillais n'est pas de mise autour de *Psar Tmei*.

Les Cambodgiens aiment manger dans la rue, à même le sol. Dans cette partie de l'Asie, la position accroupie est aussi usuelle que la posture assise peut l'être en Occident. Artère vitale du pays, la ville dégage une incroyable énergie.

Happy Diwali !

Joyeuse fête des Lumières !

Nous sommes à Bundi, au sud-est du Rajasthan, le mardi 13 novembre 2012. Un jour presque comme les autres pour une voyageuse européenne déjà habituée à la cohue et au bruit de la rue en Inde. Pourtant, des pétards éclatent, çà et là ; les femmes se pressent plus encore devant les échoppes pour acheter *gulab jamun*, *peda* et autres *jalebi*, petites douceurs à proposer comme offrandes, puis à partager. Les vendeurs de *dips*, lampes en terre cuite, et de mèches de coton hèlent les passants. Plus que quelques heures avant Diwali, la fête des Lumières.



Depuis plusieurs jours déjà, qu'elles soient hindoues, sikhs ou jaïnes, les familles préparent les plus importantes festivités du calendrier Vikram (calendrier lunisolaire qui débute en 57 avant J.-C.). Les femmes ont procédé au grand nettoyage de leur maison, en ont repeint les murs et les ont décoré de motifs géométriques appelés *rangolis* ; sur le bord des routes, on pouvait voir les hommes laver leurs camions dans les rivières et les lacs.

Il ne reste plus qu'à emplir les petites lampes de ghi, beurre clarifié, d'y tremper une mèche et de les allumer pour qu'elles éclairent la nuit et invitent le seigneur de la Mort, Yama, à épargner le foyer. Les feux d'artifice, plus impressionnants les uns que les autres, éclateront jusqu'à l'aube.

Diwali durera cinq jours, pendant lesquels des cadeaux seront échangés, les époux seront célébrés, les frères rendront visite à leurs sœurs. Assimilée au Nouvel An, notamment au nord de l'Inde, cette fête trouve son apogée au troisième jour, dédié à Lakshmi, déesse de la Prospérité, et à quatre autres divinités, dont Sarasvati (déesse du Savoir) et Ganesh (le dieu à tête d'éléphant, apportant le bonheur et la chance). Le lendemain sera le premier jour du mois Kartik et le premier de l'année : Annakut.

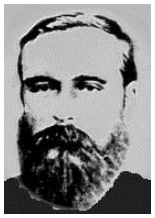
Diverses légendes et traditions sont associées à chaque jour de ces festivités. Selon l'épopée du Ramayana, c'est à cette période de l'année que le roi Rama serait revenu victorieux, avec son épouse Sita, dans sa capitale Avodhya : ses sujets l'accueillirent dans la nuit, après avoir aligné de petites lampes : *dip awali*, « rangées de lampes ».

Ceylan, l'or vert des montagnes

Les Britanniques ont fait venir d'Inde du Sud des travailleurs tamouls pour cueillir le thé à Ceylan. Ce sont les *pluckers*. Leurs descendants, des femmes surtout, poursuivent ce travail éprouvant, payé à peine 2 euros par jour dans le Sri Lanka d'aujourd'hui.

Tea or coffee ? Voilà bien longtemps que l'on ne se pose plus la question dans les montagnes de « l'île resplendissante ». Certes, les théiers n'y ont fait leur apparition qu'en 1867, mais leur développement a été fulgurant.

Les Britanniques, qui prennent possession de Ceylan en 1802, misent d'abord largement sur le café dans les régions du sud de Kandy. Toutefois, soumis à l'évolution du commerce mondial, le prix du café connaît une baisse notable en raison, notamment, de l'arrivée d'autres pays producteurs sur le marché, tel le Brésil. Un fléau naturel vient sonner le glas des plantations de caféiers : la rouille orangée, maladie cryptogamique, les décimera en moins de dix ans, de 1860 à 1870.



À la même époque, les Anglais cherchent à diversifier leur approvisionnement en thé, afin de ne plus dépendre de la seule Chine, très protectionniste. Ils ont déjà trouvé en Inde, à Assam, une région favorable à l'exploitation du thé. Ceylan sera la prochaine terre de « l'or vert ». Un Écossais, James Taylor (*ci-contre*) introduit les premiers plants, rapportés de Tien Tsin (concessions étrangères situées à 120 km de Pékin), sur une parcelle de 8 ha au sud-est de Kandy. Le célèbre Loolecondera Estate est né ; il va entraîner dans son sillage la création d'autres domaines, petits ou grands.

Le coup de génie vient d'un fils d'épicier irlandais qui, dès 1871, développe dans son pays un large réseau de boutiques. Celui-ci acquiert des plantations dans la région de Haputale en 1890. En supprimant les intermédiaires, il va réduire les prix du thé et en démocratiser la consommation en Europe. Cet homme - « Sir Tea » - n'est autre que Thomas Lipton (*une tasse de thé à la main sur la photo de gauche*), anobli par la reine Victoria !

Le théier a besoin d'une altitude minimale de 800 m pour se développer, de chaleur et d'humidité. Ce sont donc les régions montagneuses du centre de l'île qui, aujourd'hui encore, déroulent leur tapis vert dense, ondoyant, jusqu'à 1 800 m. La route grimpe et sillonne, laissant au voyageur une vue saisissante de Hatton à Nurawa Heliya. Des panneaux annonçant le nom des grandes exploitations ponctuent le paysage : Tea Castle Saint-Clair, Glenloch, par exemple, qui proposent une visite instructive aux touristes, puis une dégustation.

Quatrième producteur mondial (après la Chine, l'Inde et le Kenya), le Sri Lanka est le premier exportateur de thé. 95 % de la production est vendue aux enchères à la Colombo Tea Auction, chaque mardi et mercredi (*ci-contre les échantillons de thé sont conservés dans de petites boîtes bleues*).

Le thé de Ceylan est un thé noir, c'est-à-dire fermenté par oxydation. Certes, la marque Lipton n'est pas le *nec plus ultra* en la matière. Les sachets bon marché – et plus encore s'ils sont aromatisés - contiennent souvent de la poussière de thé, le *dust tea*. Pour savourer un thé noir de qualité, il convient de choisir les jeunes feuilles vert tendre à l'extrémité du plant et plus encore le bourgeon duveteux et doré appelé *flowery orange pekoe*. On distingue les trois catégories suivantes, par ordre croissant de finesse et de puissance : le *Pekoe*, le *Broken Orange Pekoe* (BOP) et le *Broken Orange Pekoe Fannings* (BOPF).

Différentes couleurs correspondant à différentes parties de la plante et à diverses qualités de thé.

Les Sri Lankais apprécient le thé corsé, mélangé à du lait. Selon l'heure de la journée ou tout simplement votre goût, menez vos propres expériences. Laissez infuser le thé de Ceylan de 3 à 5 minutes, dans une eau à 90 °C environ. Soyez, en outre, curieux et recherchez les nuances qui distinguent les crus de l'île : Kandy, Nuwara Eliya ; Dimbula, Galle, Uva.

Comme pour tout produit, le prix peut être une indication de qualité, mais il ne fait pas tout – attention aux abus ! Il vous faudra bien lire l'étiquette et identifier d'abord la catégorie : Pekoe, BOP, BOPF. La mention « bio » n'est ni une assurance de qualité, ni une garantie d'origine ; elle signifie que l'emploi de pesticides et d'engrais chimiques est proscrit sur l'aire de récolte (mais qu'en est-il sur la parcelle voisine ?). Le Sri Lanka Tea Board appose un logo figurant un lion sur les paquets de thé strictement sri-lankais afin de garantir l'origine « Pure Ceylon Tea - Packed in Sri Lanka ».

Quant à savoir si les conditions de production sont équitables, il n'est pas aisé de s'en assurer. À noter néanmoins (avec la prudence de la simple consommatrice que je suis…) la marque Alter Eco qui travaille avec des petits producteurs de Kandy réunis en coopérative.

Pour aller plus loin… Deux blogs relevés lors de la rédaction de cet article et dont la lecture m'a semblé intéressante :
www.chercheurdethe.com/category/sri-lanka-pays-the/
www.monblogdethe.fr/faut-pas-rever-france-3-sri-lanka-6648

Le Tonlé Sap

Ce Géant du Cambodge

Le Grand lac, c'est depuis le temple de Phnom Krom qu'on en saisit la dimension la plus complète et qu'on le sent vivre. À nul autre pareil en Asie du Sud-Est, le Tonlé Sap est un lac mutant, passant d'une superficie de 2 500 km^2 en saison sèche (de février à juin) à quelque 12 000 km^2 à la saison des pluies (de juillet à novembre). C'est un poumon qui se gonfle et se dégonfle avec régularité, faisant affluer le sang de la vie. Un géant généreux qui nourrit abondance de poissons en saison haute, puis enrichit les rizières et autres terres vouées aux cultures maraîchères en saison basse, grâce aux sédiments qui se déposent lors du retrait de ses eaux. Il pourrait être l'un des protagonistes de la mythologie khmère. Mais c'est aujourd'hui un géant fragile qu'il convient de protéger de l'appât du gain.

Un étrange phénomène explique ce cycle immuable : lorsque, en octobre, le Mékong est en crue, sous l'effet des pluies comme de la fonte des neiges dans la régon du Tibet, il déverse son trop-plein dans la rivière Tonlé Sap au niveau de Phnom Penh, laquelle fait remonter les eaux jusqu'au lac ; le site d'Angkor se trouve à 10 km seulement de sa rive nord-est. Forêts et terres cultivables sont alors inondées ; les habitants reprennent leur vie lacustre, se déplaçant en bateau pour faire leurs courses, vendre leurs productions ou encore aller à l'école. Leurs maisons sur pilotis affleurent désormais l'eau. On dénombre ainsi une soixantaine de villages flottants, parmi lesquels Kampong Khleang (plus grand village sur le lac), Kampong Phluk et le très touristque Chong Khneas.

En toutes saison, il faut vendre sa production maraîchère, à pied, à vélo

Les cochons sont élevés dans des cages, juste sous les pilotis.

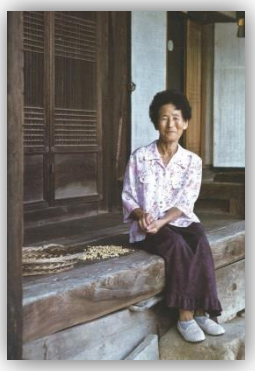
Pas moins de trois millions de Cambodgiens vivent alentour, principalement de la pêche : 400 000 tonnes de poissons sont pêchées par an. Un atout économique majeur, certes, mais une réponsabilité immense pour préserver un patrimoine naturel soumis aux pressions économiques, à la surexploitaion de ses eaux douces, aux projets de barrages hydrauliques.

Cet univers singulier a été classé par Unesco comme réserve de la biosphère, en 1997. La forêt inondée compose un écosystème remarquable, en effet : plus de quatre cents espèces de poissons ont été identifiées et les oiseaux ne sont pas en reste : pélicans, cormorans, hérons et autres aigrettes. Sans oublier les crocodiles, serpents et varans.

La végétation y est tout aussi variée, même si les jacinthes d'eau tendent à être invasives. Les femmes, incitées en ce sens par des associations comme Osmose, ont renoué avec un artisanat traditionnel : la confection de hamacs, de paniers et de boîtes à partir des tiges séchées de jacinthes.

La pollution existe, cependant, à commencer par celle des sacs en plastique, omniprésent sur terre comme sur l'eau, sur les branches d'arbres ou enfouis dans le sol. Les habitants ont encore peu conscience que de tels matériaux mettent des décennies à se décomposer et que leur usage doit être parcimonieux. Ils sont habitués à ce que les restes de leurs repas soient bien vite avalés par les grenouilles et autres petits animaux. Or, du plastique, aucun animal n'en voudrait !

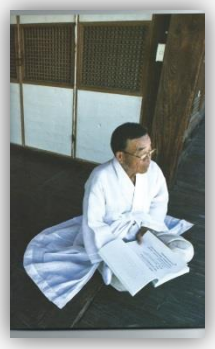
Novembre est un excellent mois pour se promener sur les eaux, entre les arbrisseaux et les buissons, par des « ruelles » aquatiques. Les enfants nous saluent de la main, les écoliers en uniforme s'arrêtent à notre passage, criant des « hellos » enthousiastes. C'est le début d'après-midi : une sieste est bienvenue lorsqu'il fait chaud et que la journée de travail a commencé à cinq ou six heures du matin.



Une visite à Yangdong village : voyage en Corée du sud (septembre 2014)

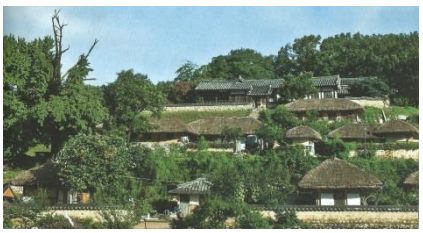
Vous roulez 30 minutes dans la campagne de la station de Gyeongju et, après 16 km, vous atteignez Yangdong, village traditionnel de la dynastie Chosŏn. Il est situé précisément à Gangdong-myeon, dans la province de Gyeongsang du Nord, au bord de la rivière Hyeongsan. Le mont Seolchang se trouve au nord. Vous découvrez alors un lieu hors du temps, avec ses maisons rangées le long de la colline et ses sentiers pentus. Je me demande quelle sorte de vie les habitants menaient ici.

En 2010, simultanément à Hahoe, Yandong a été inscrit sur la liste du Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco. Yangdong est un village clanique fondé par les familles Lee et Son aux XIV^{e} et XV^{e} siècles. La loi du clan, vieille de 600 ans, reste perceptible tant dans l'architecture que dans le mode de vie.



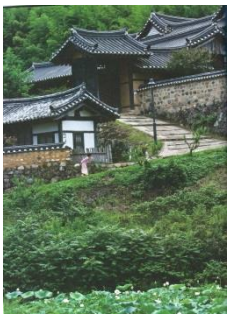
Bien que certaines aires soient inoccupées, le village compte plus de 160 maisons aux toits couverts de tuiles ou de chaume, construites dans la forêt. Cinquante-cinq maisons historiques vieilles de plus de deux cents ans ont été préservées.

Les coutumes demeurent, ainsi traditionnels de Chosŏn.



que les bâtiments l'architecture de la dynastie L'organisation reflète la stricte stratification sociale caractéristique de l'époque topographie des montagnes et des vallées, dessinant ainsi un sinogramme propice suivant la théorie coréenne du *pungsu* (géomancie). Cette disposition a été conservée précieusement.

Le Seobaekodang est la première maison de la famille des Son de Wolseong, construite en 1459. Son nom signifie « écrire les caractères chinois pour souffrir avec patience cent fois par jour ». Le Mucheomdang (trésor national n° 411) est la première maison de la famille des Yi de Yeogang. Tout comme celles de leurs descendants, elles sont bâties en hauteur.



Les maisons des habitants des classes inférieures, reconnaissables à leur toit de chaume, sont construites en contrebas.

Hyangdan est une maison centenaire, sise dans le centre de Yandong. De structure non conventionnelle, elle a suscité l'attention des architectes contemporains. Enveloppés dans un subtil parfum de thé à la fleur de lotus, son mobilier et ses objets domestiques constituent aujourd'hui des pièces de musée.

Nous remercions vivement Guy et Madeleine Germain pour la mise à disposition gracieuse de leurs photos du village de Yandong prises au cours du voyage en Corée, en septembre 2014.