

# A BALI, IMPOSSIBLE DE FAIRE UN FOUR AVEC LE BARBECUE

La saison des pluies touchant à sa fin, ou pas, on va pouvoir à nouveau envisager d'avoir du monde à la maison, sans



remplir ladite maison de boue. Vous saviez que la boue c'est *lumpur*... en *bahasa Indonesia*, et donc (comme un bon 80% du *bahasa*) en *melayu* ? *Lumpur* comme dans Kuala Lumpur... l'estuaire (Kuala) de boue... hum charmant comme nom de capitale... non ? Ils sont drôles les Malaisiens non... toujours à se tirer la bourre avec nous, enfin avec les Indonésiens... prenez les *sate* par exemple, tout le monde sait que c'est une invention des vendeurs de rues javanais (ok, peut-être un rien inspirée des kebabs, et encore peut-être)... mais si vous les écoutez eux, ils vont dire que ce sont des « satay » et que c'est « malay »... tst, tst... et le « babi guling », d'où ça vient ? Ah Ah !

## Ça commence comme ça

« Monsieur *Bapak* : Ça fait longtemps qu'on a rien fait à la maison, non ?

Madame *Ibu* : Ah bon ? Et ton anniversaire ? J'ai passé la semaine à faire les courses, et 2 jours et toute la soirée à faire la bouffe ! Sans compter tout ranger et le ménage le lendemain ! T'es mignon, toi, avec tes idées !

Monsieur *Bapak* : Et Iluh, et Nengah, je les paye pourquoi déjà, rappelle-moi ? Pour trier de l'avoine ou pour beurrer les sandwichs ?

Madame *Ibu* : ...

Monsieur *Bapak* : Et si on faisait juste un BBQ ? Comme ça, t'as pas de vaisselle, pas de cuisine, t'achètes 2 ou 3 bouts de viande, des bières et j'm'occupe du reste !

Madame *Ibu* : ok, ça va pour la soirée « paléo » mais tu penseras quand même à vérifier qu'on a toujours un barbecue / *barbie* / *bbq* / *barbeuk* / *barbekyu*. »

Ah, c'tte bonne blague ! Le barbecue tout rouillé avec dedans un nid de serpents / scorpions / scolopendres / cafards / rats / chats... (Vous me direz rats et chats, ça fait déjà de la viande...) : vite quelques conseils et bons plans de Monsieur *Bapak* pour en acheter un nouveau.

## La question qui vous brûle les lèvres: charbon, électrique ou gaz ?

Les BBQ électriques sont surtout conçus pour fonctionner en intérieur ou sur balcon, donc à Bali, le choix se résume à charbon ou gaz. Pour ce qui est de la maîtrise de la cuisson, le gaz a clairement l'avantage mais les BBQ à gaz sont aussi plus chers, donc à privilégier pour une utilisation très fréquente (hebdomadaire par exemple) sinon vos 3 grillades par an vous auront coûté moult roupettes ! (Mais oui, dans tes rêves, un barbecue hebdomadaire ! C'est 7 kg de CO<sup>2</sup> à chaque fois quand même... et après on se demande pourquoi y'a plus de couche d'ozone au dessus de l'Australie et de l'Argentine !)



A Carrefour (Sunset Road), le rayon BBQ est impressionnant avec pas moins de 16 modèles allant du mini grille-sate à 79 900rp au BBQ à gaz, 4 brûleurs, à 16 millions. Dans les Ace Hardware, vous trouverez des BBQ à charbon entre 1,4 et 3,4 millions et des BBQ à gaz de milieu et haut de gamme entre 4,1 et 15 millions (pliables et compacts une

fois rangés). Attention à la taille (*J'comprends pas, tu dis toujours que c'est PAS la taille qui compte !*), pour être confortable avec 10 convives, comptez 60cm de diamètre (et oui, parce que sinon, y'en a que deux qui mangent pendant que les autres picolent en attendant leur tour). Si vous optez pour le gaz, n'oubliez pas d'acquiescer la bouteille de propane (120 000rp la bouteille de 3kg puis 30 000rp par *isi ulang*).

Si vous choisissez le charbon, prenez absolument du **charbon de noix de coco recyclées**, il chauffe non seulement plus fort mais aussi 4 fois plus longtemps que le charbon de bois, produit moins de fumée, beaucoup moins de cendres, est inodore et ne produit pas d'étincelles. Ah ! Et, et... ça évite aussi de contribuer à la déforestation (et donc de tuer des oranges outangs, mais puisque tu te gaves de Nutella tous les matins, j' imagine que tu t'en cognes des oranges outangs) et ici, c'est même 40% moins cher que du charbon de bois - 46 900rp les 3 Kg à Ace Hardware Sunset Point (alors là, oui, si on le prend par les sentiments). Bintang à Seminyak est plutôt décevant côté barbecue (et jamais au grand jamais, je n'y achèterai de viande ni de poisson) mais on y trouve en cas d'urgence un mini barbecue à charbon à 154 000rp à l'étage ainsi qu'un mini-grill à *sate* à 41 500rp et quelques sacs de charbon, mais pas le bon.

## Et après ? Comment ça marche ?

Pour démarrer votre feu, oubliez les liquides chimiques vendus 10 fois plus cher que l'essence et tout aussi dangereux et toxiques, le plus écologique est de ramasser les brindilles sèche du jardin (ouais, t'as raison, à Bali,



les brindilles sèches du jardin, ça court les rues) et d'y incorporer quelques feuilles de papier (mais pas la Gazette, hein, pas de blagues !) en boule pas trop serrées. Sinon, préférez les briquettes d'allumage bio (aussi à Ace, à 27 900rp le paquet).

En mode charbon, vous activerez la combustion avec un petit ventilateur (*kipas*), à partir de 60 000rp dans le *ruko rumah tangga* du quartier, et avec du gros sel ou un peu d'eau, vous pourrez la ralentir si besoin. (Il dit ça mais il finit toujours par emprunter mon sèche-cheveux, et moi je sens la saucisse pendant 3 brushings). Positionnez la grille au moins à 10cm au dessus des braises pour éviter que les graisses brûlées ne contaminent la viande. Question braises, elles seront parfaites 30 à 40 minutes après l'allumage (c'est sûr, après 30 à 40 minutes d'allumage, manquerait plus qu'elles soient pas parfaites).

Si vous ne trouvez pas votre compte en termes d'esthétique en magasin, Bali est l'endroit idéal pour vous fabriquer votre propre BBQ. Pour un modèle vintage, négociez un vieux bidon (*drum*) d'huile ou d'essence au garage (*bengkel*) du coin (50 000rp pour le 220 litres) que vous couperez en 2 (attention les doigts !) et suréléverez (avec ou sans *lumbago* en déplaçant les *parpaings*).

Et pour en faire un en dur, optez pour de la brique ou du béton. Vous pourrez facilement vous adjoindre l'aide de deux ou trois ouvriers (*tukang*) du chantier d'à côté (120 000 à 150 000rp par jour) souhaitant mettre du *mentega* dans ses bayam (ah, bah, tu vois que tu parles *bahasa* quand tu veux !)

Enfin si vous êtes carrément mordus (au sens figuré, parce que c'est plutôt les veaux, vaches, cochons, agneaux qui sont mordus là) et songez presque à ouvrir votre propre restaurant, rendez-vous au Toko Mesin Maksindo (Jl. Mahendradata 198 B, Denpasar).

## Et la viande, on l'achète où ?

Allez, pour les courses, c'est madame - végétarienne - qui se tape la tournée des boucheries pour la *pesta* (fiesta) *memanggang* (griller) *daging* (viande) (flûte, j'ai encore oublié, bah, j'te ferai griller des légumes). Youpi. Côté boucherie, les Indonésiens sont très raisonnables. 12kg de viande par habitant et par an en moyenne (contre 45 kg au Japon, 58 kg en Chine, 80kg en France et 120kg aux USA) et ça tombe bien, étant donné qu'il faut 75 fois plus d'énergie pour produire 1 kg de viande qu'1 kg de maïs et que la moitié des cultures mondiales ne servent qu'à nourrir le bétail que l'humanité consomme.



Bref, si après tout ça, vous cherchez toujours de la barbaque à griller, le roi (*Raja*) auto-proclamé de la viande (*Meat*), Raja Meats, Jalan Tegal Cupek 9, Banjar Anyar, Kerobokan 081 139 905 65 / (0361) 900 24 93, est la solution de facilité.

Même monsieur pourrait y aller faire les courses. Le management est, nous assure-t-on, australien et la qualité aussi. Les prix sont tout à fait en ligne avec les grandes surfaces habituelles, et le choix est bien plus vaste. Les côtelettes d'agneau sont à 269 000rp le kg (380 000rp à Frestive, 235 000rp à Carrefour, 218 000rp à Grand Lucky, 254 000rp à Tiara Gatsu), mais en plus, ils ont de l'agneau haché (moins de 5% de gras) 169 000rp le kg, des épaules d'agneau avec os 179 000rp, des carrés d'agneau (275 000rp le kg) etc, etc.

La côte de bœuf locale (*T-Bone*) est à 215 000rp le kg, le filet local à 210 000rp et importé à 299 000rp le kg. Pour le poulet, c'est 65 000rp / kg de blancs de poulet, 59 000rp / kg de cuisses, c'est-à-dire au même prix que Tiara Gatsu.

Côté cochon, 120 000rp / kg de côtes de porc - alors qu'elles sont autour de 95 000rp à Frestive, Carrefour et les autres - et sur commande des jambons à l'os (avec l'os) à 130 000rp / kg. Ils vont même jusqu'à vendre des crevettes et du poisson (saumon, *snapper*, thon) à un prix qui change tous les jours, des frites surgelées (39 000rp / le kg) et des pains à burger et hot dog (8000rp / pièce).

## Et si ça me gonfle ?

Raja Meats propose également un service de livraison gratuite (Kerobokan et Kuta) plus un service de traiteur barbecue comme ça personne n'est de corvée shopping ni de corvée cooking (mais je t'assure, c'est pas une corvée... ça me fait plaisir).

On n'oublie pas les sauces et les options végétariennes : pommes de terres (entre 19 000 et 37 000rp en fonction des qualités et provenances) à faire cuire dans les braises et à manger avec du beurre (Elle & Vire 200g - 39 700rp à Tiara Gatsu, entre 43 000 et 49 000rp ailleurs) et de la crème fraîche (1 Litre de Elle & Vire : 89 000rp à Tiara et 110 000rp à Carrefour, 93 000rp à Frestive, 95 000rp à FoodHall)... pour les échalotes, on prend des *bawang merah kecil* au marché et pour la ciboulette, la coriandre et le cerfeuil, on en fait pousser... ou on va à **Papaya**. On peut aussi faire griller du maïs avec une petite sauce au soja et piment, ou avec du beurre... ou roulé dans du parmesan réduit en poudre et du paprika après la cuisson... comme à **Cuca** (Jimbaran).

Pour les quantités, 300 grammes de viande par personne devraient largement faire l'affaire. Pour la bière et autres alcools, le sujet a déjà été traité en long en large et en travers dans le « Lèche-Vitrines » de janvier 2015. Pour nettoyer la grille du barbecue, afin de bien éliminer les résidus de combustion (qui sont très nocifs puisque que ce sont des concentrés d'hydrocarbures, tu vois, tu nous sauves en faisant la vaisselle) il faut la laisser tremper dans l'eau bouillante avec du liquide vaisselle puis la sécher avec un chiffon imbibé de jus de citron.

Si tout ça vous barbe / gonfle / saoule / court sur le haricot / casse les pieds / les brise menues / prend le chou, vous pouvez inviter vos amis à un Barbecue Texan dans les restaurants Smoke House sur la Jalan Petitengget (087 862 351 052) et à Sanur, Jalan Danau Tambligan (085 953 782 448) ou si vraiment monsieur insiste pour que ce soit à la maison, leur commander un BBQ qu'ils livreront chez vous... libre à monsieur de tout réchauffer sur sa machine infernale si ça lui dit. Toutes les infos sur les prix, les menus et les conditions sont sur leur site : [www.smokehousebali.com](http://www.smokehousebali.com)



Eh bien, il nous reste à vous souhaiter « bon appétit »... et surtout ne vous enflammez pas autour du barbecue pour que votre couple ne s'y brûle pas les ailes et ne parte pas en fumée.

Lulu Lintas et Mickaël Veslot