

Les saveurs du voyage en train

Découvrir la cuisine servie à bord pendant que votre train serpente en terre inconnue est tout aussi excitant que le voyage lui-même.

Un des aspects les plus agréables d'un voyage en train consiste est la découverte de la nourriture proposée à bord, dans les gares et par les vendeurs ambulants qui arpentent les couloirs. Durant les longs voyages, l'heure du repas structure la journée, et tout le reste s'organise autour de ce moment. Mais au-delà de l'excitation que peut susciter la dégustation de *samoussas* épicés à bord d'un train de banlieue de Calcutta ou de larges escalopes à bord du Ghan, le plus important réside dans ce que ces plats et habitudes alimentaires dévoilent de la culture d'un pays. Ainsi, les préposés aux voitures-lits du Caledonian Sleeper réveillent les passagers avec une tasse de thé et une part de sablé, tandis que l'on vous apporte un expresso dans les chemins de fer italiens. En Inde, on vous propose des céréales et du lait chaud – réminiscence du passé colonial – et en Russie, chaque mets est enrobé d'aneth.

Dans une gare japonaise, vous remarquerez les panneaux lumineux des kiosques à *ekiben* – terme associant *eki* (gare) et *bento* (boîte-repas). Dans leur emballage en bambou ou leur boîte en céramique, noués par un ruban, ces sublimes créations propres à chaque gare sont élaborées à partir d'ingrédients locaux. Garnis de rouleaux de riz, œufs de saumon et rubans de radis rose, les *ekiben* reflètent le caractère unique du perfectionnisme japonais.

Au cours de mes voyages, j'ai constaté que les voitures-restaurants chinoises proposaient ce qui se fait de meilleur en matière de restauration collective, même s'il m'était impossible de déchiffrer le menu. Des voitures encombrées de passagers savourant des fioles de whisky, coincés entre des tables parsemées

d'os rongés et d'arêtes de poisson, offrent un aperçu passionnant d'un peuple et de son intérêt pour la nourriture. Le crépitement des woks et leurs nuages de fumée témoignent de la fraîcheur des plats, tandis que des chariots chargés d'aliments précuits remontent les couloirs. Ici, la meilleure solution est de se baser sur ce que mangent vos voisins. Une autre solution consiste à faire écrire « bœuf », « poulet » ou « végétarien », en caractères chinois sur un bout de papier et de le tendre au personnel lorsqu'il passe.

Selon moi, en termes de fraîcheur et de qualité de la nourriture, aucun train au monde ne rivalise avec les trains d'Asie – du moins sur les lignes de passagers régulières. Les voitures-restaurants thaïes offrent des formules incluant curry de canard, daurade frite, bols de riz parfumé au jasmin et ananas frais en dessert, pour moins de 3 dollars. Les chemins de fer indiens sont réputés pour leur service de restauration, aux mains d'une seule et même entreprise. Pour les passagers indécis, quand un train est à quai, mieux vaut acheter en gare ce qui sera frit ou cuit devant vous, là où se forme une longue file d'attente et si les passagers locaux consomment la même chose. *Dosas* frits, *uttapam* et *kachoris* fourrés aux lentilles suffiront à satisfaire votre faim, jusqu'au passage du prochain vendeur ambulant. À bord des trains plus récents et haut de gamme, on vous proposera un minuscule plateau en plastique avec une soupe de tomate, accompagnée de gressins et petites portions de beurres, puis un plateau garni d'un assortiment de papillotes en papier aluminium, enveloppant riz, *rotis* (pain plat), curry de légumes et crème glacée. Prévoyez des petites coupures, car les vendeurs ne peuvent généralement pas vous rendre la monnaie.

À l'autre bout du monde, la restauration à bord présente aussi ses charmes. Dans les voitures-restaurants américaines s'élève à l'heure des repas le brouhaha des conversations entre passagers qui, en règle générale, ne se sont jamais rencontrés. Si vous ne savez que choisir, interrogez vos voisins, qui seront heureux de vous conseiller. Faites preuve d'audace et plongez-vous dans l'ambiance. ♦

