Carnet de voyage

Bali

Carnet de voyage

Bali

alain diveu

On voyage pour changer, non de lieu, mais d'idées...
Hippolyte Taine

© alain diveu

Chapitre 1

Bali, l'île des dieux

Bruyante, colorée et raffinée à la fois, Bali est une destination majeure. Malgré les dommages dus au tourisme de masse, l'île, l'une des plus petites de l'archipel indonésien, sait, toujours et encore, nous émouvoir. On ne peut rester insensible à la gentillesse et à la douceur de ses habitants, au son du gamelan, au rite des offrandes, à la beauté des temples et des rizières. Puisse cela durer encore longtemps !

Le mont Agung domine une bonne partie de l'île du haut de ses 3 142 mètres.

Cascade Air Terjun Tegenungan près de Sukawati.

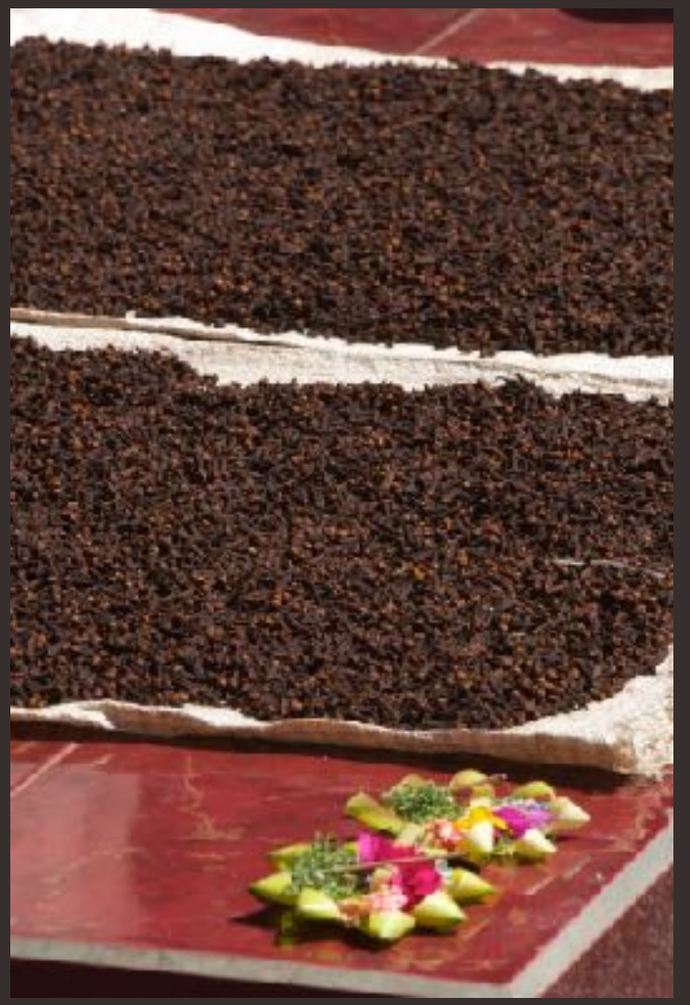
Vue depuis le temple de Besaki

Paysage maritime aux alentours de Tanah Lot.

Femme se rendant au temple du village pour les préparatifs d'une cérémonie.

Les visages des anciens ont la marque des années, mais leurs rides d'expression reflètent la gaité et la gentillesse. Ils n'en sont que plus sereins...

En majorité hindous, les Balinais accordent une grande importance aux offrandes. Ce sont principalement les femmes qui déposent les petits paniers tressés, remplis de fleurs, de biscuits, d'un bâton d'encens, sur le trottoir, devant la maison ou le magasin, sur les motos, au temple familial, au temple public, dans les rizières, sur une statue...



Femmes amenant les offrandes au temple pour une cérémonie.

Cérémonie des funérailles dans les rues d'Ubud.

Lors d'une cérémonie…

… et sur le marché.

Rizières de Jatiluwih...

... et de Tampaksiring

Terrasses de Belimbing

Temple près de Sangeh.

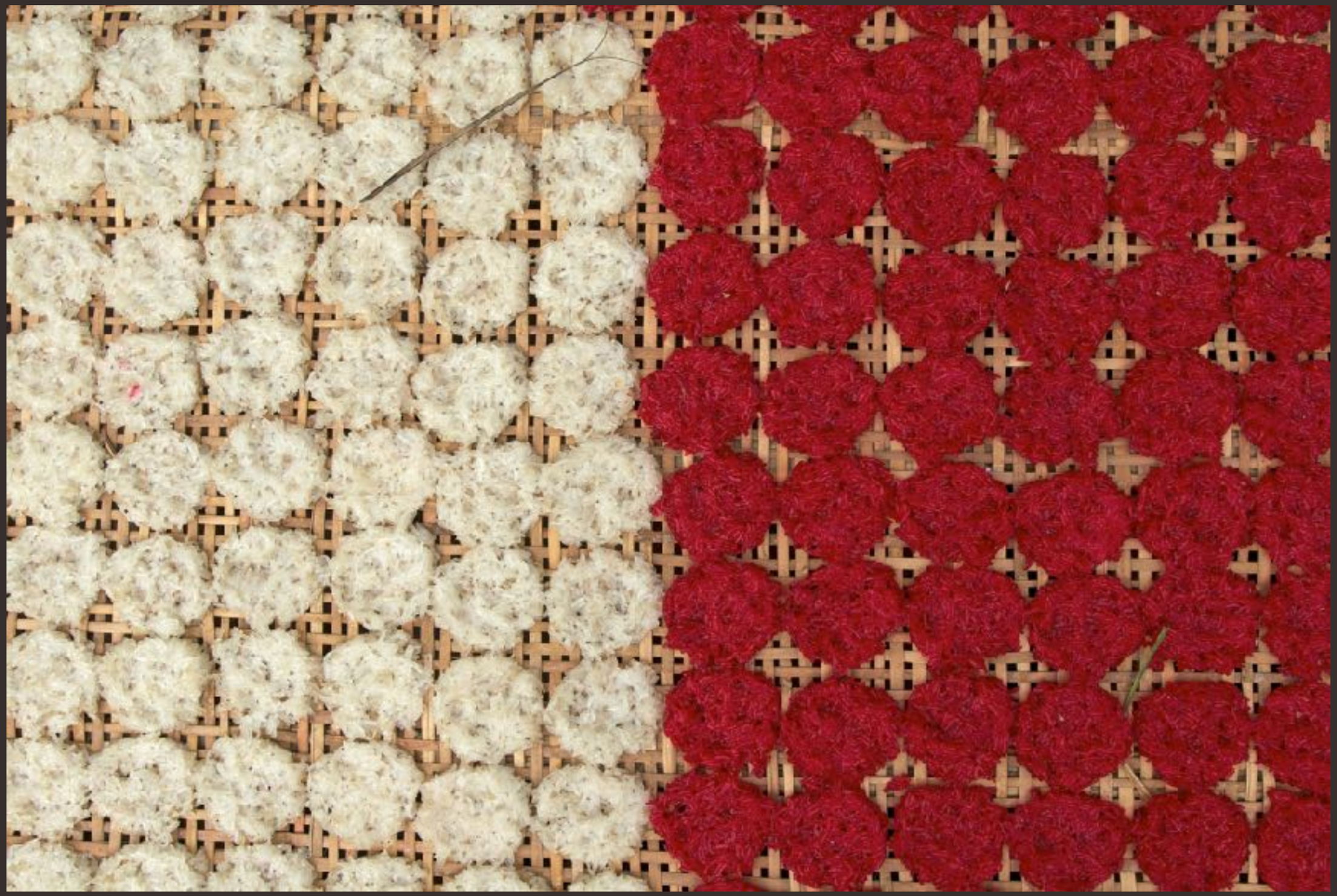
Meru du Pura Gunung Lebah à Ubud.

Les danses traditionnelles ont encore de beaux jours devant elles. La relève est prête. Dès leur plus jeune âge, les enfants apprennent en effet les subtilités de cet art dans les écoles spécialisées.

Sculpteur sur bois de Mas.

Arrivage de la pêche de la nuit sur la plage de Jimbaran.

Jukung, frêle embarcation traditionnelle de pêche, sur la plage de Sanur.



Séchage des gateaux de riz pour les offrandes.

Fleur de bananier

*Statues moussues en **paras**, tuf volcanique facile à sculpter.*

Meru *à 11 étages du Taman Ayun à Mengwi.*

Le « temple-mère » de Besakih.

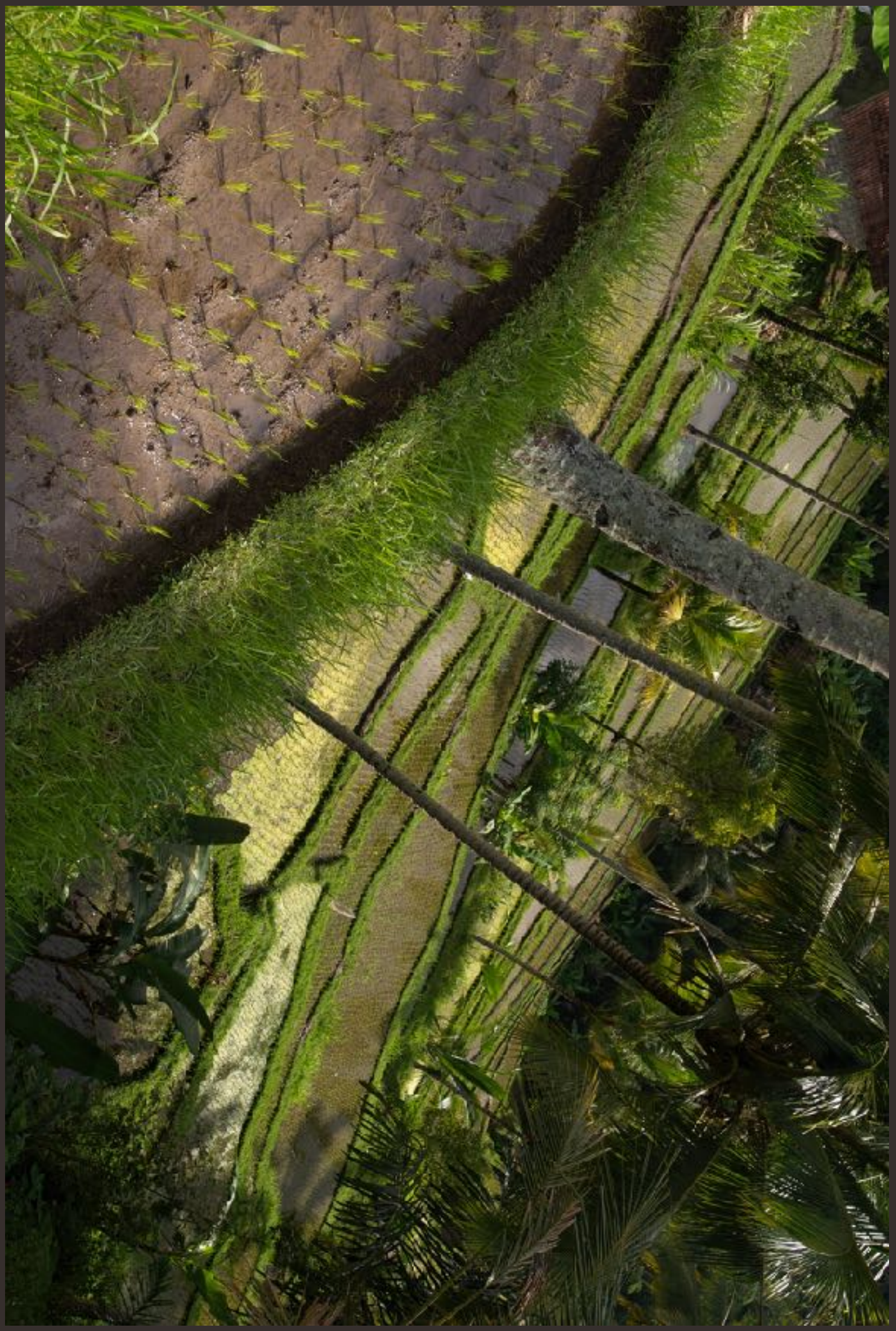
Cérémonie au Pura Buk Jambe de Mas

Jeune Balinais de Kutaraga.

Chapitre 2

les rizières

Lorsque l'on pose la question du pourquoi de leur visite à ceux qui viennent en séjour à Bali, beaucoup citent en premier les paysages des rizières en terrasses qui dévalent les pentes des volcans.
Certains de ces sites sont en effet parmi les plus réputés au monde…



Travailler dans les rizières est certainement le travail balinais le plus pénible. C'est pourquoi les jeunes vendent de plus en plus souvent les terres familiales aux agences immobilières pour que de nouveaux complexes de tourisme voient le jour. Malheureusement pour les paysages, saccagés par de hideuses constructions de béton.

Les hérons affectionnent particulièrement le labour qui fait remonter à la surface les vers et les larves.

Le matin, nous adorons nous promener tôt au milieu des rizières qui entourent le village. En cette belle matinée ensoleillée, nous nous badigeonnons de crème solaire avant de rejoindre, en empruntant une étroite venelle, de magnifiques terrasses qui viennent mourir aux portes des maisons bordant la rue. À cette heure, les paysans sont déjà à pied d'œuvre, de l'eau jusqu'aux mollets à repiquer les jeunes pousses de riz.

À notre passage, les visages se fendent d'un grand sourire et un timide *hello* répond à notre salut. Les plus audacieux nous demandent de quel pays nous sommes originaires. Nous nous rendons vite compte que c'est la seule phrase en anglais qu'ils connaissent. Pour notre part, nous leur récitons les quelques mots d'indonésien que nous avons appris. Cela se termine la plupart du temps dans les rires.

Pour les photos, il faut faire très vite. Bali étant située juste sous l'équateur, le soleil monte beaucoup plus rapidement vers le zénith que dans nos contrées. Après 9 heures, il est déjà trop tard pour les beaux clichés.

Nous grimpons un bon moment dans un paysage de terrasses joliment dessinées. Épousant la topographie, les parcelles ont toutes des surfaces et des formes différentes, les plus petites étant franchement croquignolettes avec leurs quelques brins de riz émergeant de l'eau.

Nous profitons que notre temps ne soit pas compté pour nous arrêter papoter avec les peintres des ateliers qui jalonnent le parcours. L'un d'entre eux se rappelle même notre passage chez lui il y a six mois. Un autre travaille toujours sur la même toile naïve, typique de Bali.

En cours de route, un Balinais m'indique en catimini un lieu de baignade dans le torrent au fond de la vallée. Par un raide et tortueux sentier à travers la

On peut trouver des rizières un peu partout sur l'île. Mais celles du centre et de l'Est sont les plus belles...

forêt, je dévale la pente, pas forcément très à l'aise dans mes tongs. Chantal, ne souhaitant pas prendre de risques, préfère m'attendre tranquillement à l'ombre des cocotiers pendant que je me prélasse dans l'eau rafraichissante.

Après la grimpette du retour, lorsque je la rejoins une demi-heure plus tard, je ruisselle de sueur ! Tant pis, je ne redescends pas !

Travaux journaliers dans les champs.

Rizières de Tegallalang, les plus photographiées de l'île.

Nous partons pour les fameuses rizières de Tegallalang, présentes dans tous les articles de magazines sur Bali. Les échoppes de souvenirs et les bars avec vue se sont multipliés. On n'apercevra bientôt plus les parcelles depuis la route.

Les Balinais ont un mal fou à préserver leur patrimoine. Tout est allé si vite ces cinq dernières années ; ceux qui avaient su résister jusque là sont en train de vendre leur âme au dieu *dollar* en cédant sous la pression de l'argent facile.

Sept cents hectares de rizières disparaissent chaque année au profit de complexes hôteliers de luxe. Plutôt que s'échiner à cultiver le riz, les jeunes Balinais préfèrent en effet se débarrasser des terres de famille à un bon prix, investir dans un véhicule, puis servir de chauffeur de taxi ou de guide touristique.
Dans leur esprit, c'est plus valorisant...

Les rizières de Jatiluwih sont désormais classées au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Rizières dans la région de Putung.

Avant l'orage à Tampaksiring

Après avoir été mises en eau, labourées et nivelées, les parcelles sont prêtes pour le repiquage. Elles seront, dès lors, régulièrement désherbées, drainées et inondées.

Un paysan balinais passe beaucoup de temps dans ses rizières entre le repiquage et la moisson; l'entretien et le désherbage des bordures à la faucille étant le travail le plus pénible.

Lorsque les grains sont formés, il faut chasser les oiseaux friands de cette manne providentielle : épouvantails, lanières ou sacs de plastique accrochés sur des fils tendus au-dessus des cultures, femmes qui agitent des morceaux de tissu à l'aide d'une longue perche, moulin à vent sonore, tous les moyens sont bons pour faire fuir les intrus...

Padi Bali *est le nom générique du riz traditionnel rustique à longues tiges.*
Après avoir été remplacé par des variétés plus prolifiques, mais plus gourmandes en engrais et pesticides, il est en train de retrouver progressivement sa place dans les champs.

Au moment de la récolte, les femmes envahissent les parcelles et moissonnent dans la chaleur durant des jours. Elles battent le riz sur place et à la main.

Femmes en train de vanner pour séparer les grains de la paille et des poussières.

La couleur des graminées a bien changé depuis notre dernier passage à Jatiluwih : le doré a désormais remplacé le camaïeu de vert. Au loin, des volutes de fumée blanche indiquent que la moisson de certaines parcelles est déjà terminée et qu'on brûle la paille pour enrichir le sol. Nous garons la moto sur un petit parking et empruntons un chemin qui serpente au milieu des champs. Nous nous arrêtons longuement dans celles où des femmes «cueillent» les épis.

Contrairement aux autres rizières de Bali où l'on coupe, assez près du sol et à la faucille, une brassée pour la battre immédiatement, ici, on étête délicatement chaque tige à l'aide d'un instrument tranchant, caché dans la main pour ne pas effrayer la déesse du riz. Les épis sont ensuite rassemblés en bottes qu'on étale par terre pour le séchage. C'est la méthode traditionnelle.

Tandis que nous prenons un second chemin, des nuages noirs s'amoncellent au-dessus de nos têtes et des gouttes de pluie se mettent même à tomber ; juste pour nous faire peur, car elles s'arrêtent définitivement au bout de quelques minutes. Nous trainons le long du sentier de crête qui domine une vallée sur chacun de ses côtés et nous comprenons vraiment pourquoi les rizières de Jatiluwih sont considérées comme les plus belles de Bali.

La balade se termine au fond d'un des vallons, dans un temple qui nous déçoit un peu, tellement il nous semblait plus joli vu d'en haut...

La récolte du riz traditionnel est effectuée à l'aide d'une lame cachée dans la main de la cueilleuse pour ne pas effrayer la déesse du riz.

*Les gerbes de **Padi Bali** sont pesées, puis mises à sécher avant d'être entreposées dans les greniers et égrenées au gré des besoins.*

Pour fertiliser les sols, on brûle les chaumes et des troupeaux de canards domestiques colonisent les champs.

Alan Driver

Chantal en plein travail !

Pas si facile que ça le cadrage !

Je me prends vraiment pour un manne-quin...

Oubliée ma chute en moto de l'année dernière à Jatiluwih.

Rizières

Balade de fin d'après-midi dans les rizières d'Ubud.

Chapitre 3

les temples et l'architecture

Les ***pura*** (temples publics) sont très nombreux à Bali. Les ***banjar***, ou associations de voisinage qui comprennent en général une dizaine de familles, en assurent l'entretien. Quant aux enclos domestiques, outre les habitations, le grenier, un pavillon pour les invités, un pour les travaux et un autre pour la cuisine, ils possèdent tous un temple familial. On dit qu'il en existe plusieurs milliers sur l'île.

Pura Taman Saraswati et son étang de lotus à Ubud.

Temple des environs de Tabanan

Pura Puseh de Kemenuh.

Entouré d'eau, le Pura Taman Ayun, ou Temple du Vaste Jardin, est l'un des plus beaux temples et l'un des rares à être orienté vers le Gunung Batukau, la seconde plus haute montagne de Bali, et non vers le Gunung Agung comme les autres.
*Dix belles tours à **meru**, dont trois à onze étages, se dressent dans ce temple de Mengwi qui fut, jusqu'à la fin du XIXe siècle, la capitale d'un puissant royaume.*

La moto fonce dans la nuit balinaise en direction de Bedugul. Il est 5 h 15, Le fait d'avoir reconnu le parcours de jour nous fait gagner un temps précieux. Pourtant, me croyant arrivé sur la voie principale, je tourne un peu trop tôt vers le nord et m'engage sur une route parallèle en piteux état à certains endroits. Par contre, elle nous donne l'occasion de passer par des lieux que nous ne connaissions pas.
Les premières lueurs de l'aube apparaissent enfin et le mont Agung avec ses 3 134 mètres se découpe majestueusement dans la lumière rosée. Avec l'altitude et la nuit qui s'achève, nous sommes heureux d'avoir enfilé une petite laine et un coupe-vent. En bermuda et en tongs, nous n'avons pas chaud aux mollets !

Nous pénétrons dans l'enceinte du temple Bratan Ulu Danu une heure et demie après notre départ d'Ubud, juste au moment où les premiers rayons du soleil passent par-dessus la crête de la montagne et viennent caresser les pierres sculptées et noircies des monuments. Les *meru* se reflètent dans le miroir du lac de cratère qu'aucune ride ne trouble encore.
Le calme et la sérénité du lieu nous incitent à rester un peu plus longtemps, d'autant que le soleil commence à chauffer agréablement et que nous sommes toujours seuls. C'est la faim qui nous tire de notre léthargie. Nos montres indiquent 8 h 30. Nous quittons à regret cet endroit enchanteur...

Pura Ulu Danu Bratan est certainement le temple le plus représenté sur les brochures touristiques. Aux heures matinales, le calme et la sérénité règnent autour du lac de cratère sur le bord duquel le temple dédié à la déesse des Eaux est posé.

Portail fendu près de Bedugul, mémorial du Puputan de Klungkung, et temples funéraires du Gunung Kawi à Tampaksiring.

Temple funéraire de Gunung Kawi à Tampaksiring.

Tanah Lot fait partie des sites les plus visités de Bali.

En cette fin d'après-midi, il y a foule au Tanah Lot. Posé sur son îlot, il n'accueille que les pèlerins balinais venus s'y recueillir ; les touristes, eux, se tiennent à l'écart sur la plage. Chantal qui n'est pas revenue ici depuis plusieurs années ne reconnait pas les abords. Qu'il est loin le temps où la route bordée de rares boutiques se terminait juste devant le temple ! Aujourd'hui, le visiteur doit d'abord payer son entrée à une sorte de guichet d'autoroute, puis garer son véhicule sur un des parkings aménagés. Il lui faut encore marcher quelques centaines de mètres entre gargotes, magasins de marque et étals. Des ATM ont même fait leur apparition. Le site lui-même a changé. De nouveaux temples ont été construits, et, avec eux, des restaurants et des bars aux vastes terrasses.

Heureusement, le spectacle des vagues qui viennent s'écraser contre les rochers et celui du coucher de soleil sur la mer sont toujours aussi beaux. Je vais peut-être faire sourire, mais, malgré la foule, pour peu qu'on s'éloigne légèrement des points stratégiques, je trouve qu'il s'y dégage encore une atmosphère de sérénité...

Selfie devant le Tanah Lot.

Maisons dans une cocoteraie, temple familial et portail d'un enclos domestique.

Auparavant, les bâtiments et habitations ne devaient pas dépasser la hauteur des cocotiers. Aujourd'hui, les propriétaires ont le droit de construire des étages supplémentaires. De nombreux travaux d'agrandissement ont lieu dans les villages les plus touristiques.

Le degré de décoration du portail d'un enclos domestique reflète souvent la richesse des familles qui l'occupent...

Deux gardiens au portail de la maison...

Habitation paysanne
dans une rizière.

Demeure de
cultivateurs d'algues.

Pura Taman Saraswati à Ubud

*Le **kori agung** est un portail d'apparat qui marque l'entrée principale d'un temple et est réservé, en principe, aux seuls prêtres.*

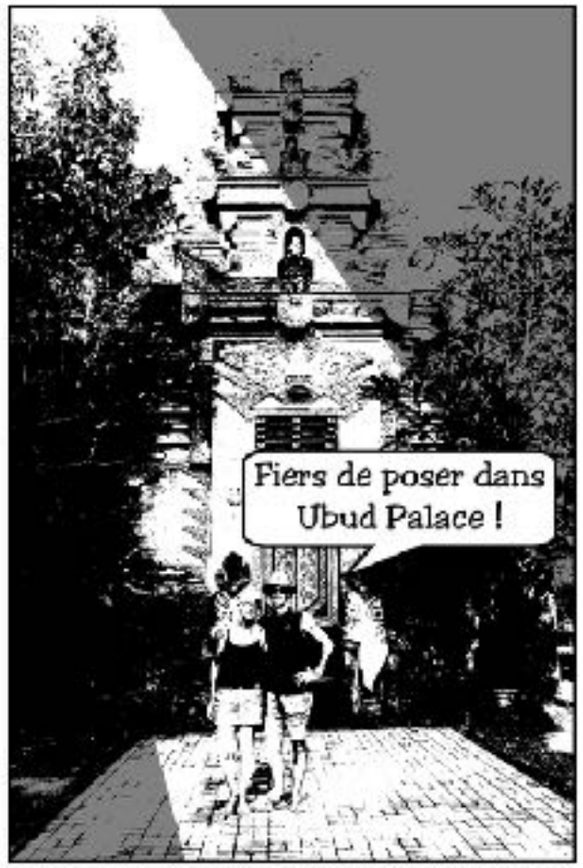
*La cour d'un **puri** montre toujours une belle porte ornée au milieu de la verdure.*

Fragment de la fresque de Yeh Pulu à Bedulu
et Puri Taman Ujung près d'Amlapura

Pura Taman Saraswati à Ubud

Le soir, le Puri Saren, communément appelé Ubud Palace, sert de cadre à des spectacles de danses balinaises.

Temples


Fiers de poser dans Ubud Palace !

Devant un temple d'Ubud.

Quelles décos dans Pura Ulun Danu Batur !

Fabuleux les couchers de soleil sur Tanah Lot !

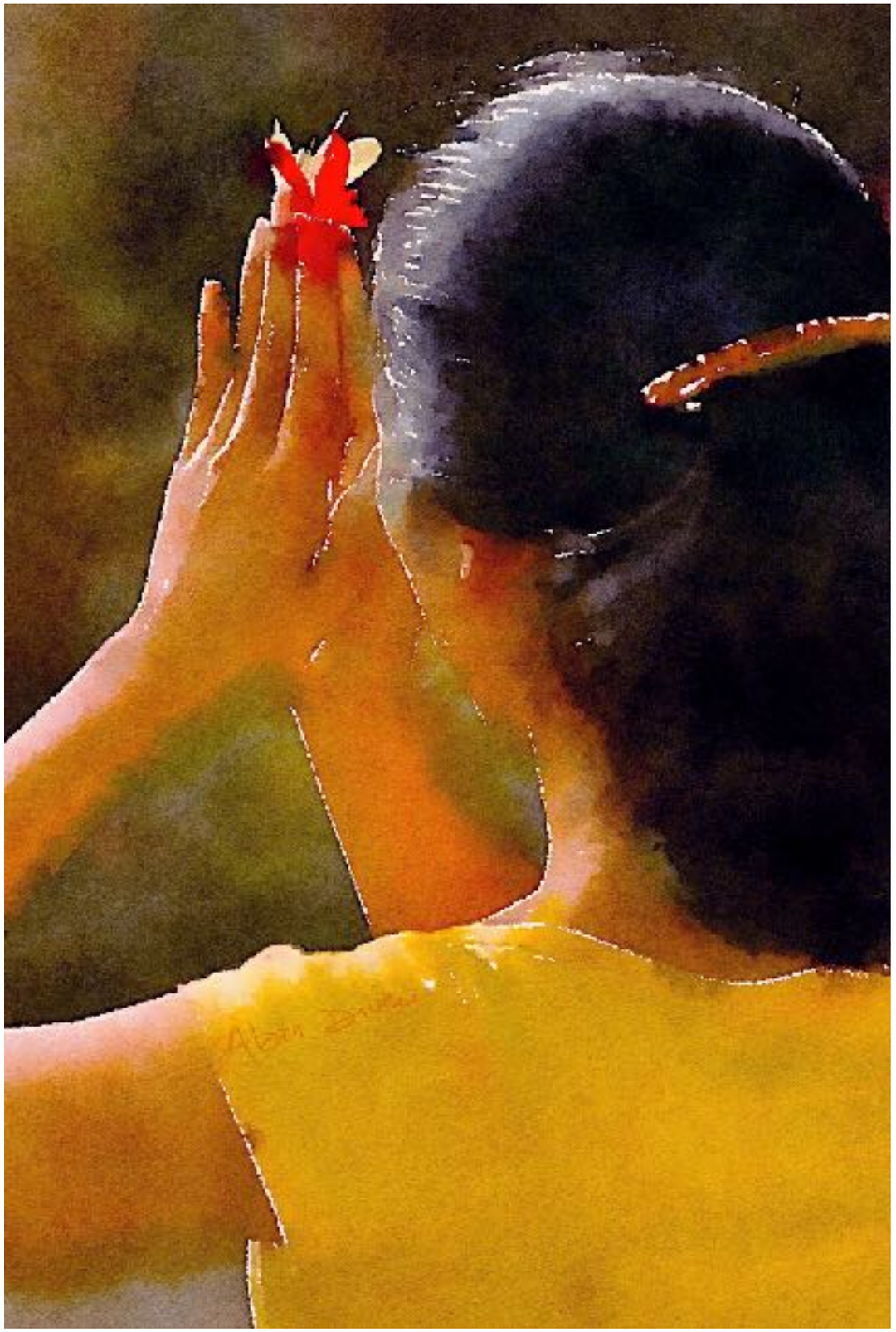
Chapitre 4

les cérémonies et fêtes

Les Balinais consacrent, chaque jour, beaucoup de temps à leur religion, très ritualisée...
Des cérémonies exubérantes ponctuent les jours saints, déterminés par le calendrier lunaire ou le calendrier balinais de 210 jours.
Quant aux rites de passage et autres fêtes, ils donnent lieu à de joyeuses réunions familiales autour du temple domestique.

*Rituel des **canang sari** dans un temple public. Les offrandes sont destinées à remercier les dieux vivant dans les montagnes.*

Ce sont surtout les femmes qui se chargent des offrandes. Chaque jour, elles vénèrent ainsi les dieux, la nature, les vivants, les morts...



La religion à Bali se vit dans la plus parfaite décontraction, mais toujours dans la dignité et avec élégance...

Femmes et jeune fille se rendant au temple.

Avec une grâce sans pareille, des dames de tout âge en corsage de dentelle, sarong et ceinture marchent en file indienne sur le bas-côté de la route en portant sur la tête un panier d'offrandes. Ce tableau représente le Bali que nous adorons.

Un après-midi, à Bedulu, nous arrivons en même temps qu'une bonne soixantaine de femmes, toutes de jaune et de vert vêtues, qui avancent à la queue leu leu jusqu'au temple, une haute corbeille de fruits posée en équilibre sur la tête. Une fois parvenues à destination, elles les déposent sur une table dans un endroit très précis du sanctuaire pour qu'un prêtre les bénisse.

Juste après l'entrée, un gamelan composé uniquement de femmes joue une musique qui nous transporte tous les deux à chaque fois que nous l'entendons. Dans l'enceinte sacrée, les nombreux autels débordent des offrandes que les fidèles ont amenées, comme ce Garuda de plus de deux mètres recouvert de nourriture : du riz et du porc en particulier. Le résultat est bluffant. Dans un coin, à l'écart de la foule, un vieux peintre immortalise l'événement sur sa toile.

C'est pour tout cela que nous venons si souvent à Bali…

Les femmes en tenue de cérémonie, apportent leurs offrandes au temple.

La confection des offrandes est un art qui se transmet de mère en fille. Les femmes âgées jouissent d'un très grand respect.

Pour les plus élaborées, comme celles composées d'aliments par exemple, une base de polystyrène sculpté est souvent utilisée.

*Les **damar kurung** sont des lanternes qui fleurissent le long des temples durant la période des crémations collectives. Chacune d'entre elles veille sur l'âme d'un défunt.*

KNUCKLEHEADS

La confection des décorations des temples est confiée aux hommes, tandis que ce sont les femmes qui s'occupent de celle des offrandes.

Pura Ulun Danu Batur

Nous avons de la chance. À l'occasion de la célébration de la pleine lune, la décoration du temple est tout bonnement superbe avec ses innombrables parasols jaunes, rouges, blancs et ses statues ceintes de tissu aux mêmes couleurs.

Les pèlerins sont légion. Les femmes sont parées d'un ***sarong***, d'un chemisier en dentelle et d'une ceinture en tissu de couleur vive. La plupart d'entre elles amènent un panier d'offrandes en équilibre sur la tête. Quant aux hommes, ils sont revêtus d'un ***sarong***, d'une chemise blanche et d'un ***udeng***, ce fameux turban que tout Balinais se doit de porter pour pénétrer dans un dans un temple. Très drôles et adorables, les enfants, et même les bébés, garçons et filles, portent le même habit que leurs parents.

Ferveur des fidèles et habits de cérémonie pour tout le monde...

Au gré des arrivées et une fois les offrandes déposées sur l'un des autels, toute la petite famille s'agenouille devant celui-ci et se recueille. Ensuite, après les avoir bénies, les femmes se mettent des fleurs dans les cheveux, tandis que les hommes se les coincent derrière les oreilles.

Après trois heures passées dans le temple à observer tous ces rites, à discuter avec certains ou encore à prendre un grand nombre de photos, nous quittons le lieu sacré, enchantés.

Procession dans Pura Ulun Danu Batur

Prière au Pura Buk Jambe de Mas

À l'entrée d'un temple à Ubud.

Préparatifs pour la cérémonie.

Lors de certaines cérémonies, des animaux domestiques sont sacrifiés.

Un dimanche, nous tombons sur ce que nous pensons être une cérémonie. Revêtus d'un sarong, nous nous mêlons discrètement à la foule.

Les femmes et leurs rejetons endimanchés se tiennent à l'écart des hommes qui forment un large cercle en poussant des cris d'exclamation et d'amusement mélangés. Intrigués, nous nous approchons d'eux et restons stupéfaits devant le spectacle. Une dizaine de petites vaches sont attachées au milieu de l'arène et reçoivent dans les épaules et les cuisses des coups de kriss des spectateurs. Quand l'une d'entre elles s'écroule, épuisée, rires et hurlements fusent.

La vachette, sitôt à terre, est saisie par les membres et décapitée sur place. Puis la dépouille est amenée sur un tapis de feuilles de cocotier tressées pour y être découpée. Les morceaux sont ensuite rassemblés sur une autre natte pour reconstituer la bête. Un prêtre vient alors bénir la viande avant qu'elle ne soit entièrement dépiautée et hachée menu.
Dans des coquilles de noix de coco, des mélanges d'épices attendent d'assaisonner le hachis. Des mains expertes pétrissent le tout dans un tronc de bananier creusé. Des satay (brochettes de viande hachée) sont aussitôt confectionnés et grillés sur des braises de noix de coco.

Un jeune gamin photographe, amusé par notre présence, vient timidement tirer nos portraits, tandis que les femmes commencent à se regrouper dans l'enceinte du temple pour prier. Il est temps pour nous de partir.

Comme toujours dans les coins non touristiques, la gentillesse des gens à notre égard a été formidable.

Fin de cérémonie au Pura Ulun Danu Batur.

Fête à Pura Besakih.

Construit sur les pentes du Mont Agung, Pura Besakih se compose de 22 sanctuaires. Le « temple mère » est le plus grand et le plus vénéré de Bali.
*En 1963, lors de la fête de l'**Eka Dasa Rudra** qui s'y déroulait et qui n'a lieu qu'une fois par siècle, le volcan entra en éruption et fit plus de 1 500 morts et des dizaines de milliers de sans-abris.*

Jeune musicien dans le Pura Ulun Danu Batur.

Processions à travers le village lors de cérémonies.

Village de Sangiangan paré pour une cérémonie.

Procession lors du mariage du fils du roi à Ubud.

Mariage dans une famille des environs d'Ubud.
Très libres, les Balinais se marient en n'ignorant rien des « choses de la vie » !

Lors de funérailles, procession vers le lieu de crémation.

Pour permettre à l'âme, immortelle, de se libérer de son enveloppe charnelle et de se réincarner, il est nécessaire de procéder à la crémation. Celle-ci peut coûter le prix d'une voiture ou même d'une maison.

De sa demeure jusqu'au lieu de crémation, le corps est transporté dans une tour à travers la ville ou le village.

Durant une promenade en moto, nous tombons sur les préparatifs d'une crémation. Nous enfilons vite nos *sarong* afin d'assister à la cérémonie.

Les funérailles célébrées sont celles d'une personne importante, un brahmane, puisque le sarcophage en bambou recouvert de velours noir qui recevra le corps tout à l'heure représente un taureau. Soutenu par une cinquantaine d'hommes portant la même tenue, il ouvre la procession.

Le joyeux cortège s'ébranle dans les cris et les rires des portefaix. La tour où le défunt repose encore pour l'instant arrive ensuite, elle aussi soulevée par une armée de gaillards en habits de cérémonie qui la secoue et la tourne dans tous les sens pour éviter que l'esprit retrouve le chemin du village. Suivent le *galaganjur*, orchestre de tambours et cymbales, qui joue très fort pour effrayer les esprits néfastes, puis la famille, les amis et tous les voisins du *banjar*.

Sur le lieu de crémation, les prêtres enroulent délicatement le corps, sorti de la tour, dans un linceul blanc noué avec des bandelettes et le déposent dans le corps du taureau au milieu d'offrandes et d'objets lui ayant appartenu.
Sitôt le cercueil refermé et la bénédiction effectuée, le fils ainé, suivi des autres membres de la famille, enflamme l'animal à l'aide d'une torche.
Dès les premières volutes de fumée, l'âme quitte son enveloppe humaine et monte vers le ciel. La foule peut alors commencer à se disperser.

Aujourd'hui, nous ne verrons pas la dépouille tomber dans les flammes et griller comme un vulgaire morceau de viande sur le barbecue comme nous avions pu l'observer une fois précédente. De ce point de vue, la cérémonie aura été moins traumatisante...

La tour symbolise le cosmos reposant sur la fondation du monde. Le cortège la tourne dans tous les sens afin d'éviter que l'esprit ne retrouve le chemin du village.

Une fois transféré de la tour dans le sarcophage, le corps peut être brûlé.
C'est la famille qui y met le feu avant d'être relayée par des professionnels qui opèrent au lance-flamme.

Corps du défunt
en train de brûler.

Les crémations collectives ont plutôt lieu en juillet et aout. Elles permettent aux familles de réduire les frais de manière significative en se regroupant.

Elles se déroulent sur plusieurs jours. Les corps sont déterrés, puis incinérés une première fois. Les cendres restantes sont ensuite recueillies dans une urne, elle-même placée dans un taureau qui est brûlé à son tour.

Les dernières cendres seront jetées dans la rivière ou dans la mer.

*À l'occasion de **Nyepi**, le Nouvel An balinais, monstres de chair ou de papier sont de sortie..,*

Dès 9 heures, nous arpentons les rues d'Ubud à la recherche des ogoh-ogoh, monstres mythologiques fabriqués par les jeunes gens à l'occasion du Nouvel An balinais qui a lieu demain. Durant les semaines qui précèdent l'événement, les benjar (associations de voisinage) rivalisent de créativité et d'ingéniosité pour confectionner les affreux géants de mousse, de polystyrène et de papier encollé peint. Dans la religion hindouiste, les ogoh-ogoh représentent Bhuta-Kala, ce qui signifie l'énergie éternelle et le temps éternel.

Selon un rite ancestral, fixés sur un savant enchevêtrement de bambous, ils défileront ce soir à travers le village, portés à bout de bras par les jeunes du benjar qui les ont fabriqués. Ils chasseront de la sorte les mauvais esprits et purifieront en même temps l'environnement dans lequel les hommes vivent.
En attendant, dans les rues où ils ont été construits, on s'active à ôter les bâches qui les protégeaient. Ainsi débarrassés de leur imperméable, on peut plus facilement prendre conscience de leur taille. Certains sont gigantesques, d'autres paraissent encore plus affreux, comme, par exemple, cette femme aux énormes seins et au sexe poilu plus vrai que nature.

En fin de journée, le défilé débute, avec en tête, des enfants d'environ cinq-six ans portant, à bout de bras, un bébé de polystyrène bleu. À voir leurs mines réjouies, on devine leur fierté. Les ogoh-ogoh sont ensuite regroupés sur le terrain de football, en plein centre-ville. L'un des plus impressionnants est un taureau avec tous ses attributs. La gueule s'ouvre et se ferme en émettant un meuglement sinistre. Celui qui représente deux singes-démons est magnifique dans sa couleur d'un rouge éclatant. Tout près, un dragon dont les yeux s'éclairent lance par intermittence des nuages de fumée par les naseaux.
Des groupes de gamelan, de percussions diverses, de danseuses s'intercalent entre les monstres. Plus il y a de bruit, plus les mauvais esprits fuiront.

Immenses effigies des démons, les ***ogoh-ogoh*** *se doivent d'être les plus effrayants et les plus extravagants possible. La veille de Nyepi, les jeunes gens qui les ont fabriqués les promènent à la lueur des flambeaux à travers la ville. Ils finiront détruits ou brûlés.*

La nuit est maintenant complètement tombée et la foule des curieux venus en famille reste enjouée, mais calme. Par contre, certains touristes excités, torse nu, une bière à la main et trémoussant du derrière ne donnent pas forcément une belle image des étrangers. Dommage pour les autres qui savent respecter les gens et l'endroit où ils se trouvent.

Mais ça, c'est une autre histoire...
La soirée se termine. Les ogoh-ogoh vont être détruits ou brûlés pour beaucoup. Ils ont terminé leur mission...

Demain, c'est Nyepi, le Nouvel An balinais, appelé aussi «jour du silence». Tout le monde, sans exception, restera à la maison.

*Des semaines de travail sont nécessaires pour fabriquer ces monstres géants de bambou, de mousse, de polystyrène et de papier encollé peint. Après **Nyepi**, ils sont détruits.*

*Les **ogoh-ogoh** les plus sophistiqués sont animés et éclairés.*

__Galungan__, fête importante dans le calendrier balinais, a lieu tous les 210 jours. En cette occasion, on célèbre la création de l'univers. Dix jours plus tard, c'est __Kuningan__, la «Toussaint» balinaise. Selon la croyance, les ancêtres descendent alors dans les temples.

En cette veille de Kuningan, nous sommes réveillés, avant le lever du jour, par un concert de pilons qu'on frappe dans des mortiers : Wayan et les autres hommes de la maison préparent consciencieusement les ingrédients du lawar pour le repas de fête.

Nous décidons de nous balader dans les villages environnants. Lorsque nous allons chercher notre moto, nous trouvons des offrandes posées sur la selle et au-dessus du phare avant ; une attention de Ketut, notre logeuse, pour nous porter chance.

Le temple familial de la guesthouse est à nouveau décoré, mais les ornements ont un peu changé par rapport à Galungan qui a eu lieu la semaine dernière : aujourd'hui, le jaune domine. Lorsque nous partons, les trois familles qui vivent ici sont en train de s'y recueillir.

Comme toujours en cette période, tout le monde a revêtu son costume traditionnel, enfants compris. Dans les villages, une grande animation règne autour des sanctuaires publics. Nous nous arrêtons devant l'un d'eux, juste au moment de la sortie d'une cérémonie. La foule des fidèles ne s'attarde pas et se disperse dans toutes les directions. Les moteurs vrombissent et les gens repartent, souvent à quatre sur une même moto : papa conduit avec maman assise derrière lui, le plus grand des enfants se tient, le nez dans le guidon, debout devant papa et le plus petit est sagement assis, coincé entre papa et maman. Parfois, en plus, un bébé est serré dans les bras de maman, ce qui fait cinq personnes sur la pétrolette ; et tout le monde sans casque. Évidemment… !

Comme pour Galungan, Ketut nous offre deux assiettes de lawar pour le déjeuner, encore mieux servies qu'il y a dix jours…

*Pour **Galungan,** les jeunes hommes de la famille construisent un penjor qu'ils planteront ensuite devant l'enclos domestique.*

*Partout dans l'île, les **penjor** ornent les routes de campagne et les rues des villes et villages.*

En ce moment, une grande effervescence règne dans les villages ; on va célébrer *Galungan* et *Kuningan* partout sur l'île. Tous les 210 jours, les Balinais invitent les dieux et les ancêtres à venir parmi eux fêter la création du monde et prient pour la victoire de la vertu sur le démon. À cette occasion, tous retournent dans leur village familial.

Quelques jours avant cette date, les hommes se chargent de la construction des *penjors* qu'ils dressent ensuite devant chaque maison, le long des rues et des routes. Ces longues perches de bambou évoquent le mont Agung et leur grande hauteur doit aider les invités à descendre sur terre. Ils sont souvent magnifiquement décorés : leurs tiges figurent les rivières et des ornements qui symbolisent les récoltes y sont accrochés. Sur chacun d'entre eux, un petit autel, représentant le temple de Besakih, est installé pour accueillir les offrandes. Quand toutes les rues du village en sont bordées, le spectacle de ces bambous recourbés est vraiment unique et magnifique. Nous ne nous lassons pas d'arpenter Ubud et les alentours. Manque de chance, celui que Wayan, le fils de Ketut, a construit durant cinq jours s'est brisé lors de son levage. La base du bambou a dû être sciée. Moins haut de deux bons mètres, le *penjor* a pourtant encore fière allure, planté devant l'entrée de la guesthouse…

Heart of Dixie

Cérémonies

Qu'elles sont belles ces offrandes !

Mon nouveau copain : le peintre du temple.

Durant la prière...

J'essaierai bien de porter mon sac photo comme ça !

Impossible de rentrer sans mon sarong !
À l'entrée du temple.

Chapitre 5

l'art et la culture

C'est indéniable : les Balinais sont les maîtres des travaux manuels.

Et même si dans certains villages, spécialisés dans la sculpture par exemple, on commence à voir de véritables «usines» où toute la famille travaille à la chaine, il reste malgré tout de véritables artistes dont les œuvres font le bonheur des connaisseurs.

*Danseur et danseuse de **Kebyar Duduk** l'une des nombreuses chorégraphies balinaises.*

Deux fois par semaine, les enfants peuvent suivre les cours de danse traditionnelle dispensés dans de nombreux villages.

Le dimanche matin, dans l'un des temples les plus connus d'Ubud, des cours de danse traditionnelle sont donnés aux enfants.

Celui qui nous plait le plus est celui prodigué aux plus jeunes fillettes. À 5 ans, certaines connaissent déjà les rudiments du legong, la chorégraphie la plus appréciée des étrangers. Les yeux ronds roulent un peu dans tous les sens et le jeu des doigts est encore hésitant, mais toutes ont envie de bien faire et sont attentives aux remarques de leurs professeurs. Lors de la pause, après le passage de tous les groupes d'âge, telle une volée d'oiseaux, toutes s'échappent et reviennent quelques instants plus tard avec un bâtonnet de glace acheté chez l'épicier du coin. Les friandises terminées, les cours peuvent alors reprendre. Les plus grandes, d'environ 10 ans, réalisent des mouvements plus propres, plus élaborés. Certaines paraissent même, à nos yeux de non-initiés, extraordinaires de grâce et d'agilité. Dans un autre endroit du temple, un homme dispense lui aussi des conseils à de jeunes danseurs. Les garçons se succèdent un par un dans un numéro qu'ils maitrisent déjà bien pour leur âge. Autant lors de leur passage ils sont extravertis, autant une fois la danse terminée ils semblent timides. Nous sommes littéralement sous le charme. Les deux heures passées là nous ont paru bien courtes.

*Au son du **gamelan**, les jeunes apprennent à écarquiller les yeux, à tordre les poignets en agitant gracieusement les doigts. Au bout de longues années d'apprentissage, les plus doués feront peut-être partie d'une troupe de renommée internationale...*

L'agilité des doigts et l'expression des yeux
ont un rôle primordial dans le jeu des acteurs.

À part quelques corps de ballets de grande réputation, la majorité des 2 000 troupes est essentiellement composée de villageois qui endossent, les jours de fête, masques et costumes multicolores.

Les danses balinaises possédaient à l'origine une vocation rituelle, mais elles ont aussi acquis une dimension profane depuis l'avènement du tourisme. La musique, la beauté des costumes et la grâce des danseurs ont en effet su séduire le public étranger.

Jeune danseuse prête pour sa première représentation.

Le Festival des Arts de Bali qui se tient à Denpasar présente durant un mois de nombreux spectacles, comme ici, des danses d'une troupe de Bornéo.

Spectacle coloré au Art Centre de Denpasar.

*Le **gamelan** désigne aussi bien l'instrument que tout un orchestre. Celui-ci se compose de **gangsa**, metallophones frappés avec un marteau, de **reyong** formé d'un rang de petits **gongs**, une paire de **kendang**, un mâle et une femelle, tambours qui conduisent l'orchestre.*

*Joueur de **gangsa**.*

*Les **gamelan** de femmes sont aujourd'hui de plus en plus nombreux.*

Un soir, sur un nouveau conseil de Ketut, nous filons, dès le diner terminé, au temple de Bedulu où une représentation de danses traditionnelles est proposée à l'occasion de l'odalan, anniversaire de la consécration de l'édifice.

Sous un bale, pavillon ouvert, des familles entières attendent que débute le spectacle. Pour tromper leur attente, comme partout dans le monde, des enfants se poursuivent en riant, gentiment. D'autres ont choisi de se chamailler, mais gentiment aussi. On est en Asie, tout de même !

Puis les musiciens se mettent à jouer et de gracieuses danseuses entrent en scène. Les diverses chorégraphies se succèdent au rythme du gamelan qui se tient sur un des côtés de l'estrade. Chantal et moi sommes fascinés par le joueur du kendang principal. En véritable chef d'orchestre, il donne le tempo aux autres en frappant sur les peaux de son tambour. À certains moments, un dialogue entre lui et les danseurs semble même s'installer. Ses doigts deviennent alors plus légers et viennent plutôt caresser l'instrument que le taper. Les autres exécutants règlent leurs battements sur les siens.

On resterait des heures à les regarder et à les écouter, mais le spectacle prend fin sous les applaudissements nourris des spectateurs. Ceux-ci, au contraire de nous, ne paraissent pas du tout étonnés d'une si grande maitrise : et des musiciens et des danseurs...

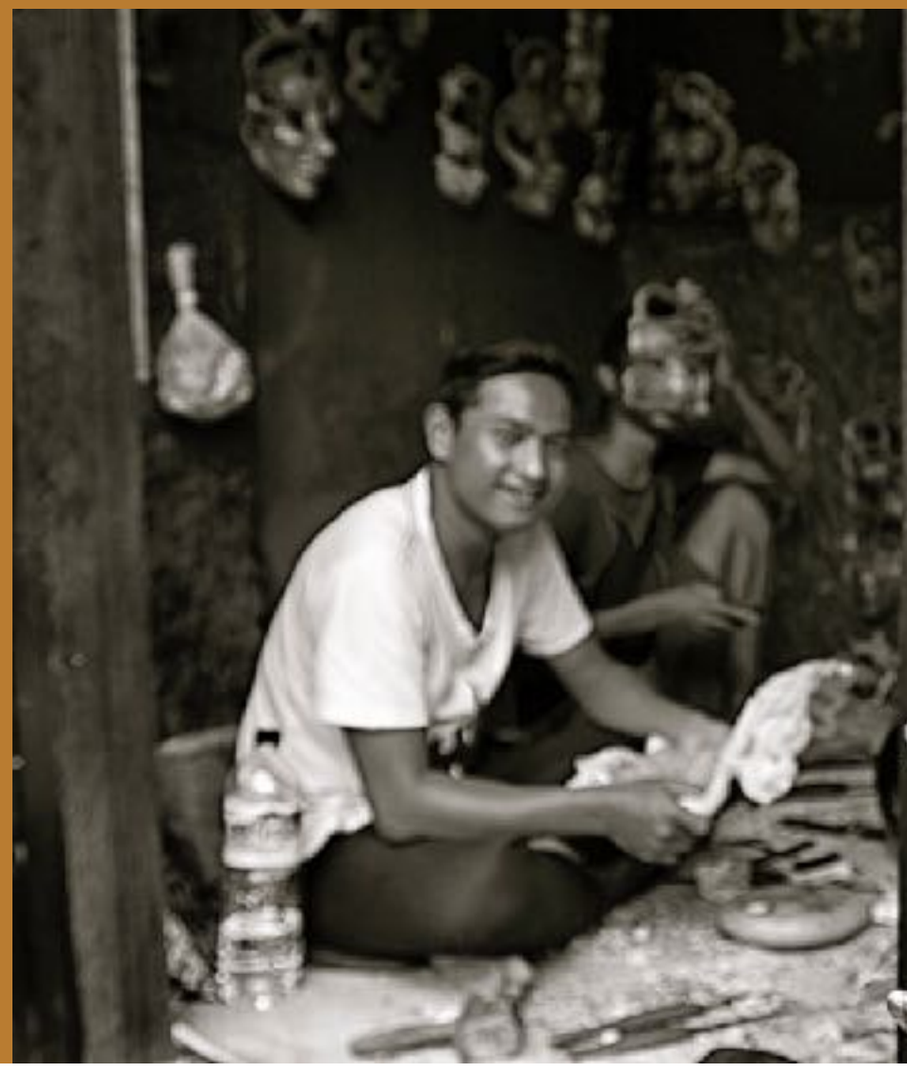
*Joueur de **kendang**, véritable chef de l'orchestre.*

*Joueur de **suling**, flûte de bambou traditionnelle.*

Lors de la soirée de clôture du mariage du fils du roi, un spectacle de musique balinaise actuelle a été donné à Ubud.

*Célèbre pour ses sculptures monumentales de **garuda**, Made Ada expose dans le monde entier. Ses pièces, pouvant atteindre 4 mètres de haut, se reconnaissent aisément à la complexité de la sculpture, souvent ciselée dans un seul tronc, sans aucun ajout.*
Il ne sculpte pratiquement plus, mais transmet son savoir-faire dans l'école qu'il a créée.
Il pose devant sa dernière œuvre : une porte sculptée.

En ce qui concerne la sculpture, il est difficile de faire une différence entre les artisans et les artistes tant leurs travaux sont délicats. On fait appel à eux pour des tâches dans les temples et les maisons. Aujourd'hui, certains ne se consacrent plus qu'à la création d'œuvres vendues aux touristes de passage. Cela n'enlève rien à leur talent.

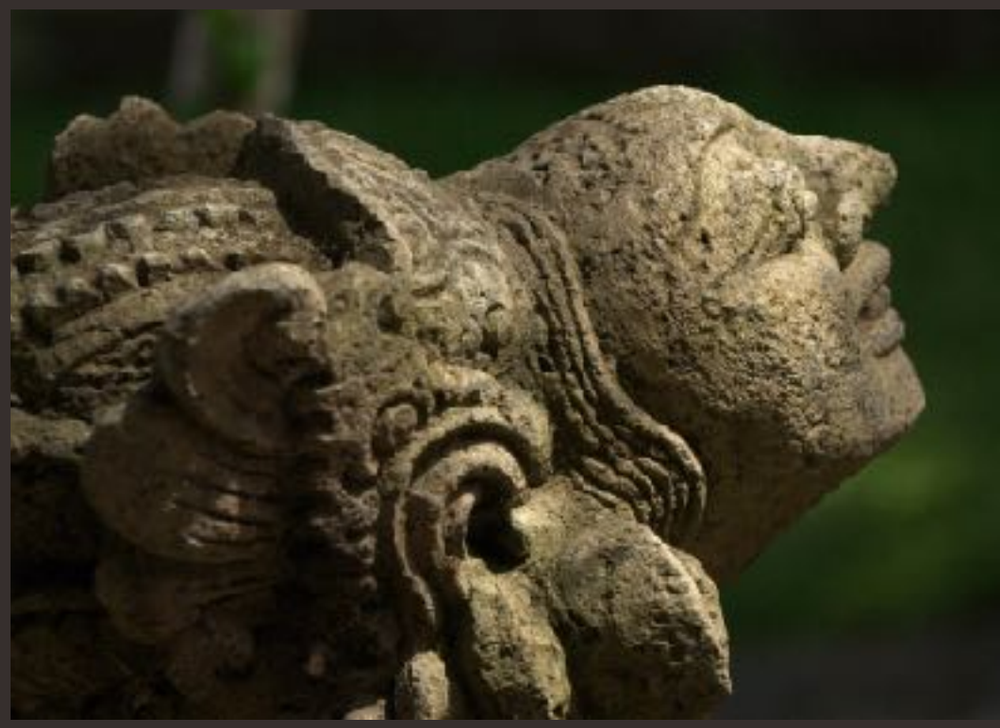


La dextérité avec laquelle travaillent les sculpteurs sur bois épatent toujours les badauds. Les pièces sont en effet le plus souvent coincées entre les pieds nus de l'artiste et ciselées avec des outils très rudimentaires. Le résultat est pourtant bluffant...

Pour les pièces les plus rentables, toute la famille travaille à la chaîne : le plus jeune dégrossit le morceau de bois, le papa sculpte, tandis que la maman ponce la pièce...

Quatre portes permettent de pénétrer dans l'enceinte de la vieille ville. Certaines parties de la muraille d'une hauteur de 8 mètres pour une épaisseur de 6 mètres, dateraient du Ve siècle.

Que ce soit dans les temples ou dans les enclos domestiques, la sculpture est omniprésente.

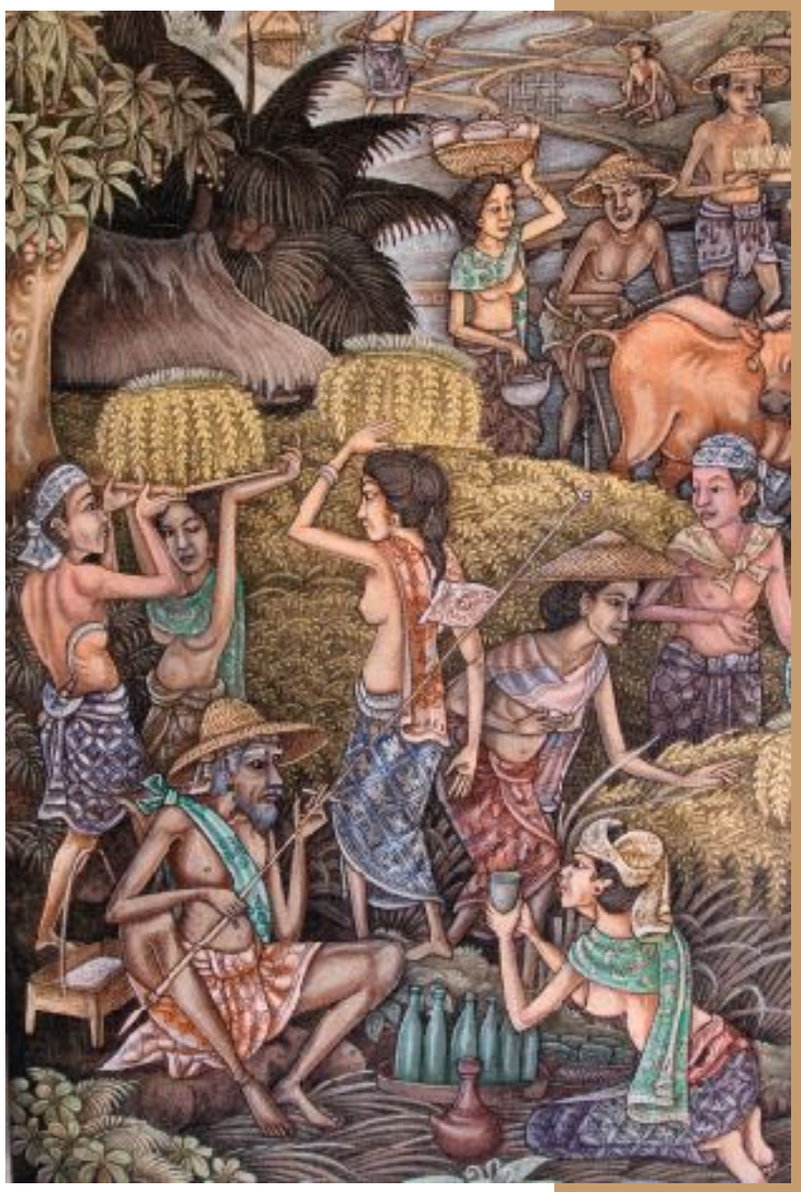


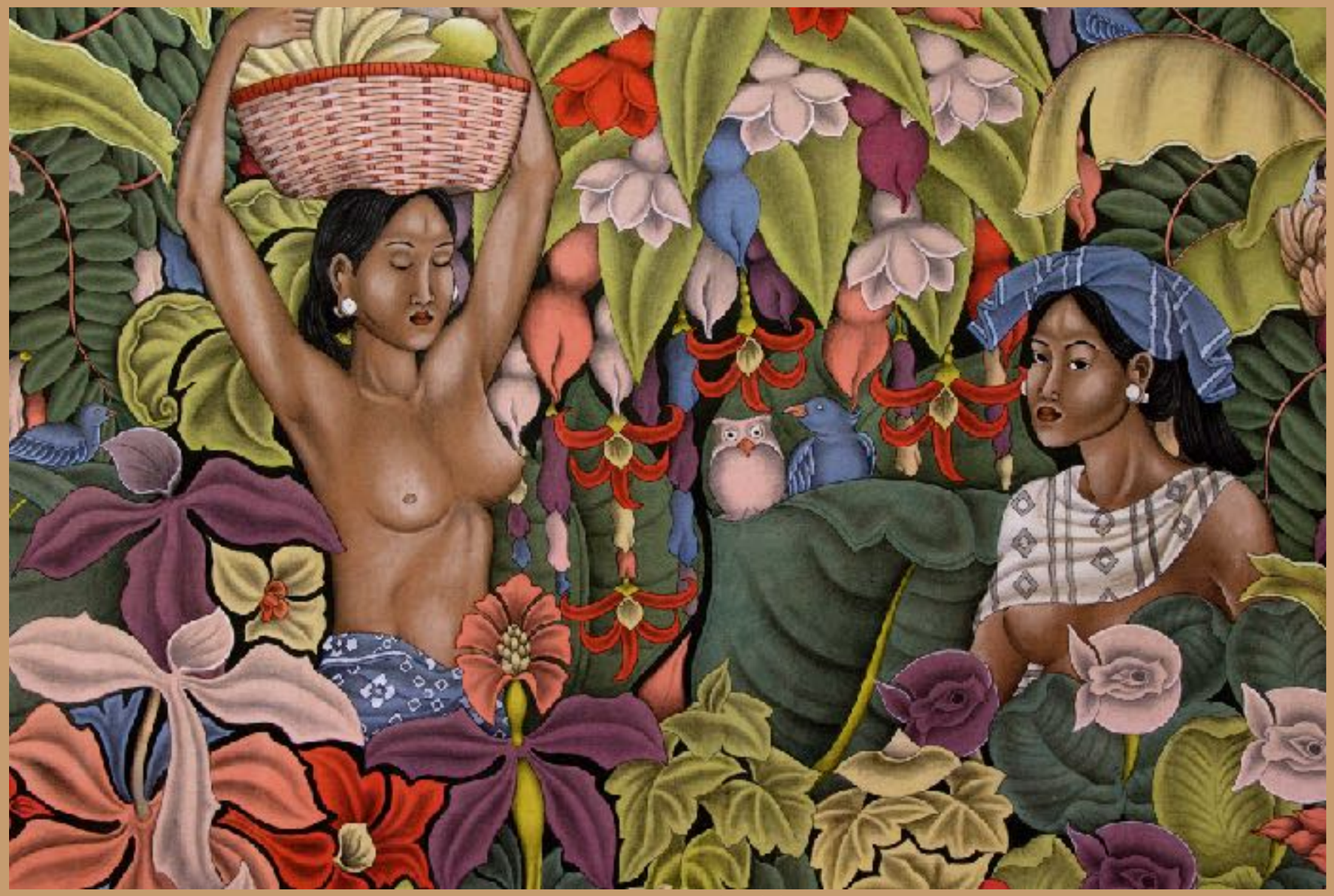
Pour la sculpture sur pierre, on utilise un tuf volcanique assez facile à travailler.
Cet art profite d'une forte demande due à la restauration des temples.

Dans un village près d'Ubud, de jeunes garçons fabriquent des statues en ciment.
Pour les réaliser, ils utilisent un cadre de grillage qu'ils modèlent selon leurs désirs, puis le recouvrent d'une fine couche de ciment. Les diverses pièces qui composent une statue sont ensuite assemblées entre elles, puis poncées durant des heures pour obtenir une œuvre impressionnante...

Artiste dans le Pura Samuan Tiga de Bedulu.

Peintres traditionnels en plein travail dans un atelier de Peliatan.





*Le style **wayang**, avec ses personnages représentés de profil ou de trois quart, prévalait durant l'époque précoloniale.*
L'arrivée de peintres occidentaux lui a permis de se renouveler.
Les tableaux naïfs qui garnissent les galeries d'aujourd'hui en sont le résultat.

Par pur mercantilisme, des artistes d'aujourd'hui sacrifient leur créativité au profit d'une certaine répétition et copie de leurs propres œuvres. Aussi, en pénétrant dans les salles d'expo d'Ubud, on a la désagréable impression de déjà-vu.

Mais on peut tout de même tomber sur des galeries d'exception qui n'hésitent pas à exposer des talents locaux, comme ici la Tonyraka Art Gallery à Mas.

Avec la mode du Street Art, les tags et peintures murales sont en train de fleurir un peu partout sur les murs, comme ici, à Peliatan.

Chaque village balinais a sa spécialité en matière d'artisanat, comme celui-ci et ses sculptures en verre.

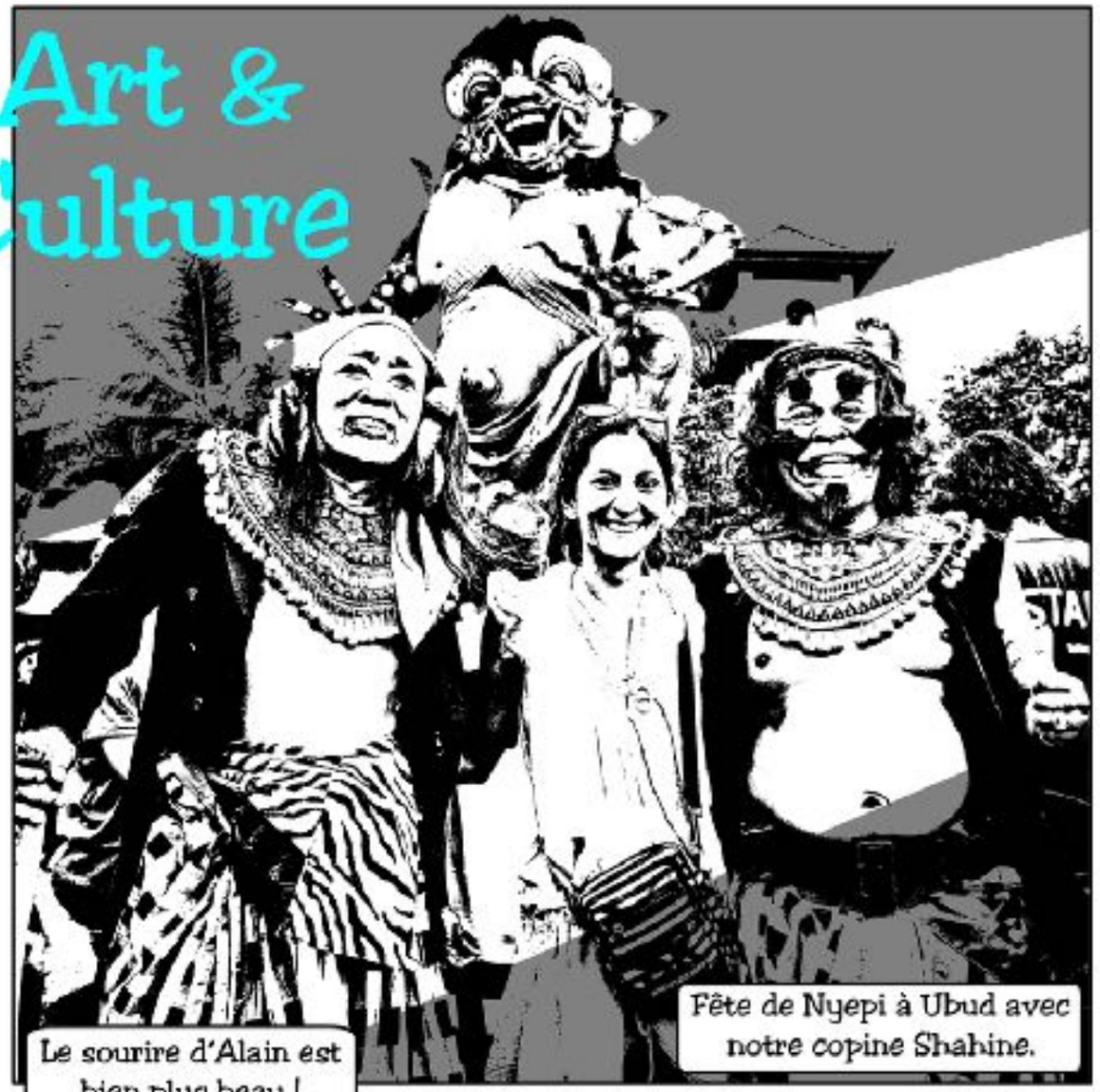
Une grande partie de la population tire profit de son habilité manuelle et peut ainsi jouir d'un complément de revenu non négligeable en proposant sa production aux touristes.

*Le cerf-volant fait partie du patrimoine culturel balinais. Il existe depuis des siècles. Un festival, **Selayang Pandang Layang-Layang**, se tient tous les ans à Padang Galak.*

La compétition fait rage entre les villages. La queue des plus grands engins atteint 250 mètres de long, la largeur du corps 11 mètres et le poids total plus de 700 kilos.

Destinés à demander de l'aide aux dieux pour rendre la terre fertile et éloigner les épidémies, les cerfs-volants ont une grande teneur religieuse.

Art & Culture


Fête de Nyepi à Ubud avec notre copine Shahine.

Y'en a partout de ces monstres !

Le sourire d'Alain est bien plus beau !

Marrant le ponçage de LA ogoh-ogoh !

Chapitre 6

la mer

Quelques ports parsèment le littoral de l'île. Les Balinais étant peu tournés vers la mer qu'ils croient habitée par les mauvais esprits, ce sont souvent des immigrants de Java et de Madura qui pêchent sur de frêles embarcations. Sur Nusa Lembongan et Nusa Penida, les cultivateurs d'algues marines ont de plus en plus de travail, leur cueillette étant désormais exportée dans le monde entier...

Marée haute sur les champs
d'algues de Nusa Lembongan.

Le transport des algues vers leur lieu de séchage est particulièrement pénible.

Devant nous s'étendent les jardins d'algues qui sont en train de révolutionner l'économie de l'île. Depuis notre premier passage ici en 2001, ceux-ci ont pris énormément d'importance. La pêche et la construction navale sont désormais pratiquement abandonnées au profit de la culture des algues, beaucoup plus lucrative…

Nous avons tenu à revenir pour voir ces courageux cultivateurs de la mer. Nous partons donc le long de la plage à leur rencontre. Le travail est pénible et lié à l'heure des marées. Une journée commence souvent avant le lever du jour et se termine la plupart du temps après le coucher du soleil.

Les femmes les plus jeunes font le va-et-vient entre les barques et les cabanes en portant de lourds paniers sur la tête, tandis que les plus anciennes s'occupent du séchage en les étalant, puis en les retournant sur d'immenses toiles posées sur le sable, inlassablement. Les hommes, quant à eux, utilisent une palanche et parviennent à transporter en un seul voyage deux mannes remplies d'algues fixées sur des cordelettes. Ces « tuteurs » sont ensuite plantés dans les champs marins à marée basse avant d'être récoltés quelque temps plus tard lorsque les végétaux ont suffisamment grandi.

Même si ce travail harassant n'est pas cher payé en égard de sa pénibilité, il rapporte pourtant bien plus que la pêche qui était, il n'y a pas encore si longtemps, la ressource principale de l'île.

En revenant vers l'hôtel, nous restons nous amuser avec des gamins qui nous offrent, à qui mieux mieux, des tonnes de coquillages ramassés sur la plage ou de petites éoliennes en bambou de leur fabrication !

Les cultivateurs profitent de la marée basse pour planter les algues attachées sur des tuteurs en ficelle. Ils viendront les recueillir après quelques semaines passées dans l'eau.

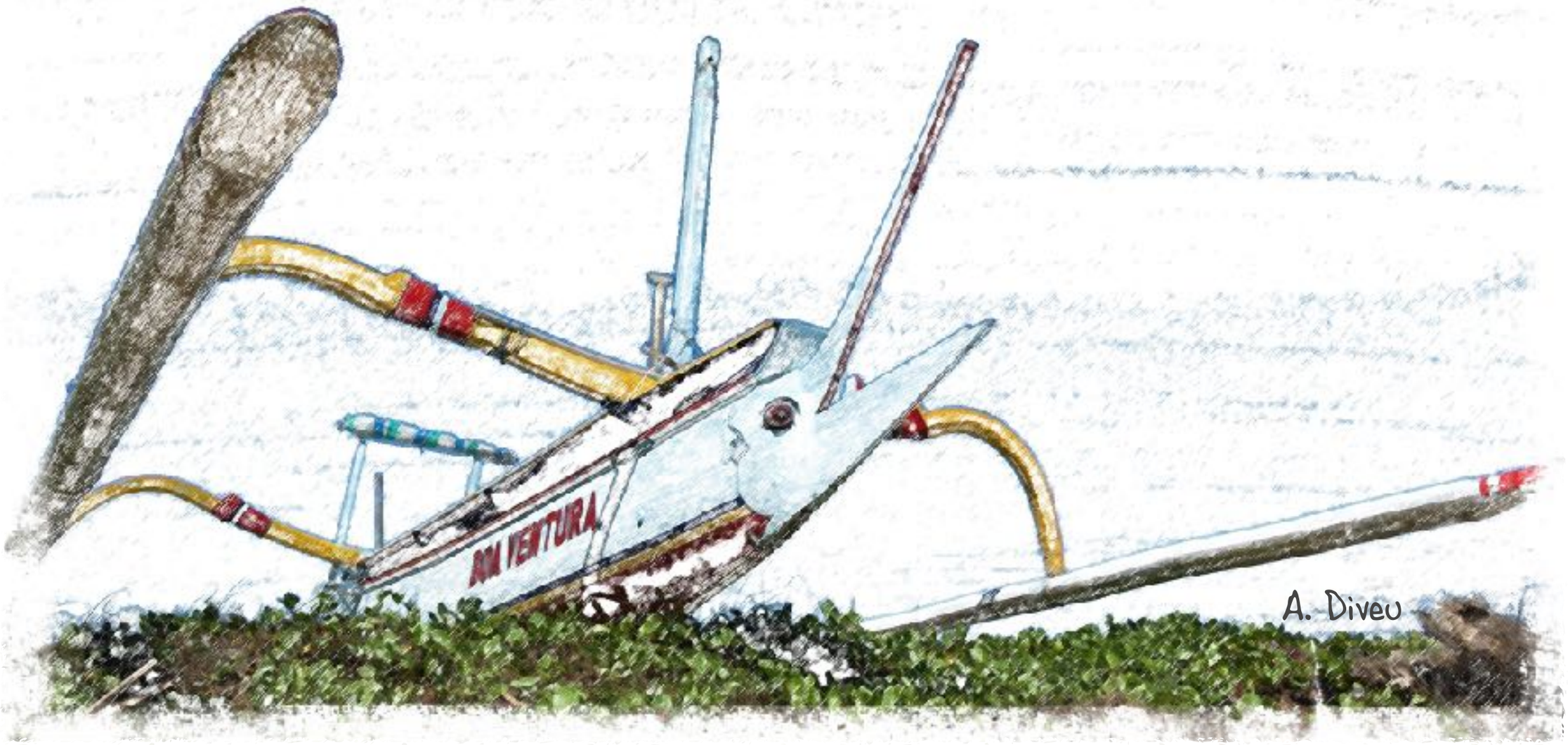
Juste avant le lever du soleil, une intense activité règne déjà sur la plage. La marée est descendante et il reste encore assez d'eau pour que les barques à fond plat puissent transporter sans trop de difficulté les paniers jusqu'aux lieux de plantation. Deux jukung rentrant d'une nuit en mer sont poussés sur le sable et les pêcheurs jettent au sol leurs filets remplis de maquereaux frétillants.

Ce matin, les gens me reconnaissent et m'accueillent très gentiment. Ils n'apprécient pas trop, en effet, les touristes de passage qui ne passent qu'une heure ou deux avant de repartir sur Bali s'amuser dans les boites de Kuta. Ils aiment, comme tout le monde, qu'on s'intéresse à leur travail. Certains m'emmènent avec eux visiter leurs champs d'algues. Quand la mer n'est pas entièrement retirée ou lorsque le lieu de culture est trop éloigné du rivage, ce qui est maintenant le cas des nouveaux «terrains», ils travaillent alors une bonne partie de la journée les jambes et les bras continuellement dans l'eau. Dur métier, mais, mon Dieu, que ces gens sont charmants !

Les anciens, qui ne peuvent plus porter des charges trop lourdes, s'occupent du séchage.

Retour de pêche, au lever du soleil, sur une plage de Nusa Lembongan.

***Jukung**, aussi appelé **prahu**,*
sur la plage de Sanur


BON VENTURA
A. Diveu

*Même si les pêcheurs utilisent toujours leurs **jukung**, les plus jolis d'entre eux sont rénovés et servent aux promenades en mer des touristes.*

Les frêles embarcations à balanciers sillonnent quotidiennement la côte pour des pêches de moins en moins importantes.

Jukung *à Ujungpesisi*

Dans l'obscurité, nous filons à 5 h 15 sur une route déserte vers Jimbaran, connue surtout pour ses restaurants de fruits de mer, sa longue plage et ses résidences de luxe, mais aussi un peu pour son marché aux poissons. Le jour est en train de se lever lorsque nous arrêtons la moto devant le petit port. Sans attendre, nous partons nous mêler aux acheteurs potentiels qui patientent sur la jetée. Comme partout, nous avons droit aux salutations et aux sourires de tous. Le va-et-vient des bateaux qui viennent décharger leur pêche de la nuit débute au moment précis du lever du soleil. En voyant les paniers, nous sommes surpris par le peu de poissons ramenés.

Après avoir atteint notre quota de rencontres, nous faisons un détour par le marché couvert (un bien grand mot pour ce sombre ensemble d'étals regroupés sous les tôles rouillées d'un hangar), puis allons prendre un café balinais, quelques beignets aux légumes et des gâteaux de fabrication artisanale dans une échoppe « locale de chez locale ».

Nous longeons ensuite la côte jusqu'à la pointe sud de l'île. Nous faisons quelques haltes, comme celle de Blue Bay et son célèbre spot où les meilleurs surfeurs affrontent, à fleur de coraux, de gigantesques vagues. Le spectacle est splendide et nous restons les regarder un long moment depuis la terrasse d'un bar qui surplombe la mer.

Plus loin, nous profitons une bonne heure d'une jolie petite plage de sable, avant de continuer la balade jusque Pendawa, nouveau lieu qui se voudrait à la mode, avec son entrée payante et son alignement quasi ininterrompu de transats et de parasols. Les locaux y viennent nombreux et une quantité incroyable d'étals et de warungs ont déjà fait leur apparition. Ils ont chassé, définitivement semble-t-il, les cultivateurs d'algues qui habitaient l'endroit l'année dernière encore. Que sont devenus ces paysans de la mer ? Je n'ai pas eu de réponse…

Balai matinal des bateaux pour amener la pêche sur la plage de Jimbaran.

À Jimbaran, débarquement de la pêche de la nuit sur la plage.

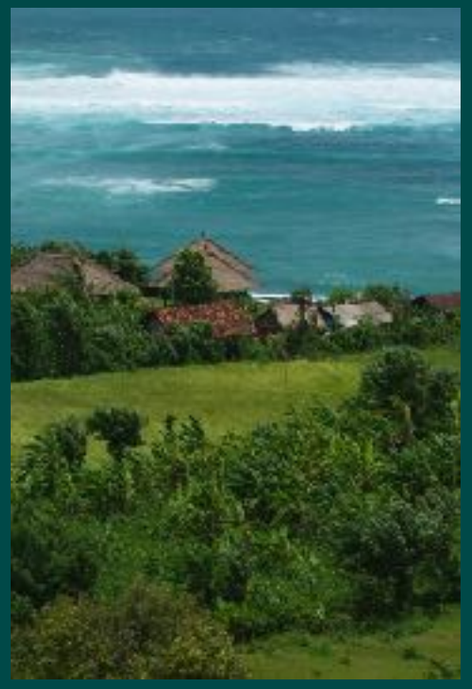
*Ornés d'une superbe proue colorée, les **bugis** sont des bateaux de pêche typiques de la Mer de Java. Les marins, peu habitués à recevoir la visite d'étrangers se révèlent très accueillants et enjoués...*

À Pengambengan, les embarcations portent sur leur mât une coupole argentée symbolisant une mosquée et l'appartenance des pêcheurs à l'islam, ici, très présent.

Culture du sel à Kusamba :
Après avoir mouillé le sable le matin avec de l'eau de mer, on racle celui-ci l'après-midi pour, ensuite, le mettre à décanter, au soleil, dans des troncs de cocotier évidés.
Le sel peut être alors récolté.

Ferry en provenance de Lombok rentrant au port de Padangbai.

Vague à Candidasa



Littoral balinais

Partie de pêche dans
la presqu'île de Bukit.

Surf à Blue Beach dans le sud.

Départ au crépuscule pour la cueillette des algues à Nusa Lembongan

Fin de journée à Nusa Lembongan.

Mer

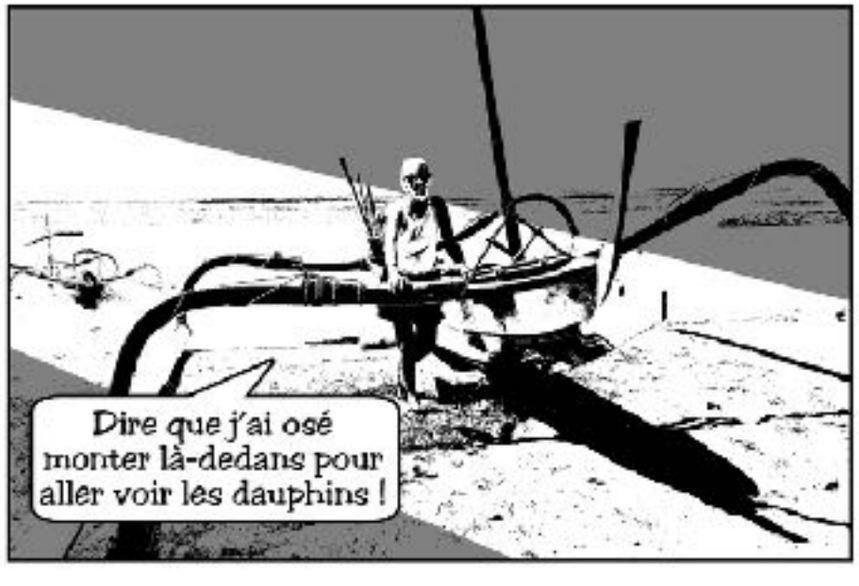
Farniente sur la dernière plage un peu sauvage.

Facile de retrouver une taille de guêpe avec le régime alimentaire balinais !

Vraiment pas terrible la plage de Kuta !

Arrivée de la pêche.

Trop drôle le sable noir de Kusamba.


Dire que j'ai osé monter là-dedans pour aller voir les dauphins !

Chapitre 7

la vie quotidienne

À Bali, on se lève avant le soleil vers 5h30 et, hormis dans les villages très touristiques, tout le monde se couche vers 21 heures.
Les marchés locaux sont très animés, mais, à Ubud par exemple, il est clos dès 7 heures pour laisser place aux marchands de souvenirs.

En route vers le temple sur une moto protégée par une offrande.

La moto est encore le moyen de transport le plus utilisé, mais il risque d'être rapidement dépassé par les gros véhicules 4x4 qui font fureur auprès des nouveaux nantis.

L'énorme problème que les autorités devront vite résoudre concerne la circulation. Anciens conducteurs de moto, beaucoup de Balinais ont acquis, grâce au tourisme, une voiture qu'ils conduisent comme leur moto, c'est-à-dire en oubliant le BA-BA du Code de la route, d'ailleurs quasi inexistant ici.

La majorité des chaussées ne sont pas adaptées aux longues files de 4x4 rutilants qui ne dépassent que très rarement les 40 kms/heure. Les néochauffeurs, qui ne ressentent absolument pas le gabarit de leur auto, préfèrent ralentir sérieusement et même carrément s'arrêter lors d'un croisement avec un autre véhicule ! Je vous laisse deviner le nombre d'embouteillages que l'on rencontre désormais.

Conduire sur les routes balinaises commence à devenir stressant. Dans les villes et villages, les motos, toujours à ce jour plus nombreuses que les voitures, s'engagent, sans aucune retenue, à contresens en ignorant complètement les sens interdits. Elles débouchent, sans s'arrêter et sans regarder, juste devant votre roue pour, souvent, stopper quelques mètres plus loin. Chez nous, on appelle cela une queue de poisson.

Les policiers, qui préfèrent la fraicheur des bureaux, ne font absolument rien pour enrayer ces comportements. Leur seul souci consiste, en effet, à soustraire, à leur propre profit, un peu, et même beaucoup, d'argent aux conducteurs étrangers qui ont le malheur de se faire contrôler. La corruption a encore de beaux jours devant elle. J'en ai personnellement fait les frais en ayant été obligé de donner l'équivalent de 5 euros (au lieu des 50 demandés tout de même !) à un flic ripou de Sanur pour récupérer les papiers de la moto et mon permis international que j'avais eu le grand tort de lui présenter. Depuis, j'ai plusieurs délits de fuite à mon actif !

Parking à Klungkung.

Porte à la sortie d'un village.

Hors des villages, l'approvisionnement en eau se fait souvent à la force des bras. Des camions viennent cependant livrer des bonbonnes d'eau potable partout dans l'île.

Ramassage de galets noirs pour la décoration de dallage de rue et transport de pierres de construction.

Scènes de marché à Sukawati.

Vendeuses sur le marché d'Ubud.

Petit coup de fatigue de
la marchande de durians !

Toutes sortes de bananes
à Sukawati

Marchande de concombres.

Ramboutans, fruits succulents de la région de Rendang.

Fèves de cacao,
oranges et noix de coco
clous de girofle...

Ramboutans, fruits de la passion,
salaks,
bananes et corossols.

Les légumes ne sont pas en reste :
poivrons, choux, carottes,
haricots, piments
garnissent les étals.

Moment de détente avant de reprendre le travail dans la rizière.

Pour s'abriter de la chaleur, il fait bon marcher dans la forêt ou fumer une cigarette à l'ombre d'une palissade.

Après la moisson d'une rizière, les canards fertilisent la parcelle de leurs déjections. Le soir, le paysan ramène le troupeau au bercail

À Kusamba, jeune marchande de bijoux artisanaux.

Pour une fois, nous allons manger ce midi. Nous apprécions beaucoup le babi guling et avons une envie folle d'en déguster une assiette.
Nous choisissons le fameux Ibu Oka.

L'ancien boui-boui des années passées est désormais devenu un restaurant moderne, plus grand et mieux adapté à la clientèle internationale. Par contre, on n'y voit plus la découpe de la bête qui se faisait traditionnellement à la vue de tous. Elle a maintenant lieu à l'abri des regards, dans la cuisine.

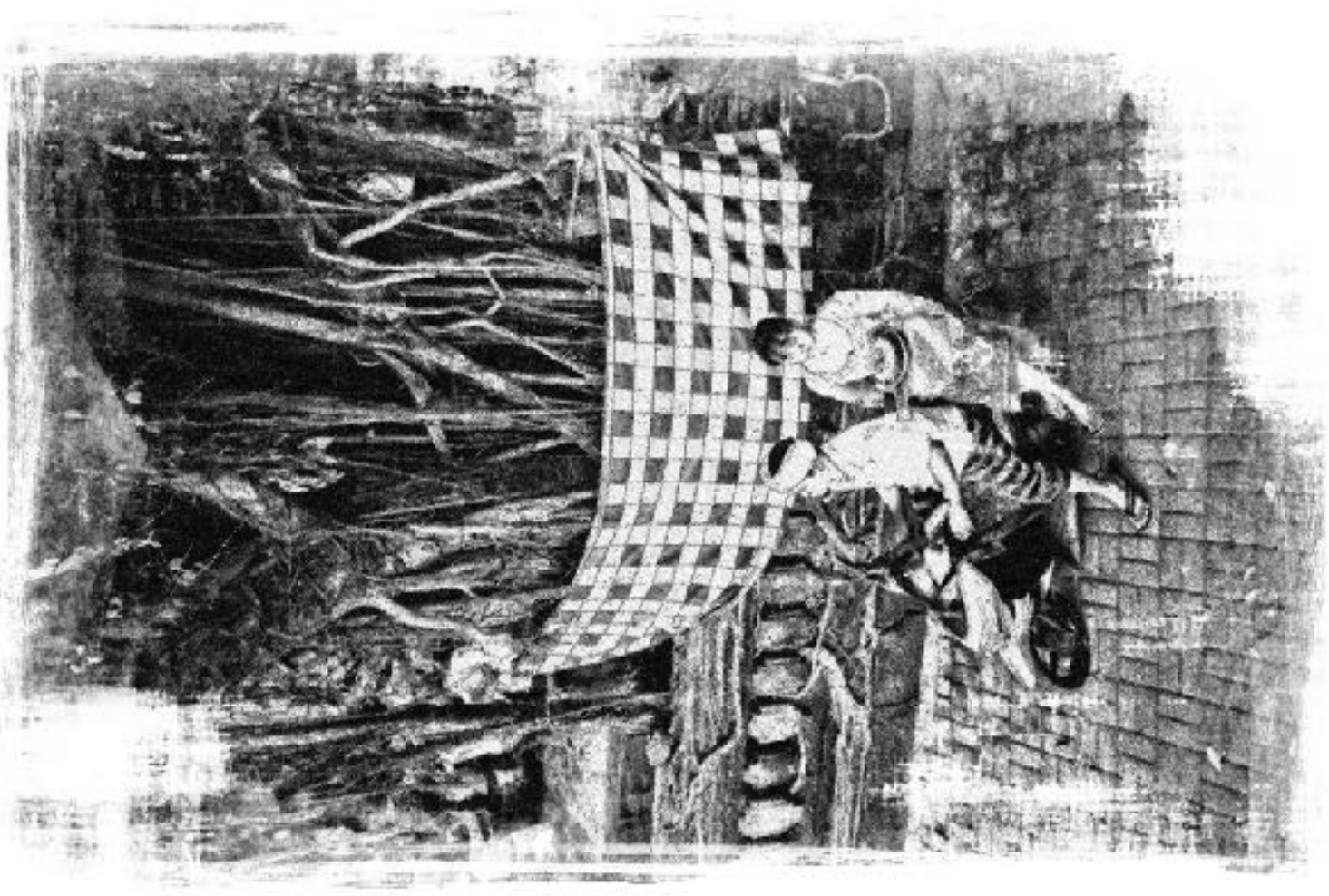
Les cochons sont grillés au feu de bois et amenés ici directement depuis l'autre établissement, de même enseigne, situé dans une rue calme à deux cents mètres de là. Le plaisir des yeux a disparu, mais celui du palais est heureusement resté intact. Le mélange de piments émincés, d'ail, de cardamome, de gingembre et d'épices balinaises parfume, de manière délicate et pas trop agressive, le bout de couenne rouge et craquante, les morceaux de tripes frites, le boudin noir et les tranches de viande, moelleuses à souhait. Du riz et des légumes complètent la portion.

Ce soir, c'est sûr, nous ne mangerons pas !

Rafting dans les gorges de l'Ayung et concours de pêche dominical dans un bassin à Petulu.

Lors d'une balade sur les bords d'une rivière d'Ubud, nous croisons de nombreux porteurs, hommes et femmes confondus, qui remontent, sur la tête, à qui des canots de rafting dégonflés et dégoulinants, à qui une montagne de rames et de gilets de sauvetage entassés dans des filets. Les mains libres et sans rien en équilibre sur le crâne, la montée des marches nous est déjà ardue. En nage à cause de la chaleur et de l'humidité ambiante, nous essayons d'imaginer leur peine...

Malgré la demande croissante, certains rechignent toujours à la vente des terres familiales.



Chapitre 8

les Balinais

Sourire accroché en permanence au coin des lèvres, les Balinais figurent certainement parmi les peuples les plus accueillants qui soient. Malgré l'afflux touristique soudain de ces dernières années, ils ont su, jusqu'à présent, sauvegarder leurs coutumes.
Et de leur gentillesse légendaire, on ne se lassera jamais...

A. Brown

FUCKING

GEDE ARTA MULIADA

18+
PERINGATAN:
OKOK MEMBUNUHMU

Chapitre 9

épilogue

Bali, c'est un peu un second «chez nous». Nous avons la chance de nous y rendre régulièrement.
Et même si l'île est en train de changer très rapidement, nous avons toujours autant de plaisir à retrouver ses habitants, si accueillants.
En plus, pour ne rien gâcher, la nourriture y est excellente... Vivement la prochaine fois !

Pose dans Puri Saren à Ubud

Ubud

Devant une rizière

Fête de Nyepi
à Ubud

Jukung de Sanur

Kusamba

Ubud

Bedulu

Padangbai

Tampaksiring

Péninsule de Bukit

Ubud

Tampaksiring

Ketut a Ubud

Clous de girofle

Babi guling chez Ibu Oka

Au temple de Tegallalang

n

Quelque part dans le nord de Bali

Au Taman Ayun de Mengwi

Cascade de Tegenungan

Dans un temple...

Tegallalang

Tanah Lot

Blahbatuh

Terrasses de Belimbing

Préparation de crémation

Tegallalang

Tulamben

Au temple de Besakih

Art Center de Denpasar.

Ville principale : DENPASAR

Monnaie : ROUPIAH (roupie indonésienne)

Bières : BINTANG, BALI HAI

Drapeau national :

Pour en savoir plus sur l'auteur
et compulser d'autres aventures
photographiques, rendez-vous sur :

www.alaindiveu.com

Toutes les photos et aquarelles,
tous les dessins et montages,
le texte et la maquette du livre
sont de
Alain Diveu,

exceptées l'aquarelle
page 122
peinte par
Chantal Diveu

et des photos de l'épilogue
parfois prises par d'autres voyageurs.

© alain diveu
tous droits réservés