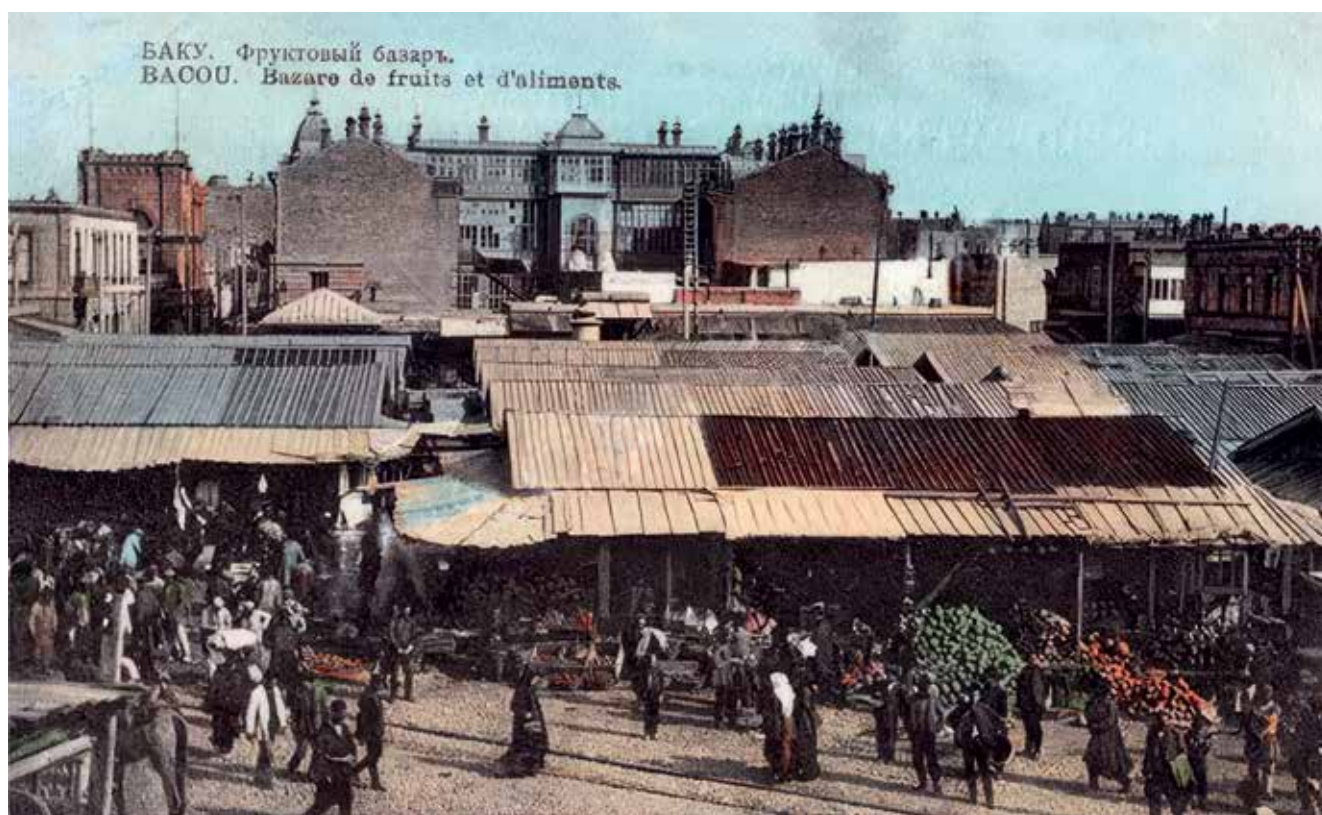


LE MIRACLE DES MARCHÉS...



Le cœur de la ville orientale a toujours été le marché. Si vous voulez savoir à quel rythme il bat, allez dans les centres commerciaux, regardez ce qu'il y a dans les rayons, écoutez de quoi parlent les vendeurs et les acheteurs.

Le chercheur qui entreprend d'écrire l'histoire des marchés azerbaïdjanais découvrira bientôt qu'elle est riche et instructive, vaste et pleine de secrets. Et plus vous y plongez, plus les découvertes sont étonnantes et incroyables.

L'Azerbaïdjan, situé au carrefour des routes caravanières du nord au sud et de l'ouest à l'est, était destiné à devenir une plateforme commerciale internationale. Et

le pays a commencé à jouer ce rôle au cours de ces anciens millénaires, lorsque les frontières de la civilisation naissante ne couvraient qu'une étroite bande de terre sur les continents asiatique et européen.

Les années se sont transformées en décennies, et celles-ci en siècles. L'homme a exploré de nouveaux espaces, traversé des forêts sauvages, cherché des passages à travers les montagnes, tracé des sentiers dans le désert, descendu des rivières et parcouru des mers. Et, en général, un marchand suivait le voyageur. Les routes se sont développées, sont devenues plus sûres et les villes où s'arrêtaient les caravanes marchandes et où se déroulaient les échanges commerciaux se sont



enrichies. Et plus les chemins convergeaient vers la place du marché, plus les citadins étaient prospères, plus les murs de la forteresse étaient hauts, plus les palais des souverains étaient luxueux. La ville se transformait en centre de commerce.

En Azerbaïdjan, il existait de nombreux centres de ce type, c'est-à-dire des lieux où les marchandises étaient rechargées, stockées, échangées et redistribuées le long d'autres voies de transport. Après tout, aucune des caravanes ne franchissait d'un bout à l'autre la totalité du parcours, qui s'étendait parfois sur plusieurs milliers de

kilomètres. Un tel voyage pouvait prendre des années et était économiquement extrêmement peu rentable, car plus les capitaux circulaient vite, plus ils rapportaient de revenus. Par conséquent, la route des caravanes se composait de nombreux segments qui desservaient certains groupes de commerçants dirigés par des systèmes logistiques très élaborés. Leur rôle le plus important était les marchés.

Les marchés azerbaïdjanais étaient célèbres pour l'abondance de marchandises. On y trouvait des fourrures, des défenses de morse, du miel, de la cire, de





l'ambre des pays du nord et de l'ouest. L'Orient offrait des bijoux, des armes, des tissus de soie, des poteries vernissées, de la verrerie, des épices, de l'encens, des cauris... L'assortiment local était représenté par des céréales, du coton, des grenats de Baylagan, des tissus de soie et de laine de Gandja et de Chirvan, des mules de Barda, des armes et des bijoux de Tabriz, du brocart noir, des couvre-lits, des instruments de musique d'Ardabil, des tapis de Gouba et du Karabakh, du lin, du safran et de la garance de Derbent, du pétrole et du poisson séché de Bakou.

Dans les villes situées le long de la Grande Route de la Soie, des caravansérails très confortables pour l'époque ont été ouverts, des entrepôts et des écuries ont été construits et des marchés spécialisés ont été créés, dont la superficie atteignait parfois plusieurs kilomètres carrés. Les marchés, où se faisait le commerce des épices, des bijoux en or, en argent et en pierres précieuses, des tapis et des tissus, étaient considérés comme privilégiés. Mais la plupart des gens étaient attirés par les foires où l'on pouvait rencontrer des commerçants du Yémen, d'Égypte, de Syrie, d'Irak, du Khorassan, du Khouzistan, d'Asie centrale, d'Inde, de Khazarie, de Bulgarie de la Volga, de Russie ou encore de Scandinavie.

L'ampleur des transactions est attestée par le voyageur arabe du Xe siècle, Ibn Haukal, qui raconte que dans l'une des foires, un million de moutons étaient vendus et que le paiement était effectué par « transaction financière » à l'aide de « chèques » déjà en circulation parmi les marchands arabes.

Le prêtre jésuite Avril Philippe, qui a visité Gandja à la fin du XVIIe siècle, n'était pas moins ravi de l'organisation du commerce. Il a écrit : « Les bazars ou marchés situés au centre de la ville sont les plus beaux et les plus



magnifiques de tout ce que j'ai vu à l'Orient. Sans parler de leur étendue extraordinaire, ils sont tous très bien couverts de voûtes, et chaque espèce de marchandises y occupe sa partie spécifique. Comme la situation de Gandja est très avantageuse en termes de commerce, on y rencontre toujours une foule immense d'étrangers de tous types ».

Avant la prise de Gandja par les troupes russes, au début du XIXe siècle, les bazars y étaient florissants. Et les autorités attachaient une importance toute particulière à la prospérité du commerce ; soumis à des règles très strictes, leur mise en œuvre était surveillée par un responsable spécial : l'amir maruf (ndr : que l'on pourrait traduire par gouverneur de la probité, un gardien des bonnes pratiques). Ainsi, par exemple, les transactions commerciales en dehors du marché étaient interdites. Les commerçants en visite n'étaient autorisés à vendre du blé en gros que l'après-midi. Seuls ceux ayant ache-





té une sorte de patente pouvaient vendre du tabac et du savon. Tout un système d'impôts et d'amendes était développé, ce qui a contribué grandement au trésor du khan. Des gardes spéciaux étaient chargés de protéger les entrepôts et les magasins. Le tableau était complété par des balances de contrôle au centre du marché et un « piédestal de la honte » sur lequel les vendeurs peu scrupuleux étaient punis.

Aujourd'hui, les fonctions des marchés urbains ne sont plus aussi vastes. Des lots de céréales, de légumes et de fruits sont vendus en gros aux enchères électroniques, tandis que la vente au détail se fait principalement dans les magasins. Et pourtant, les marchés en Azerbaïdjan restent formidables. Là, sur les étals, on trouve plus de couleurs et de nuances que sur les toiles



des artistes impressionnistes. Et les senteurs sont telles qu'aucun restaurant au monde ne peut les reproduire. Quelle que soit la période de l'année, la Nature gratifie les marchés de tant d'offrandes qu'on se perd tout simplement dans cette abondance, sans savoir où chercher.

Tout marché azerbaïdjanais est une attraction touristique, tout aussi importante qu'un musée ou une

galerie d'art. Manquer le marché, signifie rester ignorant de la richesse de cette terre et de la façon dont les gens y vivent. C'est aussi une attraction car amusant, excitant, passionnant et aussi très satisfaisant. Car comment résister à l'envie de déguster une tranche de pomme parfumée, une poignée de graines de grenade écarlates, un morceau de fromage motal épicé ! Et comment résister, si l'on se retrouve au beau milieu d'une rangée de pains, où l'odeur du pain chaud plane comme un épais nuage ; il ne sert à rien d'essayer de s'enfuir sans y goûter !

Mais les rangées où s'entassent des montagnes d'herbes aromatiques sont-elles moins attrayantes ? Près de 300 variétés sont cultivées et sauvages sont utilisées dans la cuisine azerbaïdjanaise ! Comment ne pas s'intéresser à l'exploration des comptoirs d'épices ? Les recenser, ici même sur le marché, permet d'obtenir une liste deux fois plus longue que le tableau périodique des éléments. Et les légumes ! Inoubliables ! D'énormes tomates Absheron, des concombres à peau fine, des aubergines violettes brillantes, des carottes orange, du chou blanc, du chou bleu, du chou-fleur, des citrouilles jaunes, des courgettes zébrées...

Et ce n'est pas fini. Car il y a aussi ces rangées de ces fameux fruits azerbaïdjanais : pommes, raisins, grenades, pêches, abricots, poires, kakis, figues, cerises, melons et pastèques. Et derrière eux attendent de multiples





fromages au lait de brebis, de vache, de bufflonne et de chèvre. Demandez à un vendeur s'il a du fromage au lait d'oiseau. Il s'éclipsera et vous en rapportera certainement une minute plus tard ! Juste à côté, on trouve de la crème aigre épaisse, du beurre, du yaourt, du kaymak (ndt : crème).

Plus loin se trouvent du miel sous toutes ses formes, de l'huile d'olive claire fraîchement pressée, des sacs de farine ou encore de riz. Les vendeurs de viande et de volaille sont dans une autre zone. Derrière eux, ce sont des poissons aux écailles argentées qui scintillent sur les étals, à l'image de natures mortes à peindre sur toile, ou à photographier.

Mais l'excursion ne s'arrête pas là. Que serait un marché sans artisanat ?

Des tapis faits main de tous types et de toutes tailles, où chacun a son propre design et son propre usage, côtoient des ustensiles en cuivre, des couteaux, des foulards de soie (kelaghayi), des broderies, des chaussures, des chapeaux de fourrure et des burkas chaudes, pour affronter une tempête de neige perçante sans peur.

Venir au marché tôt le matin et repartir tard le soir, une journée de visite pour tout découvrir, ce n'est pas

un problème, car il est possible de s'y détendre et d'y prendre une collation : de la chorba (soupe) au kebab, qui ravira les papilles au point de regretter de ne pas en avoir mangé plus...

En prime, les marchés sont ouverts tous les jours... Alors, bienvenue dans les marchés azerbaïdjanais ! 🇦🇿

