

PAR CÉLINE BRISSET

IRANI CHAI

LES CAFÉS IRANIENS DE BOMBAY

À la sortie de Grant Road Station, au-dessus des étals de marché qui recouvrent le moindre centimètre carré de trottoir, on devine une façade noire sur laquelle on peut lire en lettres dorées et bleues : « B. Merwan & Co Estd 1914 ». À l'intérieur, loin du soleil éblouissant et de la foule multicolore, tout est couleur sépia et le temps semble s'être arrêté en 1900. Dans la salle obscure de ce café sans âge, rien n'a vraiment changé depuis les premiers temps. La famille Merwan est derrière le comptoir depuis trois générations et les clients se succèdent fidèlement au milieu d'un mobilier qui n'a pas bougé depuis l'ouverture, il y a exactement cent ans. Devenu une véritable institution, B. Merwan & Co est ce qu'on appelle un café iranien, un *Irani chai* comme disent les *Mumbai-kars*. Dans les années 1950, en pleine recomposition politique et économique du pays on en comptait plus de trois cents dans toute la ville.

Comme leur nom l'indique ces cafés sont indissociables de la communauté iranienne de Bombay et plus précisément des « non musulmans » installés ici

après avoir fui les persécutions religieuses en Iran à la fin du XIX^e siècle. Bombay la cosmopolite avait déjà accueilli les *Parsis*¹ dont le soutien fut précieux et déterminant pour ces nouveaux exilés sans ressources débarqués par centaines *Gate of India*. Tout comme les nombreux *Chaiwallahs*² qui s'activent encore aujourd'hui du matin au soir sur tous les trottoirs de la ville, les iraniens commencèrent tout simplement par vendre du thé dans les rues de Bombay. Aidés financièrement par les Parsis et grâce à de curieuses superstitions religieuses indiennes qui prédisaient malheur et mauvaise fortune à tous commerces installés à un carrefour, les iraniens commencèrent à ouvrir des cafés, à plans triangulaires. Remerciant au passage les dieux hindous de leurs laisser les meilleurs emplacements commerciaux pour leurs nouvelles petites entreprises, fuyant superstitions et guerres de religions, ils développèrent, tout comme les Parsis avant

1 - *Parsi*: communauté non musulmane qui quitta la Perse (Iran) suite à la conquête arabe et à la diffusion de l'Islam entre le VI^e et VIII^e siècle.

2 - *Chaiwallah*: vendeur de thé, de *chai* qui signifie thé et *wallah*: celui qui fait.





eux, un sens du commerce remarquablement efficace. Le principe était simple, en s'associant à plusieurs familles sur une même affaire, l'investissement était moindre et le travail mieux distribué. Le business se développant rapidement, les associés pouvaient alors investir dans d'autres cafés et en quelques années, les anciens villageois de Yazd et de Kerman occupèrent tous les coins de rues de la ville.

On les baptisa cafés mais on aurait pu tout aussi bien les appeler *Tea-House*. Car si les anglais étaient à l'origine du développement et de l'exploitation des plantations de thé en Inde, ce sont les iraniens qui en firent la boisson la plus populaire de leurs cafés. Loin des *afternoon-teas* et des garden-parties, les *Irani Chai* servaient à toute heure de la journée, du thé au lait très sucré accompagné « d'exotiques » petits pains beurrés. L'histoire dit que c'est dans leurs valises d'exilés qu'ils rapportèrent levure et tradition boulangère et que la recette du pain aurait été inspirée des *Paos* portugais importée à Bombay par la communauté Goanaise. On pouvait donc apercevoir à l'arrière de ces nombreux cafés, de véritables boulangeries fonction-

nant 24h/24 et 7 jours sur 7. À peine sortis du four, les petits pains ronds au goût légèrement sucré et à la texture briochée passaient directement sur le comptoir pour être tranchés et beurrés par les mains expertes des serveurs impassibles.

LIEUX MULTICASTES

Loin des chapatis et autres pains traditionnels indiens, le *Chai & Bun Maska*³ devint en peu de temps une gourmandise très appréciée des Mumbaikars. Ils adoptèrent très vite ces nouvelles habitudes alimentaires et surtout ces nouveaux lieux qui ne ressemblaient à aucun autre. Plafonds hauts, boiseries et miroirs aux murs, carrelage au sol et mobilier en bois sombre, on retrouvait dans chacun un style très 1900, inspiré directement des bistrot européens de l'époque. Curieusement et pour parfaire le décor, les chaises étaient signées Thonet et les tables rondes à plateau de marbre blanc venaient tout droit d'Italie. Mais le plus révolutionnaire n'était ni dans le menu,

3 - *Chai & Bun Maska*: thé et pain beurré, de « maska »: beurre en hindi.

ni dans la décoration mais tenait en quelques mots affichés à l'entrée : « All Castes Welcome » ou encore « Everyone Welcome ». Pour la première fois à Bombay, un lieu public de restauration était ouvert à toutes les castes ainsi qu'aux musulmans, aux hindous, aux anglais et à toutes les communautés de la ville. Dans un pays affaibli par d'insolubles querelles religieuses et politiques, les *Iranis Chai* devinrent très vite populaires car ils offraient à tous, aux hommes comme aux femmes, aux religieux de toutes sortes comme aux intellectuels un lieu où ils pouvaient enfin se retrouver et parler en toute liberté. En plus, le menu était très bon marché et proposait, histoire de plaire à tout le monde, des plats non végétariens et quelques classiques anglais comme du *fish & chip* ou des sandwiches. Toujours sur le modèle des cafés européens, on y trouvait gratuitement le journal du matin que les clients devaient quotidiennement avec leur *Chai & Bun Maska*.

Uniques dans leur genre et facilement reconnaissables, les cafés iraniens gardèrent pendant longtemps une identité forte revendiquée par une communauté familiale très soudée.

Dans tous, les portraits en noir et blanc des ancêtres trônaient au milieu de la salle et quand l'heure sonnait, les fils prenaient avec fierté la place de leurs pères : position stratégique de la caisse et des commandes de ventilateurs. Mais aujourd'hui, les jeunes générations partent étudier à l'étranger, la ville propose des sommes alléchantes pour racheter ces emplacements stratégiques et les cafés ferment les uns après les autres. Parmi la vingtaine d'établissements encore en sursis, on trouve ceux qui survivent grâce au tourisme, comme le Café Léopold dans le quartier de Colaba dont la force a été de s'adapter à toutes les époques. Au temps du *Raj*⁴ on y servait du *Pudding & Custard*, quand la mode de la cuisine chinoise envahit le pays, les *chinese noodles* étaient à l'honneur du

tableau noir et la cuisine dite internationale lui assure aujourd'hui un nouveau succès. Mais sans surprise, l'esprit du lieu n'est plus le même depuis que la clientèle est majoritairement étrangère. Dans le quartier de Fort, l'histoire du Café Universal est à peu près la même, tout comme la hausse des prix qui exclut d'office la plupart des clients locaux. A quelques rues de là, Yazdani survit grâce à sa boulangerie dont les pains et les biscuits sont de loin les meilleurs de la ville. Ici la seule modernité de ces dernières années a été l'achat d'un nouveau four qui permet de cuire les 6000 petits pains vendus quotidiennement. Mais les

trancheuses archaïques et les moules en acier cabossé sont d'époque comme les vitrines en bois dans lesquelles sont entreposés les délicieux sablés au gingembre ou à la noix de coco. Quant à B.Merwan&Co, qui semblait pouvoir encore résister quelques années, le *Times of India* du 31 mars dernier nous apprenait avec surprise sa fermeture imminente pour avril 2014.

Dans une ville où l'on ne cesse de courir après un train ou un taxi, où l'on mange en coup de vent debout dans la rue ou dans

des cantines où l'on doit libérer sa place à peine son *thali* fini, les cafés iraniens font partie des rares lieux de Mumbai où les gens prennent encore leur temps : le temps d'un thé qui devient le temps d'une rencontre et pour les plus âgés le meilleur antidote contre la solitude. Ici, on reconnaît les vrais habitués à leur curieuse manie de renverser et de boire leur thé chaud dans la soucoupe de leur tasse. Technique qui permet de refroidir le liquide brûlant mais dans laquelle on peut aussi voir chez certains une sorte de revendication qui voudrait tout simplement dire qu'ici ils sont un peu chez eux. Témoins d'une époque révolue, Yazdani Bakery ou encore Kyani&Co sont des lieux irremplaçables dont la plus grande modernité aura été de proposer à leurs clients des instants privilégiés qui ne survivront certainement pas longtemps à la pression immobilière des enseignes américaines et d'une ville en pleine expansion.

« I THINK WHAT DISTINGUISHED THESE IRANI CAFES WAS YOU COULD SIT ON A TABLE WITH JUST ONE CUP OF TEA AND READ THE NEWSPAPER FOR HOURS AND END, AND YOU COULD BE SURE THAT YOU WOULD NEVER BE ASKED TO LEAVE, THAT WAS ONE OF THE GREAT THINGS, SO THEY BECAME A KIND OF MEETING POINT FOR A LOT OF PEOPLE. »

RASHID IRANI, PROPRIÉTAIRE DE BRABOURNE BAKERY & RESTAURANT, MUMBAI.

4 - *Raj*: période de domination britannique sur le continent indien qui s'acheva en 1947.