

LES FRUITS DEFENDUS

À LA SMARTAINE BALI



Pour prendre la défense des fruits balinais, dont 80% de la production partiraient directement à la poubelle faute d'acheteurs (195 000 tonnes par an quand même...), ou plutôt pour prendre celle des producteurs de fruits balinais, ou des producteurs balinais de fruits, enfin bref vous voyez ce que je veux dire, le gouverneur a proposé en février 2013 d'inciter les professionnels du tourisme (hôtels, restaurants, supermarchés etc...) à acheter uniquement des fruits de Bali... en interdisant simplement les importations. Bon, ok, les fruits d'ailleurs en Indonésie peuvent quand même venir, et ceux de Thaïlande et des Philippines aussi, mais en payant un petit quelque chose pour que Sésame s'ouvre... Pour ceux venant d'Australie ou des Etats-Unis par contre, on fait tout un plat, voire on raconte des salades à leur sujet... les pastèques à la salmonelle, les bananes aux bactéries nécrosantes. Pour les bananes, j'en sais rien, mais pour les pastèques, c'est vrai que c'est mieux de les acheter entières-et-après-on-partage, histoire de pouvoir les nettoyer avant de les découper au cas où elles auraient été arrosées avec de l'eau comment dire... ah oui, je sais, arrosée à « grande eau » (*air besar*). Au fait, vous saviez que « faire caca » en indonésien se dit « Jeter de la grande eau » ?

(*buang air besar*), c'est mignon non* ? Quoi, la baronne râle parce que j'ai écrit « caca » ? Eh bien crotte alors ! Je suis bonne poire, mais faut pas me courir sur le haricot. Donc, je disais, maintenant que les fruits étrangers sont malvenus, où cours-je pour acheter mes 5 portions de fruits par jour (pour vous, je ne sais pas, mais moi, je ne sais jamais si dans les quasi-proverbiales 5 portions de fruits et légumes par jour, c'est 5 portions de fruits et 5 portions de légumes ou 5 de fruits+légumes... Et les tomates ? C'est des fruits ou des légumes ? Et le *sambal*, ça compte pour combien ? 4 ? (citronnelle, citron vert, piment, échalote).

Quelques conseils avant de vous emmener au marché : pendant Galungan et Kuningan, du fait des montagnes – fort photographiques au demeurant – de fruits que ces dames se mettent sur la tête (ça s'appelle des *gebogan* au cas où vous vous demanderiez) pour aller au temple, les fruits sont plus chers et plus difficiles à trouver sur les marchés. Contrairement aux idées reçues, il y a beaucoup de saisons à Bali, celle des mangues commence à peine en juillet et s'arrête fin octobre, les fraises locales sont meilleures, enfin moins acides, en juillet et août... donc on se renseigne avant, par exemple en demandant à un des employés du magasin, ou à un de vos employés, vos « enfants fruits » à vous ! (*anak buah* : membre d'une équipe, d'un équipage etc.)

Il y a évidemment les rayons fruits et légumes de Bintang, Bali Deli, Carrefour, Casa Gourmet, du Food Court de Lippo Plaza, et des Tiara Gatsu / Sutoyo / Sopotan... tout s'y ressemble à part les étiquettes (aux prix qui peuvent s'avérer très créatifs, pour nos amis visiteurs, je rappelle que dans les magasins, les prix sont indiqués pour 100 grammes, pas pour 1kg comme en France) et l'anonymat des vendeuses et des clients, ne comptez donc que sur vous-même pour choisir le seul ananas sucré de l'étalage et une mangue qui murira sans pourrir.

Indubitablement le moins cher de tous est le marché (*pasar*) Kumba Sari à Denpasar dont j'ai déjà parlé dans la Smart'aine d'avril 2013. Mais à moins de nourrir tous les jours un ashram, d'avoir très envie de pratiquer son balinais (l'indonésien n'impressionnera pas grand monde là-bas) et de passer de longues minutes à négocier, je ne suis pas sûre que vous y alliez très souvent ! 7000 *Rupiah* le kg de mangues en saison et 16 000 *Rupiah* le kg (8 pièces) de grenadilles (fruits de la passion, pomme-lianes, *grenadia*, *mara kuya*, maracuja, passion-fruits, et ici *markisa*).

Beaucoup plus prêt de chez moi, à Kerobokan au *pasar* Taman Sari (Lio Square), les vendeuses vous reconnaîtront si vous y allez toutes les semaines et pourront vous conseiller sur ce qui est bon, de saison, et cueilli à maturité. Les différents étals sont en fait des magasins concurrents, donc choisissez-en un et puis c'est tout. Le mien, c'est le premier sur la gauche quand on est face au marché. Les prix sont à peu près le double de ceux de Kumba Sari,

15 000 *Rupiah* pour 4 *markisa*, 25 000 *Rupiah* pour 2 mangues en ce moment, 19 000 *Rupiah* pour un pomelo (*jeruk pomelo*).

Si vous avez des enfants, mettez-les donc au travail, direction Bedugul et une des « fermes fraisières ». Il faut y aller le matin, pour 30 000 *Rupiah*, vous pouvez cueillir et manger toutes les fraises que vous voulez, pour 30 000 de plus vous pourrez en rapporter un kilo par personne. Deux endroits faciles à trouver : Bali Strawberry Farm & Rest Area, juste avant le marché et Fresh Strawberry Farm prêt de l'entrée du Bali Botanical Garden. Ensuite, un tour de pédalo sur le lac Bratan (l'entrée du « parc récréatif » est au sud du lac), ou 2 heures « d'accrobranches » dans le



jardin botanique (<http://www.balitreetop.com/> prenez votre *Kitas* ou une preuve de résidence en Indonésie pour bénéficier du tarif local). Evidemment, sur le chemin du retour il convient de s'arrêter (brièvement) au marché de Bedugul, où vous pourrez acheter des fruits au même prix qu'à Semiyak sauf si c'est le chauffeur ou la nounou qui s'y collent. 30 000 *Rupiah* le kilo de fraises, 25 000 *Rupiah* le sachet de 300 grammes de noix de cajou (le prix pour « touriste qui négocie » étant autour de 50 000 pour les fraises et 60 000 pour les noix de cajou (*mete*)). On y trouve aussi des lapins (je ne sais pas trop pourquoi mais vos suggestions sont les bienvenues au courrier des lecteurs) et de délicieux fruits de la passion acidulés et forts en goût (la peau est verte ou jaune au lieu de l'orange de ceux du sud de l'île).

Bon, et maintenant les solutions pour tous ceux et celles, puisque tous ces fruits à nettoyer, éplucher et découper

ennuient, enquiquinent, font suer, gavent, saoulent, fatiguent, gonflent, embêtent... La toujours souriante Made (n° 40) qui vous propose sur la plage 6x6, des ananas épluchés à manger comme des esquimaux (15 000 *Rupiah* pièce), des mangues épluchées et découpées en lanières (20 000 *Rupiah* pièce), des fruits de la passion présentés comme des fleurs et tutti quanti. Vous pouvez même lui demander de les mettre au frais et de vous les apporter deux heures après. Oui, oui c'est plus cher qu'au marché mais elle choisit très bien ses fruits (elle) et elle les prépare !

Il y a aussi l'option jus de fruits au Zanzibar, précisez que vous les voulez sans sucre (*tanpa gula*), ils sont toujours délicieux et coûtent entre 24 000 et 31 000 *Rupiah* le verre en fonction des fruits (on peut aussi les demander en carafe à partager... ou pas.) Zen Garden (*Jalan Kerobokan*) et Shiru (*Jalan Kunti 1*) proposent quant à eux des jus de fruits mélangés frais et très originaux.

Pour les gourmands qui contrairement à moi se targueraient de pouvoir résister à la tentation de la glace au chocolat, les fruits (framboise, cassis, fraise, mangue, fruit de la passion, poire, pomme verte, citron vert, ananas, abricot pour ne citer qu'eux) se dégustent aussi en sorbets chez Gusto (*Jalan Umalas 2*) 20 000 *Rupiah* le petit pot, et sur demande 25 000 *Rupiah* le « Smart'aine Fruit Shake » de votre choix.

Si avec ça vous n'avez pas la banane ou la pêche cet été, je ne peux plus rien faire pour vous et je retourne sucrer les fraises.

Stéphanie Delacroix

*Et faire pipi, « Jeter de la petite eau » (*buang air kecil*), probablement parce que dans les toilettes avecseau d'eau (sans chasse d'eau donc) il faut jeter un peu d'eau pour la petite commission, et beaucoup d'eau pour la grosse.

Atelier de fabrication de bijoux en argent
Design et modélisation
Contrat de confidentialité.

Nous travaillons essentiellement pour le marché américain
(Little architecture, collection de bijoux inspirée par les travaux des architectes Santiago Calatrava, Luis Barragan, Tadao Ando...)

Tel. 081 238 69 000 Email: entalibali@yahoo.com

Wapa di Ume Resort & Spa
Jl. Suweta, Banjar Bentyung, Ubud
Bali, Indonesia
P. 62-361-973 178
E. 62-361-973 179
www.wapadiume.com

Wapa di Ume
a very different resort
Bali Island