

# Le voyage des papilles

Julie Andrieu joue les guides culinaires dans la série documentaire « Fourchette et sac à dos ». Ce soir, destination Bali.

ISABELLE NATAF

Curieuse de tout, disponible, directe et sympathique : quel plaisir de retrouver pour la quatrième année Julie Andrieu dans la série documentaire « Fourchette et sac à dos ». Tous les jeudis de l'été sur France 5, la chroniqueuse culinaire qui a érigé « la cuisine du placard » au rang des meilleures recettes entraîne le téléspectateur vers une destination exotique pour lui faire découvrir des cultures culinaires différentes des nôtres.

Première des six destinations, Bali. La seule île hindouiste d'Indonésie, les

autres étant toutes musulmanes. On ne s'étonnera donc pas d'assister au saignement de porcs vivants pour un des plats les plus typiques de la région, le *babi guling*. L'animal est ensuite pelé, vidé et farci d'herbes locales avant d'être recousu et rôti à la broche durant plusieurs heures. Un peu difficile pour la chroniqueuse culinaire d'être confrontée aux cris stridents des porcs alors qu'il n'est que 4 h 30 du matin.

## Un pâté de libellules

Julie Andrieu pose des questions, mais sans jamais comparer notre cuisine à celle des Balinais. Et se refuse à établir une quelconque hiérarchie dans l'ali-



mentation des uns et des autres. Dans son sac à dos, un seul produit qu'elle a apporté de Paris, un saucisson. Méfiants au début, les habitants goûtent du bout des lèvres, l'un recrache même, avant d'être conquis. La journaliste va de ville en ville pour découvrir la pêche au thon et au maquereau, les magnifiques rizières où sont récoltés les trois riz (le blanc pour tous les jours, le noir pour les desserts et enfin le rouge,

le plus rare), réservé aux grandes occasions, les champs d'arachide et les plantations de cocotiers.

On notera la gentillesse de la population locale ainsi que sa disponibilité et la bonne humeur de Julie Andrieu, qui n'hésite pas à goûter tous les plats, même les plus improbables, en les commentant - un pâté de libellules avec du riz, des anguilles frites, une pâte d'algues cuisinée dans du sucre de



À Bali, Julie Andrieu et les autochtones récoltent trois sortes de riz.

STÉPHANE JOBERT/JA ANDRIEU

palme râpé -, participe à la préparation des plats, à la façon dont ils sont consommés et aux festivités locales. Elle se fait baptiser lors de la « fête du temps », où seuls les hommes cuisinent les offrandes que leur apporte chaque habitant du village et dégustent après leurs plats. Une excellente série documentaire, chaleureuse et instructive. Prochaines destinations : le Liban, puis l'Afrique du Sud. ■