

LAISSEZ-VOUS GLISSER A BATU BELIG, PERSONNE NE VOUS JETTERA LA PIERRE



Ce mois-ci, je vais m'engager sur un terrain glissant. « C'est-à-dire ? », me lancerez-vous, car ce ne sont pas les terrains glissants qui manquent ici ! Est-ce que je vais parler des distrayants HHH ? Du président d'ici qui a défrayé la chronique en allant à la remise de diplôme de son fils en classe éco et le Premier ministre de là-bas parce qu'il s'est fait une soirée foot avec ses fistons en Falcon ? Des plans du gouverneur pour que Bali puisse accueillir 30 millions de touristes par an en 2030 ? Que nenni, Que nenni, je vous emmène littéralement dans la rue de la pierre (*batu*) qui glisse (*belig*)...

Mais pourquoi glisse-t-elle cette pierre ?

Certainement pas à cause d'une illusion d'optique créée par le reflet des réverbères la nuit sur les trottoirs, à Batu Belig, y'a pas d'éclairage nocturne... ni de trottoirs ! Pas non plus à cause des emballages en plastique ni des *kulit pisang* (peau de banane) qui jonchent le sol et vous font glisser, trébucher, vaciller, prendre une gamelle ou un gadin, choir, vous casser la binette, la margoulette, parce qu'à Batu Belig, il y a KBBC. -*Apa itu? -Keep Batu Belig Clean.* Une fois par mois, les employés et le management des restaurants, hôtels et commerces de cette rue se réunissent pour nettoyer la rue ensemble ! Belle action à l'initiative de Naughty Nuris (désormais Hog Wild In Bali), Bali Sani Suites, BOW, Brown Feathers Hotel, Rustica Cucina, Berry Amour Hotel, Paragon Hotel, Think Pink, Body and Soul, Watercross, Taco Grill Beach... C'est ambiteux, courageux, valeureux, mais ça ne nous dit pas pourquoi elle glisse cette rue !

Peut-être qu'elle glisse, s'écoule lentement vers la mer tout simplement, mer qui se trouve au bout de la rue... et comme sur la mer on surfe, et que le surf est un sport de glisse... Ou alors, peut-être glisse-t-elle vers l'originalité, l'excellence, les bons plans ! Après la délicieuse « Rue de la Faim » (*Jalan Kayu Aya aka Jalan Oberoi*), l'enivrante « Rue De la Soif » (*Jl. Camplung Tanduk aka Jl. Dhyana Pura*), je suis heureuse de vous présenter la fourmillante « Rue de l'Abondance » : La *Jalan Batu Belig*. La numérotation des rues à Bali étant mystérieuse - à savoir principalement historique et familiale - je vais

vous guider dans l'ordre en venant des « portes » de Batu Belig, c'est à dire avec Petitenget dans le dos en allant vers Canggu, en vous donnant quelques points de repère (et pas « point de repaire », un repaire c'est pour les sorcières, les bandits, les pirates...) sur le chemin.

De 1 à 11

Sur la gauche (*a sinistra*) pour un petit tour en Italie, avec la cuisine rustique de Luigina : Rustica Cucina (*Jl. Batu Belig n°1*), un des incontournables de la gastronomie italienne à Bali... Oh les gnocchis ! Un peu plus loin sur la droite, Moose Espresso Bar, qui a fait quelques petites rénovations depuis mon lèche-vitrines de mars 2015, mais qui fait toujours un excellent café dans une ambiance « relax tendance *bikers* tatoués avec toutou mais pas trop. » A noter 2 jus de fruits/fruits ou fruits/légumes frais extraits et mis en flasque sur place si vous êtes plus « jus » que « cappuccino » en rentrant de la plage avec Milou. Pas de numéro pour Moose, on a qu'à dire 3, 4 ? Allez, on ne s'arrête pas dans son élan (ah, ah) et on regarde où on met les pieds - parce que c'est en rénovation - si on va prendre un verre d'Ouzo ou dîner grec (avec du *taramosalata* dans les *mezze*) chez l'éponyme Slippery Stone (*Jl. Batu Belig n°9*). - avec un sous-titre « Ego Mio », c'est nouveau, non, les sous-titres pour les restos ? - Non, on dirait même que c'est une marque de fabrique de la rue parce que le restaurant Bazaar avait ouvert la voie avec son « Philosophy of Food » sur le trottoir d'en face. D'ailleurs, est-ce que ça aide à la réussite du business ?

Au 11 de la rue (oui, oui, jusque-là, c'est cohérent), on aura forcément une bonne raison de faire une pause à Bow, pour combler un petit (ou un gros) creux et s'en jeter un (ou deux) derrière le nœud papillon à défaut de la proverbiale cravate. La diversité de ce qu'on y mange est inégalée à Bali et on y rencontre l'inénarrable Jan, jamais à court de bons plans, bons mots ni de bonnes nouveautés, comme le « Monday Brunch », je vous laisse deviner quel jour... le... le lundi, oui... A cette occasion, de 11h à 17h toutes les boissons sont à moitié prix, Bow qui se transforme en « Bowdega » un samedi par mois avec au menu tapas et soirée « Toro » par Ludo, une nouvelle section de menu dédiée à l'Asie, nems vietnamiens, *pepes ikan* balinaise, soupe *rawon* javanaise, salade japonaise de *daikon* (radis blanc) et *wakame* (algue), les légumes et le menu végétarien en provenance du jardin organique de Jan et Mili à Batukaru. Les pailles en plastiques y sont bannies (hourra !) et tous les clients de BOW peuvent désormais boire (gratuitement) de la Balian, la nouvelle et première eau balinaise (du Mont Agung) naturellement minérale et pure. Si on aime, eh bien, c'est pratique, BOW est aussi un point de vente des bonbonnes (19 litres) de Balian. De l'eau minérale en *galon*, une belle nouveauté en attendant les *galons* de champagne ou de tequila !

De l'eau Balian dont on pourra par exemple remplir sa gourde pour le yoga, et puisqu'on parle de yoga, j'ai enfin eu le courage d'entrer, toujours au 11 de la rue, dans le magasin Dare2Wear... et j'ai eu la bonne surprise d'y découvrir une vendeuse accueillante, une gamme de *basics*, et tout yogi sait que la base, c'est important, composée à 90 % de pièces de couleurs unies que tout le monde osera porter, laissant les 10% restant aux plus culotées / *daring* d'entre nous avec d'étonnants imprimés écossais rouges ou jaunes fluo - en coton, Lycra et Supplex, le tout créé et fabriqué à Bali par une Norvégienne. Les prix sont très raisonnables, 450 000rp le pantalon de yoga par exemple, pas de quoi avoir peur non plus !

De 77 à 100

Direction le numéro 77, pour ce faire : on change de trottoir, enfin de côté de rue - puisque la dame vous dit qu'il n'y en a pas des trottoirs, soyez mignons suivez un peu - et on guette le Nyoman's Beer Garden (non je ne suis pas devenue allemande ni belge) et le Bebek Tepi Sawah ... pas pour y manger, même si en fin de compte vous mangerez bien où vous voulez, mais parce qu'au fond de ce *pertokoan* en enfilade ou en long, tellement long qu'il permet de rejoindre à pied la *Jalan Petitenget* (comme le fera bientôt le nouvel hôtel Ibis) se trouve mon salon de massage préféré : Cosy, qui jusqu'à récemment n'existait (et depuis très très longtemps) que sur la Sunset Road... nettement moins sympa que Batu Belig... C'est grand, c'est pro,

c'est propre et la salle de réflexologie est parfaitement conçue, avec voilages et jolis lavabos escamotables pour le rituel du lavage de petons - qui en auront vraiment besoin s'ils viennent d'essayer de faire du shopping en tongs dans la rue. Un grand choix de soins est proposé, entre 30 min et 2 heures, de 69 000rp à 299 000rp (pour 1 heure trente de massage à 4 mains). Forcément, c'est mieux de réserver (081 238 506 655) mais comme c'est vraiment grand et tout neuf, ça se tente quand même à l'improviste.

Cependant, pour offrir une beauté à vos phanères terminaux kératinisés (ok, à vos ongles), je recommande de pousser la balade un plus loin, du même côté, au 108, avec le très *girly* et sophistiqué « New York Style nail salon » Think Pink, où pour le même prix (400 000rp) qu'une manucure-pédicure avec les produits Body Shop à Cosy, vous pouvez vous faire un cadeau unique à Bali avec une *mani-pedi* au désormais légendaire vernis par Christian Louboutin... A noter qu'une *mani-pedi* avec du vernis « normal » coûte 250 000rp, les enfants et les messieurs sont aussi les bienvenus avec une offre « enfants » et une offre « sport » sans vernis.

Au 88, du côté droit cette fois-ci, en progressant vers la plage, et avant éventuellement de s'y baigner (attention à vos ongles quand même), on pourra s'arrêter dans un petit *pertokoan* (classique, pas en long) et acheter de beaux petits savons naturels ou des canards pour le bain (Bathe), de la petite déco et des accessoires (Triette)... et bientôt s'arrêter dans le nouveau café Grass & Grain qui se construit entre les deux. Un peu plus loin, toujours sur la droite, au numéro 100, on trouvera Kado (*by Saraswati Papers*) avec de très jolis petits cadres photos, carnets et bougies dorés à la feuille d'or ou recouverts de papiers à motifs superbes, japonisants, sophistiqués et néanmoins recyclés (*cf. La Gazette de Bali n° 59 - avril 2010 et n°66 - novembre 2010*), et les céramiques Balinaises Kevala, qui fabriquent la vaisselle du très original et néanmoins excellent restaurant Cuca (à Jimbaran, ok, on est loin de Batu Belig !) et propose au milieu des vaisselles aux inspirations naïves et joyeuses la gamme « Dari Mana » : des céramiques sur lesquelles est inscrite à la main une liste de lieux balinaise, de 235 000rp pour le pot à lait à 575 000rp pour le saladier.

De 16 à 41

Bon, c'est là que la numérotation part « en live », parce qu'après une montée assez progressive jusqu'au numéro 100, on glisse d'un coup jusqu'au 16, avec un joli petit coin fleuri, le Flower Corner, avec moult cactus (50 000rp), plantes grasses (45 000rp) et plantes aromatiques (40 000rp). Ca en fait des endroits pour acheter des cadeaux, pourtant Noël est encore loin ! (Noël oui, mais pas mon anniversaire !). Si cette longue glissade vous a ouvert l'appétit, ça tombe bien : sur votre gauche vous n'allez pas tarder à tomber sur Watercross (au numéro 21), qu'on ne présente plus, temple de la nourriture *healthy* et néanmoins gourmande, de 7h30 à tard le soir (sauf le dimanche où ça ferme à 17h).

Allez, on retrace (en regardant bien à gauche et à droite) et on va craquer pour un chou à « Poule de Luxe », au numéro 16 (normal après 100 et 21), 18 000rp le chou, 190 000rp les 12, avec un packaging « joaillerie » et la possibilité de se faire livrer ; mes saveurs préférés : gingembre, café et fleur d'oranger. Voilà, votre nez ne va pas tarder à vous signaler que vous approchez du numéro 41 (ça y'est, j'ai trouvé ! Ils ont joué au bingo pour numéroter la rue ! 88, 100, 21, 16, 41...), l'adresse de « Hog Wild in Bali », le nouveau nom de Naughty Nuri's qu'on ne présente plus non plus, tout pareil qu'avant sauf le nom, au menu cochon et martinis... *yep*, vraiment, vraiment, « naughty » mais néanmoins sympathique !

Je vous l'avais bien dit : Gloutons, Yogi, Gourmands, adeptes du Glam et du Gloss, *Veggies*, Galants, Rigolos et Rigolotes (tiens, pour ton anniversaire, je t'offre un cactus et du savon), Gosiers secs et becs sucrés, il y en a pour tout le monde !

Stéphanie Delacroix