

*Echappée gastronomique au Bhukara*

## Tandoor et épices...

# l'Inde éveille les sens

**T**rès peu épicés ou très épicés, au Bhukara, c'est vous qui décidez de la teneur des plats en épices avant d'embarquer pour le pays du curry avec le chef Ganesh Bisht. Car une fois devant les spécialités de ce restaurant où le tandoor, four traditionnel indien, est le point central dans la cuisine du chef, on est transporté par des arômes exotiques qui enivrent les sens. Cela fera 10 ans en octobre prochain que Bhukara offre ce voyage gastronomique à La City Trianon.

La fumée qui s'échappe du tandoor ne trompe pas. D'ailleurs, la cuisine du chef indien Ganesh Bisht et de sa petite brigade est en effervescence. Il est presque midi et c'est l'heure du coup de feu. Ganesh Bisht nous ouvre la porte de sa cuisine pour quelques secondes. On en profite pour pousser la curiosité et plonger notre regard dans le tandoor. Tout se passe dans ce four qui arbore la forme traditionnelle qui le caractérise. Collé contre la paroi, gonflé tout doucement, tandis que des brochettes de crevettes déjà cuites au tandoor attendent, au chaud, d'être servies. De la séparation vitrée, les clients qui s'installent peu à

peu dans la salle peuvent voir les cuisiniers s'activer autour du tandoor, tel un spectacle. Que serait la cuisine indienne sans le tandoor? Impensable! Inconcevable! Les naans ou pains indiens les plus variés et les brochettes d'agneau, de poulet, de poisson ou de crevettes n'auraient plus les mêmes saveurs. Au Bhukara, le tandoor n'est pas que dans le nom de l'enseigne, mais il est aussi le point central de la cuisine de cette discrète adresse du groupe Hyvec, qui a ouvert ses portes à La City Trianon, il y a dix ans déjà.

Se mettre à table au Bhukara c'est s'embarquer pour un voyage entre le Gujarat et Goa d'où proviennent les noix de cajou qui donnent un goût et une onctuosité unique aux préparations en sauce du restaurant. Cette échappée gustative nous est proposée par le chef. Si le tandoor est la pièce maîtresse de la cuisine, Ganesh Bisht en est le maître. Présent depuis l'ouverture du restaurant, il a fidélisé les habitudes à une cuisine authentique où le rôle des épices est respecté... dans l'ordre.

C'est tout sourire que le chef, venu tout droit de l'État d'Uttarakhand – non loin de Delhi, nous dit-il, c'est-à-dire à quelques heures de train –, nous explique le succès d'un curry indien. "Parce que nous, contrairement aux Mauriciens, nous préparons notre sauce en ajoutant le masala en premier. Le reste vient ensuite dans la préparation. Le curry mauricien est différent du nôtre parce qu'ici, vous ajoutez le masala en dernier", dit le chef. Ce n'est pas tout. "Dans la cuisine indienne, nous composons notre masala en ajoutant chaque épice individuellement. La différence en saveurs n'est pas moindre. Néanmoins, j'aime beaucoup le masala mauricien".

Après une décennie dans notre île, Ganesh Bisht souligne que la cuisine locale n'est plus une découverte pour lui. Si notre héritage culinaire indien est bien ancré dans nos moeurs et quotidien, le chef de la grande pénière s'installe gentiment une conviction. "Vous ne retrouverez pas les plats indiens de Maurice en Inde." Les techniques, l'utilisation des épices et les préparations diffèrent de ce qui est pratiqué dans nos cuisines à Maurice. Ajouté à cela, les plats en Inde sont innombrables et il en est de même pour les spécialités. Il y a, certes, les grands classiques, notamment le poulet *haryali*, *biryani*, *dhal makhani*, le poisson *tika masala*, poulet *mughn malai*, *butler chicken*, qu'on peut retrouver sur la carte du Bhukara. Mais chaque coin de ce grand pays réserve des surprises gastronomiques, les unes aussi épicées que les autres. En matière d'épices, le chef Bisht concède que le restaurant s'adapte au palais de la clientèle de passage, tout en prenant le soin de proposer des plats moins épicés qu'en Inde.

### Festival d'effluves exotiques

À table, entre le *butler chicken*, les crevettes cuites au tandoor, le *dhal makhani* et les *naans* au fromage, c'est un festival d'effluves exotiques qui titille nos narines. Tout en faisant honneur au savoir-faire du chef et sa brigade, nous comprenons très vite pourquoi le Bhukara est une adresse prisée, en semaine comme le week-end, au déjeuner et au dîner, par ceux qui le connaissent. Les habitudes auront aussi noté que la cuisine du Bhukara a gardé la qualité qui lui est reconnue depuis ces dix dernières années. Pour cause, le chef ne reste jamais longtemps loin du restaurant, hormis son mariage dans son pays et ses courts retours aux sources. Formé à l'Horizon Institute of Hotel Management de Dehradun, Ganesh Bisht a travaillé dans des établissements de renom en Inde, avant de prendre les rênes du Bhukara. "C'était la dernière fois que je travaillais en dehors de mon pays", confie-t-il. À Maurice, avec sa famille, il a trouvé un pays d'accueil qui lui convient et la possibilité de partager un peu de son Inde natale et de ses saveurs dans les assiettes.

S.Q.

