

## Zao rouge - 2003

Lors d'une réunion du Caméra Club Picard, un ami nous parle de son récent voyage organisé au Vietnam. Il nous dit que leur guide, à peine la trentaine, travaille aussi pour son compte et peut organiser des voyages à la carte pour des groupes très réduits.

Depuis le retour de Thaïlande, je rêve de découvrir un pays encore authentique d'Asie du sud-est. Je récupère donc les coordonnées du guide, Thuy Lethan et lui adresse un mail. On convient rapidement d'un programme de principe : cinq jours à la rencontre d'une des cinquante-trois ethnies minoritaires du pays puis trois jours dans la baie d'Halong, en octobre.

Thuy, la trentaine, m'accueille à l'aéroport d'Hanoï. Pas très grand, crâne rasé, bedonnant, sourire malin et charmeur, il me propose un petit tour de ville avant l'installation à l'hôtel. Les rues sont saturées d'un enchevêtrement de vélos, tchouk-tchouks et autres poussepousses. Notre voiture tente de se frayer un passage dans cette circulation grouillante et assourdissante de klaxons et de cris. Le soir même, on prend le train de nuit pour Lao Cai, à la frontière avec la Chine. Au petit matin, un bus nous conduit à Sa Pa, centre touristique pour les amateurs de trek dans les plus hautes montagnes d'Asie du sud-est.

Après un déjeuner sur le pouce, Thuy me précède en quête d'un guide et d'une voiture. On trouve notre bonheur dans une petite agence : un jeune homme d'origine chinoise, Dong, se propose de nous conduire dans sa jeep, après s'être approvisionné au marché local, très animé. Les marchandes sont vêtues de leurs costumes traditionnels, typiques de leurs ethnies d'appartenance.

Thuy me suggère d'aller chez les Monges.

« C'est une ethnie très importante. Je les connais bien »

« Je n'y tiens pas. Leurs villages sont trop proches de Sa Pa. Il faut trouver une ethnie peu connue, dans un village éloigné d'ici. Je ne veux pas voir un seul touriste ».

« Oui mais j'connais pas les villages des autres ethnies ! »

« Alors c'est là qu'il faut aller ! »

On quitte Sa Pa par une piste sinueuse à flanc de coteau qui s'éloigne des sentiers battus de randonnées. La voiture serpente maintenant dans un paysage somptueux créé de toutes pièces pour la culture du riz. La montagne est sculptée, ciselée de milliers de terrasses qui dessinent des figures géométriques aux arabesques parfaites.

En fin d'après-midi, on s'arrête dans un hameau d'habitations sur pilotis couvertes de chaumes. Une femme vêtue très simplement sort de sa maison, un bébé dans les bras. Thuy discute avec elle et nous annonce qu'elle accepte de nous héberger pour les cinq jours à venir. J'interviens alors.

« Mais elle n'appartient pas à une ethnie minoritaire ! »

« Non, mais ici, il y a de quoi dormir. Elle dit que d'ici, on pourra aller dans un village de Zao rouge, quatre kilomètres plus haut. Ils cultivent le riz en montagne ». Leur nom s'écrit « Dao » mais on prononce « Zao ».

La maîtresse de maison, Van, nous invite à entrer dans une petite pièce en sous-sol, une sorte de cave, sombre. Son mari, Nahn, est occupé à produire du saké avec un alambic très rudimentaire. L'alcool s'écoule goutte à goutte dans une bouteille d'eau en plastique. Il nous fait signe de le rejoindre pour trinquer en guise de bienvenue. Le breuvage est encore chaud, mais dégage un fumet délicat, très parfumé, authentique. Rien à voir avec le saké insipide des grandes surfaces.

Je réalise qu'on se trouve dans la cuisine. Dong sort les provisions achetées au marché de Sa Pa et nous offre un spectacle aussi étonnant qu'imprévu. Il répartit plusieurs poêles sur un lit de braises et les remplit de légumes, de viande finement hachée et d'épices. C'est ensuite un festival de dextérité. On a l'impression qu'il jongle avec les poêles, passant de l'une à l'autre en faisant virevolter leurs contenus sous le crépitement des étincelles et des huiles de cuisson. On admire, ébahi et heureux, en sirotant notre apéritif de fortune.

Le diner est servi à l'étage, dans une grande pièce située au-dessus de l'étable de deux buffles. Le plancher est constitué de lattes de bambou non jointives pour laisser monter la chaleur animale. C'est aussi là que nous coucherons. On s'installe sur des tabourets très bas et chacun pioche dans la dizaine de plats préparés par Dong et disposés à nos pieds sur une natte. Le bébé, une fille prénommée Trinh, est allongée sur les genoux de sa mère, et me dévore des yeux, prolifiques en risettes. Son père, Nahn, veille en permanence à remplir nos petits verres de saké. Les incitations à les vider cul-sec se multiplient au rythme des « campé ! ». On discute de l'exploitation de riz de nos hôtes. Ils cultivent à fond de vallée, ce qui est plus confortable que de travailler sur des pentes raides comme le font les Zao rouge. Thuy assure la traduction. Puis on plaisante et on rit dans une ambiance joyeuse. Les cerveaux commencent à s'embrumer, il est temps d'aller s'allonger pour une courte nuit.

On est debout à quatre heures. J'ai bien dormi. Thuy a du mal à émerger. Van nous sert un bon café et une salade de fruits consistante. Ce sera le seul repas

avant celui du soir. Dong reste au hameau. Je mets le matériel vidéo dans mon sac à dos. Thuy se charge du pied de la caméra. Il le tient sur l'épaule, comme un fusil. Il fait plutôt frais et encore sombre quand on se lance sur le sentier qui ne cesse de grimper.

Le soleil pointe entre les cimes les plus élevées et inonde la vallée. La chaleur et la fatigue commencent à se faire sentir. Trois heures plus tard, à la sortie d'un sous-bois rafraichissant, on débouche sur la première maison du village des Zao rouge. C'est une chaumière ouverte à tous vents, en planches de bois mal assemblées. Un chien s'approche en aboyant et nous escorte. Plus loin, un coq s'égosille. On entre dans l'unique pièce envahie de fumée. C'est à la fois la cuisine, la chambre et la réserve de nourriture, essentiellement du riz et de rares légumes. La patronne, très jeune, est accroupie devant un feu de bois. Elle nous salue gracieusement sans arrêter de touiller du riz dans un chaudron d'eau bouillante. Un bébé d'un an gesticule dans son dos. Le soleil perce entre les planches et projette des rais de lumière sur les volutes de fumée qui s'échappent par une ouverture pratiquée dans le toit. Thuy explique notre souhait de réaliser un documentaire sur ses activités quotidiennes. Un large sourire éclaire son visage juvénile. Elle s'appelle Phaÿ. Pendant qu'ils poursuivent leur discussion, je suis impressionné par l'installation très archaïque de distribution d'eau courante. L'eau fraîche arrive tout droit de la montagne. Elle est acheminée par un réseau complexe de gouttières en bambou qui se déversent les unes dans les autres jusqu'à l'évier de la cuisine. Phaÿ porte un pantalon bleu clair délavé, ample et pratique ainsi qu'un tee-shirt gris usagé. La partie avant de son crâne est entièrement rasée. L'arrière est coiffé d'un gros bonnet rouge qui la différencie des autres ethnies Zao. Cette coiffe ressemble à un petit pouf de salon aux bords ondulés. Elle marche pieds nus, tout comme son mari, Tchouan, qui rentre du champ pour déjeuner, couvert du traditionnel casque militaire vietnamien. Il se dit ravi de jouer les stars dans ma super production. Leurs deux autres fils, Li San et Li Sou, pieds nus aussi, reviennent de la petite école du village. Ils déjeunent sur une table en bois, assis sur deux bancs en vis-à-vis. Après une bonne bouillie, le petit dernier goute à ses premières bouchées de riz. Les deux grands mangent goulument en nous fixant en permanence, à la fois curieux et intrigués. Le riz est au menu de tous leurs repas. Aujourd'hui, il est accompagné de salade cuite, cultivée dans un petit potager qui leur procure le minimum nécessaire, sans compter l'élevage de quelques volailles. Les parents, très complices, nous parlent de leur travail à la rizière. Ils possèdent des parcelles en terrasses d'environ un hectare. Ils ont presque fini de faucher le riz.

Avant de partir au champ avec Phaÿ, Tchouan taille des allumettes en bambou pour allumer le tabac de sa pipe à eau. Il tire de profondes bouffées qu'il semble déguster avec volupté. Mais cet après-midi, on décide avec Thuy d'accompagner les enfants à l'école, à cent cinquante mètres, en contre-bas. Un baraquement comprend deux classes ; une qui équivaut à la maternelle et une autre pour le primaire. Deux très jeunes institutrices dynamiques et enthousiastes se chargent d'éduquer ce petit monde d'une trentaine d'élèves, tous très avides d'apprendre. Elles habitent dans la vallée mais sont logées ici, dans un studio de fortune du lundi au vendredi. La plupart des filles, plus conservatrices que les garçons, arborent la coiffe rouge traditionnelle.

Les élèves, très attentifs, écoutent religieusement leurs maitresses. La discipline est stricte et respectée. Même à la récré, ils ont droit à une séance de gymnastique dans la cour en terre battue. C'est ensuite le grand dévouement pour un match de foot endiablé, garçons et filles mélangés, petits et grands. C'est aussi le seul moment de répit pour les deux instits. A la fin de la récré, un élève est désigné pour actionner la cloche qui donne le signal de reprise des cours...et il s'en donne à cœur joie.

La moisson d'images est assez fructueuse pour aujourd'hui. On redescend chez nos hôtes pour la rituelle séance de préparation gastronomique agrémentée de rasades de saké. Van nous rejoint avec deux bébés dans les bras. Je ne vois pas double...pas encore ! Le second, Vi, est la fille de sa fille qui habite Sa Pa. Van est déjà grand-mère, a seulement trente-huit ans.

Nouveau diner, encore plus convivial. En à peine deux jours, on se sent parfaitement intégré et accepté comme si on connaissait la famille de Van et Nahn depuis des lustres. C'est un bonheur de partager leurs histoires, leur intimité.

J'ai toujours aimé le réveil au son du coq, héritage de mes séjours à la ferme berrichonne de mes grands-parents, signe annonciateur d'une bonne journée. Ce matin, le café accompagne un grand verre de morceaux de citrons verts macérés dans du sucre en poudre, un excellent tonus pour affronter l'ascension jusqu'au village Zao. Aujourd'hui, Dong nous accompagne. On engage la montée dans un épais brouillard. Plus haut, on émerge du nuage sous un soleil radieux. Les brumes forment des écharpes autour des massifs montagneux. Elles s'effilochent peu à peu puis se dissipent.

Surprise en arrivant chez Phaÿ, alors que les enfants sont déjà à l'école et que le petit est en nourrice chez une voisine : elle a revêtu sa tenue traditionnelle spécialement pour nous. Délicate attention qui concrétise la confiance qu'elle

nous accorde. Elle porte une élégante tunique bleu foncé ornée au col et aux manches de broderies à motifs géométriques bleus, rouges et blancs. Sa coiffe rouge est agrémentée d'une multitude de pompons rouges qui tombent sur ses épaules, comme des tresses. Un collier de gros pendentifs argentés parachève le tableau. Je la mitraille en film et photos. Elle adore prendre la pose. Tchouan, très fier de son épouse, la fait tourner sur elle-même pour nous permettre de mieux l'admirer.

On la laisse remettre ses vêtements de travail et on part tous les quatre pour la rizière. Phaÿ veut prendre un raccourci mais le sentier est obstrué par une végétation très dense. Qu'à cela ne tienne ! Elle dégaine sa machette et se fraye un passage avec une étonnante débauche d'énergie. Thuy et moi sommes béats d'admiration, alors que Tchouan se contente de suivre tout sourire, conscient...et ravi, que ce soit elle la patronne. On se faufile dans sa trace pour parvenir tout égratigné en surplomb des terrasses. Tchouan descend finir le fauchage avec sa faucille bien aiguisée, pendant que sa femme commence à ramasser les tiges coupées pour en faire des gerbes. Thuy la rejoint pour l'aider et se rend vite compte qu'elle va deux fois plus vite que lui, et dans la bonne humeur. Rassasié de bonnes séquences de film, je me joins aux travailleurs pour soulager un peu leur peine. Et c'est dur, surtout dans cette chaleur humide, en plein soleil.

La pause déjeuner permet à peine de se reposer. Li San, le fils aîné de douze ans est réquisitionné par ses parents. L'école attendra...

Une voisine nous attend sur une terrasse avec un buffle et une batteuse de poche, propriétés du village. C'est une machine très archaïque constituée d'un simple tambour hérissé de piquants, actionné par un moteur à pédale. Il suffit de passer les tiges sur le tambour en rotation et les piquants se chargent d'égrainer les épis de riz. Tchouan se porte volontaire pour la manœuvre pendant que les autres, moi y compris, lui apportent des gerbes à battre. Les grains de riz tombent sur une natte.

Phaÿ passe alors à la vitesse supérieure. Le petit bout de femme de quarante kilos empile plusieurs gerbes pour former une énorme meule de près d'un mètre cube liée avec une ficelle. Elle l'attache sur un porte-gerbes, sorte de planche en bois avec sangles, puis se couche dessus pour l'amarrer à ses épaules comme un sac à dos et se redresse péniblement, lentement mais avec la détermination et la puissance d'un haltérophile. Elle retombe plusieurs fois en arrière, dans une explosion d'éclats de rires, mais finit par se stabiliser et rapporter sa prise. Le temps de souffler comme un buffle, et elle relève son mari de ses fonctions pour

lui montrer comment il faut pédaler. Elle ruisselle de sueur. Dong lui propose de prendre la relève, et nous montre ses qualités d'endurance sous les acclamations générales. Phaÿ et son fils sont ravis de cette aide providentielle. La natte est maintenant bien couverte de riz. Tchouan peut remplir le premier sac et le charger sur le buffle avec l'aide de la voisine.

Les sacs de riz s'empilent au fond de la chaumière. Phaÿ et les siens pourront bientôt savourer la saison du repos, en attendant les prochaines semailles. Les derniers jours, les liens avec nos deux familles d'accueil se resserrent, présage d'une poignante séparation avec ces amis du bout du monde.

Dong retourne à Sa Pa offrir ses services de guide et de cordon bleu aux touristes, sur les sentiers du territoire Mong. Thuy et moi regagnons Hanoï puis la mythique baie d'Halong. Le site est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1994. En début d'après-midi, on embarque sur l'une des innombrables jonques pour touristes qui se suivent en file indienne entre les deux mille îlots karstiques calcaires. Le jeune capitaine et son équipage de trois mousses portent le costume pingouin pour touristes huppés : chemise blanche et nœud pap. Je demande de suite au jeune capitaine de virer de bord pour ne plus suivre le convoi. J'ajoute en plaisantant :

« Si je vois un seul touriste, tu n'auras pas un centime de dong (monnaie vietnamienne). Maintenant, vous pouvez vous mettre à l'aise ». La minute suivante, nous sommes tous en maillot de bain ou short. La croisière va s'amuser...

La plupart des pitons rocheux qui émergent sont couverts d'une végétation tropicale épaisse mais plutôt rase. Au détour de l'un d'eux, on croise une embarcation de pêcheurs qui rament ... avec les pieds. On les aborde. Le capitaine leur achète un gros sac de crevettes toutes frétilantes. Elles sont vite versées dans un plat, sur la table du pont. Les mousses rapportent plusieurs produits en flacons et des épices en poudre. Ils préparent une sauce incolore et une autre, rouge-orangée. Thuy me demande si j'aime les crevettes.

« Bien sûr ».

« On va les manger maintenant ». J'ai hâte de savoir comment ils vont les faire cuire.

C'est alors que le capitaine me tend le plat de crevettes. Voyant mon étonnement, il en saisit une pour me montrer comment faire. Et le plus naturellement du monde, il décortique la pauvre bête qui gigote encore, enfin beaucoup moins, puis plus du tout. Il la trempe plusieurs secondes dans le premier bain incolore, puis dans le second. Dès qu'elle lui semble imprégnée à

souhait, il la porte à sa bouche pour la croquer délicatement, avec respect ; et les yeux fermés, il savoure. Les autres lui emboîtent le pas en renouvelant ce voluptueux cérémonial pour chaque crevette, au point de m'en faire oublier cette bestiale cruauté. L'envie de tester cette spécialité gastronomique prend le dessus et je me surprends ...à finir le plat !

La jonque approche d'un village. Tous ou presque, sont des villages flottants. Les maisons en bois, souvent très coquettes, reposent sur des flotteurs en polystyrène protégés par des bâches. On accoste au ponton d'une maison habitée par Bao, un ancien pêcheur reconverti dans l'élevage de plusieurs espèces de poissons. Ses deux fils vivent avec lui. Leur vie est entièrement liée et vouée à la mer. L'un se prénomme Minh et l'autre Haÿ. En français, haÿ signifie « mer ». Bao s'occupe de deux types d'élevage. L'un concerne des petits voraces noirs et blancs au profil de requins qui se vendront au prix fort au marché de Hong Kong, quand ils atteindront une dizaine de kilos chacun. Mais il faut dépenser une fortune pour les rassasier avec du menu fretin. Ils grandissent dans des casiers grillagés attenants à la maison.

L'autre concerne les poissons d'agrément qui iront égayer les aquariums du monde entier. Bao les achète un bon prix à des pêcheurs spécialisés, en particulier des femmes. En discutant avec lui pendant que le petit Minh se prélassait dans le hamac, deux jeunes femmes amarrent leur pirogue au ponton. Elles sont coiffées de larges chapeaux qui les protègent du soleil. Au Vietnam, il ne faut pas bronzer, car la blancheur de la peau est une marque de coquetterie très appréciée des hommes. Elles viennent lui présenter de nouvelles espèces exotiques. Bao les observe, discute, négocie puis opte pour une dizaine de spécimens noirs et bleus, semblables à des voiles de chine. Il paie en liquide puis demande à son fils aîné, Haÿ, d'aller déposer ses délicats et précieux nouveaux locataires dans les eaux d'une petite crique située au pied d'un îlot calcaire, à deux cents mètres de là. Haÿ m'invite à monter dans sa barque. Il tire sur le câble de démarrage du vieux moteur, sans succès. Après plusieurs tentatives, le moteur finit par reprendre vie dans une succession de pétarades et un énorme nuage de fumée bleu-noir. On accoste au bord d'un petit barrage de vingt mètres de long édifié par Bao pour retenir les eaux à marée haute. Pour récupérer les poissons, il suffit d'ouvrir une vanne pour vider le bassin à marée basse.

A midi, je partage un plat de poisson et de haricots verts cuits à la poêle, avec Bao et ses fils. De nombreuses embarcations circulent d'une maison à l'autre, d'un village à l'autre. L'une est chargée de bidons d'essences, une autre est manœuvrée par une femme qui vogue avec un bébé allongé à l'arrière sous une

grande ombrelle et nous sourit en passant. Une troisième est bondée d'une ribambelle d'enfants qui chahutent, rient et crient de bonheur. C'est une ado qui rame, hilare elle aussi, en essayant de tenir le cap. Deux jours passent au rythme de cette vie paisible, sereine et saine, loin du confort superflu des grandes cités.

On quitte le village par un matin brumeux. Les blocs de calcaire ne se dévoilent qu'au fil de notre progression sur une mer d'huile aux eaux sombres, dans un silence saisissant. La jonque glisse dans une sorte d'aquarelle aux tons estompés entre noir et blanc. Le soleil commence à percer. L'espace d'un instant, les pitons rocheux encore voilé des dernières brumes surgissent en ombres chinoises sur un fond de ciel jaune orangé. On est aux anges, pantois d'admiration dans ce décor féérique. Mais je ne peux m'empêcher de penser que les villageois d'Halong vivent au gré des vents et marées, sur une mer minée par une pollution galopante, de moins en moins poissonneuse, dans une baie qui n'a d'idyllique que la splendeur de ses paysages.