

POISSONS D'AVRIL A BALI



L'équivalent anglophone de « un de perdu dix de retrouvés » est « there's plenty more fish in the sea » : rien à voir donc. Cela s'explique peut-être parce que chez nous les métaphores poissonneuses ne sont pas forcément flatteuses, rapport aux merlans frits, poissons noyés, engueulades version poisson pourri, mémoire défaillante*, pratique automobile dangereuse**, neutralité affirmée***, morues, thons, maquereaux ; bref pas l'idéal pour remonter le moral des cœurs brisés et autres âmes en peine. Et pourtant... le point commun à toutes les bonnes adresses que je vous propose ce mois-ci est bel et bien le poisson (*ikan* en *bahasa indonesia*, *bé pasih* en balinais).

Pour interagir avec les poissons, il y a plusieurs approches, prédatrice, fusionnelle, contemplative et gustative. Oui, je sais, ça en jette... c'est exprès, ma spécialité, c'est la pêche aux compliments.

Avoir la pêche

L'approche prédatrice donc. Evidemment, je n'ai pas testé, la pêche au gros ou plus élégamment « la pêche sportive », mais à partir de 120 Euros, on peut découvrir - en français oui messieurs - une autre facette de la mer à Bali avec Richard de **Dewi Ocean**. 085 935 489 235 ou www.fishingbalisensation.com/fr. On peut même embarquer pour l'aventure avec les petits gars à partir de 6 ans.

Un rien plus abordable pour les mamans chochottes mais pas trop trop chochottes quand même : les *kolam pancing* (bassins piscicoles). Il y en a un certain nombre à Bali et j'en ai testé deux. Le plus classique et *roots*, **Kolam Pancing Teratai** (lotus, ça veut dire, je savais pas) sur la *Jalan Bypass* Sanur, on fait demitour après le premier pont, on dépasse l'entrée du Taman Mangrove, l'entrée est sur la gauche. Attention, ça n'ouvre qu'à 10h.

15 000 rp la location de la canne à pêche avec hameçons et appâts, puis entre 40 000 et 45 000 le kilo pêché, en fonction de l'espèce (*nila*, *kaper*, *gurami*, *bawal*, *patin*).

Le sourire du fiston (vous pouvez bien sur y emmener les filles, mais pas les princesses) vaut à lui seul le détour. Alors forcément, il ne faut pas y rester trop longtemps, parce que ça mord sérieux, et on se retrouve vite avec plusieurs kilos de poissons que l'on peut emporter vivants (et relâcher dans le bassin à la maison par exemple) ou morts (et les manger).

Le plus sympathique et cool, **Kolam Renang**

Bethesda sur la *Jalan Pantai Berawa* n°15, environ 1 km après le Canggu Club sur la droite de la chaussée en venant de Batubelig. Tél. (0361) 844 66 09 / 742 93 56. Attention, je révèle là un grand secret Cangguite, obtenu au prix de longues années d'infiltration (merci agents M et S). Tous les jours de 7 h à 19 h, au prix de 20 000 rp (adultes) et 15 000 rp (enfants, il y a un bassin spécial pour ceux qui ne nagent pas encore et 2 toboggans), vous pouvez nager dans une grande piscine (20 m x 12 m) avec lignes d'eau, et pour

13 000 rp de plus, vous pouvez louer aux enfants de quoi aller pêcher (entre 30 000 et 50 000 rp le kilo de poissons attrapés), pas dans la piscine mais dans les bassins au fond du grand jardin près de la rivière, pendant que vous bouquinez au soleil ou au restaurant. *Ibu Ketut* qui est tout bonnement adorable ouvre même une *guest house* le mois prochain, 8 chambres, 350 000 rp la nuit avec petit déjeuner et accès illimité à la piscine.

Comme un poisson dans l'eau

Si vous savez nager justement - merci *Ibu Ketut* pour la transition - je recommande chaudement l'approche fusionnelle. Les fonds marins indonésiens sont de renommée internationale et Bali n'est pas en reste. Que vous aimiez les gros poissons - *mola-mola*, raies manta et plus occasionnels requins-baleine (nan ??? et si !), ou les tout petits comme les hippocampes pygmées (mes préférés) : jetez-vous à l'eau ! Plouf (en plus elle est bonne l'eau ici, croyez-en quelqu'une qui a débuté la plongée en Méditerranée !). Et pas d'excuses du type, barrière de la langue ou la plongée, c'est trop cher. Tst tst.

A Bali, parmi les clubs dirigés par des Français, avec guides et moniteurs francophones, je vous propose cette sélection.

Atlantis (rien que le nom fait rêver !) : 081 238 057 67, (0361) 284 131, info@balidiveaction.com, *Jl. Bypass* Ngurah Rai n°96 E, Sanur. Camille et Jérôme.

Skubaskool - Safari Bali : 081 139 939 49, (0361) 738 849, info@safaribali.com, *Jl. Raya Kerobokan* n°99, Anne-Sophie et Arnaud.

Les prix ci-dessous incluent le transport, le déjeuner, le matériel, guide diplômé et sympathique. De la balade aquatique (on dirait qu'il y a des poètes chez Skubaskool) en palmes-masque-tuba à partir de 50 Euros la journée, que l'on pourra, si on a aimé, faire suivre (un autre jour) d'un baptême de plongée « en bouteille » pour moins de 120 Euros, et puis on pourra passer (en 3 ou 4 jours) son diplôme Padi Open Water qui permettra d'être autonome jusqu'à 18 m (495 USD chez Atlantis avec hébergement à Tulamben, 340 Euros chez Skubaskool sans hébergement, hébergement qu'ils proposent d'organiser sur demande en fonction de votre budget).

Les plongeurs déjà certifiés (PADI ou CMAS) peuvent s'offrir des petites escapades d'un jour, entre 100 et 140 Euros en fonction des sites pour 2 plongées. Que du bonheur je vous dis. Les vraiment

mordus, à partir du niveau « Advanced Open Water », pourront prolonger à la découverte d'autres sites exceptionnels en Indonésie (Florès, Papouasie etc...) avec les croisières plongées francophones de Safari Bali.

Si ça vous gonfle (ah ah, la blague de plongeur) et que vous avez peur de manquer d'air, il vous reste l'approche contemplative :

Chez **Felix Aquarium**, de 8 heures à 18 heures, vous trouverez de quoi vous lancer dans l'aquariophilie à partir de 400 000 rp pour un aquarium, une pompe, un filtre et une petite mignonne épuisette et bien sûr des jolis petits poiscailles colorés. Vous pouvez aussi compléter votre collection avec *Bapak Hardi* qui vous conseillera pour éviter la guerre des poissons, et si le cœur et le porte-monnaie vous en disent, vous pourrez même acheter un des rois des poissons d'eau douce : le *louhan*, 1 050 000 rp quand même...mais force est de reconnaître qu'acheter un poisson porte-bonheur chez « Felix », dont les 2 numéros de téléphone se terminent par « 888 » - est une belle rationalisation de l'irrationnel. Si 1 050 000 rp pour un poisson immangeable, vous trouvez ça dur à avaler, ils ont aussi tous les classiques : *Texas parrots* à 35 000 rp, *laporinius* à 50 000 rp, *variates* à 5 000 rp, molly ballons à 2000 rp etc, etc... et aussi des koïs, les fameuses carpes japonaises, de 12 000 à 700 000 rp en fonction de la taille.

Jl. Raya Kerobokan, Ruko Semer Jaya n° 8, tél. (0361) 36 75 888 / 081 3435 22 888

Quoi, il est pas frais mon poisson ?!! ****

Si tout ce qui précède vous semble trop ésotérique, voilà tout simplement où vous trouverez du bon poisson. Ah, voilà, dès qu'il s'agit de se goberger, tout de suite ça vous parle (oui c'est de l'argot pour « manger », mais c'est aussi l'autre nom du colin ou du lieu noir). Approche gustative donc.

Est-ce que vous êtes déjà allé au **marché aux poissons de Kedonganan** (appelé à tort Jimbaran) ? 75 000 rp le kg de *snapper*, 200 000 rp le kg de grosses crevettes, 300 000 rp le kg de gambas ENORMES, 300 000 rp le kilo de homard, et 45 000 rp le kg de calamars, et 12 000 rp le kilo de coquillages (*green clams*) par exemple. Si vous savez reconnaître le poisson frais (et que vous n'avez pas l'odorat trop sensible), allez-y acheter de quoi vous préparer un festin « vin et marée » (pour le vin, voir la chronique « lèche-vitrines » de janvier 2015). Si vous avez peur de vous faire refiler le vieux résidu de pêche miraculeuse de la semaine dernière conservé au formol, et que de surcroît, vous avez la narine délicate (voir la chronique « Smart'aine » de janvier 2014), munissez vous d'un mouchoir imprégné d'eucalyptus (*kayu putih*) et faites vous accompagner de quelqu'un qui, lui, sait !

Ou alors filez à **Papaya** (*Jalan Merta Nadi* de Kuta, entre la Sunset et la *Jalan Dewi Sri*, (0361) 759 222) acheter des filets de dorade (*tai* en japonais) de la meilleure qualité possible (*sashimi grade*) à faire juste griller avec un filet de citron et du *sambal mata*. 285 000 rp le kilo, tout préparé, tout découpé, sans peau, sans arrête, rien à jeter.

A propos de sashimi, à Bali, j'en mange uniquement à **Shiro**, une « private kitchen » magique. Magique puisqu'elle a le don de vous télé-transporter à Tokyo le temps de gravir l'escalier... incomparable. Réservation absolument obligatoire (moins de 20 couverts) et profitez de vous faire expliquer où c'est quand vous téléphonez, c'est à Oberoi, derrière la Trattoria). Shiro : (0361) 731 343.

Voilà, il ne nous reste plus qu'à trouver le poisson d'avril de cette 119^{ème} Gazette et nous aurons fait le tour de ce sujet poissonneux s'il en est !

Stéphanie Delacroix

*Avoir une mémoire de poisson rouge

** Faire une queue de poisson

*** Etre ni chair ni poisson

**** *Bilang Apa? Ikanku nga segar?!*