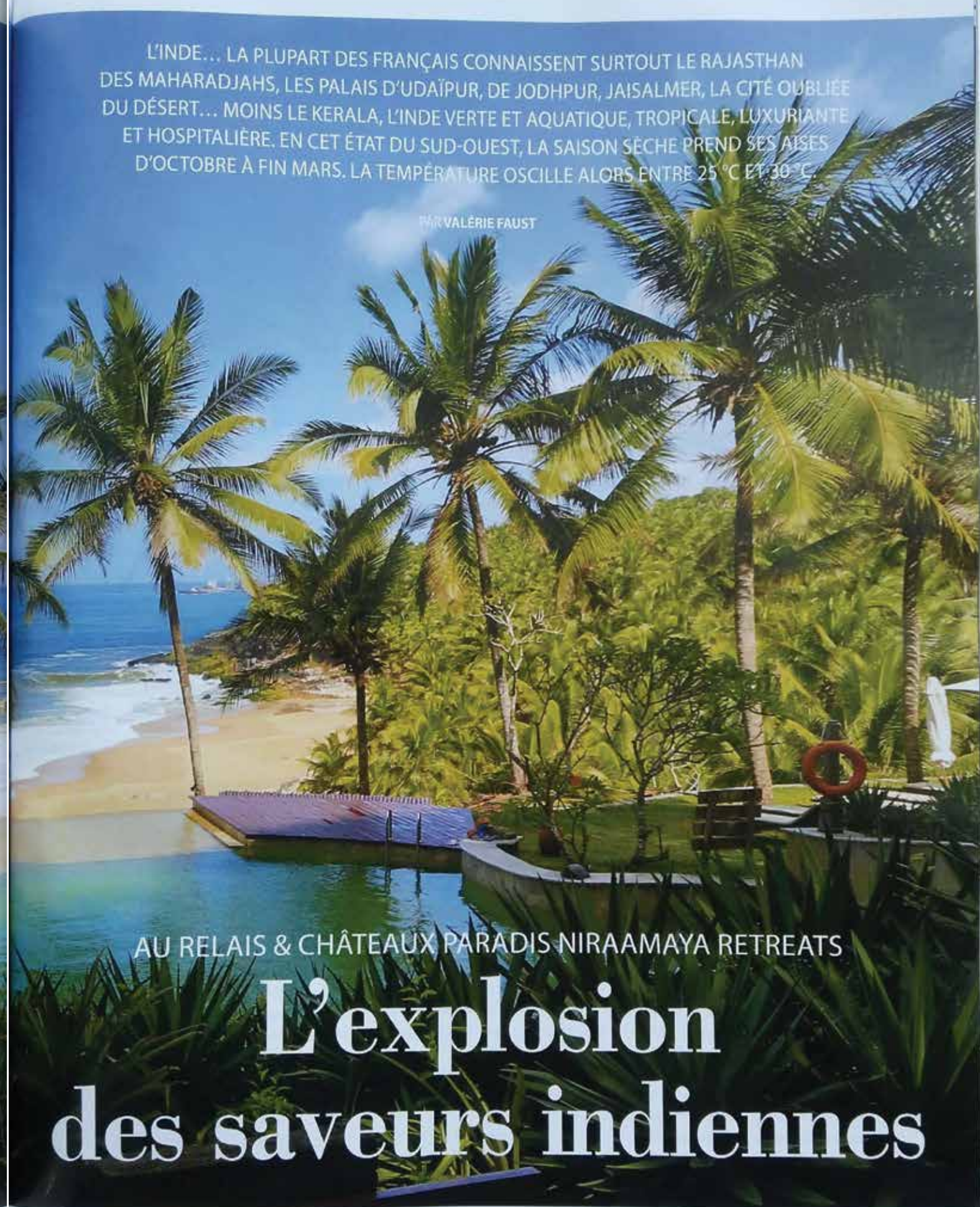


SDP  
Depuis la piscine, le regard embrasse la mer d'Oman, appelée aussi d'Arabie, et la longue plage de sable bordée, à droite, par une cocoteraie foisonnante.

L'INDE... LA PLUPART DES FRANÇAIS CONNAISSENT SURTOUT LE RAJASTHAN DES MAHARADJAHS, LES PALAIS D'UDAÏPUR, DE JODHPUR, JAISALMER, LA CITÉ OUBLIÉE DU DÉSERT... MOINS LE KERALA, L'INDE VERTE ET AQUATIQUE, TROPICALE, LUXURIANTE ET HOSPITALIÈRE. EN CET ÉTAT DU SUD-OUEST, LA SAISON SÈCHE PREND SES AISES D'OCTOBRE À FIN MARS. LA TEMPÉRATURE OSCILLE ALORS ENTRE 25 °C ET 30 °C.

PAR VALÉRIE FAUST



AU RELAIS & CHÂTEAUX PARADIS NIRAAMAYA RETREATS

# L'explosion des saveurs indiennes





Au spa, profitez de tous les bienfaits d'une cure ayurvédique d'au moins sept jours afin de rééquilibrer vos énergies fondamentales, ou doshas.

**L**e Kerala, « pays des cocotiers », en langue malayalam, est l'un des plus gros producteurs d'épices au monde. À l'est, dans les Ghats occidentaux, région montagneuse, les collines ondoient sous le tapis vert des plantations de théiers. Rizières, caféiers, cultures de poivre, cardamome, gingembre, se dévoilent à l'infini, participant à une cuisine savoureuse, colorée, généreuse. Quant à la côte kéralaise, elle s'étend sur 600 kilomètres, semée de plages et de centres de soins ayurvédiques. Médecine de l'Inde ancienne datant de plus de cinq mille ans, l'ayurvéda serait le doyen des systèmes thérapeutiques du monde.

Entre montagne et côte maritime, dans la région d'Alleppey, à environ une heure de route de Kochi (autrefois Cochin), les « backwaters », vaste réseau de canaux, lagunes et rivières frangés de cocotiers et autres plantations, attirent les amoureux de tourisme lacustre et de nature.

À bord d'une pirogue, les rivages mouchetés de petites maisons kéralaises défilent à l'occasion d'une balade paisible au fil de l'eau qui invite à la contemplation, à regarder

vivre et s'activer les villageois. Les « houseboats », ou bateaux-maisons, aménagés sur d'anciennes barges qui transportaient autrefois des denrées agricoles, voguent tels des hôtels-restaurants miniatures, flottant entre cordons de terre et scènes irréelles de la vie quotidienne.

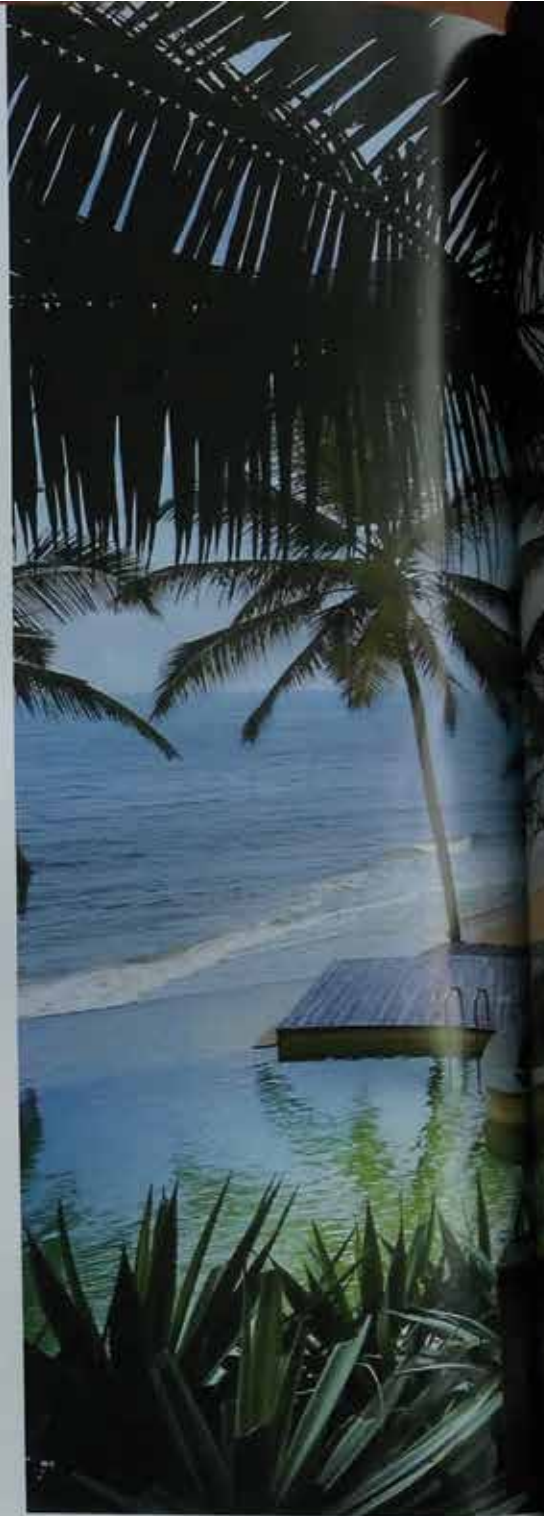
#### SENSATION DE BOUT DU MONDE

Point de chute au beau milieu d'un périple ou bien halte repos et bien-être : l'hôtel Niraamaya Retreats. Ce Relais & Châteaux est un concentré (privilegié) du Kerala : belle et longue plage privée, cuisine des délices, pêche du jour, potager et verger bio, spa et soins ayurvédiques, cours de yoga devant la mer, cocotiers à foison, spectacles avec danseuses traditionnelles parées de bijoux... Ce petit trésor posé sur une falaise se savoure. Bien situé sur la côte de Malabar jalonnée de villages de pêcheurs, il se trouve non loin de l'aéroport international de Thiruvananthapuram (ex-Trivandrum).

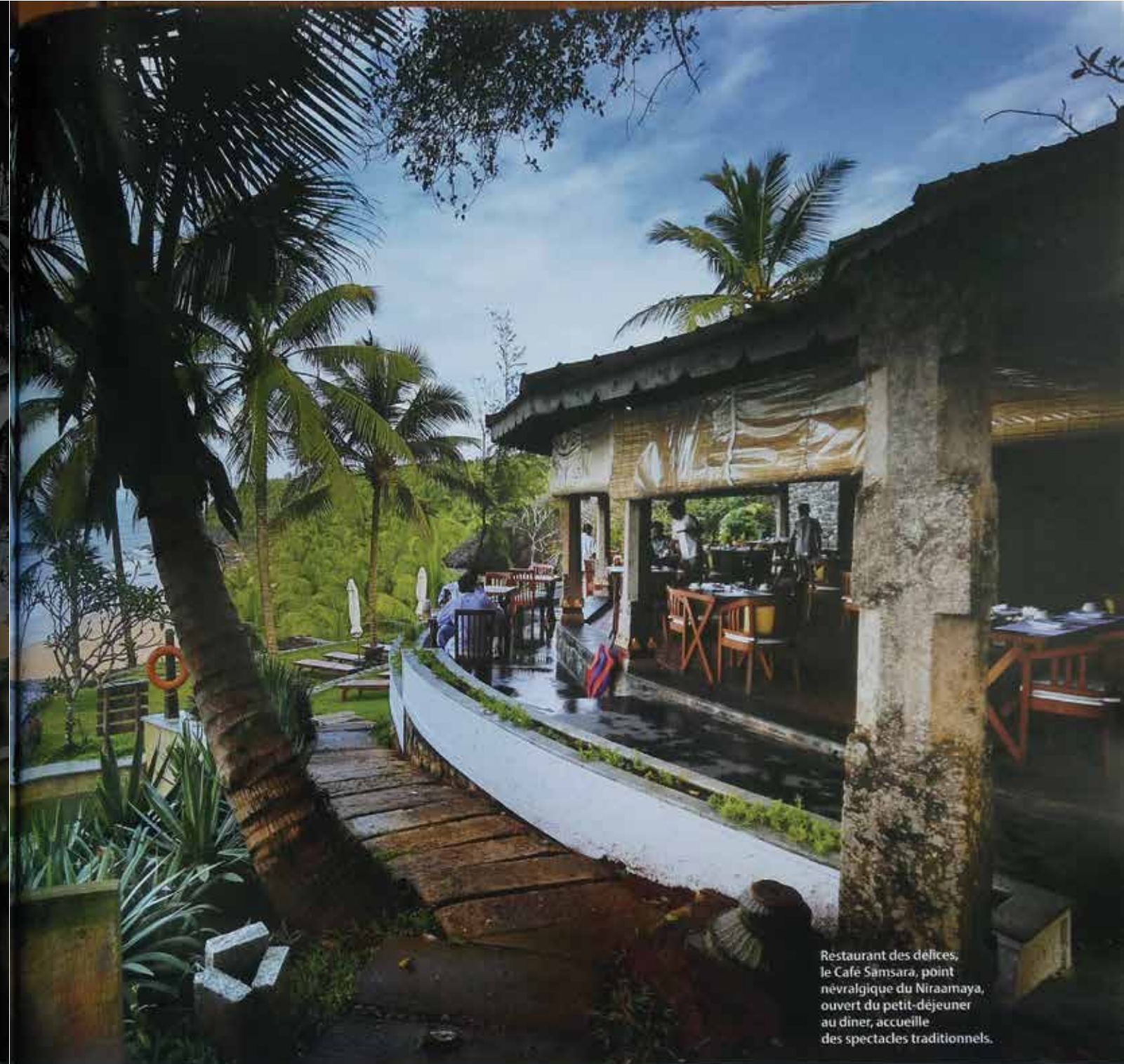
« Il faut compter une demi-heure pour rejoindre le Niraamaya », annonce le chauffeur qui conduit le véhicule de transfert. Un conseil :

ne louez pas de voiture, car, ici, on ne sait pas ce que signifie le code de la route à l'occidentale. Scooters, voitures, camions, bus, tuk-tuk roulent de front dans les deux sens, slaloment dans la circulation dense, déboîtent dans un virage sans visibilité... Seule la clameur des klaxons fait loi !

Au bout d'un chemin, le portail du Niraamaya glisse et dévoile un jardin d'Éden. Dès la réception, ouverte sur trois côtés, le regard embrasse la grande bleue qui perce au travers du feuillage des cocotiers



SDP



Restaurant des délices, le Café Samsara, point névralgique du Niraamaya, ouvert du petit-déjeuner au dîner, accueille des spectacles traditionnels.

et des somptueux banyans séculaires, enlacés par leurs racines torsadées. Ils ombragent le Relais & Châteaux kéralais et les sculptures de divinités hindoues dont celle de Ganesh, le dieu à tête d'éléphant vénéré en Inde.

#### UN FESTIVAL DE SAVEURS, DE COULEURS, DE PARFUMS

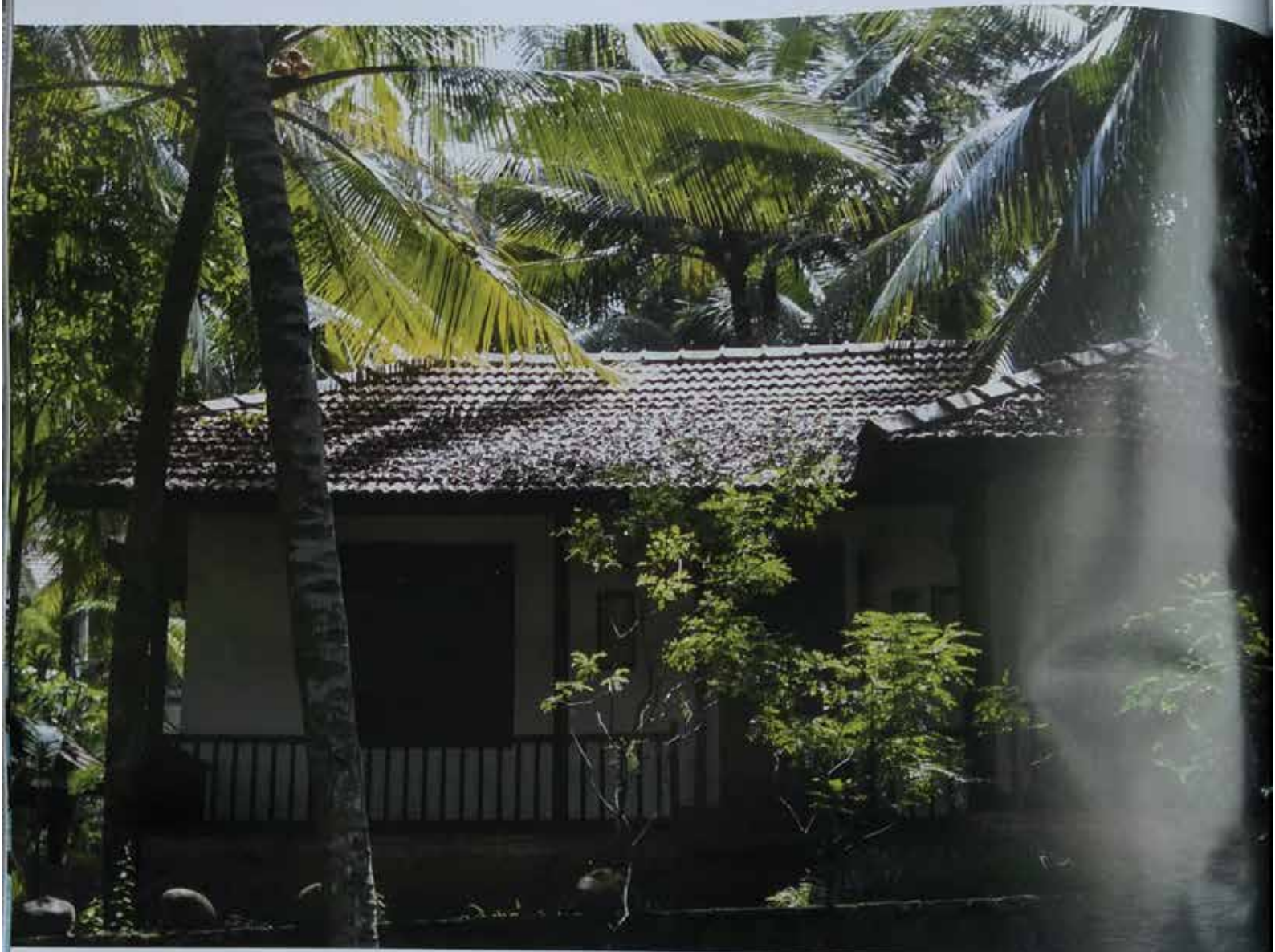
Depuis plus de huit ans, le chef Prakash Nayak veille à tout et dirige les restaurants de cet établissement. Une propreté irréprochable :

**“Sur la falaise, un petit jardin d'Éden, d'une propreté sans faille”**

jardins fleuris parcourus d'allées de pierre, piscine, plage, restaurants, cuisine climatisée, salles de fitness et de yoga, chambres... Ces dernières s'égrènent pour certaines dans des petits cottages de style architectural kéralais, coquets et confortables (lit à baldaquin, climatisation, ventilateur au plafond, meubles en bois), prolongés par une terrasse et un petit jardin protégé avec douche extérieure. Certaines de ces petites maisons font face à la mer. ➤

SDP





► Le restaurant principal de l'hôtel, le Café Samsara, s'ouvre sur la piscine, la mer d'Arabie, la cocoteraie. On y sert de copieux petits-déjeuners aux saveurs indiennes ou internationales, arrosés de jus de fruits frais. À la carte du restaurant, quelques mets d'ailleurs (tournedos de bœuf et gratin de pommes de terre...) et d'ici : recettes végétariennes (autour de lentilles, de champignons, de gombos, d'avocats...); plats de poisson et de poulet à toutes les sauces curry (vert, jaune, rouge); incontournables chicken tikka ou chicken tikka masala (poulet en deux cuissons,

**“Le chef  
manie les épices  
avec talent,  
ménage nos palais  
européens”**

sauce à la tomate épicée et origan), indétrônable biryani (riz basmati aux épices indiennes cuit lentement avec, au choix, crevette, poisson, agneau, poulet ou légumes).

La carte est riche et variée, les cuissons sont justes, et le chef manie les épices avec talent, ménageant nos palais occidentaux. Beaucoup de goût dans sa cuisine harmonieuse et douce en bouche. Un festival de saveurs terre et mer mariant, selon les plats : safran, thym, ail, menthe, curcuma, lait de coco, citronnelle, piment, coriandre, cardamome, tamarin, cumin, laurier, cannelle...