



INFORMATIONS PRATIQUES INDE

Adresses utiles :

- Consulat de l'Inde : 20-22 rue Albéric Magnard 75016 Paris - Tél. : 01 40 50 71 71 - Site Web : http://www.amb-inde.fr/french/Index_fr.html
- Office du tourisme de l'Inde : 13 boulevard Haussmann 75009 Paris - Tél. : 01 45 23 30 45 - Site web : www.india-tourism.com ou www.inde-en-ligne.com

Artisanat : L'artisanat indien est l'un des plus riches du monde : soies chamarrées, chemises brodées, saris chatoyants, objets et bijoux en argent, tapis, statuettes, objets en bois de santal, épices, patchwork brodés de petits miroirs. Le marché de Jaipur regorge de trésors ! L'exportation de biens culturels, d'antiquités et de contrefaçons de toutes marques est formellement interdite et sévèrement punie par les autorités (confiscation et lourdes amendes, voire emprisonnement). Cela s'applique aussi aux objets pouvant être récupérés en mer ou sur certains sites non protégés, aux espèces menacées d'extinction et aux fossiles. Il convient de faire preuve de prudence dans vos acquisitions même les plus anodines : morceaux de corail, fossiles d'oursin ou d'étoile de mer, objets en ivoire, statues et tapis anciens, ...

Autocars : Les trajets par la route sont toujours un peu fatigants en raison de l'état des routes souvent en travaux et de leur encombrement lié à la présence de buffles, charrettes, éléphants, vélos et piétons mais c'est là aussi tout le charme de cette destination qui vit à son rythme et que vous aurez plaisir à découvrir.

Bibliographie : « Intouchables » de Narendra Jadhav (Ed. Fayard, 2002) qui raconte l'histoire d'une famille de parias dans l'Inde contemporaine / « L'Inde aux pieds nus » de Pierre Lartigue (Ed. La Bibliothèque, 2002) / « La Cité de la Joie » de Dominique Lapierre (Ed. Robert Laffont, 1985) et « Il était minuit cinq à Bhopal » coécrit par Javier Moro et Dominique Lapierre (Ed. Robert Laffont, 2001).

Bollywood : Contraction de « Bombay » et de « Hollywood », ce nom désigne l'industrie cinématographique indienne basée à Bombay (Mumbai) et dont les films, diffusés dans toute l'Inde, sont exportés dans le monde entier. On y tourne chaque année de 800 à 900 films en dialecte hindi, dont les recettes dépassent très largement celles des productions étrangères exploitées en Inde. Cela fait de l'Inde le premier pays producteur de cinéma de cinéma du monde. Il s'agit là de la composante la plus populaire du cinéma indien. Chaque film bollywoodien est ponctué par des séquences musicales, chantées et dansées. Ils racontent tous une histoire d'amour entre un héros sympathique et séduisant, et une jolie fille. Cette idylle est généralement contrariée par divers obstacles : liaisons antérieures, quiproquos, opposition familiale, etc...

Castes : Depuis 1949, tous les citoyens indiens sont égaux. La constitution de 1950 a supprimé, non pas le système des castes, mais « toute discrimination fondée sur la religion, la race, la caste, le sexe et le lieu de naissance ». Dans une certaine mesure, le système persiste, à cause de pesanteurs psychologiques et sociales. Pour favoriser l'intégration des castes défavorisées, l'Etat réserve généralement des emplois dans le secteur public, des sièges parlementaires, et des places dans les universités. Les quatre principales castes se divisent hiérarchiquement ainsi : les Brahmanes ou prêtres poètes, le Kshatriya ou noblesse militaire, les Vaishya ou gens du commun et les Shudra ou les serviteurs. On trouve également les « hors castes » ou Intouchables (25 % de la population), eux-mêmes divisés en d'innombrables *jati*. Chacune des castes a ses rites, cérémonies, fêtes, régime alimentaire, activités professionnelles, façon de se vêtir.

Climat : L'hiver de novembre à mars est agréable à travers toute l'Inde. D'avril à juin, il fait chaud dans presque tout le pays. Pluies de juin à septembre.

Cuisine : C'est le pays des cent nations et des cent dialectes, des mille religions et des deux milles dieux. Il en est de même pour la cuisine qui ne se résume pas qu'au riz, au curry et au chutney. Vous serez agréablement surpris. La cuisine indienne est riche en épices, simple, équilibrée, basée sur des recettes et des principes millénaires. Elle diffère d'une région à l'autre. Dans le grand état du Rajasthan, on remarquera surtout une cuisson au *ghee*, sorte de beurre clarifié, beaucoup de pains, des viandes grillées, peu de sauces et un goût pour le yaourt. Les grandes traditions culinaires moyen-orientales qui ont traversé l'histoire et qui remontent au temps de la Cour des rois Moghols se retrouvent ici dans les *pullaos persans* (mélange de riz et de viande parfumée au safran), les *biryanis* et les brochettes. C'est ici, dans l'état du Punjab, aussi producteur de moutarde, et principalement à Delhi, la capitale, que naquit le fameux *tandoori* qui a traversé les frontières depuis longtemps. Les viandes sont tout d'abord marinées puis grillées dans un *tandoor*, sorte de four et servies accompagnées de sauces au yaourt. Touchant la Russie et la Chine, le Cachemire, situé tout au nord, est reconnu pour ses viandes, ses pois chiches, ses plats très épicés.

Au cœur de l'Inde méridionale, le riz se parfume et s'enrichit de multiples sauces aux suaves et subtiles violences. La cuisson est faite à l'huile. La côte est bordée d'arbres fruitiers enrichissant la cuisine : anacardiens, bananiers (grosse banane rouge et petite banane sucrée dite "banane beurre"), citronniers, goyaviers, jaquiers, manguiers, papayers, tamariniers. Le littoral est le paradis des poissons, des crustacés et coquillages, préparés souvent à l'huile relevés d'épices et souvent servis en curry. L'état de Kerala à l'Ouest de la pointe, est reconnu pour ses noix de coco, ses ananas, ses bananes rouges et pour la production des graines de cardamome qui embaument la cuisine indienne. C'est ici qu'on peut déguster les *idlis*, de délicieux petits gâteaux de riz fermentés. Le Tamil Nadu, du côté Est est réputé pour ses *dals*, plats végétariens à base de lentilles.

Le thé indien se déguste brûlant et fortement sucré en toute saison. Il est parfumé au lait et aux épices telles que la cannelle, la cardamome, le girofle et le gingembre. Et quoi de plus rafraîchissant qu'un excellent *lassi*, une boisson au yaourt que l'on peut consommer sucré ou salé, parfumé avec des épices ou du fruit.

Décalage horaire : + 4h30 en hiver. Midi à Paris, 16h30 à Delhi. + 3h30 en été. Midi à Paris, 15h30 à Delhi.

Distances kilométriques : Delhi – Mandawa : 268 km (6 h) / Mandawa – Bikaner : 164 km (3 h 30 mn) / Bikaner – Jaisalmer : 333 km (6 h) / Jaisalmer – Sam Sand Dunes : 38 km (1 h) / Sam Sand Dunes – Jodhpur : 320 km (6 h) / Jodhpur – Jaipur : 370 km (8 h) / Jaipur – Agra : 232 km (5 h 30 mn) / Agra – Delhi : 204 km (5 h) / Madras – Kanchipuram : 76 km (2 h) / Madras – Mahabalipuram : 58 km (1 h 30 mn) / Mahabalipuram – Pondichery : 100 km (2 h 30 mn) / Pondichery – Chidambaram : 160 km (3 h) / Chidambaram – Tanjore : 120 km (2 h 30 mn) / Tanjore – Trichy : 80 km (2 h) / Trichy – Madurai : 125 km (2 h 30 mn) / Madurai – Periyar : 135 km (3 h) / Periyar – Allepey : 130 km (2 h 30 mn) / Allepey – Cochin : 50 km (1 h 30 mn) / Cochin – Ooty : 280 km (8 h) / Ooty – Mysore : 160 km (4 h) / Mysore – Hassan : 115 km (3 h) / Hassan – Bangalore : 185 km (5 h)

Durée de vol : 9 h de vol vers le nord de l'Inde – 10 à 12 h de vol vers le sud de l'Inde.

Formalités : Passeport français en cours de validité (valable 6 mois minimum après la date de retour) et visa obligatoire.

Géographie : Le sous-continent indien est situé au sud de la chaîne himalayenne. Sa superficie est de 3 287 163 km², soit six fois la France. L'Inde s'étend du nord au sud sur 3 200 km et, d'est en ouest sur 3 000 km. Les Etats voisins sont la Birmanie, le Bangladesh (enclavé dans le territoire indien), la Chine, le Bhoutan, le Népal et le Pakistan. Elle est séparée du Sri Lanka par le golfe de Manaar et le détroit de Palk. L'Inde est entourée dans sa plus grande partie par l'océan Indien, la longueur totale des côtes est d'environ 6.100 km. Avec une population très jeune estimée à plus d'un milliard d'habitants, l'Inde est le deuxième pays le plus peuplé du monde. La densité moyenne s'établit autour de 315 habitants au km². Les villes les plus importantes sont Bombay (aujourd'hui Mumbai), Calcutta, New Delhi, Chennai (ancienne Madras), Pondichéry, Bangalore, Hyderabad, Ahmedabad et Jaipur.

Guides : Mondeos / Guide du Routard / Lonely Planet.

Langue : L'Hindi (qui s'écrit avec le sanscrit) est la langue officielle. L'anglais est parlé par une majorité d'Indiens.

Metro : Delhi S'est doté d'un métro très moderne également appelé Delhi Mass Rapid Transit System (DMRTS). La première ligne a été mise en service fin 2002.

Monnaie : L'unité monétaire est la Roupie (59,16 roupies = 1 euro au 12/12/06). Les cartes visa sont acceptées dans les hôtels et les boutiques de luxe. Vous pouvez emporter soit des dollars us, soit des euros en espèces, en petites coupures récentes et en bon état.

Pourboires : Prévoir un pourboire pour les guides (3 € par jour et par personne) et les chauffeurs (1 € par jour et par personne). Le pourboire est également courant pour les porteurs et les garçons d'hôtels et de serveurs de restaurants.

Santé : Aucune vaccination obligatoire. Il est toujours préférable d'être à jour de ses vaccins traditionnels (diphtérie, tétanos, polio, hépatite A et B). Il est toujours bon d'avoir avec soi un désinfectant intestinal et un antibiotique à large spectre. Se laver régulièrement les mains, ne consommer que des boissons capsulées, éviter glaces et glaçons, les légumes non cuits, le lait et ses dérivés. Se protéger contre le paludisme.

Téléphone : De l'Inde vers la France : composer 00 + 33 + numéro de votre correspondant à 10 chiffres sans le 0. De France vers l'Inde : composer 00 + 91 + indicatif de la ville + numéro de votre correspondant.

Valise : Valise ou sac solide fermant à clef. Prévoir des vêtements légers et confortables de préférence en coton et quelques lainages. Dimensions maximales des bagages à main : 56 x 36 x 23 cm et 5 kg.

Visites : Il faut retirer ses chaussures lorsque l'on pénètre dans les bâtiments religieux tels que les mosquées, les temples et les pagodes. Certaines mosquées fournissent des robes et des châles aux visiteuses. En principe, on peut faire des photos à l'intérieur des édifices religieux, mais il faut toujours demander d'abord l'autorisation.

Voltage : 220 volts. Munissez-vous d'un adaptateur universel. Il existe un site Internet très utile pour connaître les prises du monde entier : www.levoyageur.net/prises.php

Les fiches « Conseils Pratiques » qui vous sont proposées sur ce site sont destinées à faciliter la préparation de votre voyage et ne prétendent pas à l'exhaustivité. Malgré la qualité des informations mises à votre disposition, elles ne vous dispensent nullement d'adopter une attitude prudente et de recueillir des conseils spécialisés ou de vous faire confirmer les informations diffusées sur notre site.

Nous ne pouvons en aucun cas nous substituer à votre médecin ou aux services de vaccination de l'Institut Pasteur. De même, ces informations ne sauraient engager la responsabilité de leurs auteurs ou de *MOUVANCE*.

MOUVANCE VOYAGES



38 rue de Moscou 75008 PARIS - Tél 01 44 69 63 00 - Fax 01 44 69 00 73 - Licence LI 075020041
Mail: mouvance@mouvance.biz - SARL au capital de 20 000 € - RCS Paris B 443 033 121
IATA 20251700 - RCP GENERALI n AA014701 - Garantie Financière APS : 121 952 € - www.mouvance.biz

