

Envoûtante JAVA

Moins connue que sa voisine Bali, cette île de près de 1 000 km de long offre une autre image de l'Indonésie, palpitante et authentique.

Texte Jean-Louis André. Photos Jean-François Mallet.

Le temple bouddhiste de Borobudur, abandonné puis envahi par la jungle, fut redécouvert au XIX^e siècle. Restauré et désormais protégé par l'Unesco, il est redevenu un lieu de pèlerinage.



De part et d'autre de l'île,
les rizières épousent
les méandres du paysage.

La jungle. Cette moiteur touffue. Les crapauds qui appellent l'orage. Les palmiers. En toile de fond, le cratère du Merapi, ténébreux volcan, émerge des brumes éternelles pour quelques minutes. La pointe noire d'un temple perce les cocotiers. Dressé vers le ciel, le néant pour les bouddhistes, c'est Borobudur. Un chef-d'œuvre construit en moins de soixante-quinze ans par des maharajahs du VIII^e siècle puis abandonné et dévoré par la forêt, on ne sait trop pourquoi. L'Unesco l'a ressuscité il y a une quarantaine d'années. Ses bas-reliefs, d'une incroyable finesse, sont miraculés.

Une fois l'an, pèlerins et bonzes convergent ici. Mais le reste du temps, la région vit au rythme du muezzin qui lance à quatre heures du matin son premier appel à la prière. Java n'est pas Bali, et l'île capitale d'Indonésie est aujourd'hui en grande majorité musulmane. Elle a été animiste, bouddhiste et hindouiste, mais des marchands venus d'Inde l'ont convertie en douceur au XVI^e siècle. Et pourtant. Pourtant, il arrive encore que la population descende en procession jusqu'à l'océan avec la bénédiction de son sultan. Qu'elle dépose dans les vagues du

riz, des fleurs ou des têtes de buffles en offrande à la déesse de la mer que voulut épouser, dit-on, le premier chef de la dynastie... C'est que ces musulmans-là sont éduqués dès l'enfance par un étrange théâtre d'ombres. Au son du gamelan (l'orchestre traditionnel javanais), les marionnettes de bois ou de cuir sont de toutes les fêtes populaires et mettent en scène des passages fameux du *Mahābhārata* ou du *Ramayana*, livres fondateurs de l'hindouisme.

Festins de rue

En route, on fait halte dans un *warung*. Le *warung*, restaurant sommaire et familial, est partout, à chaque carrefour, au bord d'un trottoir, voire au débouché d'un chemin de rizières. À défaut, il y aura toujours un marchand pour tirer son chariot à soupes. Un coup de ventilateur pour ranimer le brasero, et c'est parti pour le plat national, le *nasi goreng*. Mot à mot, le riz frit. Pak choï, œufs de cane, échalotes et poulet dorent en quelques secondes dans la poêle. Il est possible de remplacer le riz par les nouilles, autre ingrédient de base, et l'on ■■■

Les traditions et cultures s'entremêlent ici de façon insolite.



NASI GORENG

Le plat national !

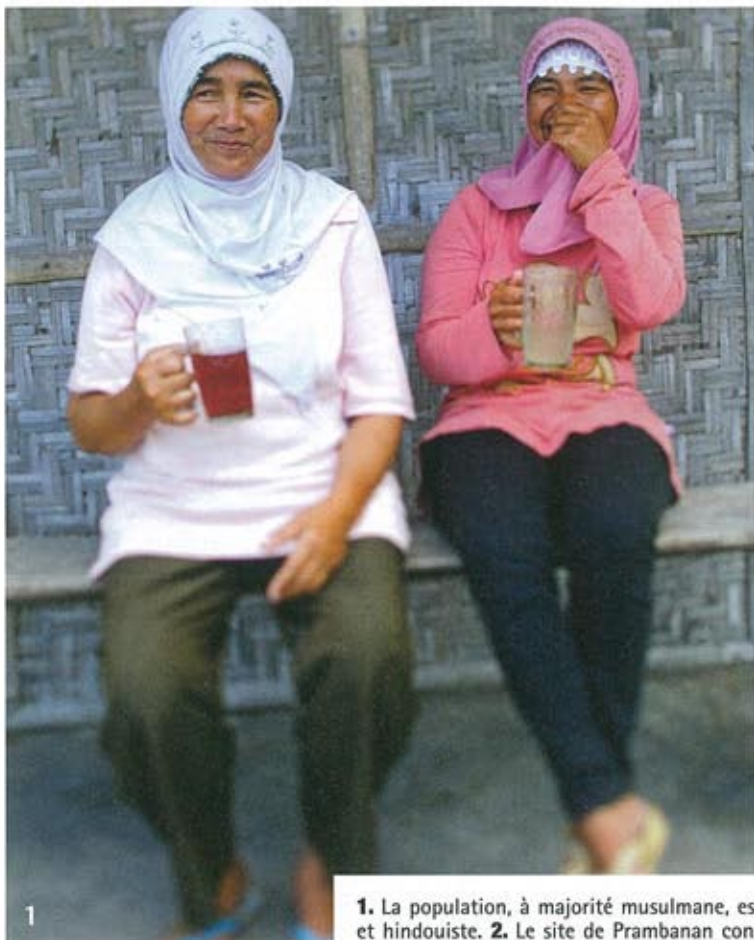
Préparation : 20 mn. Cuisson : 25 mn.

Pour 4 personnes :

- 300 g de riz cuit (long et parfumé) ■ 4 œufs
- 4 oignons nouveaux ■ 4 gousses d'ail
- 50 g de gingembre ■ 4 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide

- Épluchez et émincez les oignons nouveaux.
- Épluchez et hachez l'ail. Épluchez et émincez le gingembre.
- Chauffez l'huile dans un grand wok, saisissez les oignons et l'ail dans l'huile chaude, laissez roussir quelques minutes, ajoutez les œufs dans le wok, laissez cuire en mélangeant, puis ajoutez le riz, mélangez et laissez cuire à feu vif en mélangeant régulièrement, ajoutez la sauce soja et laissez colorer le riz 15 mn, en remuant.
- Stoppez le feu quand les grains sont légèrement colorés et croustillants.
- Dégustez bien chaud.

Notre conseil vin : un alsace pinot gris vendanges tardives.



1. La population, à majorité musulmane, est cependant imprégnée de culture bouddhiste et hindouiste. **2.** Le site de Prambanan constitue un ensemble de 240 temples dédiés au culte de Shiva. **3.** Il n'est pas rare de croiser la route d'un troupeau de canards, menés à la baguette par l'éleveur. **4.** Au marché de Yogyakarta, les amateurs pourront faire leur choix entre les nombreux piments et épices indispensables à la cuisine locale.





1. Les sardines à l'huile sont ici conditionnées dans des boîtes de bambou. **2.** Comme dans le reste de l'Asie, le cyclo-pousse demeure un moyen de locomotion privilégié. **3.** L'île luxuriante permet toutes sortes de cultures. **4.** Près de Yogyakarta, la plage de Depok Beach est un lieu de promenade et de rassemblement.



■■■ obtient alors un *mie goreng*. Les habitués, eux, s'en tiennent à une curieuse fricassée couleur lie-de-vin: du fruit du jacquier cuit dans du lait de coco, accompagné de pâte de crevettes et de riz. Un plat qui tient au corps et coûte moins cher que la viande.

Une île fertile

Passé un buffle mené par deux paysans. Ils sont coiffés de chapeaux en paille de riz coniques et soudain, on se croirait au Vietnam. Cette jungle, en fait, est un champ. Certaines îles d'Indonésie sont inhabitées, mais à Java le moindre mètre carré est exploité tant la terre est fertile. Pieds de manioc mêlés de plantes d'arachides, de soja, de tomates ou de piments. Ici, c'est de la canne à sucre, là un verger de clous de girofle ou une plantation de teck. Le riz, lui, est partout, cultivé à la main dans de minuscules parcelles inondées qui épousent les méandres du relief. On repique, on sarcle, on taille à coups de serpe la précieuse céréale. La moisson est battue et vannée au pied des maisons, elle finit ensuite de sécher sur des bâches étendues au bord de la route. À

vélo ou en mobylettes, tout se charrie, fagots, bambous, cages à oiseaux ou poules vivantes...

Le tofu est fabriqué dans de petits ateliers de villages. La pâte de soja cuit doucement dans des jarres de terre, puis elle est pressée dans un linge et moulée. Les pains s'égouttent ensuite lentement sur des claies de bambous. Frit ou bouilli, le tofu se mange nature ou farci de viande hachée, avec une sauce coco. Du même soja, les paysans tirent aussi le *tempeh*, qui ressemble à du fromage. Bouillis, épluchés, grossièrement écrasés, les grains sont emprésurés et fermentent au minimum durant cinq jours. Saisies dans l'huile chaude, caramélisées, quelques tranches de *tempeh* sont aussi indispensables sur la table javanaise que les chips croustillantes de crevette ou de manioc.

Les premiers jours, tout surprend. Les parfums de curry. Le thé, parfumé au gingembre ou au safran. La couleur jaune des poissons frits. L'alliance presque constante du salé et du sucré. Jusqu'aux cigarettes qui ne sentent pas pareil que chez nous: ici, le tabac est mêlé de clous de girofle. Yogyakarta, centre historique et culturel ■■■

SOUPE AU POULET

Parfumé

Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h 30.

Pour 4 personnes:

- 2,5 litres de bouillon de poulet ■ 4 cuisses de poulet
- 1 bâton de citronnelle ■ 2 gousses d'ail
- 30 g de gingembre frais ■ 4 feuilles de citronnier
- 200 g de nouilles de riz ■ 150 g d'épinards crus
- Sauce soja, piment (pour servir)

- Épluchez et émincez le gingembre et l'ail.
- Mettez le bouillon à bouillir à feu doux, ajoutez la citronnelle émincée, le gingembre, l'ail et les cuisses de poulet. Laissez cuire 1 h à feu très doux.
- Égouttez les cuisses de poulet, laissez-les refroidir.
- Pendant ce temps, faites réduire le bouillon de poulet puis filtrez-le.
- Décortiquez les cuisses de poulet et effilochez la viande.
- Répartissez le poulet et les feuilles d'épinards crues dans 4 grands bols, plongez les nouilles quelques minutes dans le bouillon brûlant puis répartissez-les dans les bols. Versez le bouillon dans les bols, mélangez avec des baguettes, assaisonnez avec de la sauce soja et du piment et dégustez le tout bien chaud.

Notre conseil vin: un menetou-salon blanc.



■■■ de l'île, ne compte que quatre cent mille habitants, une bagatelle comparée à la capitale Djakarta, mais c'est déjà toute l'Asie qui grouille, court, pétarade. Dans les *warung*, on mange debout, allongé ou en tailleur, peu importe. L'agitation des cyclo-pousses. Les pelotons de motos qui piaffent aux feux rouges. Sur l'artère centrale, Malioboro, le pire côtoie le meilleur. T-shirts de pacotille mais aussi batiks (tissus imprimés) de fabrication locale. Jusqu'à minuit passé, ça négocie et ça marchande.

Dimanche matin à la plage

Avant d'ouvrir un restaurant indien raffiné dans le quartier universitaire, Jean-Pascal Elbaz, un Français, a bourlingué près de vingt ans en Indonésie. Il a finalement choisi de s'installer à Java. Ensemble, on discute brassages et métissages autour d'une salade de papaye dont la recette viendrait, selon lui, du sud de Bornéo. Plus tard, différentes notes d'épices nous ramènent à l'Inde. Les soupes (*soto*), elles, évoquent plutôt la Chine. On retrouve les cuissons au lait de coco jusqu'en Poly-

nésie. Quant aux brochettes trempées dans de la sauce d'arachide, elles existent aussi en Malaisie. Souvenirs, peut-être, des marchands arabes qui franchissaient jadis le détroit de Malacca pour acheter ici étoffes et épices... Au petit matin, on file à la plage. Surprise: le soleil n'est pas encore levé mais la longue bande de sable est déjà bondée. Les amoureux sont assis en tailleur main dans la main, les familles ont réveillé les enfants: les pêcheurs vont prendre la mer, et c'est le grand spectacle du week-end. Les rouleaux sont si hauts et leurs barques si fines... Quelques hommes remontent leur pantalon pour leur donner un coup de main. À leur retour, sur le coup des dix heures, la foule est toujours là. Bonites ou barracudas, thons ou congres sont démaillés sur place. L'usage est d'acheter sa portion et de l'apporter dans un *warung*. Cuisson au gril ou au lait de coco. À l'ombre des paillotes, c'est dimanche, dimanche à la plage. Sur les hauteurs, le volcan a disparu dans les nuages, mais comment ne pas repenser alors, à ce sultan qui lia à jamais le destin de son île à la déesse des vagues? ♦

Une île immense sur laquelle se déploient de somptueux paysages.



BROCHETTES SATÉ

Tout simple

Préparation : 15 mn. Repos : 25 mn. Cuisson : 20 mn.
Pour 4-6 personnes :

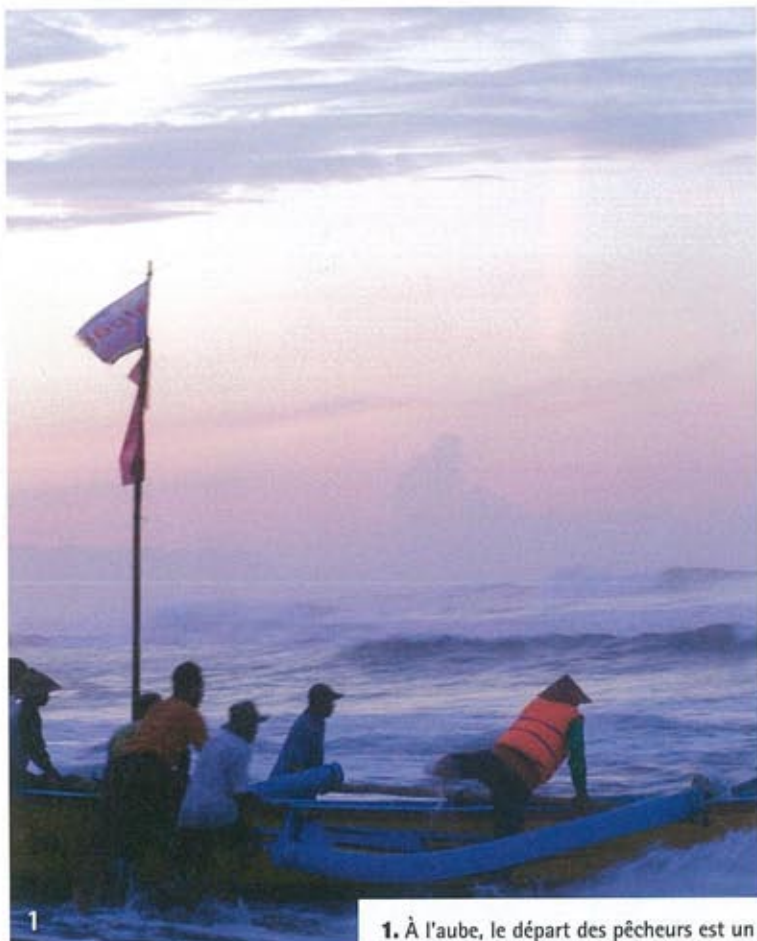
■ 4-6 cuisses de poulet ■ 3 c. à soupe de pâte d'arachides (ou beurre de cacahuètes) ■ 5 cl de sauce soja sucrée indonésienne

Ustensiles ■ Piques à brochette en bois

- Désossez et découpez la chair du poulet en petits morceaux (sans la peau) puis montez-la en petites brochettes.
- Chauffez la pâte d'arachides avec la sauce soja sucrée. Mettez les brochettes à mariner 25 mn dans ce mélange.
- Égouttez les brochettes et faites-les griller une première fois sur la braise. Lorsque le poulet commence à colorer, retirez-les, laissez refroidir puis trempez-les de nouveaux dans la marinade et remettez-les à griller environ 8 ou 10 mn en les tournant régulièrement pour éviter qu'elles ne brûlent.
- Dégustez bien chaud nappé du reste de la marinade et accompagné de riz blanc.

Notre conseil vin : un cour-cheverny blanc.

Conseil. Vous pouvez remplacer la sauce indonésienne par de la sauce soja classique mélangée avec du miel.



1



2

1. À l'aube, le départ des pêcheurs est un spectacle auquel aime assister la population locale, comme ici à Depok Beach. **2 et 4.** Le village de Kinahrejo, au pied du volcan Merapi. **3.** Ce vendeur de soupes effectue sa tournée d'une rizière à l'autre.



3



4



Dès le retour des pêcheurs, les poissons sont achetés sur la plage par les particuliers, qui se rendent ensuite dans un warung proche pour les faire cuisiner.

Y ALLER

Depuis Roissy, Singapour Airlines, compagnie de référence sur l'Asie-Pacifique, dessert tous les jours Singapour. Le voyage s'effectue dans un A380, appareil moderne et très confortable. De là, trois vols hebdomadaires pour Yogyakarta. Jusqu'en classe éco, cette compagnie se distingue par son service de qualité. Choix du plat principal, boissons et snacks à volonté durant tout le vol. Possibilité de faire escale sans frais à Singapour pour visiter la ville. Paris Solo A/R à partir de 1092 € TTC. Réservations : 0.821.230.380. et www.singaporeair.fr

ORGANISER SON VOYAGE

Spécialiste du voyage en Asie, Asia organise des séjours sur mesure à Yogyakarta, avec voiture particulière, chauffeur et guide. Avec eux, vous conjuguez les hôtels de charme et la culture locale. Balade à pied sur les flancs du volcan Merapi, visite d'un village de rizières et nuit à l'hôtel Plataran, célèbre pour son lever de soleil sur Borobudur. Tél. : 01.44.41.50.10. et www.asia.fr. 8 jours et 5 nuits : à partir de 1842 € par pers., vol inclus.

À SAVOIR

Un séjour d'une semaine suffit pour visiter le centre de Java. Mais en partant plus longtemps on peut également aller visiter Solo et le volcan de Bromo. Possibilité aussi de gagner Bali ou l'île de Lombok, nouveau « paradis » balnéaire. Java est située au sud des Tropiques. Le climat est donc chaud et humide. Il existe néanmoins une saison sèche (la plus agréable) qui va de mai à octobre. Le visa s'obtient à l'aéroport (25 €). Prévoir un chauffeur (voire un guide) pour se déplacer en voiture.

Les hôtels

✓ Plataran Borobudur Resort and spa

Dusun Tanjung Borobudur Magelang, Central Java 56553. Tél. : 00.62.293.788.888.

Depuis la terrasse, vue sur le soleil qui se lève dans l'axe du temple de Borobudur. À une heure trente de Yogyakarta, on dort en pleine jungle. Luxueuses cabanes, en bois et pierre basaltique, dispersées dans un paysage pur comme une estampe. Piscine, spa et circuits organisés dans la région. À partir de 200 €.

D'Omah Yogya

Route Tembi Parangtritis km 8,5, Yogyakarta 55186. Tél. : 00.62.274.368.050.

À une trentaine de minutes du centre de Yogyakarta, une douzaine de maisons blanches traditionnelles qui ouvrent chacune sur un patio-piscine. Des nénuphars fleurissent dans les bassins et la végétation est luxuriante. Exposition d'art contemporain dans le lobby. À partir de 80 €.

Omah Tembi Homestay

Route Tembi Parangtritis km 8,5, Yogyakarta 55186. Tél. : 00.62.274.715.36.16.

Fréquenté par une clientèle locale, dans le même village que D'Omah Yogya, un bel ensemble de villas meublées avec goût, au calme sous de grands arbres. À partir de 35 €.

Phoenix Hotel

9, rue Jenderal Sudiman, Yogyakarta 55233.

Tél. : 00.62.274.566.617.

Construit en 1918, ce bâtiment blanc fut d'abord la demeure d'un négociant chinois. Transformé en palace, il fut ensuite un rendez-vous mondain du temps des Hollandais. Intégré aujourd'hui au groupe Accor, il allie le charme Art Déco à un confort impeccable. À partir de 90 € la double.

Les tables

Patio restaurant

Dusun Tanjung, Borobudur,

Central Java 56553.

Tél. : 00.62.293.788.888.

Installé dans une maison coloniale, le restaurant de l'hôtel Plataran est un havre de raffinement. Carte internationale ou indonésienne, parfois les deux. Essayer par exemple le confit de canard revisité par le chef. Cuit trois heures à la vapeur et servi avec une sauce arachide. Environ 30 €.

Soto et Bakmie Kanggan

Borobudur, Central Java 56553. Pas de tél.

Après avoir visité le temple de Borobudur, on peut s'arrêter dans ce petit village où les *warung* (restaurant de rue) sont à touche-touche. Nous avons essayé celui-ci. Le nasi à l'œuf de cane était délicieux, ni trop gras ni trop épicé. Env. 2 €.

Cak Adam

Route de Jalan Godean, km 4,5,

Moyudan 56553. Pas de tél.

Entre Borobudur et Yogyakarta, on passe devant ce *warung* très populaire. Brochettes de poulet grillées à la sauce arachide (saté). Le *soto ayam* (bouillon de poulet épicé, riz et poulet cuit dans la noix de coco) est également délicieux. Env. 2 €.

Sangam House

À 100 m de la route de Kaliurang, km 5,6

(tourner à Pizza Hut). 14, rue Pandega Sivi, Yogyakarta. Tél. : 00.62.274.562.132.

Des bassins, des plantes tropicales et un jardin. Jean-Pascal Elbaz, qui a été attaché culturel en Indonésie, connaît tout du pays. Sa cuisine joue des épices en s'inspirant de l'Inde voisine. Curry

CARNET DE ROUTE - Java



de Goa, mouton de Malabar et byrianis avec, quand même, une touche indonésienne. Normal puisque Martin, le chef, est du pays. Environ 8 €.

Joglo Melati

170 rue Kebon Agung, Sendangadi Mlati Sleman.

Tél. : 00.62.274.866.700.

Il y a souvent des spectacles de danses traditionnelles dans ce restaurant dont les tables entourent un jardin bien agréable. Très apprécié des locaux, qui y organisent leurs banquets familiaux. L'un des meilleurs *nasi goreng* de la ville. Goûter aussi l'assortiment de légumes à la sauce soja ou le tofu frit. Environ 4 €.

Pecel Solo

55 rue Dr-Supomo, Surakarta Sleman, Yogyakarta.

Tél. : 00.62.274.866.588.

À 10 mn de Malioboro, un curieux labyrinthe... Tables d'hôtes, patios, salons privés... Chaque salle est en bois sculpté et ouvre sur des jardins. Toutes les célébrités de passage ont dîné là. La spécialité de la maison est comme son nom l'indique, le *pecel* : des légumes (épinards, haricots verts, soja...) cuits à la vapeur et assaisonnés à la sauce cacahuète. Environ 7 €.

Resto Kinahredjo

Village de Kinahredjo, au pied du volcan Merapi.

Tout en haut de la rue commerçante.

Au pied du cratère se dressait un village détruit par la dernière éruption du volcan en 2010. Avec l'aide d'une ancienne journaliste française, Elisabeth D. Inandiak, la communauté de Kinahredo a créé un restaurant à l'emplacement de la catastrophe. Excellente cuisine. Env. 7 €.

À VOIR

Java est l'une des 17 508 îles d'Indonésie. Elle occupe une place à part dans l'archipel puisque la capitale du pays, Djakarta, se trouve à l'ouest de l'île. La région de Central Java est son centre culturel et historique. On y trouve deux temples classés au Patrimoine mondial de l'Unesco (Prambanan, hindouiste, et Borobudur, bouddhiste). Yogyakarta, la ville principale, s'est développée autour du Kraton, un palais construit au XVIII^e s. qu'habite toujours le sultan, mais qu'on visite. L'artère principale, Malioboro, est animée de jour comme de nuit. Aller également à Kota Gede, haut lieu de pèlerinage où est enterré le premier sultan et à la plage de Parangtritis (Depok Beach), célèbre pour ses pêcheurs qui y embarquent tous les matins.

