

#01 L'INDE



CAFÉ MILK

milk
FACTORY

www.lamilkfactory.com



CULTURES ET CUISINES DU MONDE

DANS LE CADRE DES DIMANCHES DÉCALÉS DU MUSÉE DU QUAI BRANLY, LA SÉRIE « CAFÉ MILK : LES CUISINES DU MONDE » VOUS PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CULTURELLE ET GASTRONOMIQUE ! CHAQUE SÉANCE ABORDE UNE RÉGION DU GLOBE REPRÉSENTÉE AU MUSÉE ET S'APPUIE SUR LES ŒUVRES DES COLLECTIONS. UN ANTHROPOLOGUE ÉVOQUE LES USAGES ET SYMBOLIQUES ASSOCIÉS AU LAIT DANS CES CULTURES, TANDIS QU'UN CHEF CUISINIER LES RÉINTERPRÈTE À SA MANIÈRE !

MUDRA

Les deux dons du professeur : l'acte de donner de la main droite ; d'enseigner de la main gauche.

PROVERBE

Il faut accepter les coups de pied de la vache comme on accepte son lait et son beurre.

*Proverbe indien,
Cachemire*

#01

L'INDE



Photographie : P. BOURGAULT / CNIEL

Le saviez-vous ?

Saviez-vous qu'en Inde, bien plus que la vache, c'est le lait qui est sacré ? La vache est vénérée car elle produit le lait et les produits laitiers, qui nourrissent largement les hommes du Nord au Sud de l'Inde. Le lait et les produits laitiers sont utilisés dans de nombreuses recettes à boire ou à manger et sont ancrés dans l'imaginaire indien ; de nombreux mythes hindouistes tournent autour de l'univers du lait depuis le barattage de l'océan de lait, océan premier à l'origine de la création du monde et de l'immortalité des dieux indiens. Lakshmi, née du barattage de la mer de lait, est l'épouse de Vishnu. Elle incarne la beauté, la fortune et la prospérité.

Dans la mythologie hindoue, Kamadhenu est une vache laitière qui « satisfait tous les désirs », toute cette cosmogonie reste investie de nos jours d'une charge émotionnelle importante pour les Indiens. Les migrations de populations nomades, qui se déplacent avec leurs bêtes en fonction des conditions plus ou moins favorables à la production de lait d'une région ou d'une saison à l'autre, sont encore communément répandues.



Anne Delaballe, anthropologue et ethnologue, et Beena Paradin, auteur culinaire, animeront le Café Milk au musée du quai Branly le 29 janvier 2012. Elles vous invitent à une conversation ainsi qu'une dégustation autour de l'alimentation en Inde et plus particulièrement du lait dans la culture indienne.

L'Inde est un pays vaste et multiple, qu'il soit ici question des plans politique, économique, social ou religieux, etc... Vingt-trois langues officielles, plusieurs religions, des milliers de dieux : une diversité que l'on appréhende rarement.

L'alimentation en Inde est une porte d'entrée particulièrement riche et intéressante pour pénétrer la société en profondeur, sa culture, ses traditions et ses croyances. Son étude permet de saisir au plus près la réalité de cette multiplicité indienne mais aussi de son unité culturelle : tous très différents les Indiens, mais partageant un même système de valeurs, une même structure sociale.

Nous partirons donc de la géographie riche et variée de l'Inde afin de comprendre quels sont les points principaux de l'alimentation. Dans ce descriptif, nous nous attacherons plus particulièrement au lait, à ses modes de production, à sa transformation, à ses formes de consommation, mais aussi à sa symbolique rituelle.



Photographie : P. BOURGAULT / CNIEL

DAIRY FARM
EPICERIE EN INDE



Photographie : P. BOURGAULT / CNIEL

LE LAIT A EN INDE UN STATUT PARTICULIER :

C'est à la fois un produit d'origine animale privilégié dans le régime végétarien des hindouistes et un aliment qui ne connaît pas de barrière de religion, de caste, de culture ou de niveau socio-économique. L'importance symbolique du lait est grande car, produit par la vache sacrée, il est par essence un aliment pur et associé au cuit. Le lait a également un rôle important dans l'économie familiale et permet à de nombreuses populations rurales de se maintenir tant sur les plans nutritionnels qu'économiques. Dans la diététique et thérapeutique traditionnelle (Ayurvédique pour le Nord ou Siddha pour le sud), il est un médicament qui équilibre les humeurs et fait partie des 3 ou 4 aliments considérés comme porteurs de force. Le lait se décline en Inde sur une palette gustative très vaste et touche toutes les cuisines indiennes (végétarienne ou non-végétarienne) et toutes les cultures : du ghee (beurre clarifié) qui purifie tout aliment, au breuvage accompagnant le repas sous la forme d'une sorte de babeurre poivré, salé et dilué avec de l'eau dans le maharashtra, au même babeurre plus aigre et non poivré dans le Gujarat, au lassi sucré, nature décliné dans toute l'Inde jusqu'au fameux Shira, ce mets sucré à base de semoule, de lait, de ghee et d'amandes considéré comme la nourriture de bon augure...



L'OFFRANDE DE NOURRITURE AUX DIEUX

Le prasada, l'offrande de nourriture est une part essentielle du culte hindouiste. L'idée est de préparer des produits et des plats, que l'on offre symboliquement aux dieux pendant la prière, la pooja, avant de les consommer. Le lait, à la fois symbole de pureté et source de vie, est offert dans de nombreuses cérémonies. Ainsi, pour attirer les faveurs de Ganesh, le Dieu de la prospérité à tête d'éléphant, on fait une offrande de lait à sa statue. On a même parlé d'un miracle en 1995 car beaucoup de statues de Ganesh se seraient mises à boire le lait qu'on leur offrait ! Pour la fête de Krishna, on lui offre évidemment de la nourriture à base de beurre. Le lait est aussi symbole de bon augure. Par exemple, au Kerala, dans le sud de l'Inde, pour pendre la crémaillère dans une nouvelle maison, il faut faire une prière pendant laquelle on fait bouillir du lait. Ce lait est ensuite utilisé pour préparer un payasam, un riz au lait à l'indienne qui est partagé avec les invités.

KRISHNA ET LE LAIT

Krishna est un des dieux favoris du panthéon hindouiste. Bien que d'origine princière, Krishna a passé toute sa jeunesse au milieu des vaches. En effet, le roi tyran Kamsa croit une prédiction qui dit que le huitième fils de sa cousine Devaki le tuera. Kamsa décide donc de tuer tous les enfants de Devaki. Krishna, le huitième enfant de Devaki, est sauvé en étant placé par son père chez les vachers. Il devient leur fils adoptif. Krishna trouve de très grands plaisirs dans ce milieu. Il passe sa jeunesse au milieu des vaches, découvre la gourmandise ultime : le beurre, qu'il vole chez les fermiers voisins. Il s'unit délicieusement aux Gopis, les vachères, dont la plus belle, Rhada, devint sa compagne favorite. Ainsi avec Krishna, le lait et les produits laitiers deviennent des gourmandises dignes des dieux !

GULAB JAMUN

BOULES DE LAIT AU SIROP

Le Gulab Jamun est un dessert addictif. Il s'agit de petites boules de lait, que l'on fait frire dans du ghee et qui sont ensuite mises à tremper dans un sirop parfumé. C'est une douceur extraordinaire, avec une texture délicieusement fondante. Dans la version la plus traditionnelle, ce dessert est fabriqué à partir de khoya, de lait évaporé maison. Aujourd'hui, pour gagner du temps, on utilise du lait en poudre. Le sirop peut être parfumé à l'eau de rose, à la cardamome ou au safran.



RECETTE MODERNE

1 verre de lait entier en poudre
1 cuillerée à soupe de farine
4 gousses de cardamome écrasées
1/2 cuillerée à café de levure chimique
2 cuillerées à soupe de yaourt nature
1 verre de sucre en poudre
ghee (à défaut du beurre)

temps de préparation : 30 minutes
temps de cuisson : 30 minutes
temps de repos : 4 heures

• Mettez dans un saladier le lait en poudre, la farine tamisée, une cuillerée à soupe de ghee, la levure, mélangez et incorporez peu à peu le yaourt. Formez des petites boules de la taille d'une cerise. Faites chauffer le reste du ghee dans une poêle à feu moyen et faites-y dorer les boules au fur et à mesure par petites quantités. Mettez le sucre dans une casserole avec 1 verre d'eau. Portez à ébullition et ajoutez la cardamome. Faites épaissir le sirop, ajoutez-y les boules de lait et arrêtez le feu. Laissez refroidir. Servez à température ambiante.

RECETTE TRADITIONNELLE

2 litres de lait entier
3 cuillerées à soupe de farine
4 gousses de cardamome écrasées
1 cuillerée à café de levure chimique
1 cuillerée à soupe de yaourt nature
1 verre de sucre en poudre
ghee (à défaut du beurre)

temps de préparation : 3 heures
temps de cuisson : 3 heures
temps de repos : 4 heures

• Faites bouillir le lait, baissez le feu et laissez réduire le lait en mélangeant à intervalles réguliers jusqu'à la formation d'une pâte (khoya). Laissez refroidir. Mettez dans un saladier le khoya, la farine tamisée, une cuillerée à soupe de ghee, la levure, mélangez et incorporez peu à peu le yaourt. Formez des petites boules de la taille d'une cerise. Faites chauffer le reste du ghee dans une poêle à feu moyen et faites-y dorer les boules au fur et à mesure par petites quantités. Mettez le sucre dans une casserole avec 1 verre d'eau. Portez à ébullition et ajoutez la cardamome. Faites épaissir le sirop, ajoutez-y les boules de lait et arrêtez le feu. Laissez refroidir. Servez à température ambiante.

Milk FACTORY :

Le laboratoire de création de la collective des Produits laitiers

Mêlant art culinaire et expressions plastiques contemporaines, la Milk Factory est imaginée comme un laboratoire d'idées permettant la confrontation de disciplines et de regards. Elle positionne art et design comme vecteur de modernité, de développement et d'innovation en invitant artistes, designers, chefs, chercheurs de tous horizons à travailler ensemble autour de projets liés aux produits laitiers, à l'alimentation d'aujourd'hui et de demain. Au gré d'expositions et d'évènements, la Milk Factory est un lieu d'échange et de dialogue entre le public, les créateurs, les professionnels de la filière laitière ainsi que les médias. C'est un espace de création contemporaine qui permettra de découvrir, apprendre, réfléchir, ouvrir de nouvelles perspectives ; et un site d'information créative sur les produits laitiers.

www.lamilkfactory.com

OCHA :

Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires

L'Ocha explore les relations que les mangeurs entretiennent avec leurs aliments, à travers une approche pluridisciplinaire centrée sur les sciences humaines et sociales. L'Ocha s'attache particulièrement à comprendre comment les mangeurs pensent leur alimentation afin de comprendre les pratiques alimentaires d'aujourd'hui et surtout celles de demain.

L'importance du plaisir, du partage et de la convivialité dans le modèle alimentaire français, ses évolutions mais également les limites d'une approche trop nutritionnelle de l'alimentation sont autant de voies explorées. Ces dernières années l'Ocha a notamment été pionnier dans des recherches autour des modèles alimentaires, de l'alimentation des enfants et des adolescents en lien aux représentations du corps et de la santé.

www.lemangeur-ocha.com

Le musée du quai Branly :

Né de la volonté du président de la République Jacques Chirac, le musée du quai Branly, édifié le long de la Seine selon le projet architectural de Jean Nouvel, est inauguré le 23 juin 2006. Héritier des collections du musée de l'Homme et du musée des Arts d'Afrique et d'Océanie, il expose 3 500 œuvres des arts d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques avec une collection de près de 300 000 œuvres. Lieu incontournable des cultures et des arts non occidentaux, il constitue aujourd'hui une véritable cité culturelle avec trois salles d'exposition, une salle de spectacle, un salon de lecture, une médiathèque et un cinéma.

www.quaibrantly.fr

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

Cultures des laits du monde,

Maggy Bieulac-Scott (Coordonné par) - Bertrand Hervieu (Introduction de),
Ocha, Paris, Cahiers de l'Ocha N°15, 2011, 300 pages

« Cycle agricole, cycle de vie, relations intercommunautaires et sociabilité alimentaire au Ladakh central »,

Anne Delaballe février 2007, http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/sciences_humaines/A_Delaballe-cycle_agricole-cycle_de_vie-Ladakh_central-2007.pdf

Le barattage du monde,

Marie-Claude Mahias, MSH, Paris, 2002, 374 pages

Inde,

Padmavathi et Beena Paradin, Photographies d'Isabelle Rozenbaum, Minerva, 2009

Mes recettes indiennes,

Padmavathi et Beena Paradin, Minerva, 2006