



**BALI,**

# nirvana de l'Indonésie

L'île des dieux : il n'y a pas d'autres mots pour décrire l'île enchantée de Bali, une terre aux paysages et aux personnages qui semblent tout droit sortis d'un tableau. L'île est la seule enclave hindoue de l'Indonésie, principalement musulmane, et les Balinais protègent orgueilleusement leur culture ; tous les gestes de la vie quotidienne sont imprégnés de religion et de spiritualité. Leur relation harmonieuse avec le divin s'exprime même à travers la préparation des repas. Une magie palpable qui a, de tout temps, attiré des voyageurs du monde entier et qui a donné vie, dans les années 1970, à une industrie touristique florissante qui, malgré les répercussions du terrorisme, continue d'être l'une des ressources économiques principales de l'île. Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, tout en conservant son caractère balinaise, n'a jamais cessé d'évoluer afin de satisfaire les besoins d'un marché toujours plus dynamique. Ce n'est pas un hasard si, parallèlement aux structures destinées au tourisme de masse et aux resorts hyperluxueux, commence à apparaître une offre différente : élégante, raffinée, dotée d'un service impeccable, mais aussi une of-

**DESTINATION LA PLUS PRISÉE DE L'INDONÉSIE, L'ÎLE A SU ADAPTER SON OFFRE AUX NOUVELLES EXIGENCES DES TOURISTES**

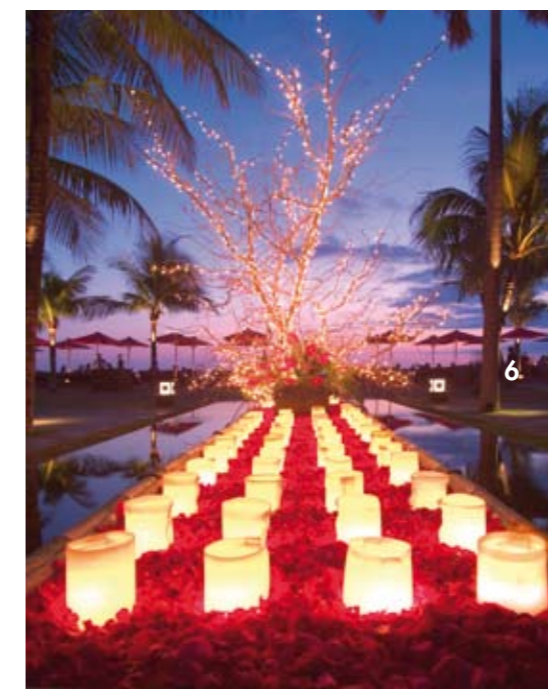
fre faite d'expériences culturelles et gastronomiques uniques, éloignées de ce qu'on attend habituellement de vacances dans un paradis tropical. Le touriste qui se rend dans ces lieux authentiques, retirés, n'est plus un touriste superficiel mais un voyageur averti. Le boutique-resort Alila Manggis, au design qui mêle modernité et tradition, est un parfait exemple de ce nouveau concept : Alila offre la possibilité de s'immerger dans la culture locale mais l'on peut aussi opter pour des « itinéraires » plus intimes, à la découverte ou à la redécouverte de soi-même. En outre, l'hôtel Alila est réputé pour son école de cuisine, première-née à Bali. A travers l'art culinaire, c'est toute la façon de vivre balinaise que l'on découvre : marchés locaux, agriculture biologique, produits régionaux... Le restaurant de l'école, Sea Salt, est fameux pour sa cuisine fraîche et saine, à base de produits locaux ; au menu, des plats typiques,

mais aussi des créations « fusion » concoctées par le chef, Penelope Williams. En plus de la carte des vins provenant surtout de France, des Etats-Unis et d'Amérique latine, au Sea Salt, on prépare des jus de fruits frais sous forme de cocktails désintoxiquants, fortifiants ou, tout simplement, rafraîchissants, en parfait accord avec la philosophie de vie proposée par l'Alila. A l'Hôtel Tugu, c'est une expérience sensorielle qui nous attend. Son propriétaire, un Indonésien collectionneur d'art, précise que c'est une boutique-hôtel-musée qui reflète le patrimoine culturel de Java et de Bali, un cadre parfait pour accueillir les quelque mille pièces de sa collection. Le décor des vingt-six chambres et des deux suites à thème de l'hôtel est inspiré de légendes balinaises. D'un point de vue gastronomique, le Tugu offre la cuisine traditionnelle insulaire, dont le menu Tugudom, un repas majestueux inspiré de l'ancien roi de Majapahit en

visite à Bali. La carte des vins est bien fournie, ainsi que le choix des cocktails, à la délicieuse touche tropicale : mojito à la pastèque, daiquiri à la mangue... Le restaurant Lamak, lui, présente d'emblée un design surprenant, une interprétation innovante de la tradition. L'architecte Made Wijaya a mêlé teck, pierre et tissus traditionnels à des photos très modernes et à des sculptures en acier de Pintor Rait. En cuisine, le chef prépare des plats inspirés de recettes méditerranéennes et asiatiques, ce qui donne des plats originaux, comme la bouillabaisse balinaise ou les coquilles Saint-Jacques aux vermicelles, au thé vert et à la crème de sambal (condiment à base de piments, *NDLR*). La carte des vins propose des étiquettes du monde entier – il y a même une liste de ré-

férences plus recherchées –, mais on peut aussi accompagner son repas avec les bières produites localement (Storm ou Bintang) ou avec des cocktails à base de fruits, comme le Lamak Mango (vodka, cointreau, mangue). Le légendaire Kafe Warisan est une étape obligatoire pour les amateurs de cuisine française, revisitée pour convenir au climat tropical : plats frais et légers qui exaltent le goût des aliments utilisés (le foie gras est un must). Le chef, Nicolas Tourneville, a conquis la clientèle locale, qui vient y admirer la vue sur les rizières et les œuvres des plus grands artistes de l'île y régulièrement exposées. Quant au Ku De Ta, c'est un restaurant qui non seulement possède une offre pour chaque moment de la journée – du petit déjeuner au cocktail –, mais aussi

un beach club, un dance club, le tout dans une ambiance très sophistiquée. Et, si l'on a de la chance, on peut assister à des spectacles inoubliables le soir, comme celui du Cirque du Soleil, ou à des concerts de stars internationales, comme Erykah Badu. Enfin, le restaurant que beaucoup considèrent comme étant le meilleur de Bali : Mozaic. Membre des Grandes Tables du Monde, c'est un petit paradis pour les amateurs de gastronomie. Pour le menu, Chris Salans, chef et propriétaire, utilise seulement les ingrédients de saison qu'il trouve quotidiennement sur le marché. En outre, le restaurant a été primé, pour la deuxième année consécutive, pour l'excellence de sa carte des vins par « Wine Spectator », qui lui a attribué l'Award of Excellence. ●



**LES VINS préférés chez...**

- TUGU**
- Sauvignon blanc
  - Riesling Alkoomi
  - Frankland River
  - Pazo de Monterrey
  - Tempranillo Nova
  - Ribera del Duero
  - Shiraz Shaw + Smith
  - Cabernet sauvignon

- LAMAK**
- Brunello
  - Château l'Évangile 1994
  - Pomerol
  - Veuve Clicquot La Grande Dame
- KAFE WARISAN**
- Krug
  - Veuve Clicquot

- Billecart-Salmon
  - Château Lafite-Rothschild
  - Château Cheval-Blanc
- MOZAIC**
- Sauvignon blanc
  - Cloudy Bay 2004
  - Château Phélan Ségur 1999